

Cuisinart®

EVOLUTION X™

C O R D L E S S



INSTRUCTION +
RECIPE BOOKLET



C O R D L E S S /
R E C H A R G E A B L E
H A N D
B L E N D E R

R H B - 1 0 0



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

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken, including the following:

WARNING: Read all safety warnings and instructions. Failure to follow the warnings and instructions may result in electric shock, fire and/or serious injury.

1. READ ALL INSTRUCTIONS.

2. To protect against electric shock, do not put the charger handle or motor body of this EvolutionX™ Cordless Rechargeable Hand Blender in water or other liquids. The blending shaft of this appliance, where blades are interchanged, has been designed for submersion in water or other liquids. Never submerge any other portion of this unit. If hand blender falls into liquid, remove immediately. Carefully remove, clean and dry unit thoroughly before continuing.
3. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes.
5. To avoid the possibility of personal injury, always unplug the unit from the USB cable before attaching or removing blades and/or attachments for cleaning or any other purpose.
6. Illuminated lights indicate unit is ready to operate. Avoid any contact with blades or movable parts.
7. Once hand blender is unlocked and/or powered on, avoid any contact with blades or moving parts.
8. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from attachments and mixing container during

operation to reduce risk of injury to persons, and/or damage to the appliance. A spatula may be used, but must be used only when the unit is not operating.

9. Remove detachable blending shaft from the power handle before washing the blades or shaft.
10. Blades are SHARP. Handle carefully. Always handle blades with your hand away from cutting edge. Always store blades with cutting edge away from you.
11. When mixing liquids, use a tall container or mix small quantities at a time to reduce spillage and possibility of injury.
12. When charging, the USB power adapter and USB cable should be plugged into an electrical outlet away from sink or hot surface.
13. Do not use an extension cord. Plug USB power adapter directly into an electrical outlet.
14. Do not attempt to use this USB power adapter and USB cable with any other product.
15. Do not charge batteries with charger plugged into an outdoor outlet.
16. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way, or is not operating properly.
17. The use of attachments or accessories not recommended by Cuisinart may cause fire, electric shock or risk of injury.
18. Make sure the appliance is off and the motor/blade/attachment has stopped completely before putting on or taking off attachments, and before cleaning.
19. This appliance is intended for household use only and is not for commercial use.
20. Do not use this hand blender for other than its intended use of preparing foods and beverages.
21. Use extra care when working with hot liquids to avoid splattering.

-
22. To reduce the risk of fire or electric shock, do not operate any heating appliance beneath or near the mounted charging handle unit.
 23. Do not mount or store unit over or near a portion of a heating or cooking appliance, or a sink or washbasin.
 24. Unplug the charger from the outlet before attempting any routine cleaning of the charger.
 25. Do not operate a damaged USB power adapter or USB cable. Have damaged parts replaced immediately.
 26. Do not incinerate the hand blender, even if it is severely damaged. The batteries can explode in a fire.
 27. This product contains lithium ion batteries which must be recycled at the end of the life of the hand blender and disposed of properly. Do not incinerate or compost batteries, as they will explode at high temperature.
 28. Leaks from battery cells can occur under extreme conditions. If the liquid gets on the skin, (1) wash quickly with soap and water or (2) neutralize with mild acid such as lemon juice or vinegar. If the liquid gets into eyes, flush them immediately with clean water for a minimum of 10 minutes. Seek medical attention.
 29. Prevent unintentional starting. Never press the Auto Lock/Unlock switch on the power handle while pressing the Power On switch unless you are ready to use your blender or whisk.
 30. Recharge only with the charger specified by the manufacturer. A charger that is suitable for one type of battery pack may create a risk of fire when used with another battery pack. The USB charger must be listed Class 2 power supply or certified ITE power supply, rated output 5V 2A MAX. **Do not use unapproved sources.**
 31. Use appliances only with specifically designated battery packs. Use of any other battery packs may create a risk of injury and fire.
 32. Under abusive conditions, liquid may be ejected from the battery. Avoid contact with such liquid. If contact accidentally occurs, flush with water. If liquid contacts eyes, seek medical help. Liquid ejected from the battery may cause irritation or burns.
 33. Do not use a battery pack or appliance that is damaged or modified. Damaged or modified batteries may exhibit unpredictable behavior resulting in fire, explosion or risk of injury.
 34. Do not expose a battery pack or appliance to fire or excessive heat. Exposure to fire or temperatures above 265°F/130°C may cause an explosion.
 35. Have servicing performed by a qualified repair person using only identical replacement parts. This will ensure that the safety of the product is maintained.
 36. Recommended ambient charging temperature: 50°F–104°F (10°C–40°C).
 37. Recommended storage temperature: 50°F– 104°F (10°C–40°C).
 38. Use only USB cable supplied with this product or recommended by CUISINART.
 39. Any other servicing should be performed by an authorized Cuisinart service representative.
 40. 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.
 41. Do not use outdoors.

**SAVE THESE
INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD
USE ONLY**

CONTENTS

Important Safeguards	2
Unpacking Instructions	4
Features and Components	5
Before You Begin	6
Charging Your Blender/Battery Life	6
Assembly	6
Operation	7
Cleaning and Maintenance	7
Tips and Hints	7
Recipes	9
Warranty	15

UNPACKING INSTRUCTIONS

Place the package containing the EvolutionX™ Cordless Rechargeable on a sturdy surface. Unpack the Hand Blender from its box by removing the power handle, blending shaft, whisk, and beaker. Remove all support materials from the box. Save packaging for possible repacking of the unit.

NOTE: All blades are extremely sharp. Be careful when removing and/or handling.

Before using the EvolutionX™ Cordless Rechargeable Hand Blender for the first time, we recommend that you wipe the unit with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust. Dry it thoroughly with a soft, absorbent cloth. To clean all parts, see instructions on page 7. Read all instructions completely for detailed operating procedures.

FEATURES AND COMPONENTS

1. Power Handle

No cord! Operates on 7.4 volt lithium ion batteries, with power button within easy reach. Shaped like a stirring utensil for comfortable control.

a. Blue LED Indicator Lights

- 1st LED light flashing – battery capacity at <40%
- 1st LED solid & 2nd LED flashing – battery capacity at 40% ~70%
- 1st & 2nd LED solid & 3rd LED flashing – battery capacity at 70%~95%
- 3 LED solid – battery capacity > 95%.

b. Auto Lock/Unlock Button

Must be pressed to unlock before power handle will operate.

- c. **Power ON Button** press and hold before or right after pushing Auto Lock/Unlock switch.

NOTE: Operation stops instantly and locks when Power button is released.

2. Blending Shaft

Detachable 8¼" shaft with stainless steel blade and blade guard twists on and off the power handle.

3. Whisk Assembly

Whisk attachment twists onto the power handle housing. This attachment is great for whipping cream, egg whites and other delectable treats.

4. Mixing/Measuring Beaker

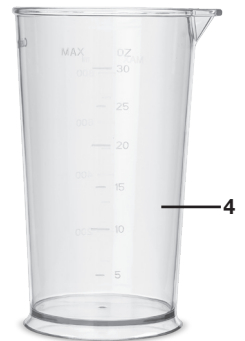
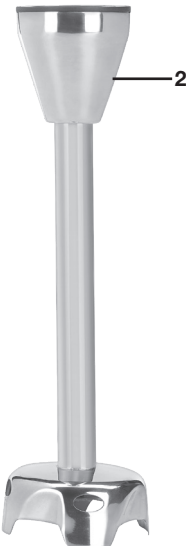
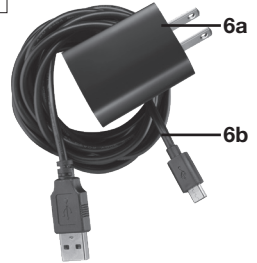
30 ounce beaker is marked for liters and cups for convenient measuring. Use for drinks, shakes, salad dressings, etc. Designed for easy gripping and drip-free pouring.

5. USB Cable Port

Located on back of the power handle, on top of the unit.

6a. Charger/Power Adapter

6b. USB Power Cable



BEFORE YOU BEGIN

Before using the EvolutionX™ Cordless Rechargeable Hand Blender for the first time, we recommend that you wipe the unit with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust. Dry it thoroughly with a soft, absorbent cloth. Handle carefully.

NOTE: Blending shaft and whisk attachment are NOT dishwasher safe, refer to cleaning instructions on page 7.

Read all instructions completely for detailed operating procedures. The batteries in your EvolutionX™ Cordless Rechargeable Hand Blender have not been fully charged. Before the first use of this appliance, the batteries must be charged until the 3 blue LED lights are illuminated. See Charging Your Blender/Battery Life, below.

CHARGING YOUR BLENDER/BATTERY LIFE

The batteries in your EvolutionX™ Cordless Rechargeable Hand Blender have not been fully charged. Before the first use of this appliance, the batteries must be charged until all 3 blue battery indicator lights illuminate. With a full charge, your hand blender will run for approximately 20 minutes, depending on load. Your hand blender will be fully charged in approximately 2 hours (when charged at room temperature below 30°C/86°F).

