

Cuisinart®

Citrus Juicer

CCJ-500 Series



GARANTÍA DE
TRES AÑOS



Instruction &
Recipe Booklet

ESPAÑOL INCLUIDO

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 followed including the following:

1. **Read all instructions.**
2. **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.**
3. To protect against risk of electrical shock do not put the juicer in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they 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.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for

information on examination, repair, or adjustment.

7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

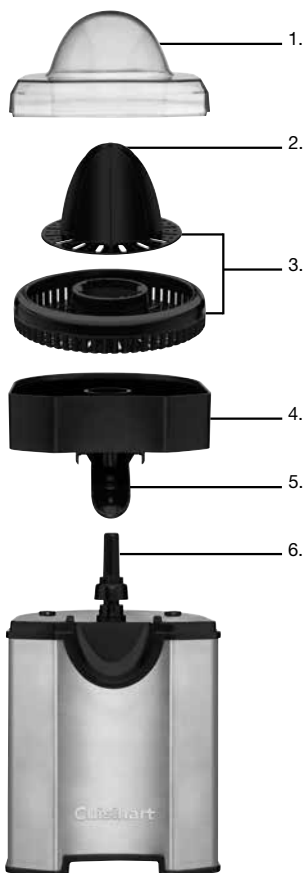
NOTICE:

This appliance has a polarized plug (one prong is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2
Features and Benefits	3
Assembly Instructions	3
Tips and Hints	4
Yields	4
Benefits	4
Operation	4
Cleaning and Maintenance	5
Recipes	6
Warranty Information	10

FEATURES AND BENEFITS



- 1. Cover:** Activates Final Fast-Spin feature that removes juice from pulp, and acts as a dust cover when not in use. Cover is dishwasher safe.
- 2. Juicing Reamer:** Larger cone allows you to juice a variety of fruits. Sieve allows the juice to pass through the pulp.
- 3. Adjustable Sieve Assembly:** Low, medium and high settings allow for variable pulp control.
- 4. Juice Container:** Angled container allows juice to flow directly into a glass or container.
- 5. Drip Spout:** Choose the open or closed position by pushing down or up on the spout.
- 6. Motor Base:** Sturdy motor base virtually eliminates the risk of the juicer “walking” on your countertop while in use.
- 7. Cord Storage (not shown):** Keeps countertops safe and neat.
- 8. BPA-Free (not shown):** All materials that come in contact with food or juice are BPA-free.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

To use your Cuisinart® Pulp Control Citrus Juicer, begin by:

1. Rinse the removable parts. DO NOT rinse the Motor Base. Wipe the Motor Base clean with a damp cloth.
2. Place the Juice Container over the Motor Shaft with the Drip Spout aligned with the opening.
3. Make sure the Drip Spout is in the open position.
4. Place the Juicing Reamer and Sieve Assembly over the Motor Shaft and secure them in place.
5. Place the Cover over the Juicing Reamer.
6. Plug in the power cord; you are now ready to juice.

TIPS AND HINTS

Choose fresh fruit that is firm, not soft – it will yield more juice.

Always wash citrus fruit before juicing to remove pesticides and residues from handling.

Room-temperature fruit will yield more juice than refrigerated fruit.

Roll fruits on the countertop with the palm of your hand a few times to increase juice yield.

Remove all seeds, but leave in pulp when using juice in baking – it will add flavor.

If a recipe calls for citrus “zest,” remove zest prior to juicing.

Freeze leftover juice in measured “juice cubes,” using ice cube trays. Thaw to use.

Choose oranges, lemons and limes with smooth, brightly colored skin. The best are firm, plump and heavy for their size. Small brown areas on the skin (“scald” spots) will not affect flavor or juiciness. Avoid lemons/limes with hard or shriveled skin.

Lemon and lime juice can be used interchangeably in most recipes (margaritas are an exception).

Grapefruits should have thin, finely textured, brightly colored skin and be firm yet springy to palm texture. The thinner the skin, the more juice.

Hollow skins that remain after juicing citrus fruit are nice containers for desserts such as sorbets.

Sweet oranges make the best juice, but you can make orange juice from any type of orange. Sweet oranges include both juice oranges and navel oranges. Navel oranges are identifiable by their prominent navel – their thick skins are much easier to peel, and are generally seedless. Juice oranges have thinner skins, and often are chock-full of seeds.

Juice from pink grapefruit contains more vitamin A than from white grapefruit.

YIELDS

- Grapefruit – 1 medium grapefruit is approximately 1 pound and will yield about 1 cup of juice.
- Lemons – Approximately 4 to 6 lemons equal one pound and will yield about 1 cup of lemon juice. One lemon yields about 3 tablespoons juice and 2 to 3 teaspoons zest.
- Limes – Approximately 6 to 8 medium limes equal one pound, which will yield about $\frac{2}{3}$ – $\frac{3}{4}$ cup of juice.
- Oranges – Approximately 2 to 4 oranges equal one pound and will yield about 1 cup of juice, 1 to 2 tablespoons zest.

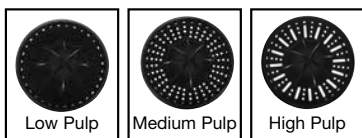
BENEFITS

Citrus juice is an excellent source of vitamin C, but the juice begins to lose its vitamin power after squeezing. Fresh citrus juice loses 20% of its vitamin C potency within 24 hours. The best juice is “just squeezed.”

There is no comparison between the flavor of fresh lemon and lime juices and their purchased refrigerated or frozen counterparts. Fresh juice has significantly more flavor than the purchased juices and will make your finished recipes much tastier.

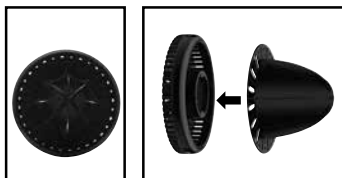
OPERATION

1. Place juicer on a clean, dry counter.
2. Remove the cover and select low, medium or high pulp setting on the reamer/sieve assembly by rotating the cone according to the arrows.



3. Place a glass or container under 2-cup measure and no higher than 5³/₈" under the spout.
4. Make sure spout is in the open position.
5. Slice fruit horizontally.
6. Place center of citrus fruit on the center of the juicing reamer. For large and small citrus fruits, place palm of hand over the fruit.
7. Press fruit against reamer by using firm steady pressure to activate juicing mechanism.
8. If you remove the pressure, reamer may reverse direction once pressure is reapplied – this is normal and provides more even, effective juicing. Squeezing the fruit while pressing down on the reamer will extract more juice.
9. Once you feel the ribs of the reamer through the citrus rind, remove from reamer and repeat steps 5–7.
10. After approximately 1 lb. of fruit has been juiced, the sieve will appear to be full.
11. Remove rind from reamer and place cover on top of unit. Press down on cover to activate the Fast-Spin feature. This will remove the remaining juice from the pulp and juice container.
12. Once the juice slows to a drip, release pressure to stop the Fast-Spin feature.
13. Place drip spout in the closed position and remove cup.

