

Cuisinart®

Hurricane® 48-oz. Glass Jar Blender

BL-200 SERIES



Instruction
Booklet

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 to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

2. To protect against fire, electric shock, and injury to persons, do not place cord, plug, or base unit in water or other liquids.
3. 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 are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Always unplug from outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord. Always turn the appliance OFF before unplugging.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number (in the warranty section) for information on examination, repair, and/or mechanical or electrical adjustment.
6. The use of attachments or accessories not recommended by Cuisinart, including canning jars, may cause injuries, fire, electric shock, or other injury to persons.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. Do not use an extension cord with this unit. Doing so may result in fire, electric shock, or personal injury.
10. Do not use appliance for other than its intended use.
- 11. BLADES ARE SHARP. HANDLE CAREFULLY.**
12. Be certain blade assembly is securely attached to blender jar before operating appliance. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
13. Do not blend hot liquids in blender jar to prevent risk of thermal burn injury due to excessive pressure in the container.

14. Do not attempt to bypass the interlock system that powers the unit on. Avoid contacting moving parts. Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.
15. Never leave your blender unattended while running.
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.
- 17. WARNING: SOLID RED LED INDICATION RING INDICATES BLENDER IS POWERED WITHOUT JAR ASSEMBLY INSTALLED. FLASHING WHITE LED INDICATION RING INDICATES BLENDER IS READY TO OPERATE WITH JAR ASSEMBLY INSTALLED. DO NOT TOUCH BLADES.** Accidentally touching the Control dial may activate the blender.
- 18. CAUTION! NEVER USE CARBONATED BEVERAGES IN BLENDER JAR.**
- 19. WARNING: TO REDUCE THE RISK OF ELECTRICAL SHOCK OR FIRE, DO NOT REMOVE THE BASE PANEL. NO USER-SERVICEABLE PARTS ARE INSIDE. REPAIR SHOULD BE DONE ONLY BY AUTHORIZED PERSONNEL.**
20. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
21. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
22. Always operate blender with blender jar lid in place.
23. To reduce the risk of injury, never place blade assembly on base without jar properly attached.

Save These Instructions For Household Use Only

Notice:

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

This appliance comes with a resettable thermal device to prevent damage to the motor in the case of extreme overload. Should the unit shut off unexpectedly, unplug it and let it cool for at least 15 minutes before continuing (see “To reset the unit,” on page 6).

Maximum of 800 watts rated power is based on jar attachment. Other attachments may draw significantly less power.

Before First Use

1. Remove and discard all packaging materials.

CAUTION: Exercise care when unpacking blade assembly, as the blades are sharp.

2. Wash blender jar, lid, and blade assembly (see page 6).

Note: Handle the blade assembly by gripping around the perimeter of the base.

To assemble the blender, follow the assembly instructions on page 5 in this instruction booklet.

Before using for the first time: Wash all parts according to the Cleaning and Care section on page 6 of this booklet to remove any dust or residue.

Table Of Contents

Important Safeguards	2
Before First Use	3
Features and Benefits	4
Blender Jar Assembly	5
Helpful Reminders	5
Operation	5
Cleaning and Care	6
Warranty	7
Recipes	8

Features and Benefits

- 1. Blender Jar Lid**
Just press into place. Tight-fitting seal prevents leakage.
- 2. Removable Measuring Cup**
Allows you to measure and add ingredients without removing the blender jar lid.
- 3. 48-oz. Glass Blender Jar**
Has a unique, sturdy, wide-mouth design.
- 4. High-Quality Stainless Steel Blade Assembly**
Strong enough for all blending tasks, including tough jobs like crushing ice and blending smoothies.
- 5. Control Dial with Selector Button**
 - 6 Preset blending programs with countdown timer:
 - Smoothie
 - Ice crush
 - Milkshake
 - Cocktail with two ice options
 - coarse
 - fine
 - Clean
 - Pulse
 - Manual speed selection mode with count-up timer
- 6. Powerful Motor Base**
Plenty of power to handle a wide variety of blending and food prep tasks.
- 7. Slip-resistant Feet (not shown)**
Prevent movement during use and prevent damaging marks on countertops or tables.
- 8. Cord Storage (not shown)**
Keeps countertop clean and neat by conveniently storing excess cord.
- 9. Blender Jar Seal**



**Note: Blades are sharp.
Handle carefully.**

Blender Jar Assembly

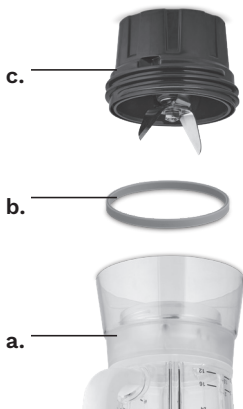
To use your Cuisinart® Hurricane® 48-oz. Glass Jar Blender, begin by assembling the blender jar.

1. Remove blender jar lid. Turn the blender jar (a) upside down and place it flat on a sturdy surface.

Note: You may need to position the rubber blade gasket (b) into the groove of the blade assembly if not tightly in place.

2. Turn the blade assembly (c) upside down and place the blade end in the blender jar base opening.
3. Twist blade assembly (c) clockwise until secure.

Note: Blades are sharp. Handle carefully.



Helpful Reminders

- Once the blender jar lid is in position, additional ingredients can be added during blending by simply removing the measuring cup, adding ingredients, and replacing the measuring cup.
- Blender jar lid should always be in place while the unit is on.
- **Warning:** Do not remove or install blender jar on base while motor is running.
- Do not remove blade assembly from blender jar when removing blender jar from base. Simply lift blender jar from motor base.
- Never put boiling liquids or solid frozen foods (with the exception of ice cubes or ½-inch [1.3cm] pieces of frozen fruit) in the blender jar.
- Do not put ice, frozen foods, or cold liquids into a blender jar that has come directly out of a hot dishwasher.

- Do not put very hot liquids or foods into a blender jar that has come directly out of the freezer.
- Follow Cleaning and Care instructions on page 6 prior to your first use.

Operation

1. Place the motor base of your Cuisinart® Hurricane® 48-oz. Glass Jar Blender on a flat, sturdy surface. It is important that the surface be clean and dry. Assemble the blender jar by following the Blender Jar Assembly instructions.