HOW TO READ THE BATTERY LIFE INDICATOR

- When 1st light is flashing and others are off, battery capacity <40%.
- When 1st light is solid and 2nd light is flashing, battery capacity is 40%-70%.
- When 1st and 2nd lights are solid and 3rd light is flashing, battery capacity is 70%-95%.
- When Battery Life Indicator/LED Light Bar displays 3 solid blue power lights, battery capacity is 95%. (NOTE: 95% charged for a lithium ion battery is considered fully charged.)

QUICK-CHARGE FEATURE

Your Cordless Rechargeable Hand Blender is equipped with a quick-charge feature. If your power handle runs out of power, you can “quick charge” your unit:

- Charge for 15 minutes to get **25 seconds of runtime.**
- Charge for 30 minutes to get **1 minute and 45 seconds of runtime.**
- Charge for 60 minutes to get **5 minutes and 45 seconds of runtime.**
- Charge for 2 hours for **20 minutes of runtime** (full charge)

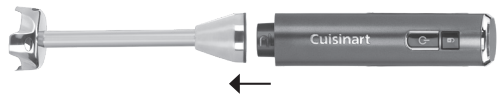
NOTE:

1. Do not leave your hand blender uncharged for an extended period of time, as it will affect the life of the rechargeable battery.
2. Do not start charging unit after use, wait until unit is cool.
3. During charging, if all 3 LEDs are flashing, this indicates that the battery is overheating and that the unit has entered the battery-protection mode. Unplug unit and let it cool before recharging.

ASSEMBLY

BLENDING ATTACHMENT

To align the motor body housing with the blending shaft, face the hand blender toward you, and twist the blending shaft onto the power handle until you hear it click into place.



WHISK ATTACHMENT ASSEMBLY

Align the power handle with the assembled whisk attachment and twist the pieces together until you hear and feel them click together.

NOTE: Whisk and gearbox are detachable from one another.



OPERATION

TURNING CORDLESS RECHARGEABLE HAND BLENDER ON/OFF

The power handle lets you operate the blender and whisk. Keep hands, hair, clothing and other utensils away from all blades.

BLENDING AND MIXING

The blending shaft is specially designed for mixing and stirring all kinds of foods, including salad dressings, smoothies, shakes, powdered drink products, soups and sauces. It is also ideal for combining dry ingredients. The blade mixes and stirs while adding only a minimum of air to your mixture. A gentle up-and-down motion is all you need to thoroughly blend the most flavorful, full-bodied liquid recipes. To avoid splatter, be sure the protective blade guard on the blending shaft remains submerged in the liquid while blending. Never remove it from liquid while the motor is running. Attach the blending attachment into the power handle. (See Assembly for Blending Attachment, page 6.) Insert blending shaft into mixture to be blended. Press and hold the Auto Lock/Unlock button and press Power ON button to turn motor on. Once motor is on, you can release the Auto Lock/Unlock button. Do not hold Power ON button down for more than 2 minutes at a time. To turn the blender motor off, release the Power ON button.

WHISKING

1. Make sure the whisk is attached to the gearbox before attaching it to the power handle (see page 6). Insert the whisk into the mixture to be whipped and turn unit on.
2. A large bowl is recommended to use when whisking to minimize splatter.

PULSE FEATURE

TO PULSE

1. Press and hold the Auto Lock/Unlock button.
2. Then press and hold the Power ON button.
3. Repeatedly press and release the Power ON button while continuing to hold down the Auto Lock/Unlock button to pulse until ingredients reach desired consistency.

CLEANING AND MAINTENANCE

HAND BLENDER

Remove the blending shaft from the power handle before cleaning. Always clean the power handle and blending shaft thoroughly after using. Clean the power handle only with a sponge or damp cloth. Do not use abrasive cleaners that could scratch the surface. To clean the blending shaft, wash by hand in hot water using a mild detergent. Be mindful of the fixed, razor-sharp blades. The blending shaft is **NOT** dishwasher safe.

WHISK

To clean the whisk attachment, simply release the attachment from the power handle. Once the whisk attachment is removed, detach the metal whisk from the gearbox by pulling the pieces apart. To clean the gearbox, simply wipe with a damp cloth. To clean the metal whisk, wash with warm, soapy water. **Do not submerge the gearbox in water or any other liquids.**

TIPS AND HINTS

FOR HAND BLENDER

- Be sure the protective blade guard on the blending shaft is fully submerged before blending ingredients.
- To purée a soup, use the hand blender to blend the soup ingredients to the desired consistency, using a gentle up-and-down motion directly in the saucepan or pot.
- When blending ingredients in a pot or pan, tilt the pan away from you to create a deeper area for blending and to prevent splatter.
- If blending a small volume of liquid, tilt the container slightly, to submerge the blade guard, for best results.
- When using a nonstick cooking surface, be careful not to scratch the coating with the hand blender.
- When blending in the beaker – for example, if making a fruit smoothie – cut firmer fruit into ½- to 1-inch pieces for easy blending.

-
- When blending in the beaker, put harder ingredients in first, then soft ingredients. Finish with any liquid you want to add, unless recipe instructs otherwise.
 - Liquid should not come closer than 1 inch of where the shaft attaches to the power handle.
 - The hand blender is perfect for frothing milk for cappuccino or lattes. Just warm milk in a small saucepan, and then pulse the hand blender gently, being sure to keep the blending blade guard fully submerged.
 - Do not let hand blender stand in a hot pot on stove while not in use.
 - Do not attempt to blend fruit pits, bones or other hard materials, as these are likely to damage the blades.
 - Do not fill mixing containers too full. The level of mixture will rise when blending and can overflow.
 - To whip air into a mixture, always hold the blade just under the surface.
 - Using a gentle up-and-down motion is the best way to blend and incorporate ingredients uniformly.
 - Use the hand blender to make smooth gravies and pan sauces.
 - Do not immerse power handle in water or any other liquids.

FOR WHISK ATTACHMENT

- Do not immerse whisk attachment gearbox in water or any other liquids.
- Use the whisk attachment for whipping heavy cream or egg whites.
- When whipping egg whites, use a very clean metal or glass bowl, never plastic. Plastic can contain hidden oils and fats that can ruin the delicate egg white foam. To help stabilize the egg whites, add $\frac{1}{8}$ teaspoon of cream of tartar per egg white prior to whipping them. (If using a copper bowl, omit the cream of tartar.) Whip the egg whites until desired peaks form.
- Whipping the egg whites too long causes them to dry out and become less stable.
- When adding sugar to whipping egg whites to make a meringue, add it slowly when soft

peaks just begin to form, and then continue whipping to form desired peaks.

- When whipping heavy cream, if possible and time allows, use a chilled bowl and chill the whisk attachment. The best-shaped bowl for whipping cream is one that is deep with a rounded bottom to minimize any splatter.
- The cream should come out of the refrigerator just before whipping. Whipped cream may be used at either soft or firm peaks, depending on preference. It may be flavored as desired. For best results, whip cream just before using.
- The whisk attachment may also be used for any task that you would normally whisk by hand, like crêpe batters or eggs for omelets.

RECIPES

Classic Fruit Smoothie	9
Power Blast Protein Shake	9
Oatmeal Breakfast Smoothie	10
Detox Smoothie.....	10
Açai Bowl	10
Strawberry Yogurt Smoothie Bowl.....	10
Cold Tea/Cold Brew Latte	11
Matcha Latte	11
Chocolate Peanut Butter Ice Cream Shake.....	11
Cherry Ginger Slushy	11
Hollandaise.....	12
Basic Vinaigrette	12
Zucchini Herb Soup	12
Black Bean Soup	13
Curried Coconut and Butternut Squash Soup	13
Tomato Sauce	14
Sweet Whipped Cream	14
Berry Fool.....	14

Classic Fruit Smoothie

This recipe works great with any type of fruit or juice, and don't forget to add your favorite smoothie supplements.

Makes 2 cups

- 1½ cups mixed fruit, fresh or frozen, cut into 1- to 2-inch pieces**
- ½ banana, cut into 1-inch pieces**
- ½ cup juice (use your favorite)**

1. Put all ingredients, in the order listed, into the mixing beaker.
2. Blend until smooth, about 30 to 45 seconds.
3. Serve immediately.

*Nutritional information per serving (1 cup):
Calories 112 (4% from fat) • carb. 28g • pro. 1g
• fat 1g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 6mg
• calc. 16mg • fiber 3g*

Power Blast Protein Shake

Blend this for a post-workout pick-me-up.

Makes about 1½ cups

- 1 frozen banana, cut into 1-inch pieces**
- 2 ice cubes**
- 2 tablespoons almond butter**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- 1 serving protein powder**
- 1 cup oat milk**

1. Put all ingredients, in the order listed, into the mixing beaker.
2. Blend until smooth, about 45 seconds.
3. Serve immediately.

