

# Cuisinart soho™



**36-oz. Blender** Instruction Booklet and Recipes

**BL-9 Series**

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

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken 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 (1-800-726-0190) 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: FLASHING LIGHT INDICATES BLENDER IS READY TO OPERATE. DO NOT TOUCH BLADES.** Accidentally touching the BLEND/CANCEL or PULSE/CLEAN button 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.

## 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 fuse 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).

---

## BEFORE FIRST USE

1. Remove and discard all packaging materials. Exercise care when unpacking blade assembly, as the blades are sharp.
2. Wash blender jar, measuring cup, blender jar lid, and blade assembly (see page 5 or 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 Maintenance 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
Assembly . . . . .	5
Helpful Reminders. . . . .	5
Operating and Safety Tips . . . . .	5
Cleaning and Maintenance . . . . .	6
Warranty Information. . . . .	7
Blender Charts. . . . .	8
Recipes . . . . .	9

---

## FEATURES AND BENEFITS

- 1. Blender Jar Lid**  
Includes a tab for easy removal.
- 2. Blender Jar Lid Seal**
- 3. 2-oz. Measuring cup**  
Allows you to measure and add ingredients without removing the blender jar lid.
- 4. 36-oz. Blender Jar**  
Easy-to-read measurement markings and ergonomic handle.
- 5. Blade Assembly with Stainless Steel Blades and Gasket**  
Is strong enough for all blending tasks, including tough jobs like crushing ice.
- 6. Button Controls**  
Easy-to-use BLEND/CANCEL and PULSE/CLEAN buttons.
- 7. Motor Base**  
Power to handle a wide variety of blending tasks.
- 8. Integrated Cord Storage (not shown)**  
Keeps countertop clutter-free by conveniently storing excess cord.



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

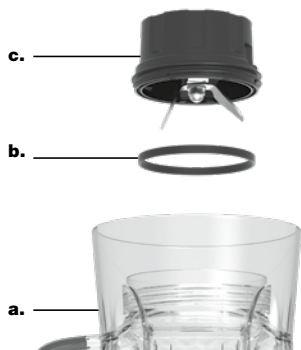
## ASSEMBLY

To use your Cuisinart Soho™ 36-oz. Blender, begin by assembling the blender jar.

1. Turn the blender jar (a) upside down, and place it flat on a sturdy surface.
2. Position the rubber blade gasket (b) into the groove of the blade assembly, if not already in place.
3. Turn the blade assembly (c) upside down, and place the blade end in the blender jar opening.

**Note:** Blades are sharp—handle carefully.

4. Twist blade assembly (c) clockwise until secure.



## USING YOUR BLENDER

1. Place the motor base of your Cuisinart Soho™ 36-oz. Blender on a flat, sturdy surface. It is important that the surface be clean and dry. Assemble the blender jar by following the Assembly Instructions.
2. Put all necessary ingredients into the blender jar and replace the blender jar lid. Once the blender jar lid is in position, additional ingredients can be added during blending by twisting (counterclockwise) then removing the measuring cup, adding ingredients, and replacing the measuring cup. Then plug the unit into an electrical outlet. The white LED will illuminate and flash, indicating the unit is in Standby mode.

**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 blender jar lid upward.

3. **Start Blending**  
For continuous blending, press the BLEND/CANCEL button to begin blending. To stop blending, press the BLEND/CANCEL button or wait 60 seconds. The unit will then return to Standby mode.

**Pulse mode:** To pulse, press and release the PULSE/CLEAN button. Repeat as needed. The Pulse function can be used to break apart larger pieces of food. The

Pulse function is also effective for starting the blending process when you do not want continuous power.

**To crush ice:** Press BLEND/CANCEL button and run until ice is crushed to desired consistency. Press BLEND/CANCEL to stop blending at any time.

**To clean:** You may wish to clean your Cuisinart Soho™ 36-oz. Blender as follows: Add (~5 drops) a small amount of dishwashing liquid into blender jar and fill halfway with warm water. Press BLEND/CANCEL, the unit will run for 60 seconds or press PULSE/CLEAN and hold for 15 seconds. Repeat, using clean tap water. Empty blender jar and carefully rinse and dry all parts thoroughly.

**When finished blending:** Unplug the blender from the electrical outlet. Never remove the blender jar from the motor base until 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.

## OPERATING AND SAFETY TIPS

- Make sure the electrical outlet is rated at the same voltage as that stated on the bottom of the blender motor base.
- Always use the blender on a clean, sturdy, and dry surface.
- Do not remove blender jar from base when the unit is running.
- **Don't place blade assembly onto motor base without the blender jar attached.**
- Make sure blade assembly with gasket is tightly attached to blender jar.
- Always add liquid ingredients to the blender jar first, then add remaining ingredients. This will ensure that ingredients are uniformly mixed.
- If food tends to stick to the sides of the blender jar when blending, pulse in short bursts.
- Do not remove blade assembly from blender jar when removing blender jar from base. Simply lift blender jar from motor base.
- **Never use metal utensils, as damage may occur to the cup or blade assembly.**
- Don't overload blender jar. If the motor stalls, turn the blender off immediately, unplug the unit, and let it cool for at least 15 minutes. Then remove a portion of the food and continue.
- CAUTION: NEVER use carbonated beverages in the blender jar.
- Don't blend hot liquids in blender jar.
- **Don't use any container or accessories not recommended by Cuisinart. Doing so may result in injury.**