2. Put ingredients into the blender jar and replace the lid. You may add more ingredients during operation by lifting the removable measuring cup and dropping ingredients through the fill area. Replace the removable measuring cup after adding ingredients. Do not put hands into blender jar with blender plugged in.

Note: Add liquid ingredients first, then follow with solid ingredients. This will provide more consistent blending and prevent unnecessary stress on the motor.

Note: To remove blender jar lid, lift edge of lid upward. Turning and lifting removable measuring cup will not remove blender jar lid.

3. Once the jar is assembled and is in position on the motor base, plug the unit into an electrical outlet. Solid red LED indication ring will be on when no jar is placed on the motor base.
4. **Start blending:** The white LED indication ring on the control dial will start flashing, indicating the blender is ready.

5. **Choose blending action:**

To set manual or preset mode: Turn the control dial and select the desired preset program - Manual, Smoothie, Ice Crush, Milkshake, Cocktail (coarse, fine), Clean, Pulse.

Press the control dial to start the selected program at the preset program. The LED display will show a solid white ring. **Note:** At the end of a program or in the auto-off timer, the red LED indication ring will flash.

When the machine is operating in a preset mode, a countdown timer will be displayed.

Manual mode: Turn the control dial to Manual and press once to select. Rotate dial to choose a desired speed: Low, 2, 3, 4, or High. Press the control dial one more time to start blending.

6. To pause or stop blending process:

a. To pause blending:

Press and release (short press) the control dial once while the unit operates. The unit will pause and the blue LED indication ring will flash. To resume, press and release the control dial again.

The white LED indication ring will light until the end of the program or auto-off time (1 minute).

- b. **To stop or reset blending:**
To stop or reset the unit, press and hold the control dial for 2 seconds.
- c. **To prevent excessive stress to the motor:**
Your blender incorporates an auto-stop feature. After running continuously for one minute, the blender will automatically revert to Standby mode.

To dislodge food: First, be sure blender is turned off and the unit is unplugged from the electrical outlet. Use a rubber or plastic spatula to help remove food lodged around the removable blade assembly. Replace the blender jar lid and removable measuring cup, plug the unit into the electrical outlet, and continue blending, if necessary. Make sure spatula is not inside the blender jar before blending.

To reset an overload condition: This appliance features an advanced, resettable thermal device. In the event of an overload condition, the unit will shut down to protect the motor from overheating. To reset the unit, unplug the unit and let it cool for a minimum of 15 minutes. Then, reduce the contents of the blender jar and/or clear any jams. Restart the unit as noted in the operating directions.

When finished blending: Unplug the blender from the electrical outlet. Never remove the blender jar from the motor base until the the motor stops turning. Do not remove blade assembly from blender jar when removing jar from motor base. Simply lift blender jar from motor base. Do not put hands into blender jar when blender is plugged in.

Cleaning and Care

Always unplug your Cuisinart® Hurricane® 48-oz. Glass Jar Blender 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.

To clean with Clean preset: Add several drops of dishwashing liquid to blender jar and add 24 oz. or less of warm water. Turn the control dial to Clean and press the button once. The unit will run for 15 seconds. Repeat, using clean tap water. Empty blender jar and carefully rinse and dry all parts thoroughly. **Note:** Check for cleanliness.

To clean manually: Empty the blender jar. Remove the blender jar from the motor base by lifting straight up and away. Turn the blender jar upside down and remove the blade assembly by turning counterclockwise.

CAUTION: Handle the blade assembly carefully. It is SHARP and may cause injury. Do not attempt to remove blades from blade assembly.

The blender jar must be washed in warm, soapy water and rinsed and dried thoroughly. The blender jar, blender jar lid, and removable measuring cup are dishwasher safe. 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 liquids, or place in a dishwasher.

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

Warranty

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available only to U.S. consumers who purchase products directly from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller. You are a consumer if you own a Cuisinart® Hurricane® 48-oz. Glass Jar 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, owners, or consumers who purchase from unauthorized Cuisinart® resellers. We warrant that your Cuisinart® Hurricane® 48-oz. Glass Jar 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, <https://cuisinart.registria.com>, for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

California Residents Only

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preferences, 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 either of the above two options does 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, at 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 nonconforming products under warranty.

Hassle-Free Replacement Warranty

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® Hurricane® 48-oz. Glass Jar Blender should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, email us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>. Or call our toll-free consumer service department at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Your Cuisinart® Hurricane® 48-oz. Glass Jar 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 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, that the product is serviced with the correct parts, and that the product is still under warranty.

Recipes

Blueberry Açai Smoothie	8
Cherry Colada Smoothie	8
Goji Superfood Smoothie	8
Grass-Fed Green Smoothies	8
Honeydew, Cucumber & Kiwi Refresher	9
Tahini-Date-Coffee Shake	9
Pumpkin Pie Milkshake	9
Horchata Milkshake	9
Frozen Mango Margarita	10
Frosty Frosé	10
Frozen Negroni	10
Frozen Watermelon Moscow Mule	10
Gazpacho	10
Green Tahini Dressing	11
Thai Coconut Curry Sauce	11

Blueberry Açai Smoothie

Here is a smoothie loaded with antioxidants. Customize it by adding protein powder or your favorite powdered supplements.

Makes 3 cups

- 1 cup coconut water**
- ½ avocado**
- ¼ teaspoon fresh lime zest**
- 1 tablespoon fresh lime juice**
- 1 cup fresh blueberries**
- 1 packet (3.5 ounces) frozen açai, thawed for about 10 minutes, then broken into pieces**
- 2 cups frozen wild blueberries**

1. Put all the ingredients into the blender jar in the order listed.
2. Cover and blend on SMOOTHIE.
3. Serve immediately.

Cherry Colada Smoothie

Classic tropical colada flavors meet dark sweet cherries in this tasty smoothie.

Makes 3½ cups

- 1½ cups coconut milk**

- 1 tablespoon fresh lime juice**
- 2 cups (10 ounces) frozen dark sweet cherries**
- 1 cup frozen pineapple chunks**
- 1 1-inch piece fresh ginger, peeled and halved**

1. Put all the ingredients into the blender jar in the order listed.
2. Cover and blend on SMOOTHIE.
3. Serve immediately.

Goji Superfood Smoothie

Goji berries have been touted for a variety of health benefits, making them a true superfood. Adding some to your morning smoothie with some extra protein and a bit of fat from almond butter provides extended energy to start your day!