*Nutritional information per serving (¾ cup):
Calories 270 (40% from fat) • carb. 38g • pro. 6g
• fat 13g • sat. fat 11g • chol. 5mg • sod. 68mg
• calc. 89mg • fiber 4g*

Oatmeal Breakfast Smoothie

Kids will love this alternative to a bowl of oatmeal.

Makes about 2 cups

- ½ **cup frozen blueberries**
- 1 banana, cut into 2-inch pieces**
- 1 tablespoon flax oil**
- 1 tablespoon pure maple syrup**
- ½ **teaspoon ground cinnamon**
- 1 cup oat milk**

1. Put all of the ingredients, in the order listed, into the mixing beaker.
2. Blend until smooth, about 30 to 45 seconds.
3. Serve immediately.

Nutritional information per serving (1 cup):

*Calories 172 (31% from fat) • carb. 29g • pro. 3g
• fat 6g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 39mg
• calc. 18mg • fiber 4g*

Detox Smoothie

Chock-full of goodness to keep you full and healthy.

Makes about 2 servings

- ½ **cup frozen cubed mango**
- ½ **cup frozen blueberries**
- 1 ripe banana, broken into 2 to 3 pieces**
- 1 cup baby spinach**
- ½ **teaspoon spirulina**
- ¾ **cup nondairy milk or juice**

1. Put all of the ingredients, in the order listed, into the mixing beaker.
2. Blend until smooth, about 45 seconds.
3. Serve immediately.

Nutritional information per serving:

*Calories 381 (38% from fat) • carb. 58g
• pro. 1g • fat 16g • sat. fat 12g • chol. 0mg
• sod. 193mg • calc. 88mg • fiber 5g*

Açaí Bowl

This antioxidant-rich smoothie bowl is perfect for breakfast or an afternoon snack.

Makes 1 serving

- ½ **cup frozen cubed mango**
- ½ **cup frozen blueberries**
- 1 ripe banana, broken into 2 to 3 pieces**
- 1 teaspoon açai powder**
- ½ **cup rice milk (or any nondairy milk)**
- ½ **cup fresh berries**
- ¼ **cup granola and/or mixed nuts and seeds**

1. Put the frozen mango, berries, banana, açai powder with the rice milk into the mixing beaker.
2. Blend well by using a gentle up-and-down motion until smooth, about 1 minute.
3. Pour into a bowl and top with fresh berries and granola and/or mixed nuts and seeds.
4. Serve immediately.

Nutritional information per serving:

*Calories 397 (15% from fat) • carb. 85g • pro. 8g
• fat 5g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 52mg
• calc. 27mg • fiber 9g*

Strawberry Yogurt Smoothie Bowl

The combination of strawberries and vanilla yogurt make a tangy and sweet base for this bowl. Add favorite toppings to the ones that are recommended.

Makes 1 serving

- 1 cup frozen strawberries**
- 1 cup fresh strawberries**
- ½ **cup vanilla yogurt**
- ½ **teaspoon pure vanilla extract**
- Pinch sea salt**
- ¼ **cup rice milk**
- 2 tablespoons chopped walnuts**
- 1 tablespoon flaked coconut**
- ¼ **cup sliced fresh fruit or berries**

1. Put the frozen strawberries, fresh strawberries, yogurt, vanilla extract and sea salt with the rice milk into the mixing beaker.
2. Blend well by using a gentle up-and-down motion until smooth, about 45 seconds.
3. Pour into a bowl and top with walnuts, coconut and fresh fruit.
4. Serve immediately.

Nutritional information per serving (1 cup):
 Calories 389 (34% from fat) • carb. 54g • pro. 10g
 • fat 15g • sat. fat 6g • chol. 20mg • sod. 95mg
 • calc. 62mg • fiber 17g

Cold Tea/Cold Brew Lattes

Skip the coffee shop and make your favorite iced tea latte at home.

Makes 1 cup

- ½ **cup milk (any variety, dairy or nondairy)**
- ½ **cup tea concentrate (such as chai, turmeric-ginger, yerba mate, etc.) or cold brew coffee**

1. Put the milk and concentrate into the mixing beaker.
2. Blend until frothy, about 30 to 45 seconds.
3. Serve over ice.

Nutritional information per serving (1 cup) based on nonfat milk:
 Calories 42 (4% from fat) • carb. 6g • pro. 4g • fat 0g
 • sat. fat 0g • chol. 3mg • sod. 64mg
 • calc. 305mg • fiber 0g

Matcha Latte

Matcha is a great alternative to coffee to get your energy going in the mornings. Try first without additional sweetener, because some matcha powders have sweeteners in them.

Makes 1 cup

- 3 ice cubes**
- 1 cup milk (any variety, dairy or nondairy)**
- 1 teaspoon matcha powder**
- ½ to 1 teaspoon honey or agave nectar, optional**

1. Put all ingredients into the mixing beaker.

2. Blend until frothy, about 45 seconds.
3. Serve over ice.

Nutritional information per serving (1 cup):
 Calories 156 (23% from fat) • carb. 20g • pro. 8g
 • fat 5g • sat. fat 13g • chol. 20mg • sod. 195mg
 • calc. 290mg • fiber 2g

Chocolate Peanut Butter Ice Cream Shake

This will satisfy your sweet tooth.

Makes 2 cups

- 1½ **cups chocolate ice cream**
- 1 teaspoon creamy peanut butter**
- 1 teaspoon chocolate syrup**
- ¾ **cup whole milk**

1. Put all ingredients, in the order listed, into the mixing beaker.
2. Blend, using a gentle up-and-down motion, until smooth and homogenous, about 30 to 40 seconds.
3. Serve immediately.

Nutritional information per serving (½ cup):
 Calories 156 (46% from fat) • carb. 18g • pro. 4g
 • fat 8g • sat. fat 5g • chol. 23mg • sod. 69mg
 • calc. 112mg • fiber 1g

Cherry Ginger Slushy

This refreshing beverage is perfect for the summer. Plus, it makes a great base for an adult treat.

Makes about 1 cup

- 1 cup frozen, dark, sweet cherries**
- 1 ½- to 1-inch piece fresh ginger, peeled**
- ¼ **teaspoon lime zest**
- ½ **cup coconut or rice milk**

1. Put all ingredients, in the order listed, into the mixing beaker.
2. Blend until smooth, about 30 to 45 seconds.
3. Serve immediately.

Nutritional information per serving (1 cup):
 Calories 128 (23% from fat) • carb. 24g • pro. 1g
 • fat 3g • sat. fat 3g • chol. 0mg • sod. 1mg
 • calc. 1mg • fiber 4g

Hollandaise

Using a hand blender makes this tricky-to-make sauce a no-fuss recipe that you will want to put on top of more than just poached eggs.

Makes about 1 cup

- 4 large egg yolks**
- 1 tablespoon fresh lemon juice**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- ½ pound (2 sticks) unsalted butter, melted and kept slightly warm (not hot)**
- Warm water, as needed**

1. Put the egg yolks, lemon juice and salt into the mixing beaker. Slowly pour the warm butter into the mixing beaker, carefully leaving behind any white milk solids on the bottom of the pot. Allow to rest for about 1 minute.
2. Insert the blending shaft into the mixing beaker so that the blade guard touches the bottom of the mixing beaker. Blend, keeping the blade on the bottom. Once the ingredients thicken and start to emulsify, continue processing, using a gentle up-and-down motion, until thick and all the ingredients are incorporated.
3. If sauce is too thick, blend in warm water, 1 teaspoon at a time, until desired consistency is achieved (approximately 2 tablespoons total).
4. Taste and adjust seasoning as desired. Serve immediately or transfer to a double boiler to keep warm.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):
Calories 230 (97% from fat) • carb. 0g • pro. 1g
• fat 25g • sat. fat 15g • chol. 153mg • sod. 218mg
• calc. 11mg • fiber 0g

Basic Vinaigrette

Use this recipe as a guide for making various combinations. Simple additions, like fresh or dried herbs, citrus or honey, can make a new dressing every time.

Makes about 1 cup

- ¼ cup wine vinegar (any variety will work)**
- 1 teaspoon Dijon mustard**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- ⅛ teaspoon freshly ground black pepper**
- ¾ cup extra virgin olive oil**

1. Put all ingredients, in the order listed, into the mixing beaker.
2. Blend, keeping the blade guard completely submerged, until the mixture starts to emulsify. Continue, using a gentle up-and-down motion, until homogenous, about 30 seconds.
3. Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):
Calories 96 (99% from fat) • carb. 0g • pro. 0g
• fat 11g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 36mg
• calc. 0mg • fiber 0g

Zucchini Herb Soup

A great way to use up that surplus of summer garden zucchini – serve cold or warm!