14. Rotate the sieve assembly all the way to the left to release.
15. Remove the reamer from the sieve, with one hand on the sieve and the other on the reamer, pulling slightly to separate.



16. Rinse both parts and repeat steps 5–12 until you have the desired amount of juice.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug your Cuisinart™ Citrus Juicer from the electrical outlet before cleaning.

Rinse juice container, reamer/sieve assembly and cover before placing on the top rack of the dishwasher. (You may desire to disassemble for optimum cleaning.)

Wipe stainless steel housing with a damp cloth (such as a microfiber cloth).

Never put the motor housing in water or other liquid to clean.

Unused cord can be easily pushed back into the base to keep counters neat and safe.

Place clean juice container, reamer and cover back on unit.

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

RECIPES

Fresh Lemonade/ Fresh Limeade

A tangy thirst quencher.

Makes about 2 quarts

- ¾ cup cold water**
- ¾ cup granulated sugar**
- 1 cup fresh lemon or lime juice**
- 1 liter/quart cold water or seltzer (for sparkling lemonade)**
- Ice cubes**
- Thin lemon or lime slices**
- Fresh mint leaves (optional garnish)**

1. Combine the cold water and sugar in a 2-quart saucepan. Bring to a boil over high heat, then reduce the heat to low and simmer until the sugar is dissolved. Remove from the heat and let cool. (This is called a “simple syrup,” and can be prepared ahead and kept refrigerated.)
2. Combine juice with cold simple syrup in a large pitcher. (For one pound of lemons – 1 cup juice – use 1 cup simple syrup.) Add cold water or seltzer.
3. Serve in tall glasses over ice. Garnish with lemon slices and fresh mint if desired.

Nutritional information per serving:

Calories 80 (0% from fat) • carb. 21g
pro. 0g fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg
sod. 5mg • calc. 5mg
vit. C 14mg (23% DV) • fiber 0g

Citrus Mint Iced Tea

Perfect for a hot summer day.

Makes 2 quarts

- 3 cups boiling water**
- 4 English Breakfast tea bags**
- 12 fresh mint leaves**
- ½ to 1 cup sugar, to taste**
- 1 cup fresh orange juice**
- 1 cup fresh lemon juice**
- 4 cups water**

1. Pour boiling water over tea bags and mint; let steep 5 minutes. Remove and discard tea bags and mint leaves. Add sugar and stir until dissolved. Stir in juices and water. If not serving immediately, refrigerate until ready to serve. Serve over ice.

Nutritional information per serving:

Calories 65 (1% from fat) • carb. 17g
pro. 0g fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg
sod. 4mg • calc. 6mg
vit. C 19mg (32% DV) • fiber 0g

Fizzy Orange

Deliciously refreshing, this fizzy beverage is a great alternative to sugar-laden sodas for both children and adults.

Makes four 10-ounce servings

- 3 cups fresh orange juice**
- 2 cups seltzer or club soda, chilled**

1. Pour orange juice into a 1½ quart pitcher. Add seltzer/club soda and stir gently. Serve immediately over ice. May be garnished with a slice of orange and a mint leaf.

Nutritional information per serving:

Calories 84 (4% from fat) • carb. 19g
pro. 1g fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg
sod. 27mg • calc. 26mg
vit. C 93mg (155% DV) • fiber 0g

Classic Margarita

Fresh lime juice makes an incomparable margarita.

Makes 6 cups

Enough for eight 6-ounce margaritas

- 1½ cups cold water**
- 1½ cups granulated sugar**
- 2 cups fresh lime juice**
- 12 ounces tequila**
- 2½ ounces orange liqueur (Triple Sec, Cointreau)**
- Lime wedges**
- Coarse salt**
- Crushed ice**
- Thin lime slices**

1. Pour water and sugar into a 2-quart saucepan. Place over medium-high heat and cook undisturbed to dissolve sugar, 10 to 12 minutes. Remove from heat and allow to cool. When completely cool, transfer to a large pitcher; stir in fresh lime juice. Add tequila and orange liqueur; stir to blend.
2. Rub the rims of margarita glasses with lime wedges and dip in coarse salt if desired. Fill the glasses halfway with crushed ice. Add margarita mixture to top of glass. Garnish with a thin slice of lime and enjoy.

Nutritional information per serving:

*Calories 293 (0% from fat) • carb 46g
pro. 0g fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg
sod. 4mg • calc. 7mg
vit. C 18mg (30% DV) • fiber 0g*

Fresh Citrus “Vinaigrette”

Fresh orange and lemon juices replace the vinegar in this refreshing dressing. Try it on greens, or use it to create a salad with cooked rice (try a mixture of brown and wild rice), diced vegetables and chopped toasted nuts.

Makes about 1 cup.

- 1 teaspoon orange zest, finely chopped**
- 1 teaspoon fresh thyme**
- 6 tablespoons fresh orange juice**
- 2 tablespoons fresh lemon juice**
- 2 teaspoons Dijon-style mustard**
- Pinch kosher salt**
- 6 tablespoons light olive oil**

1. In a food processor: Put the zest, thyme, orange juice, lemon juice, mustard and salt into the work bowl of a food processor. Process on chop until blended, 10 seconds. With the machine running, add the oil through the small hole in the top. Process until completely emulsified.
2. By hand: Put the zest, thyme, orange juice, lemon juice, mustard, and salt into a small bowl. Whisk to blend. After mixture is blended, continue whisking and add the oil in a slow steady stream – continue whisking until the mixture is emulsified.

Nutritional information per serving (1 tbsp):

*Calories 56 (91% from fat) • carb. 1g
pro. 0g fat 6g • sat. fat 1g • chol. 0mg
sod. 29mg • calc. 3mg
vit. C 5mg (8% DV) • fiber 0g*

Pan-Seared Scallops with Tangerine Shallot Sauce

Serve with freshly steamed snow peas and brown rice to complete the plate.

*Nutritional information per serving:
Calories 408 (27% from fat) • carb. 20g
pro 39g • fat 12g • sat. fat 4g
chol. 95mg • sod. 710mg
calc. 91mg • vit. C 36mg (60%DV)
fiber 0g*

Makes 2 servings

- 1 pound sea scallops (diver scallops are best), tough muscle on side**
- Flour, to lightly dust scallops**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- 2 teaspoons extra virgin olive oil**
- ¾ cup dry white vermouth**
- ¾ cup fresh tangerine juice**
- 1 tablespoon finely chopped shallot**
- 2 tablespoons heavy cream**

1. Make sure scallops are completely dry. Lightly dust tops and bottoms of scallops with flour. Sprinkle with salt and pepper. Heat oil in a 10-inch nonstick skillet over medium-high heat. When hot, place scallops in a single layer in the skillet and cook over medium-high heat for 2 to 3 minutes, until golden brown – do not turn or move. Turn scallops and cook for 2 to 3 minutes on the other side, until golden brown and just barely firm. Transfer scallops to a warm plate and cover loosely. Do not overcook; scallops will continue to cook as they rest while sauce is prepared.
2. Wipe the pan clean. Add wine, juice and chopped shallot to the pan. Cook over medium-high heat to reduce liquid by half. When liquid is reduced, stir in heavy cream. Stir and cook until thickened and smooth. Pour half the sauce on each of two warm plates and arrange reserved scallops on the sauce to serve.