- The blender jar is not recommended for microwave use.
- Always remove the blade assembly before cleaning.
- To dislodge food, unplug the unit. Use a rubber or plastic spatula to help remove food lodged around the removable blade assembly. Replace the blender jar lid and measuring cup and continue blending, if necessary. Make sure spatula is not inside the blender jar before blending.
- To reset the unit: This appliance features an advanced resettable thermal fuse. In the event of an overload condition, the unit will shut down to protect the motor from overheating. To reset the appliance when this happens, 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. Plug in and restart the unit.
- Don't store food or liquids in your blender jar.
- Don't attempt to mash potatoes, knead heavy dough, or beat egg whites.
- Don't remove blender jar while unit is on. Keep the blender jar lid on the blender jar while blending.
- Don't twist removable blade assembly from blender jar when removing blender jar from motor base. Simply lift blender jar from motor base.
- Don't overprocess foods. Blender will achieve most desired results in seconds, not minutes.
- Don't overload blender. If the motor stalls, turn the blender off immediately, unplug the unit, and remove a portion of the food, then continue.
- Don't use any utensil inside the blender jar while the motor is on.
- Don't put hands inside the blender jar when blender is plugged in.
- Don't run blender when jar is empty.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug your Cuisinart Soho™ 36-oz. 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 automatically:** Add (~5 drops) a small amount of dishwashing liquid into blending jar and fill halfway with warm water. Press BLEND/CANCEL, the unit will run for 60 seconds or press PULSE/CLEAN and hold for 15 seconds. Repeat, using clean tap water. Empty blender jar and carefully rinse and dry all parts thoroughly.

**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. If the

blade assembly is too tight to release by hand, put the jar assembly on the motor base and turn the blender jar counterclockwise to separate the blender jar and the blade base. **NEVER TOUCH THE BLADE ITSELF.**

**CAUTION:** Handle the blade assembly carefully. Blades are SHARP and may cause injury. DO NOT attempt to remove blades from blade assembly.

Wash all parts in warm, soapy water; rinse and dry thoroughly. All parts are top rack dishwasher safe.

Jar lid seal and blade gasket are removable for thorough cleaning.

**Tip:** You may wish to clean your Cuisinart Soho™ 36-oz. Blender as follows: Attach blade assembly to blender jar. Add a small amount of dishwashing liquid (~ 5 drops) into blender jar and fill halfway with warm water. Press BLEND/CANCEL, the unit will run for 60 seconds or press PULSE/CLEAN and hold for 15 seconds. Repeat, using clean tap water.

Carefully disassemble parts and empty blender jar. Rinse and dry all parts thoroughly.

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.

---

# 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 Soho™ 36-oz. 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 Soho™ 36-oz. 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, 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.

## HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart Soho™ 36-oz. 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, please visit us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry>. Or call our toll-free customer service department at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Your Cuisinart Soho™ 36-oz. 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.

# Blender Charts

## GENERAL MAX CAPACITIES

<b>Ice Crush</b>	8 ice cubes*	8 long pulses
<b>Nuts for Meal/Flour</b>	1/3 cup shelled nuts (cashews, almonds, pecans, etc.)	6 short pulses and then process until finely ground.
<b>Liquid</b>	36 ounces (4½ cups)	Liquid should be added to the max-fill line marked on the blender jar. Run for 30 seconds.
<b>Liquid/Solid Combination</b>	36 ounces (1½ cups liquid, 3 cups solid)	Add liquid first, then follow with soft items and then the hardest items.

\*This capacity for ice crush is when only crushing ice. When making blended drinks using a combination of ice cubes and liquid, the blender can accommodate more than 8 ice cubes.

## BLENDING GUIDE

Drink Type	Ingredients (add them to make your favorite drinks)			Instructions
Icy Coffee Drinks	1¼ cups coffee	½ cup milk or milk alternative	8 ice cubes	Blend 30-45 seconds
Ice Cream Shakes	2 cups vanilla ice cream	¾ cup milk	Up to ½ cup chopped mix-ins (such as cookies, brownies, etc.)	
Slushies	1½ cups juice, water, or coconut water	1½ cups fresh fruit	6 ice cubes	
Smoothies	1½ cups liquid (water, nondairy beverages, coconut water, etc.)	1½ cups fresh produce (can be a mixture of fresh fruit and leafy greens)	1 tablespoon power boosts (nut butters, protein powders, ground flax seed, etc.)	¾ cup frozen fruit
Protein Drinks	1½ cups water	1/3 cup nut/seed butter	3 tablespoons nuts/seeds (seeds like flax need to be ground first)	4 ice cubes
Protein Shakes	2 cups water	1/3 cup protein powder	12 ice cubes	
Juices	2 cups liquid		3 cups fresh fruit	



---

## RECIPES

Kiwi Quench Smoothie.....	9
Berry & Cherry Rose Smoothie.....	9
Matcha Pick-Me-Up Smoothie .....	9
Tahini Date Shake.....	10
Cinnamon Toast Milkshake .....	10
Iced Coffee with Tiramisu Cold Foam .....	10
Frozen Aperol Spritz.....	10
Sesame-Miso Dressing .....	11
Roasted Poblano and Tomato Soup.....	11
Dairy-Free Chocolate Mousse .....	11

### Kiwi Quench Smoothie

*A refreshing smoothie that works any time of day – be sure to customize with protein powder or other supplements.*

Makes 2 servings

- 1 cup coconut water**
- 2 teaspoons fresh lime juice**
- 1 medium banana, cut in half**
- 2 kiwis, cut into quarters**
- 1 cup frozen mango**
- ½ cup baby spinach**

1. Place all ingredients in the blender jar in the order listed.
2. Blend until smooth, about 45 seconds.
3. Serve immediately.

