

Cuisinart® INSTRUCTION BOOKLET



Inverted Blender

CBB-1200

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

CONTENTS

Important Safeguards	2
Grounding Instructions.....	3
Parts and Features	4
How to Use Your Blender Controls	5
Operating Instructions	5
Hints & Tips.....	5
Important Hot Blending Instructions	6
Cleaning and Maintenance	6
Warranty.....	7
Recipes	9

UNPACKING INSTRUCTIONS

1. Place the box containing your Cuisinart® Inverted Blender on a flat, sturdy surface before unpacking.
2. Open corrugated flaps.
3. Remove Instruction Book and any printed materials from top of box.
4. Pull up corrugation and remove. Remove container and padding.

CAUTION: Sharp blade inside blender container.

5. Lift corrugated insert, remove unit from box.
6. Replace all corrugated inserts in the gift box and save the box for repacking.

REPACKING INSTRUCTIONS

1. Place the unit on a large, sturdy, flat surface.
2. Place unit in corrugated insert in bottom of box.
3. Place long corrugated insert over base.
4. Insert blender container and padding.
5. Close and seal box for shipping.

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.
3. To protect against electrical hazards, do not immerse the blender base in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or individuals with certain disabilities.
5. 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.
6. Avoid contact with moving parts.
7. Do not operate this Cuisinart® Inverted 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.
8. The use of attachments not recommended or sold by Cuisinart may cause fire, electric shock, or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Keep hands and utensils out of container while blending to prevent the possibility of severe personal injury and/or damage to the blender. A rubber scraper may be used, but must be used only when the blender is not running.
12. **Blades are sharp. Handle carefully.**
13. Always operate blender with cover in place. **NOTE:** Use caution when the center piece of the two-piece lid is removed.

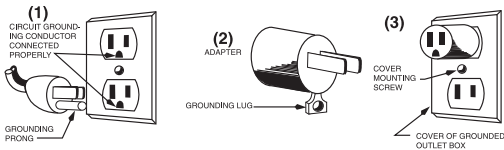
14. When blending hot liquids, remove the center piece of two-piece lid. See Hot Blending Instructions on page 6.
15. See Cleaning and Maintenance instructions. **NOT FOR WATER JET CLEANING.**
16. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

Note: Use of an adapter is not permitted in Canada. This appliance is for 120 volts only and should not be used with a converter.

IMPORTANT: Always unplug the Cuisinart® blender from outlet when assembling and disassembling.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

GROUNDING INSTRUCTIONS

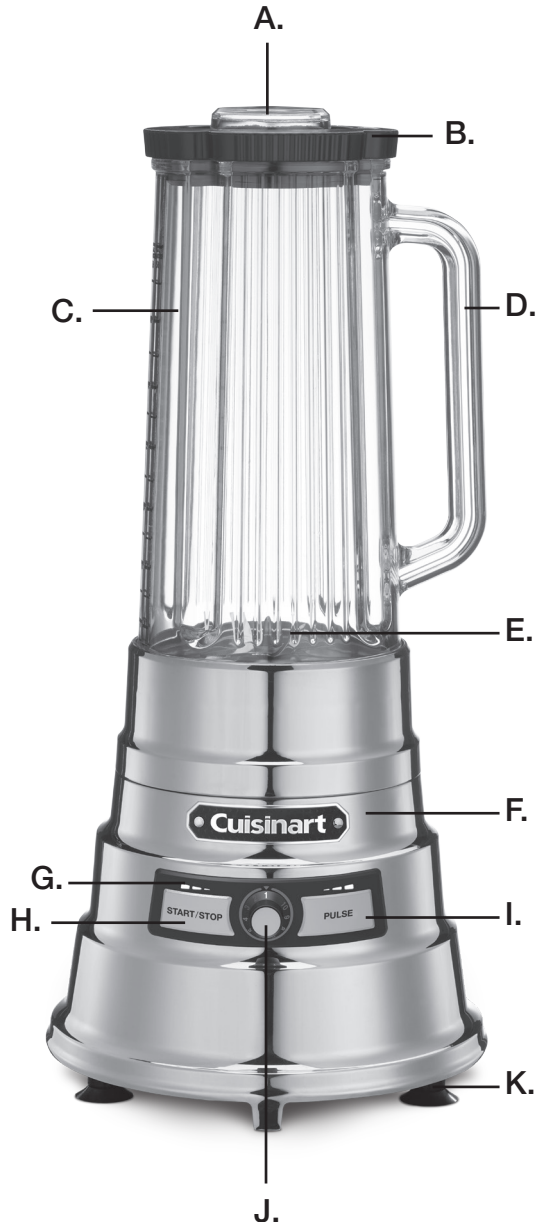


For your protection, Cuisinart® blenders are equipped with a 3-conductor cord that has a molded 3-prong grounding-type plug, and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet as shown in Figure 1. If a grounding-type outlet is not available, an adapter, shown in Figure 2, may be obtained so that a 2-slot wall outlet can be used with a 3-prong plug.

Referring to Figure 3, the adapter must be grounded by attaching its grounding lug under the screw of the outlet cover plate. **CAUTION:** Before using an adapter, it must be determined that the outlet cover plate screw is properly grounded. If in doubt, consult a licensed electrician. Never use an adapter unless you are sure it is properly grounded.

PARTS AND FEATURES

- A. Measuring Cup (2 oz.)** – Center part of the two-piece lid is removable for adding ingredients while blending, and for releasing steam while puréeing hot soup. Made from copolyester and is BPA free.
- B. Lid** – Two-piece PVC lid is BPA free and dishwasher safe.
- C. Carafe** – Large, 56 oz., copolyester inverted container with trademark cloverleaf design. Includes easy-to-read English graduations.
- D. Handle**
- E. Blades** – Stainless steel cutting blades.
- F. Base** – Die-cast metal waterfall design.
- G. Operating Lights** – Blue LED lights indicate that the blender is plugged in and ready for use.
- H. START/STOP Button** – Starts and stops speeds 1 through 10.
- I. PULSE Button** – Creates a burst of power for quick blending at 23,000 RPM.
- J. Variable Speed Control Knob** – Blend smoothies, whipped cream, soups and more.
- K. Non-Slip Rubber Feet** – Provide stable operation.