Pink Grapefruit Cake

Similar to a pound cake. After baking, fresh grapefruit syrup is poured over the warm cake, and when cool, cake is finished with a grapefruit glaze.

Makes 16–20 servings

- Butter and flour, to prep pan**
 - 3 cups all-purpose flour**
 - ½ teaspoon baking soda**
 - ½ teaspoon salt**
 - Zest of 1 medium grapefruit, finely chopped**
 - 3 cups granulated sugar, divided**
 - 1 cup unsalted butter, cut into 1-inch pieces, at room temperature**
 - 6 large eggs**
 - 1 cup plain nonfat or lowfat yogurt**
 - 1 teaspoon pure almond extract**
 - ½ teaspoon pure vanilla extract**
 - ¾ cup fresh pink grapefruit juice, divided**
 - 2 cups powdered sugar**
1. Preheat the oven to 350°F. Butter and flour a 10-inch tube or Bundt pan. Put the flour, baking soda and salt in a medium bowl and stir to blend; reserve.
 2. Put the zest, 2½ cups of the granulated sugar and the butter in a large bowl. Using a hand mixer, mix the sugar, butter and zest on low speed for 30 seconds to combine. Mix on medium speed until creamed

and light – about 3½ to 4 minutes. Scrape the bowl. Add the eggs, yogurt and extracts; mix on low speed until well blended, about 1 minute. Scrape the bowl. Add the dry ingredients and mix on low speed for 30 seconds. Scrape the bowl and mix until completely blended, about 30 to 40 seconds. Transfer the batter to the prepared pan and spread evenly. Bake in the preheated 350°F oven until a tester inserted in the center comes out clean, 65 to 75 minutes. While the cake is in the oven, prepare the syrup by combining ½ cup of the grapefruit juice with the remaining ½ cup of granulated sugar in a small saucepan. Cook over medium heat until the sugar is dissolved, 3 to 5 minutes; keep warm and reserve.

3. Cool cake in pan on a rack for 5 minutes, then turn out onto the rack, wash and dry the pan. Prick the top and sides of the cake with a cake tester and return it to the pan. Prick the bottom of the cake with the cake tester. Pour the warm grapefruit syrup slowly over the cake, allowing the cake to absorb the syrup. When the syrup has been absorbed, turn the cake out onto the rack to cool completely.
4. Combine the powdered sugar with the remaining grapefruit juice and stir until blended and smooth. Drizzle the pink grapefruit glaze over the cooled cake. Let rest 30 minutes before cutting.

Nutritional information per serving:

Calories 344 (28% from fat) • carb. 58g
 pro 5g fat 11g • sat. fat 6g • chol. 89mg
 sod. 116mg • calc. 37mg
 vit. C 4mg (6% DV) • fiber 1g

Lemon Pudding Cakes

This dessert magically becomes two layers when baked, pudding topped with a sponge cake.

Makes 8 servings

Cooking spray

Zest of 1 lemon, finely chopped

- | | |
|----|--|
| 1 | cup granulated sugar, divided |
| 2 | tablespoons unsalted butter, room temperature |
| ⅓ | cup fresh lemon juice |
| 3 | large egg yolks |
| 1½ | cups whole milk |
| 4 | large egg whites |
| ⅛ | teaspoon salt |
| ⅓ | teaspoon cream of tartar |
| 4 | tablespoons all-purpose flour |
| | Powdered sugar for dusting |

1. Preheat the oven to 350°F. Lightly coat eight 6-ounce ramekins with cooking spray.
2. Put the zest, ¼ cup of the sugar and the butter in a medium bowl. Using a hand mixer, mix on low speed until blended. Add remaining sugar, lemon juice, egg yolks and milk. Mix on low speed until combined, about 30 to 40 seconds. The mixture may look curdled – that is okay. In a clean bowl, beat the egg whites, salt and cream of tartar with clean whisk attachment until stiff but not dry. Gently fold the egg whites into the lemon mixture followed by the flavor. Divide the mixture among the prepared ramekins. Place the ramekins in a shallow pan and add boiling water until it reaches halfway up the sides of the ramekins. Place the pan in the preheated oven and bake for 45 minutes. Remove carefully from the hot water bath and place on a rack to cool.

3. These cakes may be served warm or cold, either in the ramekins or loosen the edge of each cake with a thin bladed knife, inverting and serving on a dessert plate. Sprinkle with powdered sugar for garnish.

Nutritional information per serving:

Calories 207 (33% from fat) • carb. 30g
pro. 5g • fat 8g • sat. fat 4g
chol. 98mg • sod. 103mg
calc. 67mg • vit. C 1mg (2% DV)
fiber 0g

Tangy Citrus Sorbet

Tangy Citrus Sorbet makes a refreshing ending to a rich meal.

Makes about 1 quart

- 1½ cups granulated sugar**
- ½ cup water**
- 2¼ cups fresh tangerine juice**
- ½ cup fresh lemon juice**
- 2 tablespoons tangerine zest, finely chopped**
- 1 tablespoon lemon zest, finely chopped**

1. Combine sugar and water in a small saucepan over medium-high heat; cook until sugar is dissolved. Allow to cool completely. Stir in zests and juices. Freeze in Cuisinart™ Ice Cream-Frozen Yogurt and Sorbet Maker, 20 to 25 minutes.

Nutritional information per serving:

Calories 239 (1% from fat) • carb. 62g
pro. 1g fat 0g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 2mg
calc. 23mg • vit. C 42mg (70% DV)
fiber 0g

LIMITED WARRANTY

Subject to the exclusions and limitations contained herein, Conair LLC dba Cuisinart ("Cuisinart") warrants that the Cuisinart® Citrus Juicer ("Product") will be free from material defects in materials and workmanship under normal, home-use conditions for a period of THREE (3) years beginning on the date the Product was purchased in its original, sealed packaging, unless otherwise specified in this Limited Warranty.

This Limited Warranty is only for U.S. consumers (defined herein as purchasers at retail for personal, family, or household use) who originally purchase the Product from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller (if you are unsure whether a retailer or other point of sale is an authorized or unauthorized Cuisinart reseller, contact Cuisinart).