Makes about 6 cups

- 1 tablespoon extra virgin olive oil**
- 2 medium leeks, white and light green parts, sliced**
- 4 medium zucchini (about 2 pounds), cut into large dice**
- 1 teaspoon kosher salt, divided**
- 2 cups vegetable broth**
- 1 cup fresh basil leaves**
- ½ cup fresh mint leaves**
- ¼ cup heavy cream (optional)**

1. Put the olive oil into a large saucepan over medium heat. Once the oil is hot, add the leeks. Stir over medium heat until vegetables soften, about 8 to 10 minutes.
2. Once soft, add the zucchini with the salt, stir ingredients together until well coated. Add the stock and ½ of the herbs. Turn the heat up to bring mixture to a boil. When the soup comes to a boil, reduce the heat in order to maintain a simmer. Simmer until the zucchini is tender.
3. Once tender, add the remaining fresh herbs. Blend until smooth. To help facilitate blending, tilt pot to one side, so the blender blade guard is completely submerged.
4. Taste and adjust seasoning, add remaining salt to taste if necessary.

Nutritional information per serving (about 1 cup):
Calories 110 (19% from fat) • carb. 16g • pro. 4g
• fat 2g • sat. fat 1g • chol. 5mg • sod. 912mg
• calc. 51mg • fiber 3g

Black Bean Soup

This soup gets its rich texture from not rinsing the beans; the starchy liquid from the can is used to thicken the soup.

Makes about 6 cups

- 1** **tablespoon olive oil**
- 2** **garlic cloves, finely chopped**
- ½** **medium onion, finely chopped**
- 1** **jalapeño, seeded and finely chopped**
- 1** **red bell pepper, finely chopped**
- 1¼** **teaspoons kosher salt, divided**
- 1** **bay leaf**
- 1** **teaspoon ground cumin**
- 3** **cans (15 ounces each) black beans, not drained**
- 1** **cup chicken broth, low sodium**
- 1** **teaspoon red wine vinegar**
- Crème fraîche or plain, whole-milk yogurt for serving**
- Cilantro, chopped, for serving**
- Tortilla chips for serving**

1. Put the oil in a stockpot set over medium heat. Once the oil is hot, add the chopped vegetables and sauté until soft, about 5 to 7 minutes.
2. Add ¾ teaspoon of the salt, bay leaf, and cumin. Cook, while stirring, until nicely fragrant, about 1 minute.
3. Add the beans (with liquid from cans) and the broth. Simmer, partially covered, until all the ingredients are tender and the flavors have melded, about 20 to 25 minutes. Discard the bay leaf.
4. Remove soup from the heat. Use hand blender to blend until very smooth, about 1 minute in total. Add remaining salt and vinegar; blend an additional 10 to 15 seconds to incorporate.
5. Taste and adjust seasoning as desired.
6. Serve, topping with a dollop of crème fraîche, a pinch of the chopped cilantro and tortilla chips

Nutritional information per serving (1 cup):

*Calories 288 (13% from fat) • carb. 47g • pro. 18g
• fat 4g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 589mg
• calc. 63mg • fiber 17g*

Curried Coconut and Butternut Squash Soup

The rich and bright flavors of this soup provide some sunshine on a cold winter's day.

Makes about 6 cups

- 1** **tablespoon ghee or butter**
- 1** **small onion, finely chopped**
- 1** **small jalapeño, seeded and finely chopped**
- 1** **½-inch piece ginger, peeled and finely chopped**
- 1** **garlic clove, finely chopped**
- 1** **tablespoon curry powder**
- ¼** **teaspoon kosher salt**
- 4** **cups butternut squash, cut into 1-inch cubes (about 2 pounds of squash)**
- 1** **can (13.5 ounces) coconut milk**
- 2** **cups chicken broth, may use low sodium**

1. Put the ghee or butter into a large saucepan over medium/medium-low heat. Once the ghee/butter is hot, add the onion, jalapeño, ginger and garlic with the curry powder and salt. Heat until soft and fragrant, about 5 minutes.
2. Stir in the butternut squash to coat evenly with the spices.
3. Add the coconut milk and broth. Increase the heat so the liquid comes to a boil. Once boiling, reduce heat to maintain a steady simmer. When squash is soft, approximately 20 minutes, use hand blender to blend soup until completely smooth.
4. Taste and adjust seasoning accordingly.

Nutritional information per serving (1 cup):

*Calories 293 (68% from fat) • carb. 20g • pro. 3g
• fat 22g • sat. fat 17g • chol. 8mg • sod. 105mg
• calc. 114mg • fiber 4g*

Tomato Sauce

Makes about 3 cups; enough sauce for ½ pound of fresh pasta.

Makes about 8 cups

- ¼ cup olive oil
- 2 medium garlic cloves, smashed
- 1 can (28 ounces) peeled plum tomatoes
- ½ teaspoon kosher salt
- 10 fresh basil leaves
- ¼ cup grated Parmesan cheese (optional)

1. Put oil in a large saucepan over medium-low/low heat.
2. When the oil is hot, add the garlic, reduce the heat, and stir until soft and fragrant, about 5 minutes. Be careful to keep the heat low enough so that garlic does not burn.
3. Add the canned tomatoes with the salt.
4. Increase the heat so that the mixture comes just to a boil. Reduce the heat immediately to maintain a low simmer. Allow to simmer to reduce by about one-third, about 20 minutes.
5. Use the hand blender to blend until smooth. Add in the basil and Parmesan, if using.
6. Taste and adjust seasoning accordingly.

Nutritional information per serving (½ cup):
Calories 96 (47% from fat) • carb. 9g • pro. 3g • fat 5g
• sat. fat 1g • chol. 3mg • sod. 336mg •
calc. 63mg • fiber 3g

Sweet Whipped Cream

Spoon a dollop over ice cream or hot chocolate for a finishing touch.

Makes 2 cups

- 1¼ cups heavy cream, chilled
- 2 tablespoons confectioners' sugar
- 1½ teaspoons pure vanilla extract

1. Put all ingredients in an extra-large bowl.
2. Use the whisk attachment to whip, being sure the whisk is below the surface of the cream.
3. Continue whisking until cream begins to thicken; move whisk throughout the bowl until desired stiffness is achieved. Whipped cream will reach soft peaks between 50 to 60 seconds.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):
Calories 67 (88% from fat) • carb. 2g • pro. 0g
• fat 6g • sat. fat 5g • chol. 25mg • sod. 6mg
• calc. 0mg • fiber 0g

Berry Fool

A traditional British dessert, fool is great anytime of the year, but is a real treat when summer berries are at their peak.

Makes about 4 cups

- 2 cups mixed berries (strawberries, raspberries, blueberries)
- 1 tablespoon granulated sugar
- 2 cups heavy cream, chilled
- 2 tablespoons confectioners' sugar
- ½ teaspoon pure vanilla extract

1. Put the berries and granulated sugar into the mixing beaker.
2. Using the blending shaft, blend until almost fully puréed; reserve.
3. Put the remaining ingredients into a large to extra-large mixing bowl. Using the whisk attachment, whip until cream is just starting to thicken. Continue whisking until medium firm consistency.
4. With a large spatula, gently fold in the berry mixture, streaky is OK.
5. Serve immediately for the best texture (fool will only stay in good form for about 1 hour, maximum).

Nutritional information per serving (½ cup):
Calories 185 (85% from fat) • carb. 6g
• pro. 0g • fat 16g • sat. fat 11g • chol. 64mg
• sod. 0mg • calc. 4mg • fiber 1g

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® EvolutionX™ Cordless Rechargeable Hand Blender that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. We warrant that your Cuisinart® EvolutionX™ Cordless Rechargeable Hand Blender will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, www.cuisinart.com for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, 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 neither of the above two options results 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 800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping

and handling for such nonconforming products under warranty.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

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

Your Cuisinart® EvolutionX™ Cordless Rechargeable Hand Blender has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at 1-800-726-0190 to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and to ensure that the product is still under warranty.

DISPOSAL/RECYCLING OF BATTERIES

This product uses two Li-ion rechargeable and recyclable batteries. At the end of the batteries' useful life, they should be recycled. These batteries must not be incinerated or composted. Li-ion batteries should not be put in municipal waste systems. Contact your local waste collection agency for proper recycling and disposal information for your area. Please do not attempt to dismantle the power handle to replace these batteries on your own. Damage could result to the unit.



POWERFUL . PORTABLE . CORDLESS

©2021 Cuisinart

East Windsor, NJ 08520

Printed in China

20CE070210

BN IB-16641-ESP-A

Cuisinart®

EVOLUTION X™

SIN CABLE



INSTRUCCIONES +
LIBRO DE RECETAS



LICUADORA
DE MANO
INALÁMBRICA /
RECARGABLE

RHB-100



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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, especialmente en presencia de niños, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

ADVERTENCIA: lea todas las instrucciones y medidas de seguridad antes del uso. El incumplimiento de las advertencias e instrucciones puede provocar una descarga eléctrica, un incendio o heridas graves.