### Berry & Cherry Rose Smoothie

*A touch of rose water beautifully complements the flavors of strawberries and dark sweet cherries in this delightful smoothie.*

Makes about 4½ cups

- 2½ cups sweetened oat milk**
- ¼ teaspoon rose water**
- 1 frozen banana**
- 2 cups frozen strawberries**
- 1 cup frozen dark sweet cherries**

1. Place all ingredients in the blender jar in the order listed.
2. Blend until smooth, about 45 seconds.
3. Serve immediately.

### Matcha Pick-Me-Up Smoothie

*Whether the first thing you drink in the morning or an afternoon snack, this will not only perk up your energy but will fill you up as well.*

Makes 1 serving

- 1 cup nondairy milk**
- 1 to 2 teaspoons honey**
- ½ avocado, pitted**
- ½ cup packed baby spinach**
- 2 teaspoons matcha powder**
- 1 frozen banana, cut into 1-inch pieces**
- Pinch Himalayan pink salt**

1. Place all ingredients in the blender jar in the order listed.
2. Blend until smooth, about 45 seconds.
3. Serve immediately.

---

## Tahini Date Shake

*While this sweet and savory shake is delicious on its own, adding iced coffee or cold brew makes a perfect combination.*

Makes 1 serving

- 1 cup nondairy milk**
- 2 tablespoons tahini**
- 2 dates, pitted and quartered**
- 1 frozen banana, cut into 4 pieces**
- Pinch ground cinnamon**
- Pinch ground cardamom (optional)**
- Pinch cayenne (optional)**

1. Place all ingredients in the blender jar in the order listed.
2. Blend until smooth, about 1 minute.
3. Serve immediately.

## Cinnamon Toast Milkshake

*Garnish with crushed and whole cinnamon toast cereal.*

Makes 4 servings

### **Cinnamon Milk:**

- 2 cups milk (dairy or nondairy)**
- 1 cup cinnamon-flavored cereal (squares or Os work best)**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**

### **Milkshake:**

- 2 cups vanilla ice cream**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- Pinch fine sea salt**
- Crushed cinnamon-flavored cereal, for garnish (optional)**

1. Put the milk, cereal, and vanilla into a large liquid measuring cup or a small bowl. Allow to steep for 45 minutes. Pour into a fine-mesh strainer placed over a bowl, pressing on the cereal to extract as much liquid as possible but being careful not to force the cereal through the strainer. The flavored milk can be made up to 3 days in advance and stored in the refrigerator.
2. When ready to prepare the milkshake, put the ice cream, cinnamon, salt, and 1 cup of the cinnamon toast milk, in that order, in the blender jar.
3. Pulse a few times to break up the ice cream, and then blend until smooth.
4. Serve immediately.

## Iced Coffee with Tiramisu Cold Foam

*Mascarpone cream and cocoa powder come together to create this delectable coffee of your dreams.*

Makes 2 servings

- ¼ cup heavy cream**
- ¼ cup whole milk**
- 2 tablespoons mascarpone**
- 2 teaspoons granulated sugar**
- Cold brew or iced coffee**
- 1 teaspoon cocoa powder, as needed**

1. Put the cream, milk, mascarpone, and sugar in the blender jar in the order listed.
2. Blend until the cream starts to thicken, being careful not to overblend, 35 to 40 seconds.
3. Fill two glasses with ice and add the cold brew or iced coffee, leaving about 2 inches from the top of the glass. Pour the cold foam over the coffee, and dust with the cocoa powder.
4. Serve immediately.

## Frozen Aperol Spritz

*Topped with prosecco and Aperol, this frozen beverage is a refreshing twist on everyone's favorite cocktail.*

Makes 2 servings

- ¼ cup plus 1 ounce Aperol, divided**
- ¾ cup fresh orange juice**
- ½ cup frozen mango**
- 2 cups ice**
- 4 ounces prosecco**
- 2 orange wheels, for garnish**

1. Put ¼ cup of the Aperol, the orange juice, mango, and ice in the blender jar in the order listed.
2. Blend until smooth, about 45 seconds.
3. Divide between two glasses. Top each cocktail with ½ ounce of the remaining Aperol and 2 ounces of the prosecco. Garnish with an orange wheel.
4. Serve immediately.

---

## Sesame-Miso Dressing

*Perfect on top of a salad or mixed into an Asian slaw.*

Makes about  $\frac{3}{4}$  cup

- $\frac{1}{4}$  **cup vegetable oil**
- 1 teaspoon toasted sesame oil**
- 2 tablespoons fresh lime juice**
- 1 tablespoon fresh orange juice**
- 1 tablespoon reduced-sodium soy sauce**
- 1 tablespoon seasoned rice vinegar**
- 2 tablespoons white miso**
- 1  $\frac{1}{2}$ -inch piece fresh ginger, peeled**
- $\frac{1}{2}$  **Fresno chile, seeded**
- 1 teaspoon toasted sesame seeds**

1. Put all ingredients except the sesame seeds in the blender jar in the order listed.
2. Blend until smooth, about 45 seconds. Add the sesame seeds and pulse to incorporate.
3. Serve immediately or store in an airtight container in the refrigerator for up to 1 week.