This Limited Warranty does NOT cover:

- Normal wear and tear;
- Any Product purchased by commercial purchasers or for commercial or nonhousehold uses;
- Accessories, parts, or software added to the Product after the system is shipped from Cuisinart;
- Any costs associated with the replacement or repair of the Product, including labor, installation, or other costs incurred by you without prior Cuisinart approval;
- Damage to the Product, defective conditions, or nonconformities due to: (1) external causes, including shipping, accidents, problems with electrical power (Product designed only for use with 120-volt outlets), abnormal conditions (such as mechanical or environmental); (2) usage not in accordance with Product instructions; (3) misuse, neglect, unauthorized alteration, unauthorized repair; and (4) acts of God or other events beyond Cuisinart's control;
- Damage caused by you or any unauthorized third party, even though necessary repairs and maintenance might be performed by any company;
- Damage caused by accessories or replacement parts not specifically authorized by Cuisinart; and

- Any Product where the original Product identification markings (trademark or serial number) have been removed, altered, or obliterated.

It is recommended that you visit our website, <https://www.cuisinart.com/register-your-product.html>, 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 Limited Warranty will be the date of manufacture.

Hassle-free warranty

If the Product that is the subject of this Limited Warranty fails during the warranty period for reasons covered by this Limited Warranty, Cuisinart will, at its option, repair the Product, replace the Product with another identical or reasonably equivalent product, or if Cuisinart is unable to repair or replace the Product, refund the purchase price, less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the Product. To obtain a return shipping label, email us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>, or call our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190 to speak with a representative.

Upon receipt of the Product, Cuisinart will inspect the Product and, if required under this Limited Warranty, attempt to repair, replace, or refund the Product within thirty (30) days. However, there may be delays beyond Cuisinart's control, in which case that time period may be extended as reasonably necessary.

IMPORTANT: If the nonconforming product requires service, please contact our Consumer Service Center at 1-800-726-0190 to verify warranty coverage. Repairs or modifications performed by unauthorized service providers will void the remaining warranty.

California residents only

The THREE (3) year Limited Warranty period begins on the date the Product was delivered, which may be different than the date the Product was purchased. California residents also have the option of obtaining the benefits of this Limited Warranty by bringing the Product to

(A) the store where it was purchased or (B) another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the Product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the Product with another identical or reasonably equivalent product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the Product. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement with another identical or reasonably equivalent product by calling our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of such repair, replacement, and/or shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE OR BY JURISDICTION. IN THE EVENT THIS LIMITED WARRANTY IS BREACHED, YOU MAY HAVE CLAIMS FOR REPLACEMENT, DAMAGES, OR OTHER PENALTIES.

LIMITATIONS OF LIABILITY/ ADDITIONAL LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES ARE LIMITED IN DURATION TO THE LIMITED WARRANTY PERIOD. NO WARRANTIES APPLY AFTER THAT PERIOD. SOME STATES (OR JURISDICTIONS) DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU. CUISINART'S RESPONSIBILITY UNDER THIS OR ANY OTHER WARRANTY, IMPLIED OR EXPRESS, IS LIMITED TO REPAIR, REPLACEMENT, OR REFUND, AS SET FORTH ABOVE. THESE REMEDIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES FOR ANY BREACH OF WARRANTY. TO THE MAXIMUM EXTENT PERMITTED BY LAW, CUISINART IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY DIRECT, INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY OR UNDER ANY OTHER LEGAL THEORY (INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, LOST PROFITS,

DOWNTIME, LOSS OF GOODWILL, DAMAGE TO OR REPLACEMENT OF EQUIPMENT AND PROPERTY, AND ANY COSTS OF RECOVERING, REPROGRAMMING, OR REPRODUCING ANY PROGRAM OR DATA STORED IN OR USED WITH A SYSTEM CONTAINING THE PRODUCT), EVEN IF CUISINART HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES ARE LIMITED IN DURATION TO THE LIMITED WARRANTY PERIOD. NO WARRANTIES APPLY AFTER THAT PERIOD. SOME STATES (OR JURISDICTIONS) DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

This Limited Warranty is issued by:

Conair LLC
1 Cummings Point Road
Stamford, CT 06902
1-800-726-0190.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.

2. Desenchufe aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/quitar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el enchufe y jálalo de la toma de corriente. Nunca jale el cable.

3. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el aparato en agua u otros líquidos.

4. Este aparato no debe ser usado por personas (incluyendo niños) que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para hacerlo, o cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, a menos que una persona responsable por su seguridad le haya explicado el funcionamiento y los riesgos, o supervise el uso del aparato. 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.

5. Evite el contacto con las partes móviles.

6. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después de una caída/caída en agua; llame a nuestro servicio de atención al cliente para obtener

información sobre cómo hacer revisar, reparar o ajustar el aparato.

7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.

8. No lo use en exteriores.

9. No deje que el cable cuelgue de la mesa o de la encimera.

10. No deje que el cable tenga contacto con superficies calientes, incluyendo la estufa.

11. Use este aparato solamente para el uso previsto.

12. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desenchufe el aparato antes de guardarlo 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

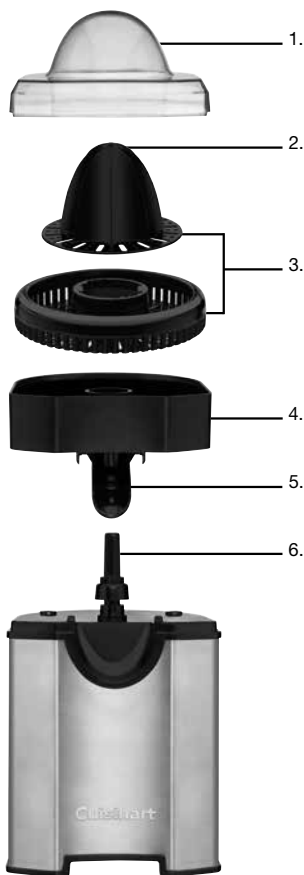
AVISO:

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 no entra en la toma de corriente, inviértalo. Si aún así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificar esta función de seguridad.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	13
Piezas y características	14
Instrucciones de montaje	14
Consejos y sugerencias	15
Rendimiento	15
Beneficios	15
Instrucciones de uso	15
Limpieza y mantenimiento	16
Recetas	17
Garantía	22

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



- 1. Tapa:** Activa la rotación rápida final y protege el aparato del polvo cuando no está en uso. Apta para lavavajillas.
- 2. Conjunto exprimidor:** El cono ancho permite exprimir una gran variedad de cítricos. El colador cuele el jugo.
- 3. Colador ajustable:** Permite controlar la cantidad de pulpa (baja, media o alta) en el jugo.
- 4. Recolector de jugo:** Superficie interior inclinada que guía el jugo hacia el pico vertedor.
- 5. Pico vertedor:** Mueva el pico hacia arriba o abajo para abrir o cerrarlo.
- 6. Bloque-motor:** Base robusta y estable que evita que el aparato se mueva durante el funcionamiento.
- 7. Espacio para guardar el cable (no ilustrado):** Mantiene la encimera segura y ordenada.
- 8. Sin BPA (no ilustrado):** Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos/líquidos contiene bisfenol A (BPA).