Makes 3½ cups

- 2 cups almond milk**
- 2 tablespoons almond butter**
- ¼ cup protein powder**
- 2 tablespoons goji berries (or 1 tablespoon goji berry powder)**
- 1 banana, halved**
- 1 packet (3.5 ounces) frozen dragon fruit**

1. Put all the ingredients into the blender jar in the order listed.
2. Cover and blend on SMOOTHIE.
3. Serve immediately.

Grass-Fed Green Smoothie

Don't be fooled by our play on words here. This smoothie is packed with all things green, and the frozen banana not only sweetens the drink, but gives it great texture, too.

Makes 3 cups

- 2 cups hemp milk**
- ¼ avocado**
- 1 teaspoon matcha powder**
- 1 cup baby spinach**
- 1 frozen banana, cut into 4 pieces**
- 1 teaspoon hot honey**

1. Put all the ingredients into the blender jar in the order listed.
2. Cover and blend on SMOOTHIE.
3. Serve immediately.

Honeydew, Cucumber & Kiwi Refresher

This simple drink is sure to keep you cool and hydrated.

Makes 3 cups

- ½ **cup water**
- 2 **teaspoons fresh lime juice**
- 1 **teaspoon agave syrup**
- 1 **cup chopped honeydew melon, chilled**
- 1 **kiwi, peeled and cut in quarters, chilled**
- ½ **English cucumber (about 5½ inches), chopped, chilled**
- 6 **mint leaves**
- ¼ **cup ice**
- Pinch sea salt**

1. Put all the ingredients into the blender jar in the order listed.
2. Cover and blend on SMOOTHIE.
3. Serve immediately.

Tahini-Date-Coffee Shake

A dairy-free shake with a sweet — and energizing — kick.

Makes 3½ cups

- 1 **cup nondairy milk**
- 1 **cup cold brew or chilled strong coffee**
- ¼ **cup tahini**
- 4 **dates, pitted and quartered**
- 2 **frozen bananas, cut into 4 pieces**
- ¼ **teaspoon ground cinnamon**
- Pinch ground cardamom (optional)**
- Pinch cayenne (optional)**

1. Put all the ingredients into the blender jar in the order listed.
2. Cover and blend on MANUAL – HIGH for 1 minute.
3. Serve immediately.

Pumpkin Pie Milkshake

All the flavors of classic pumpkin pie blended into a delectable milkshake.

Makes 3 cups

- ½ **cup whole milk**
- 1 **tablespoon pure maple syrup**
- 1 **cup pumpkin purée**
- 2 **cups premium vanilla ice cream**
- 1 **teaspoon pumpkin pie spice, plus more for garnish**
- 5 **large ice cubes (about 1 cup)**
- Whipped cream, for garnish**

1. Put all the ingredients into the blender jar in the order listed.
2. Cover and blend on MILKSHAKE.
3. Serve immediately with whipped cream and additional pumpkin pie spice sprinkled on top.

Horchata Milkshake

In some parts of the world, horchata is a beloved drink that uses ground tiger nuts. Other cuisines use soaked white rice blended that with cinnamon and sugar. No matter how you make it, the result is creamy and refreshing. Here, we turn it into a milkshake. We call for a cinnamon-based ice cream, but if you cannot find that, use a high-quality vanilla ice cream and double the cinnamon.

Makes 3 cups

- 2 **cups dairy-free cinnamon ice cream***
- 1 **cup rice milk**
- ½ **teaspoon ground cinnamon, plus more for garnish**
- Pinch fine sea salt**

1. Put all the ingredients into the blender jar in the order listed.
2. Cover and blend on MILKSHAKE.
3. Serve immediately with a sprinkle of cinnamon.

*If you can't find dairy-free cinnamon ice cream, use premium vanilla-flavored dairy-free ice cream and increase the cinnamon to 1 teaspoon.

Frozen Mango Margarita

This creamy and fruity frozen margarita will be your new go-to summer drink.

Makes 3 cups

Lime wedges, for glasses and garnish

Tajín seasoning, for garnish

- ½ **cup tequila**
- ¼ **cup fresh lime juice**
- ¼ **cup agave syrup**
- ¾ **cup frozen mango**
- 2 **cups ice**

1. Rub a lime wedge along the rim of 2 serving glasses, then dip in the Tajín seasoning. Set aside.
2. Put all the ingredients into the blender jar in the order listed.
3. Cover and blend on COCKTAIL-FINE.
4. Serve immediately in the prepared glasses, garnished with lime wedges.

Frosty Frosé

It doesn't get much easier than this cocktail. It's the perfect treat for a hot summer day.

Makes 4 cups

- 2 **cups rosé wine**
- ¼ **cup simple syrup***
- 2 **cups frozen strawberries**

1. Put all the ingredients into the blender jar in the order listed.
2. Cover and blend on COCKTAIL-COARSE.
3. Serve immediately.

*Simple syrup is equal parts sugar and water cooked over low heat until the sugar is fully dissolved. It can be stored in the refrigerator for up to 3 weeks.

Frozen Negronis

Ice mellows this classic cocktail, making it a refreshing option when the weather is warm.

Makes about 4 cups

- 4 **ounces Campari**
- 4 **ounces gin**
- 4 **ounces sweet vermouth**
- 6 **ounces fresh orange juice (from about 3 oranges)**

4 **cups ice**

1. Put all the ingredients into the blender jar in the order listed.
2. Cover and blend on COCKTAIL-FINE.
3. Serve immediately.

Frozen Watermelon Moscow Mule

The addition of watermelon makes this the ultimate refreshing cocktail for hot days.

Makes 5 cups

- ½ **cup vodka**
- ½ **cup fresh lime juice**
- 2½ **cups cubed watermelon, frozen**
- 2 **cups ice**
- Pinch sea salt**
- ½ **cup ginger beer**
- Mint leaves, for garnish**
- Lime slices, for garnish**

1. Put the vodka, lime juice, watermelon, ice, and salt into the blender jar in the order listed.
2. Cover and blend on COCKTAIL-FINE.
3. Divide between two glasses and top each with ¼ cup ginger beer. Garnish with mint leaves and lime. Serve immediately.

Gazpacho

This classic cold soup comes together easily using the pulse feature of the blender.