## Roasted Poblano and Tomato Soup

*Smoky with a bit of spice, this versatile soup can also work as a substitute for a hearty simmer sauce for your favorite Latin dish. Alternatively, it can be lightened by whisking in some heavy cream over low heat.*

Makes 3 cups

- 3 poblano peppers**
- 1 tablespoon olive oil**
- 1 medium shallot, chopped**
- 1 garlic clove, chopped**
- 1 jalapeño, seeds removed and discarded, roughly chopped**
- 2 teaspoons sherry vinegar**
- 1 can (28 ounces) fire-roasted tomatoes**
- $\frac{3}{4}$  **teaspoon salt**
- 2 teaspoons honey**

1. Preheat the oven to 425°F. Place the poblanos on a baking sheet and roast until the skin is charred, about 30 minutes. Transfer to a heatproof bowl, and cover with plastic. Let the poblanos rest for about 15 minutes. Remove and discard the skins and seeds. Roughly chop the poblanos.
2. Heat the olive oil in a medium stockpot over medium heat. Once the oil is hot and glides easily across the pan, add the shallot, garlic, and

jalapeño. Cook until the vegetables are soft, fragrant, and lightly browned. Add the chopped poblanos and cook to heat through, about 3 minutes. Stir in the sherry vinegar.

3. Add the tomatoes and salt, and stir to combine. Increase the heat a bit, and bring the mixture to a slight boil. Reduce the temperature to maintain a steady simmer, and cook for about 30 minutes.
4. Stir in the honey, and then remove the pan from the heat to cool slightly, at least 10 to 15 minutes. Blend in batches (when blending hot liquids, the maximum amount to blend is 2 cups at a time).
5. Blend until smooth, about 45 seconds. Taste and adjust seasoning according to taste.

## Dairy-Free Chocolate Mousse

*This rich chocolate treat is so silky and smooth that you won't realize it's free of dairy.*

Makes 5 cups

- 12 ounces semi-sweet chocolate\* (chips or roughly chopped bar), divided**
- $\frac{1}{3}$  cup granulated sugar, divided**
- $1\frac{1}{2}$  teaspoons pure vanilla extract, divided**
- 1 cup soy milk**
- 1 14-ounce package silken tofu, cut into 1-inch cubes, divided**
- Heavy pinch kosher salt**

1. Prepare the chocolate mousse in two batches. Put half each of the chocolate, sugar, and vanilla in the blender jar in the order listed.
2. Put the soy milk into a small saucepan set over medium heat. Bring the milk to just a boil. Allow the milk to sit for a couple of minutes, and then pour half into the blender jar. Start blending. Carefully remove the measuring cup insert from the cover and add half of the tofu cubes. Continue to blend until smooth. Transfer to either a serving bowl or individual serving dishes. Repeat with the remaining chocolate, sugar, vanilla, and warm soy milk. Cover and refrigerate until set, about 2 hours.

\*Dairy-free chocolate may be used to be truly "dairy-free."

©2024 Cuisinart  
Glendale, AZ 85307

Printed in China  
24CE090988

IB-18357-ESP

# Cuisinart soho™



Licadora de 36 oz (1 L) Manual de instrucciones/Libro de recetas

Serie BL-9

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.**
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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, al 1-800-726-0190, para obtener información sobre cómo hacer revisar, reparar y/o ajustar el aparato.
6. El uso de accesorios/aditamentos no recomendados por Cuisinart, incluso frascos para conservas, presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
7. No lo use en exteriores.
8. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
9. No use un cable alargador/de extensión con este aparato; esto presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
10. Solo use este aparato para el uso previsto.
11. **LAS CUCHILLAS SON MUY AFILADAS; MANIPÚLELAS CON SUMO CUIDADO.**
12. 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.
13. Nunca licue líquidos calientes; esto puede resultar en una acumulación de presión excesiva en la jarra y aumentar el riesgo de quemaduras.

14. 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.
15. Nunca descuide/deje el aparato sin vigilancia durante el uso.
16. 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.
17. **ADVERTENCIA: LUCES INTERMITENTES SIGNIFICAN QUE EL APARATO ESTÁ EN TENSIÓN. NO TOQUE LAS CUCHILLAS.** El aparato se puede encender al tocar un botón sin querer.
18. **¡PRECAUCIÓN! NUNCA LICUE GASEOSAS.**
19. **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/REEMPLAZADA POR EL USUARIO. LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR PERSONAL AUTORIZADO**
20. 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.
21. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente ni en un horno caliente.
22. No use el aparato sin la tapa puesta.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE AVISO:

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 "Para reiniciar el aparato" en la página 6).

---

## ANTES DEL PRIMER USO

1. Quite todo el material de embalaje. Tenga cuidado de no tocar las cuchillas; son muy afiladas.
2. Lave la jarra, el tapón medidor, la tapa de la jarra y el juego de cuchillas (véase "Limpieza y mantenimiento").

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

Siga las instrucciones de ensamblaje que se encuentran 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 . . . . .	5
Consejos útiles . . . . .	5
Consejos de uso y seguridad . . . . .	5
Limpieza y mantenimiento . . . . .	6
Garantía . . . . .	7
Guías de referencia . . . . .	8
Recetas . . . . .	9

# PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- 1. Tapa de la jarra**  
Con pata para facilitar su remoción.
- 2. Sello de la tapa**
- 3. Tapón medidor de 2 oz (60 ml)**  
Permite medir y agregar ingredientes sin abrir la tapa.
- 4. Jarra de 36 oz (1 L)**  
Con marcas de medición fáciles de leer y asa ergonómica.
- 5. Cuchillas de acero inoxidable con junta**  
Optimizadas para llevar a cabo los trabajos más difíciles, incluso picar hielo.
- 6. Botones de control fáciles de usar**  
Botones BLEND/CANCEL (licuar/cancelar) y PULSE/CLEAN (pulso/limpieza)
- 7. Potente motor**  
Proporciona la potencia que necesita para una variedad de trabajos de preparación.
- 8. Espacio para guardar el cable (no ilustrado)**  
Mantiene la encimera segura y ordenada.