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Antes de usar su nuevo exprimidor de cítricos con control de pulpa Cuisinart®:

1. Enjuague las piezas removibles. NO enjuague el bloquemotor. Limpie la base con un paño húmedo.
2. Coloque el recolector de jugo sobre el árbol del motor, alineando el pico vertedor con el frente de la base.
3. Compruebe que el caño esté abierto.
4. Coloque el cono exprimidor y el colador sobre el árbol del motor, cerciorándose que queden sujetos.
5. Coloque la tapa por encima del cono exprimidor.
6. Enchufe el cable en una toma de corriente.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

Elija frutas maduras firmes, no suaves; producirán más jugo.

Siempre lave las frutas antes de exprimirlas para eliminar las pesticidas y otros residuos.

Conserve las frutas a temperatura ambiente en vez de refrigerarlas; producirán más jugo.

Ruede las frutas sobre la encimera, presionándolas con la mano; producirán más jugo.

Si usa el jugo para hacer pasteles, quite las semillas, pero deje la pulpa; dará más gusto a los pasteles.

Si una receta incluye ralladura, ralle la cáscara antes de exprimir la fruta.

Las sobras de jugo pueden congelarse en bandejas para cubitos de hielo. Descongele el jugo antes de usarlo.

Elija naranjas, limones o limas/limones verdes de color vivo. Las mejores frutas son firmes, llenas y pesadas. Pequeñas manchas marrones en la cáscara no afectarán el sabor del jugo, ni la cantidad de jugo producido. Evite escoger limones o limas/limones verdes con piel dura o arrugada.

Puede sustituir jugo de limón con jugo de lima/limón verde y viceversa en la mayoría de las recetas (excepto en las margaritas).

Las mejores toronjas son firmes, vuelven a su forma original al ser presionadas y tienen piel delgada, lisa y de color vivo. Cuanta más delgada la cáscara, más jugo producirá una fruta.

Después de exprimir el jugo, las cáscaras pueden usarse para servir postres como helados y sorbetes.

Las naranjas dulces son las mejores para hacer jugo, pero puede exprimir cualquier tipo de naranja. Las naranjas dulces incluyen las naranjas navelinas (Navel) y las naranjas para jugo. Las naranjas navelinas (Navel) son fáciles de pelar por su cáscara gruesa, y por lo general no tienen pepas. Las naranjas para jugo tienen

cáscara más delgada, y por lo general están llenas de semillas.

Las toronjas rosadas contienen más vitamina A que las toronjas blancas.

RENDIMIENTO

- Toronja – 1 lb/455 g (1 toronja) produce aprox. 1 taza (235 ml) de jugo.
- Limones – 1 lb/455 g (4-6 limones) produce aprox. 1 taza (235 ml) de jugo. Un limón produce aprox. 3 cucharadas de jugo y 2-3 cucharaditas de ralladura.
- Limas/Limones verdes – 1 lb/455 g (= 6-8 limas medianas) produce aprox. $\frac{2}{3}$ – $\frac{3}{4}$ de taza (160-175 ml) de jugo.
- Naranjas – 1 lb/455 g (= 2-4 naranjas) produce aprox. 1 taza (235 ml) de jugo y 1-2 cucharadas de ralladura.

BENEFICIOS

Los cítricos son una excelente fuente de vitamina C, pero pierden sus vitaminas rápidamente después de ser exprimidos. Después de tan solo 24 horas, el jugo ya ha perdido el 20 % de su vitamina C. Por lo tanto, el mejor jugo es jugo recién exprimido.

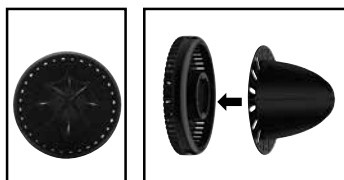
El jugo recién exprimido no tiene comparación con el jugo en botella o el jugo congelado. No solo tiene más vitaminas, sino también es más sabroso.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Coloque el aparato sobre una encimera limpia y seca.
2. Quite la tapa y ajuste el nivel de pulpa al nivel deseado, girando el colador en dirección de las flechas.



3. Coloque un vaso o recipiente de vidrio de no más de 5 $\frac{3}{8}$ in (13.5 cm) de alto debajo del pico vertedor.
4. Compruebe que el pico vertedor esté abierto.
5. Corte la fruta horizontalmente a la mitad.
6. Centre la fruta sobre el cono exprimidor. Ponga la mano encima de la fruta.
7. Presione la fruta hacia abajo para empezar a exprimir el jugo.
8. Si afloja la presión, el cono exprimidor cambiará de dirección al volver a presionar firmemente hacia abajo. Este sistema permite obtener más jugo. Se puede ayudar a producir más jugo apretando la fruta con la mano mientras se presiona hacia abajo.
9. Cuando sienta los filos del cono exprimidor a través de la cáscara, retire la fruta y repita los pasos 5-7 con la otra mitad.
10. Después de haber exprimido aprox. 1 lb (455 g) de frutas, el colador parecerá lleno.
11. Retire la cáscara del cono exprimidor y coloque la tapa sobre el aparato. Presione la tapa para activar la rotación final rápida; esto extraerá hasta la última gota de jugo de la pulpa.
12. Cuando el jugo deje de gotear, deje de presionar la tapa.
13. Cierre el pico vertedor y retire el vaso.
14. Gire el colador en sentido antihorario para separarlo del recolector de jugo.
15. Separe el cono del colador, jalándolos suavemente en dirección opuesta.



16. Enjuague ambas piezas y repita los pasos 5-12 hasta conseguir la cantidad deseada de jugo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

Enjuague el recolector de jugo, el colador, el cono exprimidor y la tapa antes de meterlas al lavavajillas (bandeja superior solamente). Se recomienda separar las piezas para lavarlas.

Limpe la carcasa del aparato con un paño (como un paño de microfibra) húmedo.

Nunca sumerja el bloque-motor en agua u otros líquidos.

Guarde el cable en la base para mantener la encimera segura y ordenada.

Vuelva a ensamblar el aparato después de haber lavado y secado todas las piezas.

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

RECETAS

Limónada fresca

Refrescante bebida agridulce.