All parts that come in contact with food are BPA free.

HOW TO USE YOUR BLENDER CONTROLS

Cuisinart has designed the controls of your new variable speed blender to be extremely user friendly. For general blending procedures, follow the instructions below.



Continuous Blending

Turn the VARIABLE SPEED CONTROL KNOB to the right to select speed 1 through 10. Press the START/STOP button to start blending. When blending is complete, press START/STOP button to stop blending.

Pulse Blending

The PULSE feature overrides the maximum variable speed 10 at 23,000 RPM. To use this feature, press PULSE and release when you have achieved your desired results. Pulse blending can be used for crushing ice.

Before First Use

1. FOLLOW THE CLEANING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS ON PAGE 6 BEFORE FIRST USE.
2. Thoroughly dry the container before placing it on the base.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. When placing the container on the blender base, make sure that the unit is unplugged. Do not put the container on or take it off while the unit is running. Doing so may damage your blender.
2. Plug it into a convenient outlet. The LED lights will illuminate over the control panel when the unit has been properly plugged in.
3. Put ingredients into the container and place the cover on top. Do not fill over max fill line.

NOTE: Do not use a container other than the one provided.

4. Depending on what you are blending, choose speed 1–10 or PULSE to blend ingredients to desired consistency.

FOR CONTINUOUS BLENDING

Turn the VARIABLE SPEED CONTROL KNOB clockwise to set the speed from 1 to 10 based on the ingredients you wish to blend.

Press the START/STOP button to begin blending. The LED lights above the START/STOP button will begin flashing. When you have achieved the desired results, press the START/STOP button to stop.

FOR PULSE BLENDING

Press and hold the PULSE button until ingredients have achieved the desired results. The LED lights above the PULSE button will flash when the PULSE button is pressed.

Allow blades to come to a complete stop before removing the container from the blender base.

WARNING: Never place the container on the blender base or remove it from the blender base while the motor is running.

HINTS & TIPS

- For puréeing soups, always start blending on the lowest speed setting and then progress to desired speed, unless otherwise instructed in the recipe.
- Use the PULSE feature for foods that only require short bursts of power, e.g., when blending frozen fruits or ice cubes.
- Ensure all foods are cut into cubes (approx. 1 square inch) where appropriate to achieve an even result.
- When blending multiple ingredients, place liquid ingredients in the blender container before solid ingredients, unless otherwise specified in the recipe.

RESETTING THERMAL PROTECTION

- Your blender is equipped with a manual reset switch to protect the motor from overheating.
- If your blender stops running under heavy use, turn toggle switch to OFF and unplug the power cord. Empty the blender container of all its contents and allow approximately 5 to 10 minutes for the motor to cool down.
- 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 Customer Service Center.

IMPORTANT HOT BLENDING INSTRUCTIONS

To minimize the possibility of being scalded when blending hot materials, the following precautions and procedures must be observed.

- Hot materials are those which are 100°F (38°C) or hotter.
- Limit the amount of materials processed to 1 pint.
- Completely remove the center part of the two-piece lid before starting motor. (This will allow venting of the rapidly heated and expanding air inside the container when blender is running.)
- Always start blending on lowest speed setting, and then progress to desired speed.
- Never stand directly over blender when it is being started or while it is running. DO NOT put your hand on top of blender while blending. Hot steam may be escaping.

CLEANING AND MAINTENANCE

The container must be cleaned and dried after each use.

CAUTION: Never immerse blender base in water or other liquids.

CAUTION: Be extremely careful when cleaning around the blades. They are very sharp.

1. Remove the container from the blender base and remove the lid.
2. To clean the container, you can place it on the top rack of the dishwasher or clean it by hand.
3. To clean the container by hand:
 - A. Mix a few drops of dishwashing detergent with 1 cup of cool water and add it to the container. Scrub and rinse out the interior of the container and the lid to dislodge and remove as much residue as possible. Empty the container. Add another few drops of dishwashing detergent to the container with 1 cup of cool water. Put lid on container, place container on blender base, plug the blender in and run on high speed for two minutes. Rinse well.
 - B. To clean the blender base, unplug the power cord. Wipe the exterior surfaces with a soft cloth or sponge dampened with cleaning solution. Rinse with clean water. Do not immerse the base in cleaning solution or water. Wipe the base with a dry towel.
4. Always wash and rinse the container prior to initial use, and whenever blender has not been used within a period of one hour.

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

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

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

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

NOTE: For added protection and secure handling of any Cuisinart product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty. Please be sure to include your return address, daytime phone number, description of the product defect, product model number (located on bottom of product), original date of purchase, and any other information pertinent to the product's return.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY:

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type.

The retail store shall then, at its discretion, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If the above two options do not result in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty.

California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair, or if necessary, replacement, by calling our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such products under warranty.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART PRODUCT

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

Your Cuisinart® Inverted Blender 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.

RECIPES

DRINKS

Triple Berry Smoothie	10
Cookies & Cream Shake	10
Frozen Cappuccino	10
Mango Berry Smoothie	11
Cherry-Vanilla Shake	11

DIPS & SALADS

Hummus	11
Guacamole	11
Tapenade	12
Caesar Salad	12

DESSERTS

Lemon Tart	12
Chocolate Fudge Cake	13

Triple Berry Smoothie

Makes 6 smoothies

- ½ **medium fresh pineapple, cut into chunks**
- 1 cup frozen raspberries**
- 1 cup frozen blueberries**
- 1 cup frozen strawberries**
- 1 small lime, peeled and quartered**
- ⅓ **cup fresh mint leaves**
- 2 teaspoons pure grade A honey**

1. Put all ingredients in blender jar and secure lid.
2. Blend on speed 10 until mixture is smooth (about 15 seconds).
3. Serve immediately.