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
 - Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no ponga el bloque-motor (la empuñadura) en agua ni en ningún otro líquido. Solo la varilla desmontable es sumergible. No sumerja ninguna otra parte del aparato en agua ni en ningún otro líquido. Si el aparato se cae en líquido, desenchúfelo y luego retírelo del líquido. Limpie y seque cuidadosamente la unidad antes de continuar.
 - 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 este aparato. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado cerca de niños. No permita que los niños jueguen con este aparato.
 - No haga funcionar el aparato en presencia de explosivos o gases inflamables.
 - Para evitar las heridas, siempre desconecte la unidad del cable USB antes de instalar/ sacar las cuchillas o los accesorios.
 - Luces encendidas significan que el aparato está listo. Evite el contacto con las cuchillas o las piezas móviles.
 - Evite el contacto con las cuchillas o las piezas móviles después de haber quitado el seguro o encendido el aparato.
 - Para evitar el riesgo de heridas o daños al aparato, mantenga los dedos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios lejos de los accesorios durante el funcionamiento.
- Se puede usar una espátula de goma, siempre que el aparato esté apagado.
9. Separe la varilla desmontable del bloque-motor (la empuñadura) antes de lavar las cuchillas o la varilla.
 10. Las cuchillas son MUY AFILADAS; manipule la unidad con mucho cuidado. Manipule las cuchillas con mucho cuidado, sosteniéndolas por el lado opuesto al filo. Guarde las cuchillas de manera que el filo apunte hacia el lado opuesto a su cuerpo.
 11. Para reducir el riesgo de salpicadura o quemadura al mezclar líquidos, use un recipiente alto o procese pequeñas cantidades a la vez.
 12. Durante la carga, el adaptador USB y el cable USB deben ser conectados a una toma de corriente lejos del fregadero o de las superficies calientes.
 13. No use un cable alargador/de extensión; Enchufe el adaptador USB directamente en una toma de corriente.
 14. No intente usar el adaptador USB o el cable USB con ningún otro producto.
 15. No cargue las baterías con el cargador conectado a una toma de corriente exterior.
 16. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de que se haya caído, o si está dañado;
 17. El uso de aditamentos o accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
 18. Cerciórese de que el aparato está apagado, y espere hasta que el motor se haya detenido por completo, antes de instalar/ sacar accesorios o limpiar el aparato.
 19. Para uso doméstico solamente; no aprobado para uso comercial.
 20. Use este aparato solamente para preparar comida y bebidas.
 21. Tenga cuidado de evitar las salpicaduras al mezclar líquidos calientes.
 22. Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no haga funcionar ningún aparato que produzca calor debajo del bloque-motor (p. ej., cuando está montado a la pared).

-
23. No instale/guarde la unidad a proximidad de una fuente de calor, de un aparato de cocción o de un fregadero.
 24. Siempre desenchufe el cargador antes de limpiarlo.
 25. No use el adaptador USB o el cable USB si están dañados; haga reemplazar las piezas dañadas inmediatamente.
 26. No incinere el aparato, aunque esté gravemente dañado; las baterías pueden explotar en un fuego.
 27. Este aparato está equipado con baterías recargables de iones de litio, las cuales deben reciclarse según las leyes vigentes al final de la vida útil del aparato. No queme ni coloque las baterías en un compostador, ya que pueden explotar por el calor.
 28. Las baterías pueden tener fugas bajo condiciones extremas. Si el líquido entra en contacto con la piel, (1) lave la piel rápidamente con agua y jabón y (2) neutralice con una solución ácida suave tal como jugo de limón o vinagre. Si el líquido entra en contacto con los ojos, enjuáguelos inmediatamente con abundante agua por un mínimo de 10 minutos. Busque atención médica.
 29. Procure no encender el aparato a menos que esté listo/a para usarlo. Nunca presione el botón de desbloqueo al mismo tiempo que el botón de encendido a menos que esté listo/a para usar la licuadora o el batidor.
 30. Use solamente el cargador provisto para cargar el aparato. Usar un cargador diseñado para cargar otro tipo de batería recargable presenta un riesgo de incendio. El cargador USB debe estar listado como fuente de alimentación Clase 2 o fuente de alimentación ITE certificada, salida nominal 5V 2A MAX. **No use fuentes no aprobadas.**
 31. No use el aparato con una batería recargable que no haya sido diseñada específicamente para él; esto presenta un riesgo de herida o incendio.
 32. En condiciones abusivas, líquido puede ser eyectado de la batería. Evite el contacto con el líquido. En caso de contacto accidental, enjuague los ojos con abundante agua. En caso de contacto con los ojos, busque atención médica. El líquido que sale de la batería puede causar irritaciones o quemaduras.
 33. No intente modificar la batería recargable o el aparato, ni los use si están dañados; una batería dañada o modificada puede tener un funcionamiento anormal y causar un incendio, una explosión o heridas.
 34. No exponga la batería recargable ni el aparato al fuego o a un calor excesivo. Exponerlos al fuego o a temperaturas superiores a 265 °F (130 °C) puede provocar una explosión.
 35. Cualquier reparación debe ser realizada por un técnico calificado, usando repuestos idénticos. No seguir estas instrucciones puede presentar un riesgo para el usuario.
 36. Temperatura ambiente recomendada para la carga: 50 °F (10 °C) a 104 °F (40 °C).
 37. Temperatura de almacenamiento recomendada: 50 °F (10 °C) a 104 °F (40 °C).
 38. Utilice solo el cable USB suministrado con este producto o recomendado por CUISINART.
 39. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.
 40. 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 cierra.
 41. No utilizar en exteriores.
-

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Instrucciones de desembalaje	4
Piezas y características	5
Antes de empezar	6
Instrucciones de carga/Nivel de carga	6
Ensamblaje	6
Instrucciones de operación	7
Limpieza y mantenimiento	7
Consejos y sugerencias	7
Recetas	9
Garantía	19

INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

Coloque la caja sobre una superficie llana y segura. Retire de la caja el estuche que contiene el bloque-motor, la varilla licuadora, el accesorio batidor y el vaso medidor. Saque la documentación técnica de la caja. Le aconsejamos que guarde el material de embalaje.

NOTA: Las cuchillas/hojas son muy afiladas. Tenga cuidado al sacarlas de la caja o al manipularlas.

Le aconsejamos que limpie el aparato con un paño limpio y ligeramente humedecido antes del primer uso. Seque todas las piezas con un paño suave absorbente. Limpie todas las piezas según se describe en la sección "Limpieza y mantenimiento". Lea cuidadosamente las instrucciones antes de usar el aparato.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Bloque-motor (empuñadura)

¡Sin cable! Contiene baterías recargables de iones de litio de 7.4 V y cuenta con un botón de encendido al alcance de los dedos.

Diseñado en forma de utensilio para mezclar, para máxima comodidad y control.

a. Indicadores luminosos LED azules

Primera luz parpadeante: batería al <40% de su capacidad

Primera luz sólida y segunda luz parpadeante: batería entre el 40% y el 70% de su capacidad

Primera y segunda luces sólidas, y tercera luz parpadeante: batería entre el 70% y el 95% de su capacidad

3 luces sólidas: batería a más del 95% de su capacidad.

b. Botón de bloqueo de seguridad/desbloqueo:

Debe presionarse para que el motor se encienda, lo que evita encender la unidad por accidente.

c. Botón de encendido

Manténgalo presionado antes o justo después de presionar el botón de desbloqueo.

NOTA: El aparato se apaga y se bloquea automáticamente al soltar el botón de encendido.

2. Varilla licuadora

Varilla removible de 8¼ in. (21 cm) con cuchilla y protector de cuchilla de acero inoxidable. Fácil de instalar/quitar del bloque-motor.

3. Accesorio batidor

Fácil de instalar sobre el bloque-motor. Ideal para montar claras y preparar crema batida y otras delicias.

4. Vaso medidor y de mezcla

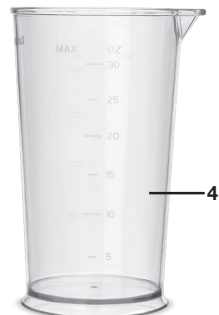
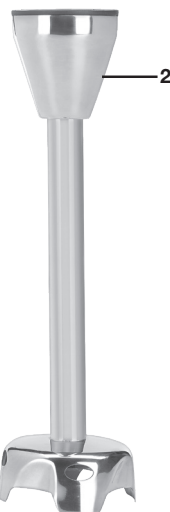
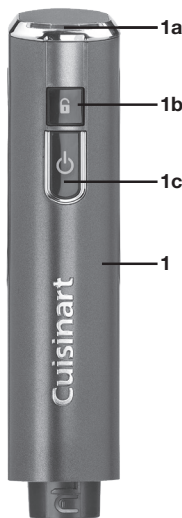
Vaso de 30 onzas (885 ml) con graduación en tazas y mililitros para una fácil medición de los ingredientes. Ideal para preparar bebidas, batidos, aderezos para ensalada, etc. Diseñado antigoteo de fácil vertido.

5. Puerto de conexión del cable USB

Situado en la unidad trasera del bloque-motor, arriba de la unidad.

6a. Adaptador/Cargador

6b. Cable USB



ANTES DE EMPEZAR

Le aconsejamos que limpie el aparato con un paño limpio y ligeramente humedecido antes del primer uso. Seque todas las piezas con un paño suave absorbente. manipule la unidad con mucho cuidado.

NOTA: La varilla licuadora y el accesorio batidor NO son aptos para lavavajillas. Véase las instrucciones de limpieza en la página 7.