Rinde aprox. 2 cuartos de galón (1.9 L)

- $\frac{3}{4}$ **taza (175 ml) de agua fría**
- $\frac{3}{4}$ **taza (150 g) de azúcar granulada**
- 1 taza (235 ml) de jugo de limón o lima/limón verde fresco**
- 1 cuarto de galón (1 L) de agua o gaseosa ("seltzer") fría**
Cubitos de hielo
Rodajas finas de limón o lima/limón verde
Hojas de menta fresca (opcional)

1. Colocar el agua y el azúcar en una cacerola pequeña; revolver. Calentar hasta que empiece a hervir, y luego reducir el fuego y cocinar a fuego lento hasta que el azúcar se haya disuelto. Retirar del fuego y dejar enfriar. (El jarabe obtenido se llama "jarabe simple". Puede ser preparado por adelantado y conservado en la refrigeradora.)
2. Mezclar el jugo con el jarabe simple frío, en una jarra grande. Usar 1 taza (235 ml) de jarabe simple por taza (235 ml) de jugo. Agregar el agua o la gaseosa fría.
3. Servir en vasos altos, con hielo. Decorar con rodajas de limón y menta fresca si desea.

Información nutricional por porción:

Calorías 80 (0 % de grasa) • Carbohidratos 21g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg
Sodio 5 mg • Calcio 5 mg • Vitamina C 14 mg (23 % VDR) • Fibra 0 g

Té helado de cítricos con menta

Perfecto para un día caliente.

Rinde 2 cuartos de galón (1.9 L)

- 3 tazas (710 ml) de agua hirviente**
- 4 bolsitas de té "English Breakfast"**
- 12 hojas de menta fresca**
- $\frac{1}{2}$ -**1 taza (100-200 g) de azúcar granulada, al gusto**
- 1 taza (235 ml) de jugo de naranja fresco**
- 1 taza (235 ml) de jugo de limón fresco**
- 4 tazas (945 ml) de agua**

1. Verter el agua hirviente sobre las bolsitas de té y las hojas de menta. Después de 5 minutos, Después de este tiempo, retirar y tirar el té y la menta. Agregar el azúcar y revolver hasta que se haya disuelto. Agregar el jugo fresco y el agua. Servir inmediatamente o refrigerar hasta el momento de servir. Servir con hielo.

Información nutricional por porción:

Calorías 65 (1 % de grasa) • Carbohidratos 17g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0mg • Sodio 4 mg • Calcio 6 mg • Vitamina C 19 mg (32 % VDR) • Fibra 0 g

"Soda" de naranja

Sabrosa y refrescante alternativa a las gaseosas llenas de azúcar que le encantará tanto a los niños como a los adultos.

Rinde 4 porciones de 10 oz (295 ml)

- 3 tazas (710 ml) de jugo de naranja fresco**
- 2 tazas (475 ml) de gaseosa ("seltzer" o "club soda") helada**

1. Verter el jugo de naranja en una jarra de 1½ cuartos de galón (1.4 L). Agregar el gaseosa y revolver suavemente. Servir inmediatamente, con hielo. Decorar con rodajas de naranja y menta fresca si desea.

Información nutricional por porción:

Calorías 84 (4 % de grasa) • Carbohidratos 19g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 27 mg • Calcio 26 mg • Vitamina C 93 mg (155 % VDR) • Fibra 0 g

Margarita clásica

Incomparable, gracias al jugo de lima fresco.

Rinde 8 porciones de 6 oz (175 ml)

- 1½ tazas (355 ml) de agua fría**
- 1½ tazas (300 g) de azúcar granulada**
- 2 tazas (475 ml) de jugo de lima/limón verde fresco**
- 12 onzas (145 ml) de tequila**
- 2½ onzas (75 ml) de licor de naranja (Triple Seco, Cointreau)**
- Gajos de lima/limón verde**
- Sal gruesa**
- Hielo picado**
- Rodajas delgadas de lima/limón verde**

1. Colocar el agua y el azúcar en una cacerola pequeña y revolver. Cocinar a fuego medio-alto, sin revolver, por 10-12 minutos, hasta que el azúcar se haya disuelto. Retirar del fuego y dejar enfriar. Una vez enfriado, verter en una jarra grande y agregar el jugo de lima. Agregar el tequila y el licor de naranja; revolver para mezclar.
2. Frotar los bordes de los vasos con los gajos de lima/limón verde y pasarlos por la sal gruesa. Llenar los vasos hasta la mitad con hielo picado. Agregar la mezcla hasta arriba. Decorar con una rodaja fina de lima/limón verde y disfrutar.

Información nutricional por porción:

*Calorías 293 (0 % de grasa)
Carbohidratos 15 g • Proteínas 0 g
Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 4 mg • Calcio 7 mg • Vitamina C 18 mg (30 % VDR)
Fibra 0 g*

"Vinagreta" de cítricos

Sabrosa alternativa a la vinagreta tradicional, preparada con jugo de naranja y limón. Perfecta para aderezar ensaladas o ensalada de arroz (pruebe una combinación de arroz integral y arroz salvaje con vegetales picados y nueces tostadas).

Rinde 1 taza (235 ml).

- 1 cucharadita de ralladura de naranja**
- 1 cucharadita de tomillo fresco**
- 6 cucharadas de jugo de naranja fresco**
- 2 cucharadas de jugo de limón fresco**
- 2 cucharaditas de mostaza de Dijon**
- 1 pizca de sal kosher**
- 6 cucharadas de aceite de oliva "light"**

1. Para preparar la vinagreta en una procesadora de alimentos: Colocar la ralladura, el tomillo, el jugo de naranja, el jugo de limón, la mostaza y la sal en el bol de la procesadora. Procesar por aprox. 10 segundos. Sin apagar la máquina, agregar lentamente el aceite de oliva por la abertura en el tubo de alimentación. Procesar hasta que la mezcla esté bien emulsionada.
2. A mano: Colocar la ralladura, el tomillo, el jugo de naranja, el jugo de limón, la mostaza y la sal en un tazón pequeño. Batir para mezclar. Agregar lentamente el aceite, sin dejar de batir. Seguir batiendo hasta que la mezcla esté bien emulsionada.

**Información nutricional por porción
(1 cucharada):**

Calorías 56 (91 % de grasa)
Carbohidratos 1g • Proteínas 0 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg
Sodio 29 mg • Calcio 3 mg • Vitamina C 5 mg (8 % VDR) • Fibra 0 g

Vieiras en salsa de tangerina y chalote

Sirva este delicioso plato con arroz integral y tirabeques/arvejas chinas ("snow peas") al vapor. ¡Será un gran éxito!