Nutritional information per smoothie (5.3 oz):

*Calories 100 (0% from fat) • carb. 25g • pro. less than 1g
• fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 0mg
• calc. 60mg • fiber 4g*

Cookies & Cream Shake

Makes 6 shakes

- 6 chocolate biscotti, broken into thirds**
- 2 cups skim milk**
- 3 tablespoons chocolate syrup**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- 8 ounces (1 cup) vanilla ice cream**

1. Put biscotti in blender jar, secure lid and chop coarsely by pulsing 6 times.
2. Add the remaining ingredients to jar and begin blending on speed 3, gradually increasing to speed 10 until mixture is smooth (about 10 seconds after you reach speed 10).
3. Serve immediately.

Nutritional information per shake (5 oz):

*Calories 230 (39% from fat) • carb. 32g • pro. 5g
• fat 10g • sat. fat 5g • chol. 40mg • sod. 105mg
• calc. 105mg • fiber 0g*

Frozen Cappuccino

Makes 5 frozen cappuccinos

- 2 cups hot espresso**
- ½ **cup granulated sugar**
- 1 cup (8 ounces) chilled espresso**
- 8 frozen cubes of espresso (made with the chilled espresso above)**
- 7 ounces (¾ cup plus 2 tablespoons) coffee ice cream**
- 1½ **cups chocolate milk**

Garnish

- Whipped cream**
- 1 ounce instant espresso powder**

1. Blend hot espresso with sugar in blender jar on speed 1 until well mixed (about 10 seconds)
2. Add chilled espresso and pulse 3 to 4 times.
3. Pour mixture into ice cube trays and freeze (about 12 hours). Clean the jar.
4. Once the mixture is frozen, add frozen cubes of espresso, coffee ice cream and chocolate milk to the blender jar.
5. Blend on speed 10 until mixture is smooth (about 10 seconds).
6. Pour into a chilled glass and top with a scoop of whipped cream and a pinch of instant espresso powder.
7. Serve immediately.

Nutritional information per cappuccino (5 oz)

*Calories 180 (44% from fat) • carb. 24g • pro. 4g
• fat 9g • sat. fat 5g • chol. 30mg • sod. 85mg
• calc. 200mg • fiber 0g*

Mango Berry Smoothie

Makes 5 smoothies

- 2 cups frozen strawberries**
- ½ cup plain no-fat yogurt**
- 1 cup mango nectar**
- ¼ cup ice**

1. Put all ingredients in blender jar and secure lid.
2. Blend on speed 10 until mixture is smooth (about 20 seconds).
3. Serve immediately.

Nutritional information per smoothie (6 oz):

*Calories 120 (0% from fat) • carb. 30g • pro. 2g
• fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 15mg
• calc. 40mg • fiber 2g*

Cherry-Vanilla Shake

Makes 3 shakes

- 1½ cups frozen dark cherries**
- 3 cups vanilla ice cream**
- 1 cup skim milk**

1. Put all ingredients in blender jar and secure lid.
2. Blend on speed 10 until mixture is smooth (about 20 seconds).
3. Serve immediately over ice.

Nutritional information per smoothie (6 oz):

*Calories 200 (35% from fat) • carb. 27g • pro. 6g
• fat 8g • sat. fat 4.5g • chol. 35mg • sod. 100mg
• calc. 200mg • fiber 1g*

Hummus

Makes 6 servings

- 2 cans (8 ounces each) chickpeas, drained**
- 2 tablespoons tahini**
- ½ teaspoon salt**
- 4 large fresh basil leaves**
- ⅓ cup extra virgin olive oil**
- ½ lemon (juice only)**

1. Put all ingredients in blender jar and secure lid.
2. Select speed 1 and gradually increase to speed 10 for 35 seconds.
3. Serve immediately.

Nutritional information per serving (2 oz):

*Calories 230 (57% from fat) • carb. 18g • pro. 7g
• fat 15g • sat. fat 2g • chol. 0mg • sod. 220mg
• calc. 20mg • fiber 3g*

Guacamole

Makes 6 servings

- 1 tomato, quartered and seeded**
- 1 garlic clove**
- 1 small jalapeño pepper**
- 2 ripe avocados**
- ¼ cup cilantro leaves**
- 1 scallion, trimmed and cut into 1-inch pieces**
- 2 tablespoons lemon juice**
- ⅛ teaspoon chili powder**
- ¼ teaspoon salt**

1. Put tomato in blender jar and secure lid.
2. Chop coarsely, pulsing 6 to 8 times. Reserve in large bowl.
3. Put remaining ingredients in jar and blend on speed 1 until smooth (10 seconds).
4. Transfer to bowl and fold into tomato mixture.
5. Serve immediately.

Nutritional information per serving (4 oz):

*Calories 150 (73% from fat) • carb. 9g • pro. 2g
• fat 14g • sat. fat 2g • chol. 0mg • sod. 110mg
• calc. 20mg • fiber 6g*

Tapenade

Makes 4 servings

- 6 ounces pitted black olives**
- 2 tablespoons capers**
- 2 ounces anchovy fillets (8 fillets)**
- 1 teaspoon lemon juice**
- 1 teaspoon yellow mustard**
- 4 tablespoons olive oil**

1. Put all ingredients in blender jar and secure lid.
2. Purée on speed 2, gradually increasing to speed 10 until mixture is smooth (about 10 seconds).
3. Serve immediately.