Lea cuidadosamente las instrucciones antes de usar el aparato. Las baterías de su licuadora de mano inalámbrica EvolutionX™ no han sido completamente cargadas en la fábrica. Antes del primer uso, las deberá cargar hasta que las 3 luces LED azules queden iluminadas. Véase la sección “Instrucciones de carga /Vida de la batería”, a continuación.

INSTRUCCIONES DE CARGA / NIVEL DE CARGA

Las baterías de su licuadora de mano inalámbrica EvolutionX™ no han sido completamente cargadas en la fábrica. Antes del primer uso, las deberá cargar hasta que las 3 luces azules de estado de carga queden encendidas. Una carga completa proporciona una autonomía de aprox. 20 minutos, dependiendo de lo que está licuando. Cargar la unidad completamente demora aprox. 2 horas (cuando se carga a temperatura ambiente inferior a 30 °C/86 °F).

CÓMO LEER EL INDICADOR DE CARGA

- Cuando la primera luz parpadea y las otras luces están apagadas, esto significa que la batería está entre al **<40%** de su capacidad.
- Cuando la primera luz está sólida y la segunda luz parpadea, esto significa que la batería está **entre el 40 % y el 70 %** de su capacidad.
- Cuando la primera y segunda luces están sólidas, y la tercera luz parpadea, esto significa que la batería está **entre el 70 % y el 95 %** de su capacidad.
- Cuando tres luces LED del indicador de carga están encendidas/sólidas, esto significa que la batería está al **95 %** de su capacidad. **NOTA:** Una batería de iones de litio cargada al 95 % de su capacidad se considera completamente cargada.

FUNCIÓN DE CARGA RÁPIDA

Su licuadora de mano inalámbrica también cuenta con una función de carga rápida. Si el bloque-motor se queda sin energía, puede “cargar rápidamente” la unidad:

- 15 minutos de carga proporciona **25 segundos de autonomía.**
- 30 minutos de carga proporciona **1 minuto y 45 segundos de autonomía.**
- 60 minutos de carga proporciona **5 minutos y 45 segundos de autonomía.**
- 2 horas de carga proporcionan **20 minutos de autonomía** (carga completa).

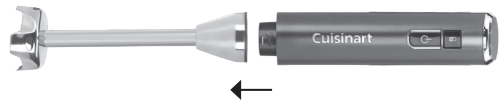
NOTA:

1. No deje el aparato descargado por un tiempo prolongado, ya que esto puede afectar la vida de la batería recargable.
2. No ponga la unidad a cargar inmediatamente después del uso; espere hasta que esté fría.
3. Si las tres luces LED empiezan a parpadear durante la carga, esto significa que la batería se está sobrecalentando y que la unidad ha ingresado al modo de protección de la batería). Desenchufe la unidad y permita que se enfríe antes de ponerla a cargar de nuevo.

ENSAMBLAJE

ACCESORIO LICUADOR

Haga coincidir la varilla con el bloque-motor (la empuñadura) y conecte ambas piezas, presionando hasta que encajen.



ACCESORIO BATIDOR

Haga coincidir el accesorio batidor ensamblado con el bloque-motor (la empuñadura) y conecte ambas piezas, presionando hasta que encajen.

NOTA: La caja de engranajes es desmontable.



OPERACIÓN

CÓMO ENCENDER/APAGAR EL APARATO

El botón de encendido/apagado en el bloque-motor (la empuñadura) controla el accesorio licuador y el accesorio batidor. Mantenga los dedos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios lejos de las cuchillas durante el funcionamiento.

CÓMO LICUAR/MEZCLAR

El accesorio licuador ha sido diseñado para licuar, mezclar y revolver una gran variedad de alimentos, incluso aderezos, “smoothies”, batidos, bebidas en polvo y salsas. También es ideal para combinar ingredientes secos. La cuchilla licua los alimentos sin incorporar mucho aire a la mezcla. Un movimiento suave hacia arriba y abajo es todo lo que necesita para preparar las más sabrosas recetas. Para evitar las salpicaduras, cerciórese de que el protector de cuchilla está completamente sumergido antes de empezar a licuar, y que permanece en la mezcla durante el licuado. Nunca lo saque del líquido durante el uso.

Conecte el accesorio licuador al bloque-motor (véase las instrucciones de ensamblaje en la página 6). Sumerja la varilla en la mezcla. Para encender el motor, mantenga presionado el botón de desbloqueo y presione botón de encendido. Una vez encendido el motor, puede soltar el botón de desbloqueo. No presione el botón de encendido por más de 2 minutos seguidos. Para apagar, suelte el botón de encendido.

CÓMO BATIR

1. Cerciórese de que el accesorio batidor está conectado a la caja de engranajes antes de conectarlo al bloque-motor (véase la página 6). Sumerja el batidor en la mezcla y encienda la unidad.
2. Se recomienda batir un tazón grande para para minimizar las salpicaduras.

FUNCIÓN DE PULSO

PARA PULSAR

1. Presione y mantenga presionado el botón de bloqueo de seguridad.

2. Presione y mantenga presionado el botón de encendido.
3. Presione y suelte repetidamente el botón de encendido (mientras mantiene presionado el botón de bloqueo de seguridad) para procesar los ingredientes en forma intermitente hasta conseguir la consistencia deseada.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ACCESORIO LICUADOR

Quite el accesorio licuador del bloque-motor. Limpie el bloque-motor y la varilla cuidadosamente después de cada uso. Limpie el bloque-motor con una esponja o un paño ligeramente humedecido. No use limpiadores abrasivos, los cuales pueden dañarlo. Lave la varilla licuadora a mano en agua caliente, usando un detergente suave. Tenga mucho cuidado al manipular la varilla, ya que la cuchilla fija es muy afilada. Nota: La varilla **NO** es apta para lavavajillas.

ACCESORIO BATIDOR

Quite el accesorio batidor del bloque-motor. Separe el batidor de la caja de engranajes, jalando cada pieza en dirección opuesta. Limpie la caja de engranajes con un paño ligeramente humedecido. Lave el batidor de metal en agua jabonosa tibia, o en el lavavajillas. **No sumerja la caja de engranajes en agua ni en ningún otro líquido.**

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

ACCESORIO LICUADOR

- Cerciórese de que el protector de cuchillas está completamente sumergido antes de empezar a licuar.
- Licue las sopas directamente en la cacerola/ olla, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo hasta obtener la consistencia deseada.
- Cuando licue directamente en la cacerola/ olla, incline ligeramente la cacerola/olla para evitar las salpicaduras.

-
- Cuando licue pequeños volúmenes de líquido, incline ligeramente el recipiente de manera que el protector de cuchilla quede sumergido para obtener mejores resultados.
 - Si usa cacerolas/ollas antiadherentes, no permita que la licuadora haga contacto con el revestimiento antiadherente.
 - Cuando licue directamente en el vaso, por ej., para preparar batidos de frutas, corte los alimentos en cubitos de $\frac{1}{2}$ a 1 in. (1.5 a 2.5 cm) para que se le haga más fácil licuarlos.
 - Cuando licue directamente en el vaso, siempre agregue los ingredientes duros primero, y luego los ingredientes suaves. Finalmente, agregue el líquido (salvo indicación contraria en la receta).
 - No sumerja la varilla hasta menos de 1 in. (2.5 cm) del bloque-motor.
 - La licuadora de mano es perfecta para espumar la leche, para servir con capuchino o expreso con leche (“latte”). Simplemente caliente la leche en una cacerola, y luego lícuela suavemente, usando la función de pulso, mientras mantiene la cuchilla sumergida.
 - No deje el aparato dentro de una cacerola/ olla caliente.
 - No licue alimentos que contengan materias duras como hueso, pepas, etc., los cuales podrían dañar las cuchillas.
 - No sobrellene los recipientes de mezcla; la mezcla se expande durante el licuado y puede desbordarse.
 - Para incorporar aire a una mezcla, mantenga la cuchilla justo debajo de la superficie.
 - Un movimiento suave hacia arriba y abajo es la mejor manera de conseguir resultados uniformes y homogéneos.
 - Use la licuadora de mano para preparar salsas de jugo de carne suaves y homogéneas.
 - No sumerja el bloque-motor en agua ni en ningún otro líquido.
 - Use el accesorio batidor para montar claras o batir crema.
 - Monte las claras en un tazón de metal o de vidrio muy limpio; nunca use tazones de plástico (el plástico suele contener aceites que pueden impedir montar las claras). Para ayudar a estabilizar las claras montadas, añada a las claras $\frac{1}{8}$ de cucharadita de crémor tártaro por clara antes de montarlas. Nota: No use crémor tártaro si usa un recipiente de cobre. Bata las claras a punto de nieve.
 - Batir las claras durante un tiempo excesivo hace que se sequen y sean menos estables.
 - Cuando añada azúcar a las claras, haga esto despacio, *justo* cuando empiecen a formarse picos suaves, y luego siga batiendo.
 - Si el tiempo lo permite, es aconsejable refrigerar el tazón y el batidor antes de batir crema. El mejor recipiente para batir crema es un recipiente profundo con un fondo redondo que minimiza las salpicaduras.
 - Guarde la crema/nata en el refrigerador hasta el momento de batirla. Bata la crema hasta que se formen picos suaves o firmes, al gusto. Añada saborizante (p. ej., extracto de vainilla) si desea. Para conseguir resultados óptimos, prepare la crema batida justo antes de usarla.
 - El accesorio batidor también puede usarse para preparar mezcla para “crêpes” (crepas) o tortillas de huevos.