Makes about 4 cups

- 2 **cups vegetable juice cocktail or tomato juice**
- 1 **small garlic clove**
- 1 **jalapeño, seeded, cut into ½ inch pieces**
- 2 **Persian cucumbers, halved and cut into ½-inch slices**
- ½ **medium red bell pepper, seeded and cut into ½-inch pieces**
- ½ **medium orange bell pepper, seeded and cut into ½-inch pieces**
- 1 **cup grape tomatoes**
- 1 **tablespoon sherry vinegar**
- ¾ **teaspoon kosher salt**
- ¼ **teaspoon freshly ground black pepper**

1. Put all the ingredients into the blender jar in the

- order listed.
2. Select PULSE. Process using around 12 quick pulses until all the vegetables are evenly chopped.
 3. Taste and adjust seasoning according to preference.
 4. Serve immediately. Alternatively, gazpacho may be prepared in advance. Store in the refrigerator for up to 2 days.

Green Tahini Dressing

Substitute any of your favorite leafy herbs when making this dressing.

Makes 2 cups

- ½ **cup seasoned rice vinegar**
- 1 **tablespoon extra-virgin olive oil**
- ½ **cup tahini**
- 2 **garlic cloves**
- 1 **teaspoon lemon zest**
- ½ **teaspoon kosher salt**
- ½ **teaspoon freshly ground black pepper**
- ½ **cup water**
- 2 **cups cilantro, lightly packed**

1. Put the vinegar, olive oil, tahini, garlic, lemon zest, salt, and black pepper into the blender jar in the order listed.
2. Cover and blend on MANUAL-LOW for 15 seconds. With the blender still running, slowly add the water while increasing to SPEED 3. Blend for 20 seconds. Add the cilantro and blend on SPEED 3 until fully incorporated.
3. Taste and adjust seasoning according to preference.

Thai Coconut Curry Sauce

The perfect sauce for chicken, seafood, or veggies!

Makes 3 cups

- 1 **tablespoon vegetable oil**
- 3 **medium shallots, sliced**
- 2 **lemongrass stalks, woody tops trimmed, tough outer layers removed, finely chopped**
- 4 **scallions, white and pale-green parts roughly chopped, greens reserved for garnish**
- 3 **garlic cloves, sliced**
- 1 **1-inch piece ginger, sliced**
- 2 **tablespoons Thai red curry paste**

- 1 **13.5-oz. can unsweetened coconut milk**
- 2 **tablespoons fresh lime juice**
- 2 **teaspoons fish sauce**
- 1 **teaspoon honey**
- ½ **teaspoon kosher salt**

1. Heat the oil in a medium saucepan over medium-low heat. Add the shallots, lemongrass, scallions, garlic, and ginger, and sauté until soft. Add the curry paste and continue to cook for 2 more minutes. Add the coconut milk and stir to incorporate. Bring to a simmer, then remove from the heat.
2. Put the coconut curry into the blender jar with the remaining ingredients. Cover and blend on MANUAL-LOW for 10 seconds, then 30 seconds on SPEED 4.
3. Return to the saucepan, and heat until warm. Serve over rice and with your favorite protein or vegetables. Garnish with the thinly sliced scallion greens.

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Printed in China
24CE091863

IB-18442-ESP

Cuisinart®

*Licuada con jarra de
vidrio de 48 oz (1.4 L)
Hurricane®*

SERIE BL-200



Manual de
instrucciones

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto,
siempre lea atentamente las instrucciones antes del uso.

Medidas de seguridad importantes

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales, entre ellas las siguientes:

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.**
- Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales, no sumerja el cable, el enchufe, ni el aparato en agua u otros líquidos.
- 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 usar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado por o cerca de niños. No deje que los niños jueguen con este aparato.
- Siempre desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/quitar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el enchufe y jálelo de la toma de corriente. Nunca jale el cable. Siempre apague el aparato antes de desenchufarlo.
- No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de una caída, o si está dañado; Llame a nuestro servicio de atención al cliente (véase la sección de garantía) para obtener información sobre cómo hacer revisar, reparar y/o ajustar el aparato.
- El uso de accesorios/aditamentos no recomendados por Cuisinart, incluso frascos para conservas, presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
- No lo use en exteriores.
- No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
- No use un cable alargador/de extensión con este aparato; esto presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
- Solo use este aparato para el uso previsto.
- LAS CUCHILLAS SON MUY AFILADAS; MANIPÚLELAS CON SUMO CUIDADO.**
- Compruebe que el juego de cuchillas esté firmemente conectado a la jarra antes del uso. Las cuchillas pueden causar lesiones graves si quedan al descubierto por accidente.
- Nunca licue líquidos calientes; esto puede resultar en una acumulación de presión excesiva en la jarra y aumentar el riesgo de quemaduras.
- No intente forzar el mecanismo de seguridad del aparato. Evite el contacto con las partes móviles. No intente forzar/modificar los mecanismos de enclavamiento/bloqueo de seguridad.
- Nunca descuide/deje el aparato sin vigilancia durante el uso.
- No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. Siempre desenchufe el aparato antes de almacenarlo en un armario/gabinete. Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando se cierra.
- ADVERTENCIA: EL ARO LUMINOSO SE ENCIENDE EN ROJO HASTA QUE SE COLOQUE LA JARRA EN LA BASE. PARPADEA EN BLANCO CUANDO EL APARATO ESTÁ LISTO PARA SU USO; NO TOQUE LAS CUCHILLAS;** el aparato se puede encender al tocar la perilla de control sin querer.
- ¡PRECAUCIÓN! NUNCA LICUE GASEOSAS.**
- ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN, NO DESARME LA BASE/CARCASA DEL APARATO. ESTE APARATO NO CONTIENE NINGUNA PIEZA QUE PUEDA SER REPARADA/CAMBIADA POR EL USUARIO. LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR PERSONAL AUTORIZADO**
- Para reducir el riesgo de lesiones personales graves o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios fuera de la jarra durante el funcionamiento. Se puede usar una espátula o un raspador, siempre que el aparato esté apagado.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente ni en un horno caliente.
- No use el aparato sin la tapa puesta.
- Para reducir el riesgo de lesiones personales, nunca coloque el juego de cuchillas por sí solo en la base (sin la jarra).