Rinde 2 porciones

- 1 libra (455 g) de vieiras limpias (quitar el músculo lateral)**
- Harina para rebozar ligeramente las vieiras**
- ½ cucharadita de sal kosher**
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- 2 cucharaditas de aceite de oliva virgen extra**
- ¾ taza (175 ml) de vino blanco seco (p. ej., Vermú)**
- ¾ taza (175 ml) de jugo de tangerina fresco**
- 1 cucharada de chalote finamente picado**

2 cucharadas (30 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")

1. Compruebe que las vieiras estén completamente secas. Enharinar ligeramente ambos lados de las vieiras. Sazonar con sal y pimienta. Calentar el aceite a fuego medio-alto en una sartén antiadherente de 10 in (25 cm). Cuando el aceite esté caliente, disponer las vieiras en la sartén sin superponerlas y cocinar a fuego medio-alto por 2-3 minutos, sin moverlas ni voltearlas, hasta que estén bien doradas. Voltear las vieiras y cocinar por 2-3 minutos adicionales hasta que el otro lado esté bien dorado y que las vieiras estén apenas duras. Colocar las vieiras sobre un plato caliente y cubrir sin apretar con papel de aluminio. No cocinar demasiado las vieiras. Seguirán cocinándose en el plato mientras prepara la salsa.
2. Limpiar la sartén con papel absorbente. Agregar el vino, el jugo y el chalote a la sartén. Cocinar a fuego medio-alto hasta reducir el líquido a la mitad. A continuación, agregar la crema. Revolver y seguir cocinando hasta obtener una salsa espesa y homogénea. Verter la salsa en dos platos calientes y disponer las vieiras encima.

Información nutricional por porción:

Calorías 408 (27 % de grasa)
Carbohidratos 20 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 95 mg
Sodio 710 mg • Calcio 91 mg • Vitamina C 36 mg (60 % VDR) • Fibra 0 g

Pastel de toronja rosada

Sabroso bizcocho empapado con jarabe de toronja y cubierto con glaseado de toronja.

Rinde 16-20 porciones

- Mantequilla y harina para preparar el molde**
- 3 tazas (250 g) de harina común**
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ½ cucharadita de sal**
- Ralladura de una toronja mediana**
- 3 tazas (600 g) de azúcar granulada**
- 1 taza (225 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos**
- 6 huevos grandes**
- 1 taza (235 ml) de yogur natural sin grasa o bajo en grasa**
- 1 cucharadita de extracto natural de almendra**
- ½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ¾ taza (175 ml) de jugo de toronja fresco**
- 2 tazas (240 g) de azúcar glasé**

1. Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Preparar un molde de rosca de 10 in (25 cm) con mantequilla y harina. Colocar la harina, el bicarbonato y la sal en un tazón mediano. Mezclar y reservar.
2. Colocar la ralladura, 2½ tazas (500 g) del azúcar granulada y la mantequilla en un tazón grande. Batir con una batidora de mano a velocidad baja por 30 segundos para combinar. Seguir batiendo a velocidad media por 3½-4 minutos, hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Raspar el tazón. Agregar los huevos, el yogur y los extractos. Batir a

velocidad baja por 1 minuto. Raspar el bol. Agregar los ingredientes secos y mezclar a velocidad baja por 30 segundos. Raspar el tazón y mezclar por 30-40 segundos adicionales, hasta obtener una mezcla homogénea. Verter la mezcla en el molde, repartiéndola uniformemente en este con una espátula. Hornear por 65-75 minutos, hasta que un probador introducido en el centro salga limpio. Mientras el pastel está en el horno, preparar el jarabe: Combinar ½ taza (120 ml) del jugo de toronja con el azúcar restante en una cacerola pequeña. Cocinar a fuego medio por 3-5 minutos, hasta que el azúcar se haya disuelto; reservar.

3. Dejar enfriar el pastel sobre una rejilla por 5 minutos antes de desmoldarlo. Lavar y secar el molde. Pinchar la parte superior y los costados del pastel con un probador y volver a colocarlo en el molde. Pinchar el fondo del pastel con el probador. Verter el jarabe de toronja tibio lentamente por encima el pastel, dejando que el pastel lo absorbe. Cuando todo el jarabe haya sido absorbido, desmoldar el pastel y dejar enfriar completamente.
4. Revolver el azúcar glasé y el jugo de toronja restante, hasta obtener una mezcla homogénea. Esparcir el glaseado de toronja por encima del pastel. Dejar reposar por 30 minutos antes de cortar.

Información nutricional por porción:

*Calorías 344 (28 % de grasa)
Carbohidratos 58 g • Proteína 5 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 6 g • Colesterol 89 mg • Sodio 116 mg • Calcio 37 mg
Vitamina C 4 mg (6 % VRD) • Fibra 1 g*

Budines de limón

Este sabroso postre se convierte como por magia en un pastel de dos capas: una de bizcocho y otra de budín.

Rinde 8 porciones

Aceite en aerosol/rocío vegetal

Ralladura de 1 limón

1 taza (200 g) de azúcar granulada

2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente

1/3 taza (80 ml) de jugo de limón fresco

3 yemas de huevo grande

1 1/2 tazas (355 ml) de leche entera

4 claras de huevo grande

1/8 cucharadita de sal

1/3 cucharadita de crémor tártaro

4 cucharadas (30 g) de harina común

Azúcar glasé para espolvorear

1. Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). Engrasar 8 ramequines de 6 oz (175 ml) con aceite en aerosol/rocío vegetal.
2. Colocar la ralladura, 1/4 de taza (50 g) del azúcar granulada y la mantequilla en un tazón mediano. Usando una batidora de mano, batir a velocidad baja. Agregar el azúcar restante, el jugo de limón, las yemas y la leche. Batir a velocidad baja por 30-40 segundos. La mezcla puede parecer cuajada; esto no es un problema. En un tazón limpio, batir las claras, la sal y el crémor a punto de nieve. Incorporar con cuidado las claras montadas a la mezcla. Repartir la mezcla entre los ramequines. Colocar los ramequines en una bandeja y verter agua hirviendo en la bandeja hasta que llegue hasta

la mitad de los ramequines. Hornear por 45 minutos. Retirar con cuidado los ramequines del agua y dejar enfriar sobre una rejilla.

3. Servir tibio o frío. Desmoldar antes de servir si desea, despegando los lados de cada budín con el filo de un cuchillo antes de voltear la cazuelita sobre un plato. Espolvorear con azúcar glasé.

Información nutricional por porción:

*Calorías 207 (33 % de grasa)
Carbohidratos 30g • Proteínas 5 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 98 mg • Sodio 103 mg • Calcio 67 mg
Vitamina C 1 mg (2 % VDR) • Fibra 0 g*

Sorbete agri dulce de cítricos

Refrescante postre, ideal después de una rica comida.

Rinde aprox. 1 cuarto de galón (945 ml)

1 1/2 tazas (300 g) de azúcar granulada

1/2 taza (120 ml) de agua

2 1/4 tazas (530 ml) de jugo de tangerina fresco

1/2 taza (120 ml) de jugo de limón fresco

2 cucharadas de ralladura fina de tangerina

1 cucharada de ralladura de limón

1. Colocar el azúcar y el agua en una cacerola pequeña, revolver y cocinar a fuego medio-alto hasta que el azúcar se haya disuelto. Dejar enfriar completamente. Agregar el jugo y la ralladura. Congelar por 20-25 minutos en una máquina para hacer helado.