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



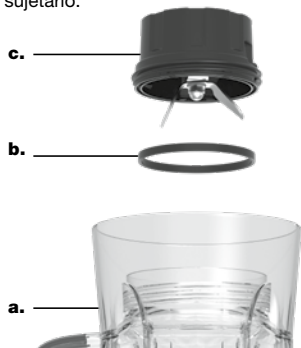
# ENSAMBLAJE

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

1. Voltee la jarra (a) y colóquela sobre una superficie plana y resistente.
2. Coloque el sello de caucho (b) en la hendidura del juego de cuchillas (si aún no está puesto).
3. Voltee el juego de cuchillas (c) e introdúzcalo en la abertura abajo de la jarra.

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

4. Enrosque el juego de cuchillas (c) en sentido horario para sujetarlo.



# INSTRUCCIONES DE USO

1. Coloque el bloque-motor sobre una superficie plana y resistente, comprobando que la superficie esté limpia y seca. Ensamble la jarra, según se indicó en la sección "Ensamblaje".
2. Coloque los ingredientes en la jarra y cierre la tapa. Para agregar ingredientes durante el funcionamiento, simplemente quite el tapón medidor, girándolo en sentido antihorario, y agregue los ingredientes por la abertura en la tapa. Luego, vuelva a colocar el tapón medidor en su sitio. Enchufe el cable en una toma de corriente, el indicador luminoso blanco empezará a parpadear, lo que indica que el aparato está en el modo de espera.

**Nota:** Agregue los ingredientes líquidos primero, y luego los sólidos; esto le permitirá obtener resultados más rápidos y homogéneos, sin cansar el motor.

**Nota:** Para quitar la tapa, agárrela por el borde y levántela.

3. **Licue**  
Presione el botón BLEND/CANCEL para licuar continuamente. Presione el botón BLEND/CANCEL o espere 60 segundos para apagar; el aparato volverá al modo de espera.

**Para pulsar:** Presione repetidamente el botón PULSE/CLEAN. Repita cuantas veces sea necesario. La función de pulso se puede usar para romper pedazos grandes. También es perfecta para licuar alimentos que suelen licuarse rápidamente.

**Para picar hielo:** Presione el botón BLEND/CANCEL y procese hasta obtener la consistencia deseada. Presione el botón BLEND/CANCEL en cualquier momento para apagar.

**Para limpiar:** Para una limpieza fácil, ponga un poco de detergente (aprox. 5 gotas) en la jarra y llénela hasta la mitad con agua tibia. Presione el botón BLEND/CANCEL y deje el aparato encendido por 60 segundos. O: Mantenga presionado el botón PULSE/CLEAN por 15 segundos. Repita el proceso con agua de la llave. Vacíe la jarra, enjuáguela otra vez, y seque con cuidado todas las piezas.

**Después de terminar:** Desconecte el cable de la toma de corriente. 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 las cuchillas; simplemente agarre la jarra por el asa y levántela. Nunca introduzca las manos en la jarra mientras el aparato está enchufado.

# CONSEJOS DE USO Y SEGURIDAD

- Compruebe que el voltaje de la toma de corriente corresponda al voltaje indicado debajo de la base del aparato.
- Siempre coloque la licuadora en una superficie seca, limpia y resistente.
- Nunca coloque/retire la jarra de la base mientras el motor esté encendido.
- **Nunca coloque el juego de cuchillas por sí solas sobre la base, sin la jarra.**
- Compruebe que el juego de cuchillas esté firmemente fijado a la jarra, con el sello puesto.
- Siempre agregue los ingredientes líquidos antes de los sólidos. esto producirá resultados más homogéneos.
- Use la función de pulso para desalojar los alimentos pegados a la jarra.
- Para retirar la jarra de la base, no desenrosque el juego de cuchillas; simplemente agarre la jarra por el asa y levántela.
- **Nunca use utensilios de metal, los cuales pueden dañar la jarra o las cuchillas.**
- No sobrellene la jarra. Si el motor se ahoga, apague y desenchufe el aparato, y deje que se enfríe por un mínimo de 15 minutos. Quite una parte de los alimentos antes de continuar.
- **PRECAUCIÓN: NUNCA licue gaseosas.**
- No licue líquidos calientes.
- **Nunca use piezas o accesorios/aditamentos no recomendados por Cuisinart; esto puede ser peligroso.**
- La jarra no es apta para microondas.
- Siempre retire el juego de la cuchillas antes de limpiar la jarra.

- Para desalojar alimentos trabados: Desenchufe el aparato y use una espátula de caucho o plástico para desalojar los alimentos trabados en las cuchillas. Cierre la tapa, comprobando que el tapón medidor esté en su sitio, y vuelva a encender el aparato. Compruebe que la espátula no esté en la jarra antes de seguir licuando.
- Para reiniciar el aparato: Este aparato cuenta con un dispositivo avanzado de protección térmica 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 enchufar y encender el aparato.
- No guarde alimentos/líquidos en la jarra.
- No use la licuadora para montar claras, hacer puré de papas, o amasar.
- No retire la jarra de la base durante el funcionamiento. Mantenga la tapa sobre la jarra durante el funcionamiento.
- Para retirar la jarra de la base, no desenrosque el juego de cuchillas; simplemente agarre la jarra por el asa y levántela.
- No procese demasiado los alimentos. La licuadora produce los resultados deseados en tan solo segundos.
- No sobrellene la jarra. Si el motor se ahoga, apague el aparato y retire una parte de los alimentos de la jarra.
- No introduzca ningún utensilio en la jarra durante el funcionamiento.
- No introduzca las manos en la jarra mientras el aparato está enchufado.
- No encienda el aparato si la jarra está vacía.