Guarde estas instrucciones PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

Importante:

El cable de este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que otra). Como medida de seguridad, aquel enchufe se podrá enchufar de una sola manera en las tomas de corriente polarizadas. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarlo.

Para evitar daños al motor, este aparato está equipado con un dispositivo de protección térmica que apaga el motor en caso de sobrecarga/sobrecalentamiento extremo. En caso de que esto suceda, desenchufe el aparato y deje que se enfríe por 15 minutos o más antes de continuar (véase "Cómo reiniciar el aparato" en la página 6).

La potencia nominal máxima (800 vatios) está basada en la jarra; otros accesorios pueden usar significativamente menos electricidad.

Antes del primer uso

1. Quite todo el material de embalaje.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado de no tocar las cuchillas; son muy afiladas.

2. Lave la jarra, la tapa y el juego de cuchillas según se describe en la sección "Limpieza y mantenimiento".

Nota: Siempre agarre el juego de cuchillas por la base de plástico.

Siga las instrucciones de ensamblaje en la página 5.

Antes del primer uso: Lave todas las piezas, como se describe en la sección "Limpieza y Mantenimiento", a fin de eliminar el polvo y otros residuos.

Índice

Medidas de seguridad importantes	2
Antes del primer uso	3
Piezas y características	4
Ensamblaje de la jarra	5
Consejos útiles	5
Instrucciones de uso	5
Limpieza	6
Garantía	7
Recetas	8

Piezas y características

1. Tapa de la jarra

Simplemente presiónela para cerrar. El sello hermético la mantiene bien ajustada durante el funcionamiento.

2. Tapón medidor

Permite medir y agregar ingredientes sin abrir la tapa.

3. Jarra de vidrio de 48 oz (1.4 L)

Diseño exclusivo resistente y de boca ancha.

4. Cuchillas de acero inoxidable de alta calidad

Optimizadas para llevar a cabo los trabajos más difíciles, incluso picar hielo y licuar smoothies.

5. Perilla de control/Selector

a. 6 funciones preprogramadas con temporizador de cuenta regresiva:

- “SMOOTHIE” (smoothie)
- “ICE CRUSH” (picar hielo)
- “MILKSHAKE” (batido)
- “COCKTAIL” (cóctel helado) con dos opciones:
 - “COARSE” (hielo picado grueso)
 - “FINE” (hielo picado fino)
- “CLEAN” (limpieza automática)
- Función de pulso

b. Modo MANUAL con temporizador de cuenta regresiva

6. Potente motor

Proporciona la potencia que necesita para una variedad de trabajos de licuado y preparación de alimentos.

7. Pies antideslizantes (no ilustrados)

Mantienen el aparato estable sin dejar marcas en la encimera.

8. Espacio para guardar el cable (no ilustrado)

Mantiene la encimera segura y ordenada.

9. Sello de la jarra



Nota: Las cuchillas son muy afiladas; manipúlelas con cuidado.

Jarra

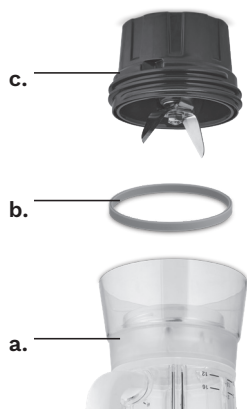
Siga las instrucciones a continuación para ensamblar la jarra de la licuadora.

1. Quite la tapa. Voltee la jarra (a) y colóquela sobre una superficie plana y resistente.

Nota: Si el sello de caucho (b) no está firmemente en su lugar, puede que sea necesario colocarlo en la hendidura del juego de cuchillas.

2. Voltee el juego de cuchillas (c) e introdúzcalo en la abertura abajo de la jarra.
3. Enrosque el juego de cuchillas (c) en sentido horario para sujetarlo.

Nota: Las cuchillas son muy afiladas; manipúlelas con cuidado.



Consejos útiles

- Para agregar ingredientes durante el funcionamiento, simplemente quite el tapón medidor y agregue los ingredientes por la abertura en la tapa. Luego, vuelva a colocar el tapón medidor en su sitio.
- La licuadora siempre debe tener la tapa puesta durante el funcionamiento.
- **Advertencia:** Nunca coloque/retire la jarra de la base mientras el motor esté encendido.
- Para retirar la jarra de la base, no desenrosque el juego de cuchillas; simplemente agarre la jarra por el asa y levántela.
- Nunca ponga líquido hirviendo o alimentos congelados (excepto hielo o pedacitos de fruta congelada de no más de ½ in/1.5 cm) en la jarra.
- No ponga hielo, alimentos congelados o líquidos helados en la jarra inmediatamente después de sacarla del lavavajillas.

- No ponga líquidos o alimentos muy calientes en la jarra inmediatamente después de sacarla del congelador.
- Antes del primer uso, limpie el aparato como se describe en la sección “Limpieza y mantenimiento”.

Instrucciones de uso

1. Coloque el bloque-motor/la base sobre una superficie plana y resistente, comprobando que la superficie esté limpia y seca. Ensamble la jarra, según se indicó en la sección “Ensamblaje de la jarra”.

2. Coloque los ingredientes deseados en la jarra y cierre la tapa. Si desea agregar ingredientes durante el licuado, quite el tapón medidor y añada los ingredientes por la abertura en la tapa. Siempre vuelva a colocar el tapón medidor en su sitio después de haber añadido los ingredientes. Nunca introduzca las manos en la jarra mientras el aparato está enchufado.

Nota: Agregue los ingredientes líquidos primero, y luego los sólidos; esto logrará resultados más rápidos y homogéneos y evitará cansar el motor.

Nota: Para quitar la tapa, agárrela por borde y levántela. Nota: Levantar el tapón medidor no levantará la tapa.

3. Enchufe el cable en una toma de corriente; el aro luminoso se encenderá en rojo hasta que coloque la jarra en la base.
4. **Para encender la licuadora:** Después de colocar la jarra en la base, el aro luminoso parpadeará en blanco para indicar que el aparato está en el modo de espera.