ACCESORIO BATIDOR

- No sumerja la caja de engranajes en agua ni en ningún otro líquido.

RECETAS

Batido de frutas clásico	9
Batido proteico.....	9
“Smoothie” de avena para el desayuno	10
“Smoothie” detoxificante	10
Tazón de açai.....	10
Bol de “smoothie” de yogurt de fresa	10
Té helado/“Latté” en frío	11
“Latté” de té matcha.....	11
Batido de helado de chocolate con mantequilla de maní.....	11
“Slushy” (granizado) de cerezas y jengibre.....	11
Salsa holandesa	12
Vinagreta básica.....	12
Sopa de calabacines/calabacitas con hierbas.....	12
Sopa de frijoles negros	13
Crema de calabaza moscada con curry y leche de coco	13
Salsa de tomate	14
Crema chantillí (crema batida dulce)	14
“Fool” de frutas del bosque (crema batida con puré de frutas del bosque).....	14

Batido de frutas clásico

Esta receta funciona muy bien con cualquier tipo de fruta o jugo. No se olvide de añadir sus suplementos favoritos de batidos.

Rinde 2 tazas (475 ml)

- 1½ tazas (375 g) de frutas frescas o congeladas, en cubos de 1 a 2 in. (1.5 a 2.5 cm)**
- ½ banana, en trozos de 1 in. (2.5 cm)**
- ½ taza (120 ml) de su jugo favorito**

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso, en el orden indicado.
2. Licuar por aprox. 30 a 45 segundos, hasta conseguir una mezcla suave.
3. Servir inmediatamente.

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

*Calorías 112 (4 % de grasa) • Carbohidratos 28 g
Proteínas 1 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 6 mg
Calcio 16 mg • Fibra 3 g*

Batido proteico

Este batido energizante es perfecto después de hacer ejercicio.

Rinde aprox. 1½ tazas (355 ml)

- 1 banana congelada, en trozos**
- 2 cubitos de hielo**
- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla de almendra**
- ½ cucharadita de canela en polvo**
- 1 porción de proteína en polvo**
- 1 tazas (235 ml) de leche avena**

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

*Información nutricional por porción (¾ taza/90 ml):
Calorías 270 (40 % de grasa) • Carbohidratos 38 g
Proteínas 6 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 11 g
Colesterol 5 mg • Sodio 68 mg
Calcio 89 mg • Fibra 4 g*

“Smoothie” de avena para el desayuno

A los niños es encantarán esta alternativa a un bol de avena.

Rinde aprox. 2 tazas (475 ml)

- ½ **taza (70 g) de arándanos azules congelados**
- 1 banana, en trozos**
- 1 cucharada de aceite de linaza**
- 1 cucharada de jarabe de arce/maple puro**
- ½ **cucharadita de canela en polvo**
- 1 tazas (235 ml) de leche avena**

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso, en el orden indicado.
2. Licuar por aprox. 30 a 45 segundos, hasta conseguir una mezcla suave.
3. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de (1 taza/235 ml):
Calorías 172 (31 % de grasa) • Carbohidratos 29 g
Proteínas 3 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 0 mg • Sodio 39 mg
Calcio 18 mg • Fibra 4 g

“Smoothie” detoxificante

Lleno de ingredientes buenos para usted para mantenerlo lleno y saludable.

Rinde aprox. 2 porciones

- ½ **taza (100 g) de cubos de mango congelado**
- ½ **taza (70 g) de arándanos azules congelados**
- 1 banana madura, en trozos**
- 1 taza (30 g) de espinaca tierna (espinaca “baby”) fresca**
- ½ **cucharadita de espirulina en polvo**
- ¾ **taza (175 ml) de leche vegetal o jugo**

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

Información nutricional por porción:
Calorías 381 (38 % de grasa) • Carbohidratos 58 g
Proteínas 1 g • Grasa 16 g • Grasa saturada 12 g
Colesterol 0mg • Sodio 193 mg
Calcio 88 mg • Fibra 5 g

Tazón de açai

Este tazón rico en antioxidante es perfecto para el desayuno o una merienda.

Rinde 1 porción

- ½ **taza (100 g) de cubos de mango congelado**
- ½ **taza (70 g) de arándanos azules congelados**
- 1 banana madura, en trozos**
- 1 cucharadita de polvo de açai/azai/ huasaí**
- ½ **taza (120 ml) de leche de arroz (o cualquier leche vegetal)**
- ½ **taza (70 g) de frutas del bosque frescas**
- ¼ **taza (40 g) de granola/muesli y/o de una mezcla de frutos secos y semillas**

1. Colocar el mango, los arándanos, la banana, el polvo de açai y la leche de arroz en el vaso.
2. Licuar por aprox. 1 minuto, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta conseguir una textura suave y homogénea.
3. Verter en un tazón y cubrir uniformemente con las frutas del bosque frescas y la granola o la mezcla de frutos secos y semillas.
4. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:
Calorías 397 (15 % de grasa) • Carbohidratos 85 g
Proteínas 8 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 0 mg • Sodio 52 mg
Calcio 27 mg • Fibra 9 g

Bol de “smoothie” de yogurt de fresa

La combinación de fresas y yogur de vainilla proporcionan una base agrídulce para este tazón. Añada los aderezos favoritos a los que se recomiendan.

Rinde 1 porción

- 1 taza (200 g) de fresas congeladas**
- 1 taza (200 g) de fresas frescas**
- ½ **taza (120 ml) de yogur de vainilla**
- ½ **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1 pizca de sal marina**
- ¼ **taza (60 ml) de leche de arroz**
- 2 cucharadas de nueces finamente picadas**

-
- 1** **cucharada de coco rallado**
¼ **taza (50 g) de frutas frescas**
rebanadas o frutas del bosque

1. Colocar las fresas congeladas, las fresas frescas, el yogurt, la vainilla, la sal marina y la leche de arroz en el vaso.
2. Licuar por aprox. 45 minuto, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta conseguir una textura suave y homogénea.
3. Verter en un tazón y cubrir con nueces, coco rallado y frutas frescas.
4. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de (1 taza/235 ml):
Calorías 389 (34 % de grasa) • Carbohidratos 54 g
Proteínas 10 g • Grasa 15 g • Grasa saturada 6 g
Colesterol 20 mg • Sodio 95 mg
Calcio 62 mg • Fibra 17 g

Té helado/“Latté” en frío

Olvide la cafetería y haga su té helado favorito en casa.

Rinde 1 taza (235 ml)

- ½** **taza (120 ml) de leche (cualquier variedad) o leche vegetal**
½ **taza (120 ml) de té concentrado (tal como chai, jengibre-cúrcuma, yerba mate, etc.) o de café/expreso en frío**

1. Colocar la leche y el té en el vaso medidor.
2. Licuar por aprox. 30 a 45 segundos, hasta conseguir una mezcla espumosa.
3. Servir con hielo.

Información nutricional por porción (1 taza/235 ml), preparado con leche descremada:
Calorías 42 (4 % de grasa) • Carbohidratos 6 g
Proteínas 4 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 3 mg • Sodio 64 mg
Calcio 305 mg • Fibra 0 g

“Latté” de té matcha

El té Matcha es una gran alternativa al café para poner en marcha su energía por las mañanas. Pruebe esta receta primero sin edulcorante adicional, ya que algunos polvos de matcha tienen edulcorantes.

Rinde 1 taza (235 ml)

- 3** **cubitos de hielo**
1 **taza (235 ml) de leche (cualquier**

- variedad) o leche vegetal**
1 **cucharaditas de té verde matcha en polvo**
½ a 1 **cucharadita de miel o néctar de agave (opcional)**

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso.
2. Licuar por aprox. 45 segundos, hasta conseguir una mezcla espumosa.
3. Servir con hielo.

Información nutricional por porción de (1 taza/235 ml):
Calorías 156 (23 % de grasa) • Carbohidratos 20 g
Proteínas 8 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 13 g
Colesterol 20 mg • Sodio 195 mg
Calcio 290 mg • Fibra 2 g

Batido de helado de chocolate con mantequilla de maní

Este batido satisfará a los aficionados a los dulces.

Rinde 2 tazas (475 ml)

- 1½** **tazas (355 ml) de helado de chocolate**
1 **cucharadita de mantequilla de maní cremosa**
1 **cucharadita de jarabe de chocolate**
¾ **taza (175 ml) de leche entera**

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso, en el orden indicado.
2. Licuar por 30 a 40 segundos, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo.
3. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (½ taza/120 ml):
Calorías 156 (46 % de grasa) • Carbohidratos 18 g
Proteínas 4 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 5 g
Colesterol 23 mg • Sodio 69 mg
Calcio 112 mg • Fibra 1 g

“Slushy” (granizado) de cerezas y jengibre

Esta refrescante bebida es perfecta para el verano. ¡También es una gran base para un cóctel para adultos!