**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 todas las piezas en agua tibia con jabón. Luego, enjuáguelas y deje que se sequen completamente. Todas las piezas removibles son aptas para lavavajillas (bandeja superior solamente).

El sello de la tapa y la junta de las cuchillas están removibles para una fácil limpieza.

**Consejo:** Para una limpieza fácil, conecte el juego de cuchillas a la jarra. Ponga un poco (aprox. 5 gotas) de detergente en la jarra y llénela hasta la mitad con agua tibia. Presione el botón BLEND/CANCEL y deje el aparato encendido por 60 segundos. O: Mantenga presionado el botón PULSE/CLEAN por 15 segundos. Repita el proceso con agua de la llave.

Vacíe la jarra y desarme cuidadosamente las piezas. Enjuague y seque todas las piezas.

Finalmente, limpie la base de la licuadora con un paño húmedo y séquela bien. Nunca ponga la base en agua u otros líquidos, o en el lavavajillas.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico de servicio autorizado.

## LIMPIEZA 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.

**Limpieza automática:** Ponga un poco de detergente (aprox. 5 gotas) en la jarra y llénela hasta la mitad con agua tibia. Presione el botón BLEND/CANCEL y deje el aparato encendido por 60 segundos. O: Mantenga presionado el botón PULSE/CLEAN por 15 segundos. Repita el proceso con agua de la llave. Vacíe la jarra, enjuáguela otra vez, y seque con cuidado todas las piezas.

**Limpieza manual:** Vacíe la jarra. Retire la jarra de la base, levantándola. Voltee la jarra y retire el juego de cuchillas, girándolas en sentido antihorario. Si el juego de cuchillas está demasiado apretado para soltarlo a mano, coloque la jarra sobre la base y gírela en sentido antihorario para soltar el juego de cuchillas. **NUNCA TOQUE LAS CUCHILLAS.**

# 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 de 36 oz (1 L) Cuisinart Soho™ 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, registrar el producto no es necesario 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

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, sustituirá el producto, o reembolsará al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas opciones no satisfacen al consumidor, puede llevar el producto a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el producto 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 producto defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido. Para esto, deben llamar a nuestro servicio de atención al cliente al **1-800-726-0190**. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, sustitución, manejo y envío de los productos defectuosos bajo 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, visítenos en <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 de 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.

# Guías de referencia

## CAPACIDADES MÁXIMAS

<b>Hielo (para hacer hielo picado)</b>	8 cubitos de hielo*	8 pulsaciones largas
<b>Nueces (para hacer harina de nuez)</b>	¼ de taza (50 g) de nueces (anacardos, almendras, pacanas) sin cáscara	6 pulsaciones cortas + alta velocidad hasta que estén finamente molidas.
<b>Líquidos</b>	36 onzas; 4½ tazas (1 L)	No se pase de la línea "MAX". Haga funcionar el aparato por 30 segundos.
<b>Combinación de líquidos y sólidos</b>	36 onzas; 1½ tazas (355 ml) de líquido + 3 tazas (710 ml) de sólidos	Agregue los ingredientes más duros primero, y luego los ingredientes suaves y el líquido.

\*Cuando prepare bebidas heladas, la capacidad de hielo es más alta.

## GUÍA DE REFERENCIA

Tipo de bebida	Ingredientes			Instrucciones
Bebidas de café heladas	1¼ tazas (295 ml) de café	½ taza (125 ml) de leche o leche vegetal	8 cubitos de hielo	Licue por 30-45 segundos
Batidos de helado	2 tazas (475 ml) de helado de vainilla	¾ taza (175 ml) de leche	Hasta ½ taza de ingredientes extra picados (p. ej., galletas, brownies)	
"Slushies" (granizados)	1½ tazas (355 ml) de jugo, agua o agua de coco	1½ tazas (aprox. 375 g) de frutas frescas	6 cubitos de hielo	
Smoothies	1½ tazas (355 ml) de líquido (agua, leche vegetal, agua de coco, etc.)	1½ tazas (aprox. 375 g) de frutas y/o verduras de hoja frescas	1 cucharada del ingrediente energizante de su elección (p. ej., mantequilla de nuez, proteína en polvo, linaza molido, etc.)	¾ de taza (aprox. 185 g) de frutas congeladas
Bebidas proteicas con nueces/semillas	1½ tazas (355 ml) de agua	⅓ de taza (65 g) de mantequilla de nueces/semillas	3 cucharadas de nueces/semillas. Nota: Muela previamente las semillas pequeñas, como las semillas de linaza.	4 cubitos de hielo
Batidos proteicos	2 tazas (475 ml) de agua	⅓ taza (40 g) de proteína en polvo	12 cubitos de hielo	
Jugos	2 tazas (475 ml) de líquido		3 tazas (aprox. 750 g) de frutas frescas	