Información nutricional por porción:

*Calorías 239 (1 % de grasa)
Carbohidratos 62g • Proteínas 1 g
Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 2 mg • Calcio 23 mg • Vitamina C 42 mg (70 % VDR)
Fibra 0 g*

GARANTÍA LIMITADA

Sujeto a las exclusiones y limitaciones contenidas en este documento, Conair LLC/Cuisinart ("Cuisinart") garantiza que Exprimidor de cítricos con control de pulpa Cuisinart® ("Producto") estará libre de defectos de materiales y fabricación en condiciones normales de uso doméstico durante un período de TRES (3) años a partir de la fecha de compra del Producto en su embalaje original sellado, a menos que se especifique lo contrario en esta Garantía Limitada. Esta Garantía Limitada es solo para consumidores de Estados Unidos (definidos aquí como compradores al por menor para uso personal, familiar o doméstico) que compren originalmente el Producto a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Si no está seguro de si un minorista u otro punto de venta es un revendedor autorizado de Cuisinart, póngase en contacto con Cuisinart.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE:

- El desgaste normal;
- Cualquier Producto adquirido por compradores comerciales o para usos comerciales o no domésticos;
- Accesorios, piezas o programas añadidos al Producto después de que Cuisinart lo haya enviado;
- Cualquier costo asociado con el reemplazo o reparación del Producto, incluyendo mano de obra, instalación u otros costos incurridos por usted sin previa aprobación de Cuisinart;
- Daños, defectos y fallas debidos a:
(1) causas externas, incluyendo el envío, accidentes, problemas con el suministro eléctrico (el Producto está diseñado para su uso exclusivo con enchufes de 120 V), condiciones anormales (como mecánicas o medioambientales); (2) uso no conforme a las instrucciones del Producto;
(3) uso indebido, negligencia, alteración no autorizada, reparación no autorizada; y (4) casos fortuitos u otros acontecimientos fuera del control de Cuisinart;
- Daños causados por usted o terceros no autorizados, aunque cualquier empresa puede realizar las reparaciones y el mantenimiento necesarios;

- Daños causados por accesorios o repuestos no autorizados específicamente por Cuisinart; y
- Cualquier Producto cuyas marcas de identificación originales (marca comercial o número de serie) hayan sido retiradas, alteradas o borradas.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://www.cuisinart.com/register-your-product.html> 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.

GARANTÍA DE SIN DIFICULTADES

Si el Producto objeto de esta Garantía Limitada falla durante el período de garantía por razones cubiertas por esta Garantía Limitada, Cuisinart, a su elección, reparará el Producto, sustituirá el Producto por otro idéntico o razonablemente equivalente, o si Conair no puede reparar o sustituir el Producto, reembolsará al consumidor el precio de compra, menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del Producto por parte del consumidor. Para obtener una etiqueta de devolución, contáctenos, visitando <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/> o llamando a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190**, para hablar con un representante.

Tras la recepción del Producto, Conair lo inspeccionará y, si lo requiere esta Garantía Limitada, intentará reparar, reemplazar o reembolsarlo en un plazo de treinta (30) días. No obstante, pueden producirse retrasos fuera del control de Cuisinart, en cuyo caso dicho plazo podrá ampliarse en la medida en que sea razonablemente necesario.

IMPORTANTE: Si debe llevar el aparato 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.

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

El período de Garantía Limitada de TRES (3) años comienza en la fecha de entrega del Producto, que puede ser diferente de la fecha de compra del Producto. Los residentes en California también tienen la opción de obtener los beneficios de esta Garantía Limitada devolviendo el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron, o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® del mismo tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir al consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto por uno idéntico o razonablemente equivalente, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Los residentes de California también pueden, si lo desean, enviar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido por uno idéntico o razonablemente equivalente. Para esto, deben 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.

ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARIAN DE UN ESTADO A OTRO O EN FUNCIÓN DE LA JURISDICCIÓN. EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA, USTED PUEDE RECLAMAR LA SUSTITUCIÓN, UNA INDEMNIZACIÓN POR DAÑOS Y PERJUICIOS U OTRAS SANCIONES.

LIMITACIONES DE RESPONSABILIDAD/ LIMITACIONES Y EXCLUSIONES ADICIONALES:

TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS TIENEN UNA DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA. NO SE APLICARÁ NINGUNA GARANTÍA DESPUÉS DE ESTE PERÍODO. ALGUNOS ESTADOS (O JURISDICCIONES) NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED. LA RESPONSABILIDAD DE CUISINART BAJO ESTA O CUALQUIER OTRA GARANTÍA, IMPLÍCITA O EXPRESA,

SE LIMITA A LA REPARACIÓN, SUSTITUCIÓN O REEMBOLSO, SEGÚN LO ESTABLECIDO ANTERIORMENTE. ESTOS RECURSOS SON LOS ÚNICOS Y EXCLUSIVOS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA. EN LA MEDIDA MÁXIMA PERMITIDA POR LA LEY, CUISINART NO SE HACE RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO DIRECTO, INDIRECTO, ESPECIAL, INCIDENTAL O CONSECUENTE RESULTANTE DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA O BAJO CUALQUIER OTRA TEORÍA LEGAL (INCLUYENDO, PERO NO LIMITADO A, LUCRO CESANTE, TIEMPO DE INACTIVIDAD, PÉRDIDA DEL FONDO DE COMERCIO, DAÑOS O SUSTITUCIÓN DE EQUIPOS Y BIENES, Y CUALQUIER COSTE DE RECUPERACIÓN, REPROGRAMACIÓN O REPRODUCCIÓN DE CUALQUIER PROGRAMA O DATOS ALMACENADOS EN O UTILIZADOS CON UN SISTEMA QUE CONTENGA EL PRODUCTO), INCLUSO SI CUISINART HA SIDO ADVERTIDO DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. ALGUNOS ESTADOS (O JURISDICCIONES) NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES O CONSECUENTES, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR para ti. TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS TIENEN UNA DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA. NO SE APLICARÁ NINGUNA GARANTÍA DESPUÉS DE ESTE PERÍODO. ALGUNOS ESTADOS (O JURISDICCIONES) NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS

PUEDEN NO REGIR PARA USTED.

Esta Garantía Limitada es emitida por:

Conair LLC

1 Cummings Point Road Stamford, CT 06902

1-800-726-0190

©2026 Cuisinart,
a division of Conair LLC
7475 North Glen Harbor Boulevard
Glendale, AZ 85307
25CE200647

IB-10351-ESP-G