5. **Elija la velocidad o la función preprogramada deseada:**

Función preprogramada: Gire la perilla de control hasta que la función deseada se ilumine: “SMOOTHIE” (smoothie), “ICE CRUSH” (hielo picado), “MILKSHAKE” (batido), “COCKTAIL” (cóctel helado), “CLEAN” (limpieza automática) o “PULSE” (pulso). Nota: Para la función “COCKTAIL”, también elija la opción de hielo deseada: “COARSE” (hielo picado grueso) y “FINE” (hielo picado fino).

Presione la perilla para confirmar su selección y lanzar el programa; el aro luminoso blanco se pondrá sólido y la cuenta regresiva aparecerá en la perilla. **Nota:** Al final del programa o del tiempo, el aro luminoso parpadeará en rojo.

La cuenta progresiva aparecerá en la perilla.

Modo manual: Gire la perilla de control hasta que “MANUAL” se ilumine, y luego presiónela para confirmar su selección. Gire la perilla otra vez para elegir la velocidad deseada: “LOW” (bajo), 2, 3, 4, o “HIGH” (alto). Presione la perilla otra vez para confirmar su selección; el aparato se encenderá.

6. Para interrumpir el ciclo o apagar el aparato:

a. **Para interrumpir el ciclo (sin apagar el aparato):**

Presione la perilla de control una vez; el ciclo se detendrá y el aro luminoso parpadeará en azul. Para continuar, presione la perilla de control otra vez; el aro luminoso se pondrá blanco y permanecerá encendido hasta el fin del programa o del tiempo.

b. **Para apagar/cancelar:**

Para apagar el aparato o cancelar el programa, mantenga presionada la perilla de control por 2 segundos.

c. **Apagado automático:**

Esta licuadora cuenta con un sistema de apagado automático. Después de 1 minuto de funcionamiento continuo, se apaga automáticamente y vuelve al modo de espera.

Para desalojar alimentos trabados:

Compruebe que el aparato esté apagado y desenchufado. Use una espátula de caucho o plástico para desalojar los alimentos trabados en las cuchillas. Cierre la tapa, comprobando que el tapón medidor esté puesto, y vuelva a encender el aparato. Cerciórese de que la espátula no esté en la jarra antes de seguir licuando.

Cómo reiniciar el aparato: Este aparato cuenta con un dispositivo de protección térmica avanzado que apaga

automáticamente el motor en caso de sobrecalentamiento. En caso de que esto suceda, desenchufe el aparato y deje que se enfríe por un mínimo de 15 minutos. A continuación, vacíe parcialmente la jarra o suelte los alimentos trabados. Vuelva a encender el aparato, como se describe en las instrucciones de uso.

Después de terminar: 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, no desenrosque el juego de cuchillas; simplemente agarre la jarra por el asa y levántela. Nunca introduzca las manos en la jarra mientras el aparato está enchufado.

Limpeza y mantenimiento

Siempre apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo. Las piezas de esta 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 ensamblar el aparato. Si nota algún signo de deterioro o si la jarra está desconchada o rajada, NO USE LA LICUADORA.

Limpeza automática: Ponga unas gotas de detergente en la jarra y agregue hasta 24 oz (700 ml) de agua tibia. Gire la perilla de control hasta que “CLEAN” se ilumine, y luego presiónela para confirmar su selección. Deje el aparato encendido por 15 segundos. Repita el proceso con agua de la llave. Vacíe la jarra, enjuáguela otra vez, y seque con cuidado todas las piezas. **Nota:** Compruebe que la jarra y las cuchillas estén limpias.

Limpeza manual: Vacíe la jarra. Retire la jarra de la base, levantándola. Voltee la jarra y retire el juego de cuchillas, girándolas en sentido antihorario.

PRECAUCIÓN: Manipule el juego de cuchillas con sumo cuidado;

las cuchillas son MUY AFILADAS y pueden causar lesiones. No intente desarmar el juego de cuchillas.

Lave la jarra en agua tibia con jabón, enjuáguela y deje que se seque completamente. Nota: La jarra, la tapa y el tapón medidor son aptos para lavavajillas. Finalmente, limpie el bloque-motor/la base con un paño húmedo y séquela bien. Nunca sumerja el bloque-motor/la base en agua u otros líquidos, ni lo meta en el lavavajillas.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

Garantía

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es válida solo en los Estados Unidos, para los consumidores que hayan comprado este producto directamente a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Usted es un consumidor si posee una licuadora con jarra de vidrio de 48 oz (1.4 L) Hurricane® de Cuisinart® que haya sido comprada en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales, ni propietarios/consumidores que hayan comprado este producto a revendedores no autorizados por Cuisinart. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que haya sido usado para uso doméstico y de acuerdo con las instrucciones.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://cuisinart.registria.com> a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

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 devolver el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá el consumidor a un centro de servicio independiente, reemplazará el producto o reembolsará el 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 aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica.

Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía.

Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio de atención al cliente 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.

Garantía de reemplazo sin dificultades

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que, si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de devolución, contáctenos, visitando <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>. O llame sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190**, para hablar con un representante.

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

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

Recetas

Smoothie de arándanos azules y açai	8
Smoothie de coco, piña y cereza	8
Smoothie de goji	8
Smoothie verde superproteico	8
Licuado de melón verde, pepino y kiwi	9
Batido café, dátiles y tahini	9
Batido “tarta de calabaza”	9
Batido “horchata”	9
Margarita de mango helada	10
Granizado de vino rosado	10
Negroni helado	10
Moscow Mule de sandía helado	10
Gazpacho	11
Aderezo de tahini verde	11
Salsa de coco y curry tailandesa	11

Smoothie de arándanos azules y açai

Este smoothie repleto de antioxidantes puede personalizarse añadiendo proteína en polvo o sus suplementos en polvo favoritos.

Rinde 3 tazas (700 ml)

- 1 taza (235 ml) de agua de coco**
 - ½ aguacate**
 - ¼ cucharadita de ralladura de lima/limón verde fresco**
 - 1 cucharada de jugo de lima/limón verde fresco**
 - 1 taza (140 g) de arándanos azules frescos**
 - 1 bolsa de 3.5 oz (100 g) de açai congelado**
 - 2 tazas (280 g) de arándanos azules silvestres congelados**
- Colocar todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado.
 - Cerrar la tapa y licuar, usando la función “SMOOTHIE”.
 - Servir inmediatamente.

Smoothie de coco, piña y cereza

Sabroso smoothie tropical con sabor a piña colada y cereza.