Nutritional information per serving (3 oz):

*Calories 140 (86% from fat) • carb. 3g • pro. 3g
• fat 13g • sat. fat .5g • chol. 15mg • sod. 1820mg
• calc. 0mg • fiber 0g*

Caesar Salad

Makes 12 servings

- 1 head romaine lettuce**
- 3 ounces Parmesan cheese**
- 1 large garlic clove**
- 4 anchovy fillets**
- 2 tablespoons egg substitute**
- 1 tablespoon lemon juice**
- 2 tablespoons Dijon mustard**
- 1/2 teaspoon red wine vinegar**
- 1/8 teaspoon ground white pepper**
- 1/2 cup vegetable oil**
- 1 cup croutons**

1. Clean lettuce and tear or cut into 1-inch pieces. Dry it well and reserve in a large bowl.
2. Cut cheese into 1-inch pieces, put into blender jar and secure lid.
3. Mix on speed 10 until finely grated (about 6 seconds). Add to romaine in bowl.
4. Put all remaining ingredients except oil in jar, secure lid and mix on speed 4 until well mixed (about 4 seconds).

5. Add oil through the opening in lid while blending on speed 6 until all the oil is incorporated into the dressing.
6. Serve immediately. Dressing can be stored in refrigerator for 1 week.

*Nutritional information per serving
including lettuce (3 oz serving):*

*Calories 205 (56% from fat) • carb. 33g • pro. 12g
• fat 25g • sat. fat 5g • chol. 15mg • sod. 710mg
• calc. 200mg • fiber 4g*

Lemon Tart

Makes 8 servings

- 5 medium lemons**
- 1½ cups granulated sugar**
- 2 tablespoons cornstarch**
- 2 tablespoons unsalted butter**
- 5 large eggs**
- 1 pie crust**

1. Preheat oven to 375°F.
2. With a vegetable peeler, remove the zest of the lemon, being careful not to include any of the bitter white pith. Reserve lemons. Put zest and sugar in blender jar and secure lid.
3. Pulse 8 to 10 times until zest is finely chopped.
4. Squeeze lemons and add juice to jar.
5. Add remaining ingredients to jar and blend on speed 6 until well combined (about 20 seconds).
6. Pour mixture into a pie pan prepared with your favorite crust and bake until golden (about 40 minutes).
7. Serve immediately.

Nutritional information per serving:

*Calories 230 (22% from fat) • carb. 40g • pro. 4g
• fat 6g • sat. fat 3g • chol. 140mg • sod. 45mg
• calc. 20mg • fiber 0g*

Chocolate Fudge Cake

Makes 16 servings

	Butter for greasing pan
3	ounces unsweetened chocolate
1¾	cups granulated sugar
½	cup boiling water
3	large eggs
2	tablespoons cocoa
9	ounces unsalted butter, softened
¾	cup sour cream
1	teaspoon pure vanilla extract
1¼	cups cake flour
1	tablespoon baking powder
1	teaspoon baking soda
½	teaspoon salt

1. Preheat oven to 325°F.
2. Fit bottom of 9-inch springform pan with circle of waxed paper.
3. Butter paper and sides of pan.
4. Put chocolate and sugar into blender jar, secure lid and blend on speed 10 until chocolate is finely chopped (about 4 seconds).
5. While blending on speed 1, pour boiling water through pour lid and keep blending until chocolate is melted (about 20 seconds).
6. Add eggs, cocoa, butter, sour cream and vanilla, and mix on speed 3 to combine (6 seconds).
7. Add flour, baking powder, baking soda and salt, and pulse 4 to 6 times.
8. Transfer batter to prepared pan; bake for 1 hour and 20 minutes*.

*Hint: Insert toothpick in middle of cake; if the toothpick comes out clean, cake is ready.

Nutritional information per serving:

*Calories 280 (57% from fat) • carb. 26g • pro. 3g
• fat 19g • sat. fat 13g • chol. 80mg • sod. 170mg
• calc. 200mg • fiber 1g*

Cuisinart®

MANUAL DE
INSTRUCCIONES



Licuada invertida

CBB-1200

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

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	18
Instrucciones de puesta a tierra.....	19
Piezas y características	20
Panel de control.....	21
Instrucciones de operación.....	21
Consejos y sugerencias	21
Líquidos calientes.....	22
Limpieza y mantenimiento.....	22
Garantía.....	23
Recetas	24

DESEMBALAJE

1. Ponga la caja sobre una superficie espaciosa, plana y segura.
2. Abra la caja.
3. Retire el manual de instrucciones y otros folletos de la caja.
4. Jale y retire la pieza de cartón. Retire la jarra y el material de embalaje de la caja.
PRECAUCIÓN: la cuchilla adentro de la jarra es muy afilada.
5. Levante el inserto de cartón y retire la unidad de la caja.
6. Le aconsejamos que conserve el material de embalaje.

INSTRUCCIONES DE EMPAQUE

1. Ponga la caja sobre una superficie espaciosa, plana y segura.
2. Coloque el inserto de cartón en el fondo de la caja.
3. Ponga el inserto de cartón encima de la base.
4. Coloque la jarra y su embalaje en la caja.
5. Cierre la caja.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Desconecte el aparato cuando no está en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.
3. Para reducir el riesgo de electrocución, no sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
4. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
5. No procese líquidos carbonatados con este aparato ni con ninguna otra licuadora; esto puede causar heridas.
6. Evite el contacto con las piezas móviles.
7. 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.
8. El uso de accesorios/aditamentos no recomendados o vendidos por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, electrocución o heridas.
9. No lo utilice en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
11. 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 goma, siempre que el aparato esté apagado.
12. **Las cuchillas son muy filosas; manipúlelas con mucho cuidado.**

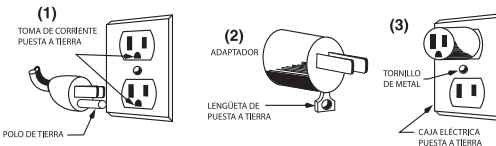
13. No encienda el aparato a menos que la tapa esté debidamente puesta.
NOTA: licue con cuidado después de haber quitado la parte central (el tapón) de la tapa.
14. Cuando licue líquidos calientes, quite el tapón medidor (la parte central de la tapa). Consulte la sección “Líquidos calientes” en la página 6.
15. Véase las instrucciones de limpieza y mantenimiento. **NO LO LAVE A CHORRO.**
16. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando cierra.