## RECETAS

Smoothie de kiwi y agua de coco.....	9
Smoothie rosado de frutas del bosque, cerezas y agua de rosas .....	9
Smoothie energético de té Matcha.....	9
Batido de tahini y dátiles.....	10
Batido de helado con sabor a tostada de canela.....	10
Café helado con espuma fría con sabor a tiramisú .....	10
“Spritz” de Aperol helado .....	10
Aderezo de miso y sésamo.....	11
Sopa chile poblano asado y tomate .....	11
Mousse de chocolate sin lácteos .....	11

### Smoothie de kiwi y agua de coco

*Un batido refrescante perfecto para cualquier momento del día. Personalízelo con proteína en polvo u otros ingredientes extra.*

Rinde 2 porciones

- 1**    **taza (235 ml) de agua de coco**
- 2**    **cucharaditas de jugo de lima/limón verde fresco**
- 1**    **banana mediana, cortada a la mitad**
- 2**    **kiwis, en cuartos**
- 1**    **taza (200 g) de cubos de mango congelados**
- ½**    **taza (15 g) de espinaca tierna (espinaca “baby”) fresca**

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado.
2. Licuar por aprox. 45 segundos, hasta conseguir una mezcla suave.
3. Servir inmediatamente.

### Smoothie rosado de frutas del bosque, cerezas y agua de rosas

*Un toque de agua de rosas complementa maravillosamente los sabores de las fresas y de las cerezas dulces oscuras en este delicioso batido.*

Rinde aprox. 4½ tazas (1 L)

- 2½**    **tazas (590 ml) de leche avena con azúcar**
- ¼**    **cucharadita de agua de rosas**
- 1**    **banana congelada, en trozos**
- 2**    **tazas (400 g) de fresas congeladas**
- 1**    **taza (100 g) de cerezas dulces congeladas**

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado.
2. Licuar por aprox. 45 segundos, hasta conseguir una mezcla suave.
3. Servir inmediatamente.

### Smoothie energético de té Matcha

*Tanto si es lo primero que toma por la mañana como si es un tentempié por la tarde, no solo le aportará energía, sino que también le saciará.*

Rinde 1 porción

- 1**    **taza (235 ml) de leche vegetal**
- 1-2**    **cucharaditas de miel**
- ½**    **aguacate**
- ½**    **taza (15 g) de espinaca tierna (espinaca “baby”) fresca**
- 2**    **cucharaditas de té verde matcha en polvo**
- 1**    **banana congelada, en trozos de 1 in (2.5 cm)**
- 1**    **picza de sal rosada del Himalaya**

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado.
2. Licuar por aprox. 45 segundos, hasta conseguir una mezcla suave.
3. Servir inmediatamente.

## Batido de tahini y dátiles

*Aunque este batido dulce y salado es delicioso por sí solo, si se le añade café helado o café preparado en frío, se consigue una combinación perfecta.*

Rinde 1 porción

- 1 **taza (235 ml) de leche vegetal**
- 2 **cucharadas de tahini (pasta de sésamo)**
- 2 **dátiles, partidos en cuatro**
- 1 **banana congelada, en 4 trozos**
- 1 **pizca 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. Licuar por aprox. 1 minuto, hasta conseguir una mezcla suave.
3. Servir inmediatamente.

## Batido de helado con sabor a tostada de canela

*Decórelo con cereal con sabor a canela entero o picado.*

Rinde 4 porciones

### Leche de canela:

- 2 **tazas (475 ml) de leche o leche vegetal**
- 1 **taza (150 g) de cereal con sabor a canela**
- ½ **cucharadita de extracto natural de vainilla**

### Batido de helado:

- 2 **tazas (710 ml) de helado de vainilla**
- ½ **cucharadita de canela en polvo**
- 1 **pizca de sal marina fina**
- Cereal con sabor a canela molido, para decorar (opcional)**

1. Colocar la leche, el cereal y la vainilla en una taza medidora grande o un tazón pequeño. Dejar remojar por 45 minutos. Colar con un colador de malla fina, presionando el cereal para extraer el líquido, pero teniendo cuidado de no dejarlo pasar a través de la malla. Nota: La leche aromatizada puede prepararse con hasta 3 días de anticipación y refrigerarse hasta el momento de usar.
2. Colocar el helado, la canela, la sal y 1 taza (235 ml) de la leche aromatizada en la jarra de la licuadora, en el orden indicado.
3. Pulsar varias veces para romper, y luego procesar a alta velocidad hasta que esté suave.
4. Servir inmediatamente.

## Café helado con espuma fría con sabor a tiramisú

*La crema de mascarpone y el cacao en polvo se unen para crear este delicioso café de ensueño.*

Rinde 2 porciones

- ¼ **taza (60 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- ¼ **taza (60 ml) de leche entera**
- 2 **cucharadas (30 g) de mascarpone**
- 2 **cucharaditas (10 g) de azúcar granulada**
- Café preparado en frío, o café helado**
- 1 **cucharadita (5 g) de cacao en polvo, a gusto**

1. Colocar la crema, la leche, el mascarpone y el azúcar en la jarra de la licuadora, en el orden indicado.
2. Licuar por 35-40 segundos, hasta que la crema empieza a espesarse (tener cuidado de no licuar demasiado).
3. Llenar dos vasos altos con café preparado en frío o café helado hasta 2 in (5 cm) de la parte superior. Verter la espuma fría por encima y rociar con cacao en polvo.
4. Servir inmediatamente.