Rinde aprox. 3½ tazas (830 ml)

1½ tazas (355 ml) de leche de coco

- 1 cucharada (15 ml) de jugo de lima/limón verde fresco**
 - 2 tazas (285 g) de cerezas negras congeladas**
 - 1 taza (200 g) de trocitos de piña congelada**
 - 1 trozo de 1 in (2.5 cm) de jengibre, pelado y cortado a la mitad**
- Colocar todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado.
 - Cerrar la tapa y licuar, usando la función “SMOOTHIE”.
 - Servir inmediatamente.

Smoothie de goji

Las bayas de goji son conocidas por sus múltiples beneficios para la salud, lo que las convierte en un auténtico superalimento. ¡Añadir un poco a su batido matutino con algo de proteína extra y un poco de mantequilla de almendras proporciona energía extra para empezar el día!

Rinde aprox. 3½ tazas (830 ml)

- 2 tazas (475 ml) de leche de almendra**
 - 2 cucharadas (30 g) de mantequilla de almendra**
 - ¼ taza (30 g) de proteína en polvo**
 - 2 cucharadas de bayas de goji (o 1 cucharada de bayas de goji en polvo)**
 - 1 banana, partida a la mitad a lo largo**
 - 1 bolsa de 3.5 oz (100 g) de pitaya/pitahaya/fruta del dragón congelada**
- Colocar todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado.
 - Cerrar la tapa y licuar, usando la función “SMOOTHIE”.
 - Servir inmediatamente.

Smoothie verde superproteico

Este smoothie está repleto de todo lo verde, y la banana congelada no solo lo endulza, sino que también le da una textura exquisita.

Rinde 3 tazas (700 ml)

- 2 tazas (475 ml) de leche de cáñamo**

- ¼ aguacate
- 1 cucharadita de té verde matcha en polvo
- 1 taza (30 g) de espinaca tierna (espinaca “baby”) fresca
- 1 banana congelada, en trozos de 1 in (2.5 cm)
- 1 cucharadita de miel picante

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado.
2. Cerrar la tapa y licuar, usando la función “SMOOTHIE”.
3. Servir inmediatamente.

Licuada de melón verde, pepino y kiwi

Esta sencilla bebida le mantendrá fresco e hidratado.

Rinde 3 tazas (700 ml)

- ½ taza (120 ml) de agua
- 2 cucharaditas de jugo de lima/limón verde fresco
- 1 cucharadita de jarabe de agave
- 1 taza (250 g) de melón verde (“honeydew”) picado, helado
- 1 kiwi, en cuartos, helado
- ½ pepino inglés picado, helado
- 6 hojas de menta fresca
- ¼ taza (60 ml) de hielo raspado
- 1 pizca de sal marina

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado.
2. Cerrar la tapa y licuar, usando la función “SMOOTHIE”.
3. Servir inmediatamente.

Batido café, dátiles y tahini

Un batido sin lácteos con un toque dulce y energizante.

Rinde aprox. 3½ tazas (830 ml)

- 1 taza (235 ml) de leche vegetal
- 1 taza (235 ml) de café preparado en frío o café helado fuerte
- ¼ taza (60 ml) de tahini (pasta de sésamo)
- 4 dátiles, en cuartos
- 2 bananas congeladas, en 4 trozos
- ¼ cucharadita de canela en polvo

1 pizca de cardamomo en polvo (opcional)

1 pizca de pimienta de Cayena (opcional)

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado.
2. Cerrar la tapa y licuar por 1 minuto, usando la función “MANUAL” y la velocidad alta (“HIGH”).
3. Servir inmediatamente.

Batido “tarta de calabaza”

Todos los sabores de la clásica tarta de calabaza mezclados en un delicioso batido.

Rinde 3 tazas (700 ml)

- ½ aza (120 ml) de leche entera
- 1 cucharada de jarabe de arce/maple puro
- 1 taza (200 g) de puré de calabaza
- 2 tazas (475 ml) de helado de vainilla de primera calidad
- 1 cucharadita de especia de tarta de calabaza (“pumpkin pie spice”) en polvo + un poco más para decorar
- 5 cubitos de hielo grandes
- Crema batida, para decorar

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado.
2. Cerrar la tapa y licuar, usando la función “MILKSHAKE”.
3. Decorar con crema batida y especia de tarta de calabaza, y servir inmediatamente.

Batido “horchata”

En algunas partes del mundo, la horchata es una bebida muy apreciada a base de chufas molidas. Otras cocinas utilizan arroz blanco remojado licuado con canela y azúcar. Independientemente de cómo se prepare, el resultado siempre es cremoso y refrescante. En esta receta, lo convertimos en un batido. Elegimos un helado a base de canela, pero si no lo encuentra, puede usar helado de vainilla de alta calidad y duplicar la canela.

Rinde 3 tazas (700 ml)

- 2 tazas de helado de canela sin lácteos*
- 1 taza (235 ml) de leche de arroz
- ½ cucharadita de canela en polvo + un poco más para decorar
- 1 pizca de sal marina fina

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado.
2. Cerrar la tapa y licuar, usando la función "MILKSHAKE".
3. Rociar con canela y servir inmediatamente.

*Si no está disponible, sustituir por helado de vainilla sin lácteos de alta calidad y 1 cucharadita de canela.

Margarita de mango helada

Esta margarita helada cremosa y afrutada se convertirá en tu nueva bebida veraniega favorita.

Rinde 3 tazas (700 ml)

Gajos de lima/limón verde, para decorar los vasos

Tajín, para decorar

- ½ **taza (120 ml) de tequila**
- ¼ **taza (60 ml) de jugo de lima/limón verde fresco**
- ¼ **taza (60 ml) de jarabe de agave**
- ¾ **taza (175 g) de cubos de mango congelados**
- 2 tazas de cubitos de hielo**

1. Restregar la orilla de 2 vasos con un gajo de lima/limón verde, y pasarlos en tajín. Póngalo de un lado. Reservar.
2. Colocar todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado.
3. Cerrar la tapa y licuar, usando la función "COCKTAIL" y la opción "FINE".
4. Verter en los vasos preparados, decorar con gajos de lima/limón verde y servir inmediatamente.

Granizado de vino rosado

Más fácil que este cóctel no puede ser. Es perfecto para un día caliente de verano.