El adaptador debe ser puesto a tierra mediante un tornillo de metal que conecte la lengüeta del adaptador a la placa de la toma de corriente (Fig. 3). **PRECAUCIÓN:** antes de conectar el adaptador, asegúrese de que la toma de corriente esté puesta a tierra. Si no está seguro/a, comuníquese con un electricista. Nunca use un adaptador sin estar seguro/a de que la toma de corriente esté puesta a tierra. **Nota:** está prohibido usar un adaptador en Canadá. Conecte el cable solamente a una toma de corriente de 120 V; no utilice el aparato con un convertidor de voltaje. **IMPORTANTE:** siempre desconecte el cable de la toma de corriente antes de instalar/retirar accesorios/aditamentos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

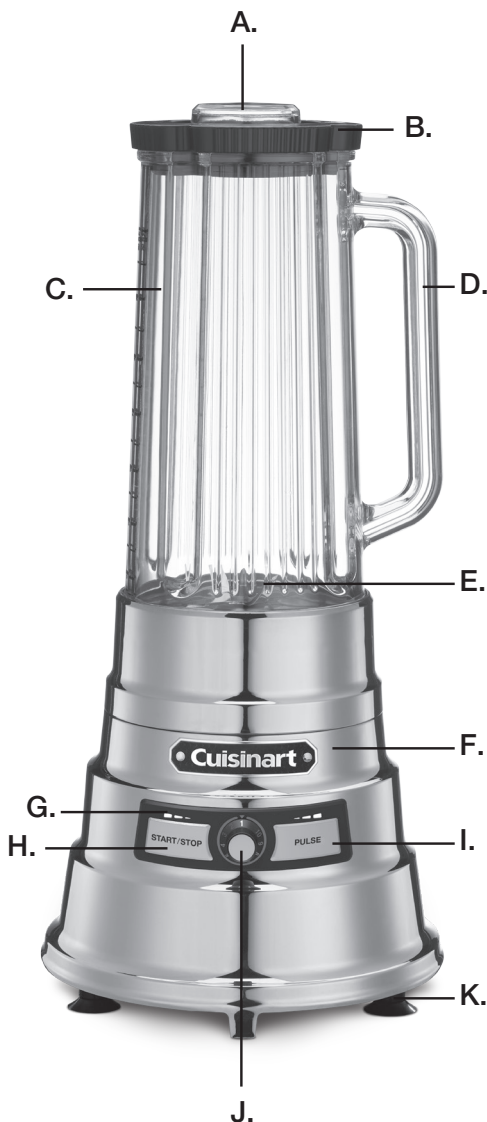
INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA



Para su protección, su aparato está equipado con un cable de puesta a tierra, con clavija de tierra, la cual debe ser conectada a una toma de corriente debidamente puesta a tierra (Fig. 1). Si una toma de corriente con toma de tierra no está disponible, se podrá usar un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente sin toma de tierra (Fig. 2).

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- A. Tapón medidor de 2 onzas (60 ml)**
– Pieza central de la tapa; retírela para agregar ingredientes durante el licuado o licuar sopa caliente. Hecho de copoliéster sin BPA.
- B. Tapa** – Tapa de dos piezas de PVC sin BPA, apta para lavavajillas.
- C. Jarra** – Jarra invertida de 56 onzas (1.65 L) en forma de hoja de trébol; hecha de copoliéster. Cuenta con graduaciones en onzas y mililitros.
- D. Asa**
- E. Cuchillas** – Cuchillas de acero inoxidable.
- F. Base** – Base de fundición con diseño en cascada clásico.
- G. Indicadores luminosos** – Luces LED blancas indican cuando la licuadora está conectada y lista para su uso.
- H. Botón START/STOP** – Permite encender a la velocidad elegida y apagar la licuadora.
- I. Botón PULSE** – Aumenta repentinamente la velocidad a 23 000 RPM.
- J. Perilla de velocidad** – Velocidad variable desde 1 hasta 10 para preparar “smoothies”, batir crema, licuar sopas y más.
- K. Pies de caucho antideslizantes**
– Para mayor estabilidad durante el funcionamiento.



Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene bisfenol A (BPA).

PANEL DE CONTROL

Los controles de su nueva licuadora Cuisinart son muy fáciles de usar. Para licuar, siga las instrucciones a continuación:

Licuada continuo



Gire la PERILLA DE CONTROL DE VELOCIDAD en sentido horario para elegir el nivel de velocidad deseado, desde 1 hasta 10. Presione el botón START/STOP para empezar a licuar. Después de terminar, presione el botón START/STOP para apagar.

Función de pulso

La función de PULSO aumenta repentinamente la velocidad a 23 000 RPM (la velocidad de la velocidad 10). Para usar la función de pulso, presione repetidamente el botón PULSE. Nota: la función de pulso es ideal para picar hielo.

Antes del primer uso

1. LIMPIE LA UNIDAD ANTES DEL PRIMER USO, SEGÚN SE DESCRIBE EN LA SECCIÓN "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".
2. Seque bien la jarra antes de colocarla sobre la base.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Asegúrese de que el cable esté desconectado y coloque la jarra sobre la base. Nunca instale/saque la jarra mientras el motor está encendido; esto puede dañar el aparato.
2. Conecte el cable a una toma de corriente. Los indicadores luminosos del panel de control se iluminarán.
3. Ponga los ingredientes en la jarra y cierre la tapa. No llene la jarra más allá de la línea de llenado máximo "MAX".

NOTA: solamente utilice la jarra proveída.

4. Dependiendo de lo que está licuado, elija una velocidad, desde 1 hasta 10, o la

función de PULSO, y licue los ingredientes hasta obtener la consistencia deseada.