## “Spritz” de Aperol helado

*Con Prosecco y Aperol, esta bebida helada es una versión refrescante del cóctel favorito de todos.*

Rinde 2 porciones

- ¼ **taza (60 ml) + 1 onza (30 ml) de Aperol**
- ¾ **taza (175 ml) de jugo de naranja fresco**
- ½ **taza (100 g) de cubos de mango congelados**
- 2 **tazas de cubitos de hielo**
- 4 **onzas (115 g) de Prosecco**
- 2 **rodajas de naranja, para decorar**

1. Colocar ¼ de taza (60 ml) de Aperol, el jugo de naranja, el mango y el hielo en la jarra de licuadora, en el orden indicado.
2. Licuar por aprox. 45 segundos, hasta conseguir una mezcla suave.
3. Dividir entre dos vasos. Agregar ½ onza (15 ml) de Aperol y 2 onzas (55 ml) de Prosecco. Decorar con una rodaja de naranja.
4. Servir inmediatamente.

## Aderezo de miso y sésamo

*Ideal para aderezar ensaladas o ensaladas de col asiáticas.*

Rinde aprox.  $\frac{3}{4}$  de taza (175 ml)

- $\frac{1}{4}$  **taza (60 ml) de aceite vegetal**
- 1 cucharadita de aceite de sésamo/ajonjolí tostado**
- 2 cucharadas de jugo de lima/limón verde fresco**
- 1 cucharada de jugo de naranja fresco**
- 1 cucharada de salsa de soya baja en sodio**
- 1 cucharada de vinagre de arroz condimentado**
- 2 cucharadas de miso blanco**
- 1 trozo de  $\frac{1}{2}$  in (1.5 cm) de jengibre, pelado**
- $\frac{1}{2}$  **chile Fresno, sin semillas**
- 1 cucharada de semillas de ajonjolí/sésamo tostadas**

1. Colocar todos los ingredientes, excepto las semillas de ajonjolí/sésamo, en la jarra, en el orden indicado.
2. Licuar por aprox. 45 segundos, hasta conseguir una mezcla suave. Agregar las semillas de ajonjolí/sésamo; pulsar para incorporar.
3. Usar inmediatamente o refrigerar por un máximo de 1 semana, en un recipiente hermético.

## Sopa chile poblano asado y tomate

*Esta versátil sopa ligeramente picante con sabor ahumado también puede usarse como una sustanciosa salsa para su plato latino favorito. También se puede aligerar añadiendo un poco de nata espesa a fuego lento.*

Rinde 3 tazas (1.2 L)

- 3 chiles poblanos**
- 1 cucharada de aceite de oliva**
- 1 chalote mediano, picado**
- 1 diente de ajo, picado**
- 1 jalapeño, sin semillas, picado grueso**
- 2 cucharaditas de vinagre de jerez**
- 1 lata de 28 oz (795 g) de tomates asados al fuego**
- $\frac{3}{4}$  **cucharadita de sal**
- 2 cucharaditas de miel**

1. Precaentar el horno a 425 °F (220 °C). Esparcir los chiles en una placa para horno y tostar por aprox. 30 minutos, hasta que la piel esté quemada.

Colocar en un tazón resistente al calor y cubrir con papel/plástico. Dejar reposar por aprox. 15 minutos. Quitar y tirar la piel y las semillas. Picar grueso.

2. Calentar el aceite de oliva a fuego medio, en una olla mediana. Cuando esté caliente, agregar el chalote, ajo y jalapeño. Cocinar hasta que estén suaves, fragantes y ligeramente dorados. Agregar los chiles picados y calentar por aprox. 3 minutos. Agregar el vinagre de jerez.
3. Agregar los tomates y la sal; y revolver para combinar. Subir ligeramente el fuego y llevar la mezcla a ebullición. Cuando la mezcla empieza a hervir, reducir el fuego y seguir cocinando a fuego bajo por aprox. 30 minutos.
4. Agregar la miel, revolver y retirar del fuego. Dejar enfriar ligeramente por al menos 10-15 minutos. Licuar en tandas de 2 tazas (475 ml) o menos.
5. Licuar por aprox. 45 segundos, hasta conseguir una mezcla suave. Probar y ajustar la sazón gusto.

## Mousse de chocolate sin lácteos

*Esta rica delicia de chocolate es tan sedosa y suave que no se dará cuenta de que no contiene lácteos.*

Rinde 5 tazas (1.2 L)

- 12 onzas (340 g) de chocolate semidulce\* (picado o chispas)**
- $\frac{1}{3}$  **taza (65 g) de azúcar granulada**
- $1\frac{1}{2}$  **cucharaditas de extracto natural de vainilla**
- 1 taza (235 ml) de leche de soya**
- 14 onzas (400 g) de tofu sedoso ("silken tofu"), en cubos de 1 in (2.5 cm)**
- 1 pizca grande de sal kosher**

1. Preparar el mousse de chocolate en dos tandas: Colocar la mitad del chocolate, del azúcar y de la vainilla en la jarra de la licuadora, en el orden indicado.
2. Colocar la leche de soya en una cacerola pequeña. Calentar a fuego medio hasta que la leche empiece a hervir. Dejar la leche enfriar por unos minutos, y verter la mitad en la jarra de la licuadora. Empezar a licuar. Quitar con cuidado el tapón medidor de la tapa y agregar la mitad de los cubos de tofu. Seguir licuando hasta obtener una mezcla suave. Verter en cuencos individuales o en un cuenco grande. Repetir con el resto de los ingredientes. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas, hasta que esté ligeramente firme.

\*Se puede usar chocolate sin lácteos para que la receta sea verdaderamente "sin lácteos".

©2024 Cuisinart  
Glendale, AZ 85307

Impreso en China  
24CE090988

IB-18357-ESP