Rinde 4 tazas (945 ml)

- 2 tazas (475 ml) de vino rosado**
- ¼ **taza (60 ml) de jarabe simple***
- 2 tazas (400 g) de fresas congeladas**

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado.
2. Cerrar la tapa y licuar, usando la función "COCKTAIL" y la opción "COARSE".
3. Servir inmediatamente.

*Para preparar jarabe simple: Calentar partes iguales de agua y azúcar a fuego bajo hasta que el azúcar se haya disuelto. Refrigerar por un máximo de 3 semanas.

Negroni helado

El hielo suaviza este cóctel clásico, convirtiéndolo en una opción refrescante cuando hace calor.

Rinde aprox. 4 tazas (945 ml)

- 4 onzas (120 ml) de Campari**
- 4 onzas (120 ml) de gin/ginebra**
- 4 onzas (120 ml) de vermú dulce**
- 6 onzas (175 ml) de jugo de naranja fresco (aprox. 3 naranjas)**
- 4 tazas de cubitos de hielo**

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado.
2. Cerrar la tapa y licuar, usando la función "COCKTAIL" y la opción "FINE".
3. Servir inmediatamente.

Moscow Mule de sandía helado

La sandía convierte a este cóctel en el más refrescante para los días calurosos.

Rinde 5 tazas (1.2 L)

- ½ **taza (120 ml) de vodka**
- ½ **taza (120 ml) de jugo de lima/limón verde fresco**
- 2½ tazas (600 g) de cubos de sandía congelados**
- 2 tazas de cubitos de hielo**
- 1 pizca de sal marina**
- ½ **taza (120 ml) de cerveza de jengibre ("ginger beer")**
- Hojas de menta fresca, para decorar**
- Gajos de lima/limón verde, para decorar**

1. Colocar la vodka, el jugo de lima, la sandía, el hielo y la sal en la jarra de la licuadora, en el orden indicado.
2. Cerrar la tapa y licuar, usando la función "COCKTAIL" y la opción "FINE".
3. Dividir entre dos vasos y agregar ¼ de taza (60 ml) de cerveza de jengibre. Decorar con hojas de menta y gajos de lima/limón verde. Servir inmediatamente.

Gazpacho

Esta sopa fría clásica se prepara fácilmente con la función de pulso de la licuadora.

Rinde aprox. 4 tazas (945 ml)

- 2 tazas (475 ml) de jugo de tomate o de vegetales para cóctel**
- 1 diente de ajo pequeño**
- 1 jalapeño, sin semillas, en pedazos de ½ in (1.5 cm)**
- 2 pepinos persas, cortadas a la mitad y en rodajas de ¼ in (0.5 cm)**
- ½ pimiento dulce rojo mediano, sin semillas, en cubitos de ½ in (2.5 cm)**
- ½ pimiento dulce anaranjado mediano, sin semillas, en cubitos de ½ in (2.5 cm)**

- 1 taza (150 g) de tomates de pera**
 - 1 cucharada de vinagre de jerez**
 - ¾ cucharadita de sal kosher**
 - ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**
1. Colocar todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado.
 2. Elegir la función "PULSE". Procesar, usando 12 pulsaciones rápidas, hasta que los vegetales estén picados uniformemente.
 3. Probar y ajustar la sazón al gusto.
 4. Servir inmediatamente. Otra opción es preparar el gazpacho con antelación. Refrigerar por un máximo de 2 días.

Aderezo de tahini verde

Puede sustituir las hierbas por cualquiera de sus hierbas de hoja verde favoritas.

Rinde 2 tazas (475 ml)

- ½ taza (120 ml) de vinagre de arroz condimentado**
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra**
- ½ taza (120 ml) de tahini (pasta de sésamo)**
- 2 dientes de ajo**
- 1 cucharadita de ralladura de limón**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- ½ taza (120 ml) de agua**
- 2 tazas de cilantro**

1. Colocar el vinagre, el aceite de oliva, la tahini, el ajo, la ralladura, la sal y la pimienta en el jarra de la licuadora, en el orden indicado.
2. Cerrar la tapa y licuar por 15 segundos, usando la función "MANUAL" y la velocidad baja ("LOW"). Sin apagar la licuadora, agregar lentamente el agua mientras ajusta la velocidad al nivel 3. Licue por 20 segundos. Agregar el cilantro y licuar a velocidad 3.
3. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Salsa de coco y curry tailandesa

¡La salsa perfecta para pollo, marisco o vegetales!

Rinde 3 tazas (700 ml)

- 1 cucharada de aceite vegetal**
- 3 chalotes medianos, en rodajas**
- 2 tallos de hierba de limón/zacate limón ("lemongrass") (quitar las hojas exteriores duras y la parte superior), finamente picadas**
- 4 cebolletas ("green onions"), partes blanca y verde claro solamente, finamente rebanadas (reservar la parte verde para decorar)**
- 3 dientes de ajo, rebanados**
- 1 trozo de 1 in (2.5 cm) de jengibre, rebanado**
- 2 cucharadas de pasta de curry tailandesa rojo**
- 1 lata de 13.5 oz (400 ml) de leche de coco sin azúcar**
- 2 cucharadas de jugo de lima/limón verde fresco**
- 2 cucharaditas de salsa de pescado**
- 1 cucharadita de miel**
- ½ cucharadita de sal kosher**

1. Calentar el aceite a fuego medio-bajo, en una cacerola mediana. Agregar los chalotes, la hierba de limón, las cebolletas, el ajo y el jengibre; saltear hasta que estén suaves. Agregar la pasta de curry, revolver y cocinar por 2 minutos adicionales. Agregar la leche de coco y revolver para incorporar. Cuando la mezcla empiece a hervir, retirarla del fuego.
2. Colocar la mezcla en la jarra de la licuadora y agregar los ingredientes restantes. Cerrar la tapa y licuar por 10 segundos, usando la función "MANUAL" y la velocidad baja ("LOW"). A continuación, ajustar la velocidad al nivel 4 y licuar por 30 segundos adicionales.
3. Devolver a la cacerola y recalentar. Servir con arroz y su proteína (o vegetales) favorita. Decorar con cebolleta (parte verde) finamente rebanada.

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Impreso en China
24CE091863

IB-18442-ESP