LICUADO CONTINUO

Gire la perilla DE VELOCIDAD EN SENTIDO HORARIO PARA ELEGIR LA VELOCIDAD DESEADA, DESDE 1 HASTA 10, DEPENDIENDO

DE LOS INGREDIENTES QUE DESEA LICUAR.

Presione el botón START/STOP para empezar a licuar. Los indicadores luminosos arriba del botón START/STOP empezarán a parpadear. Después de terminar, presione el botón START/STOP para apagar.

FUNCIÓN DE PULSO

Presione continuamente o repetidamente el botón PULSE hasta obtener los resultados deseados. Los indicadores luminosos arriba del botón PULSE parpadearán durante el uso. Permita que el motor se detenga completamente antes de retirar la jarra de la base.

ADVERTENCIA: nunca instale/saque la jarra mientras el motor está encendido.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- Para licuar sopas, siempre comience con la velocidad más lenta, y luego aumente progresivamente la velocidad al nivel deseado.
- Utilice la función de pulso para picar ingredientes duros como frutas congeladas o cubitos de hielo.
- Para obtener resultados homogéneos, corte los ingredientes en cubos de 1 pulgada (2.5 cm).
- Salvo indicación contraria en la receta, siempre agregue los ingredientes líquidos primero.

DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN DEL MOTOR

- Su aparato cuenta con un dispositivo de protección térmica que apaga automáticamente el motor en caso de recalentamiento.
- Si el aparato se apaga repentinamente, apáguelo, poniendo el interruptor en “OFF”, y luego desconecte el cable de la toma de corriente. Vacíe la jarra y permita que el motor se enfríe por 5–10 minutos.
- Cuando el motor esté frío, 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.

LÍQUIDOS CALIENTES

Para reducir el riesgo de quemaduras al licuar líquidos calientes, siga las precauciones siguientes:

- Un líquido se considera como caliente a partir de 100 °F (38 °C).
- No procese más de 1 pinta (250 ml) de líquido a la vez.
- Retire el tapón medidor (la pieza central de la tapa) antes de encender el aparato; esto permitirá que el aire caliente se escape, evitando los derrames.
- Siempre comience a licuar usando la velocidad más lenta, y luego aumente progresivamente la velocidad al nivel deseado.
- Nunca se incline por encima de la licuadora durante el funcionamiento. NO ponga la mano sobre la tapa durante el funcionamiento; puede que vapor caliente esté saliendo de la jarra.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Lave y seque la jarra después de cada uso.

PRECAUCIÓN: nunca sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido.

PRECAUCIÓN: tenga mucho cuidado al limpiar el área alrededor de las cuchillas; los filos de las cuchillas son muy afilados.

1. Retire la jarra de la base y saque la tapa.
2. Lave la jarra a mano o en el lavavajillas (bandeja superior solamente).
3. Para lavar la jarra a mano:
 - A. Ponga una taza (235 ml) de agua fresca y unas gotas de detergente lavavajillas en la jarra. Restriegue la tapa y el interior de la jarra con un cepillo para quitar los residuos de alimentos. Vacíe la jarra. Ponga una taza (235 ml) de agua fresca y unas gotas de detergente lavavajillas en la jarra. Cierre la tapa, coloque la jarra sobre la base y haga funcionar el aparato a velocidad alta durante dos minutos. Enjuague con abundante agua.
 - B. Para limpiar la base: desconecte el aparato. Limpie la base con un paño suave o una esponja humedecida con solución limpiadora. Enjuague con agua. No sumerja la base en solución limpiadora ni en agua. Seque la base con una toalla seca.
4. Lave y enjuague la jarra antes del primer uso y después de cada uso, a menos que vuelva a utilizarlo dentro de la hora siguiente.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

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, los demás comerciantes ni los dueños.

Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones. Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en www.cuisinart.com a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación.

Si este aparato presentara algún defecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, la repararemos o reemplazaremos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a: Cuisinart, Service Department, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307.

Regrese el producto defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US\$10.00 para cubrir los gastos de manejo y envío.

Los residentes de California solo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío.

NOTA: para mayor seguridad, le aconsejamos que mande su paquete por un método de entrega con seguro y seguimiento. Cuisinart no será responsable por los daños ocurridos durante el transporte o por los paquetes mandados a una dirección equivocada. Los productos perdidos y/o dañados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía. Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente.

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden (A) regresar el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo.

La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá al consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará al consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que este se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el producto a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el producto de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía.

Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al 1-800-800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

Si su aparato tiene algún problema, le recomendamos que llame a nuestro servicio posventa al 1-800-726-0190 antes de regresar el aparato a Cuisinart. Un representante le confirmará si su producto sigue bajo garantía y le indicará la dirección del centro de servicio más cercano.

Este aparato satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120 V, usando accesorios y piezas de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso institucional o comercial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye expresamente todos los daños

incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: si debe llevar el producto 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.

RECETAS

BEBIDAS

“Smoothie” de piña y frutas del bosque	26
Batido “galletas y crema”	26
Capuchino helado	26
“Smoothie” de mango y frutas del bosque	27
Batido de vainilla-cereza	27

SALSAS PARA MOJAR Y ENSALADAS

Humus	27
Guacamole	27
“Tapenade”	28
Ensalada César	28

POSTRES

Tarta de limón	28
Pastel “dulce de chocolate”.	29

“Smoothie” de piña y frutas del bosque

Rinde 6 “smoothies”

- ½ **piña fresca mediana, en pedazos**
- 1 taza (150 g) de frambuesas congeladas**
- 1 taza (140 g) de arándanos azules congelados**
- 1 taza (200 g) de fresas congeladas**
- 1 lima/limón verde pequeña, pelada y cortada en cuartos**
- 1/3 **taza (20 g) de menta fresca**
- 2 cucharaditas de miel de buena calidad**

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra de la licuadora y cerrar la tapa.
2. Licuar a velocidad 10 por aproximadamente 15 segundos, hasta obtener una mezcla suave.
3. Servir inmediatamente.

Información nutricional por “smoothie” de 5.3 onzas (155 ml):

*Calorías 100 (0 % de grasa) • Carbohidratos 25 g
Proteínas 1 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 0 mg • Calcio 60 mg • Fibra 4 g*

Batido “galletas y crema”

Rinde 6 batidos

- 6 “biscotti” de chocolate, cortados en 3 pedazos**
- 2 tazas (475 ml) de leche sin grasa/descremada**
- 3 cucharadas (45 ml) de jarabe de chocolate**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1 taza (235 ml) de helado de vainilla**

1. Colocar los “biscotti” en la jarra de la licuadora y cerrar la tapa; pulsar 6 veces para picar grueso.
2. Agregar el resto de los ingredientes y procesar hasta obtener una mezcla suave, empezando en la velocidad 3 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 10.
3. Servir inmediatamente.

Información nutricional por batido de 5 onzas (145 ml):

*Calorías 230 (39 % de grasa)
Carbohidratos 32 g • Proteínas 5 g • Grasa 10 g
Grasa saturada 5 g • Colesterol 40 mg • Sodio 105 mg
Calcio 105 mg • Fibra 0 g*

Capuchino helado

Rinde 5 capuchinos helados

- 2 tazas (475 ml) de café expreso caliente**
- ½ **taza (100 g) de azúcar granulada**
- 1 taza (235 ml) de café expreso helado**
- 8 cubitos de expreso (preparados con el expreso helado)**
- 7 onzas (205 ml) de helado de café**
- 1½ **taza (355 ml) de leche con chocolate**

Decoración

- 1 Crema batida onza (30 g) de café expreso instantáneo**

1. Colocar el café expreso caliente y el azúcar en la jarra de la licuadora; licuar a velocidad 1 por aproximadamente 10 segundos para mezclar.
2. Agregar el café expreso helado; pulsar 3 o 4 veces para mezclar.
3. Verter la mezcla en bandejas de cubitos de hielo y congelar por aproximadamente 12 horas. Limpiar la jarra.
4. Cuando los cubitos estén congelados, colocar estos, el helado de café y el chocolate con leche en la jarra de la licuadora.
5. Licuar a velocidad 10 por aproximadamente 10 segundos, hasta obtener una mezcla suave.
6. Verter en vasos helados, cubrir con una cucharada de crema batida y rociar una pizca de café expreso instantáneo.
7. Servir inmediatamente.

Información nutricional por capuchino de 5 onzas (145 ml):

*Calorías 180 (44 % de grasa)
Carbohidratos 24 g • Proteínas 4 g • Grasa 9 g
Grasa saturada 5 g • Colesterol 30 mg • Sodio 85 mg
Calcio 200 mg • Fibra 0 g*

“Smoothie” de mango y frutas del bosque

Rinde 5 “smoothies”

- 2 tazas (400 g) de fresas congeladas**
- ½ taza (120 ml) de yogur natural sin grasa**
- 1 taza (235 ml) de néctar de mango**
- ¼ taza (60 ml) de hielo raspado**

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra de la licuadora y cerrar la tapa.
2. Licuar a velocidad 10 por aproximadamente 20 segundos, hasta obtener una mezcla suave.
3. Servir inmediatamente.

Información nutricional por “smoothie” de 6 onzas (175 ml):

*Calorías 120 (0 % de grasa) • Carbohidratos 30 g
Proteínas 2 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 15 mg • Calcio 40 mg • Fibra 2 g*

Batido de vainilla-cereza

Rinde 3 batidos

- 1½ taza (300 g) de cerezas dulces congeladas**
- 3 tazas (710 ml) de helado de vainilla**
- 1 taza (235 ml) de leche sin grasa/descremada**

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra de la licuadora y cerrar la tapa.
2. Licuar a velocidad 10 por aproximadamente 20 segundos, hasta obtener una mezcla suave.
3. Servir inmediatamente, con hielo.

Información nutricional por “smoothie” de 6 onzas (175 ml):

*Calorías 200 (35 % de grasa) • Carbohidratos 27 g
Proteínas 6 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 4.5 g
Colesterol 35 mg • Sodio 100 mg • Calcio 200 mg
Fibra 1 g*

Humus

Rinde 6 porciones

- 2 latas de 8 onzas (225 g) de garbanzos, escurridos**
- 2 cucharadas de salsa Tahini**
- ½ cucharadita de sal**
- 4 hojas grandes de albahaca fresca**
- ⅓ taza (80 ml) de aceite de oliva virgen extra**
- ½ limón, exprimido**

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra de la licuadora y cerrar la tapa.
2. Procesar por 35 segundos para picar, empezando en la velocidad 1 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 10.
3. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de 2 onzas (55 g):

*Calorías 230 (57 % de grasa) • Carbohidratos 18 g
Proteínas 7 g • Grasa 15 g • Grasa saturada 2 g
Colesterol 0 mg • Sodio 220 mg • Calcio 20 mg
Fibra 3 g*

Guacamole

Rinde 6 porciones

- 1 tomate, sin semillas y cortado en cuartos**
- 1 diente de ajo**
- 1 jalapeño pequeño**
- 2 aguacates maduros**
- ¼ taza llena (15 g) de hojas de cilantro fresco**
- 1 cebolleta (“scallion”), en trocitos**
- 2 cucharadas (30 ml) de jugo de limón fresco**
- ⅛ cucharadita de chile en polvo**
- ¼ cucharadita de sal**

1. Colocar los tomates en la jarra de la licuadora y cerrar la tapa.
2. Pulsar 6–8 veces para picar grueso. Reservar, en un tazón grande.
3. Colocar el resto de los ingredientes en la jarra; procesar a velocidad 1 por aproximadamente 10 segundos, hasta conseguir una mezcla suave.
4. Agregar la mezcla a los tomates picados; revolver.

5. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de 4 onzas (115 g):

*Calorías 150 (73 % de grasa) • Carbohidratos 9 g
Proteínas 2 g • Grasa 14 g • Grasa saturada 2 g
Colesterol 0 mg • Sodio 110 mg • Calcio 20 mg
Fibra 6 g*

“Tapenade”

Rinde 4 porciones

- 6 onzas (170 g) de aceitunas negras deshuesadas**
- 2 cucharadas (30 g) de alcaparras**
- 2 onzas (55 g) de filetes de anchoa**
- 1 cucharadita de jugo de limón**
- 1 cucharadita de mostaza amarilla**
- 4 cucharadas (60 ml) de aceite de oliva**

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra de la licuadora y cerrar la tapa.
2. Procesar por aproximadamente 10 segundos, empezando en la velocidad 2 y aumentando progresivamente la velocidad al nivel 10, hasta obtener una mezcla suave.
3. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de 3 onzas (85 g):

*Calorías 140 (86 % de grasa) • Carbohidratos 3 g
Proteínas 3 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 5 g
Colesterol 15 mg • Sodio 1820 mg • Calcio 0 mg
Fibra 0 g*

Ensalada César

Rinde 12 porciones

- 1 lechuga romana**
- 3 onzas (85 g) de queso Parmesano**
- 1 diente de ajo grande**
- 4 filetes de anchoa**
- 2 cucharadas de sustituto de huevo pasteurizado**
- 1 cucharada (15 ml) de jugo de limón fresco**
- 2 cucharadas de mostaza de Dijon**
- ½ cucharadita de vinagre de vino tinto**
- ⅙ cucharadita de pimienta blanca recién molida**
- ½ taza (120 ml) de aceite vegetal**
- 1 taza (75 g) de picatostes**

1. Lavar y cortar la lechuga en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm). Secar bien y reservar, en un tazón grande.
2. Cortar el queso en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); colocar en la jarra de la licuadora y cerrar la tapa.
3. Procesar a velocidad 10 por aproximadamente 6 segundos, hasta que esté finamente picado. Agregar a la lechuga.
4. Colocar el resto de los ingredientes, excepto el aceite, en la jarra de la licuadora; licuar a velocidad por aproximadamente 4 segundos para mezclar.
5. Encender la licuadora a la velocidad 6 y agregar lentamente el aceite por la abertura en la tapa.
6. Servir inmediatamente. Conservar en el refrigerador por hasta 1 semana.

Información nutricional por porción de 3 onzas (85 g), incluyendo la lechuga:

*Calorías 205 (56 % de grasa) • Carbohidratos 33 g
Proteínas 12 g • Grasa 25 g • Grasa saturada 5 g
Colesterol 15 mg • Sodio 710 mg • Calcio 200 mg
Fibra 4 g*

Tarta de limón francesa

Rinde 8 porciones

- 5 limones medianos**
- 1½ taza (300 g) de azúcar granulada**
- 2 cucharadas de maicena**
- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal**
- 5 huevos grandes**
- 1 fondo de tarta**

1. Precaentar el horno a 375 °F (180 °C).
2. Pelar la cáscara del limón con un pelador de vegetales, cuidándose de no incluir la piel blanca, la cual es amarga. Reservar los limones. Colocar la cáscara de limón y el azúcar en la jarra de la licuadora y cerrar la tapa.
3. Pulsar 8–10 veces para rallar.
4. Exprimir los limones y agregar el jugo a la jarra.
5. Colocar el resto de los ingredientes

- en la jarra; procesar a velocidad 6 por aproximadamente 20 segundos, hasta conseguir una mezcla homogénea.
- Verter la mezcla sobre el fondo de tarta y hornear por aproximadamente 40 minutos, hasta que esté dorado.
 - Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:

*Calorías 230 (22 % de grasa) • Carbohidratos 40 g
 Proteínas 4 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 3 g
 Colesterol 140 mg • Sodio 45 mg • Calcio 20 mg • Fibra 0 g*

- Agregar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal; pulsar 4–6 veces.
- Echar la mezcla en el molde preparado y hornear por 1 hora y 20 minutos.*

*Consejo: introducir un palillo en el centro del pastel; si el palillo sale limpio, esto quiere decir que el pastel está listo.

Información nutricional por porción:

*Calorías 280 (57 % de grasa) • Carbohidratos 26 g
 Proteínas 3 g • Grasa 19 g • Grasa saturada 13 g
 Colesterol 80 mg • Sodio 170 mg • Calcio 200 mg
 Fibra 1 g*

Pastel “dulce de chocolate”

Rinde 16 porciones

- 3 onzas (85 g) de mantequilla para engrasar el molde**
- 1¾ taza (350 g) de chocolate amargo**
- ½ taza (120 ml) de azúcar granulada**
- ½ taza (120 ml) de agua hirviendo**
- 3 huevos grandes**
- 2 cucharadas de cacao en polvo**
- 9 onzas (255 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente**
- ¾ taza (175 ml) de crema agria**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1½ taza (200 g) de harina de repostería**
- 1 cucharada de polvo de hornear**
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ½ cucharadita de sal**

- Precalentar el horno a 325 °F (160 °C).
- Forrar el fondo de un molde desmontable de 9 pulgadas (22 cm) con un círculo de papel encerado.
- Engrasar el papel y los costados del molde con mantequilla.
- Colocar el chocolate y el azúcar en la jarra de la licuadora y cerrar la tapa. Procesar a velocidad 10 por aproximadamente 4 segundos, hasta que el chocolate esté picado.
- Encender la licuadora a la velocidad 1 y verter el agua hirviendo por la abertura en la tapa; licuar por aproximadamente 20 segundos, hasta que el chocolate esté derretido.
- Agregar los huevos, el cacao, la mantequilla, la crema agria y la vainilla; licuar a velocidad 3 por 6 segundos para mezclar.

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

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

16CE018347

IB-14117-ESP