Rinde aprox. 1 taza (235 ml)

- 1** **taza (100 g) de cerezas dulces congeladas**
1 **trozo de ½ a 1 in. (1.5 a 2.5 cm) de jengibre fresco, pelado**
¼ **cucharadita de ralladura de lima/limón**

verde
½ taza (120 ml) de leche de coco o de arroz

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso, en el orden indicado.
2. Licuar por aprox. 30 a 45 segundos, hasta conseguir una mezcla suave.
3. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de (1 taza/235 ml):
Calorías 128 (23 % de grasa) • Carbohidratos 24 g
Proteínas 1 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 3 g
Colesterol 0 mg • Sodio 1 mg
Calcio 1 mg • Fibra 4 g

Salsa holandesa

Gracias a su licuadora de mano, esta salsa por lo general complicada es tan fácil de preparar que la querrá usar para aderezar mucho más que huevos escalfados.

Rinde aprox. 1 taza (235 ml)

4 yemas de huevo grande
1 cucharada de jugo de limón fresco
¾ cucharadita de sal kosher
½ libra (225 g) de mantequilla sin sal, derretida y a temperatura ambiente
Agua tibia, a gusto

1. Colocar las yemas, el jugo de limón y la sal en el vaso medidor. Agregar lentamente la mantequilla tibia, teniendo cuidado de no incluir la espuma blanca (los sólidos de la leche). Dejar reposar por aprox. 1 minuto.
2. Introducir la varilla en el vaso de manera que el protector de cuchillas toque el fondo del mismo. Licuar, manteniendo la cuchilla en el fondo del vaso. Cuando los ingredientes empiecen a espesarse, licuar normalmente, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta obtener una mezcla espesa y homogénea.
3. Si la salsa está demasiado espesa, agregar agua tibia, 1 cucharadita a la vez, hasta conseguir la consistencia deseada.
4. Probar y ajustar la sazón al gusto. Servir inmediatamente, o mantener caliente (a baño María) hasta el momento de servir.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):
Calorías 230 (97 % de grasa) • Carbohidratos 0 g
Proteínas 1 g • Grasa 25 g • Grasa saturada 15 g
Colesterol 153 mg • Sodio 218 mg
Calcio 11 mg • Fibra 0 g

Vinagreta básica

Puede variar esta receta para crear una variedad de vinagretas. ¡Basta añadir hierbas frescas/ secas, ralladura o miel para crear un nuevo aderezo!

Rinde aprox. 1 taza (235 ml)

¼ taza (60 ml) de vinagre de vino (cualquier variedad)
1 cucharadita de mostaza de Dijon
¼ cucharadita de sal kosher
⅓ cucharadita de pimienta negra recién molida
¾ taza (175 ml) de aceite de oliva virgen extra

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso, en el orden indicado.
2. Licuar, manteniendo la cuchilla sumergida, hasta que la mezcla empiece a emulsionarse. Seguir licuando por aprox. 30 segundos, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (1 cucharada):
Calorías 96 (99 % de grasa) • Carbohidratos 0 g
Proteínas 0 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg • Sodio 36 mg
Calcio 0 mg • Fibra 0 g

Sopa de calabacines/calabacitas con hierbas

Esta sabrosa sopa, que puede servirse caliente o fría, es una excelente manera de usar los calabacines/calabacitas del huerto.

Rinde aprox. 6 tazas (1.4 L)

1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
2 puerros medianos (parte blanca y verde claro solamente), rebanados
4 calabacines/calabacitas (“zucchini”) medianos, en cubos grandes
1 cucharadita de sal kosher
2 tazas (475 ml) de caldo de vegetales
1 taza (60 g) de hojas de albahaca fresca
½ taza (30 g) de menta fresca
¼ taza (60 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”) (opcional)

1. Poner el aceite de oliva a calentar a fuego medio, en una cacerola grande. Cuando el aceite esté caliente, agregar los puerros. Cocinar a fuego medio por 8 a 10 minutos, revolviendo, hasta que los vegetales estén tiernos.
2. Cuando estén tiernos, agregar los calabacines/calabacitas y la sal; revolver bien. Agregar el caldo y la mitad de las hierbas. Subir el fuego y cocinar hasta que la mezcla empiece a hervir. Cuando la sopa empiece a hervir, reducir el fuego para continuar hirviendo a fuego lento. Hervir a fuego lento hasta que los calabacines estén tiernos.
3. Cuando los calabacines estén tiernos, agregar las hierbas restantes. Licuar hasta obtener una mezcla suave. Para facilitar el licuado, inclinar ligeramente la olla para que el protector de cuchillas esté completamente sumergido.
4. Probar y ajustar la sazón al gusto, agregando más sal si desea.

Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml):
 Calorías 110 (19 % de grasa) • Carbohidratos 16 g
 Proteínas 4 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 1 g
 Colesterol 5 mg • Sodio 912 mg
 Calcio 51 mg • Fibra 3 g

Sopa cremosa de frijoles negros

La textura rica y espesa de esta sopa proviene del jugo (rico en almidón) de los frijoles enlatados.

Rinde aprox. 6 tazas (1.4 L)

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- ½ cebolla mediana, finamente picada
- 1 jalapeño, sin semillas, finamente picado
- 1 pimiento dulce rojo mediano, finamente picado
- 1¼ cucharaditas de sal kosher
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de comino en polvo
- 3 latas de 15 onzas (425 g) de frijoles negros (sin escurrir)
- 1 taza (235 ml) de caldo de pollo bajo en sodio
- 1 cucharadita de vinagre de vino tinto “Crème fraîche” o yogur natural de leche entera, para servir
- Cilantro picado, para servir
- Chips/totopos de maíz, para servir

1. Calentar el aceite a fuego medio, en una olla. Cuando esté caliente, agregar los vegetales picados y saltear por 5 a 7 minutos, hasta que estén suaves.
2. Agregar ¾ de cucharadita de la sal, la hoja de laurel y el comino. Cocinar, revolviendo, por aprox. 1 minuto, hasta que la mezcla esté fragante.
3. Agregar los frijoles (en su jugo) y el caldo. Cocinar a fuego lento, parcialmente tapado, por 20 a 25 minutos, hasta que todos los ingredientes estén tiernos. Quitar y tirar la hoja de laurel.
4. Retirar la sopa del fuego. Licuar por aprox. 1 minuto, hasta conseguir una mezcla muy suave. Agregar la sal restante y el vinagre; licuar por 10 a 15 segundos adicionales.
5. Probar y ajustar la sazón al gusto.
6. Servir con una cucharada de “crème fraîche”, una pizca de cilantro picado y los chips/totopos de maíz.

Información nutricional por porción de (1 taza/235 ml):
 Calorías 288 (13 % de grasa) • Carbohidratos 47 g
 Proteínas 18 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 1 g
 Colesterol 0 mg • Sodio 589 mg
 Calcio 63 mg • Fibra 17 g

Crema de calabaza moscada con curry y leche de coco

Los ricos y brillantes sabores de esta sopa proporcionan algo de sol en los días fríos de invierno.

Rinde aprox. 6 tazas (1.4 L)

- 1 cucharada de ghi (mantequilla clarificada) o mantequilla
- 1 cebolla pequeña, finamente picada
- 1 jalapeño pequeño jalapeño, sin semillas, finamente picado
- 1 trozo de ½ in. (1.5 cm) de jengibre, pelado y finamente picado
- 1 diente de ajo, finamente picado
- 1 cucharadita de curry en polvo
- ½ cucharadita de sal kosher
- 4 tazas (910 g) de calabaza moscada, en cubos de 1 in. (2.5 cm)
- 1 lata de 13.5 onzas (400 ml) de leche de coco
- 2 tazas (475 ml) de caldo de pollo regular o bajo en sodio

1. Derretir la el ghi o la mantequilla a fuego/medio-alto, en una cacerola grande. Cuando

esté caliente, agregar la cebolla, el jalapeño, el jengibre, el ajo, el curry en polvo y la sal. Cocinar por aprox. 5 minutos, hasta que los vegetales estén tiernos y fragantes.

2. Agregar la calabaza moscada y revolver para cubrir con las especias.
3. Agregar la leche de coco y el caldo. Subir el fuego y cocinar hasta que la mezcla empiece a hervir. Cuando empiece a hervir, reducir el fuego para que siga hirviendo a fuego lento. Cocinar por aprox. 20 minutos, hasta que la calabaza esté suave. Luego, licuar hasta conseguir una mezcla muy suave,
4. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción de (1 taza/235 ml):
Calorías 293 (68 % de grasa) • Carbohidratos 20 g
Proteínas 3 g • Grasa 22 g • Grasa saturada 17 g
Colesterol 8 mg • Sodio 105 mg
Calcio 114 mg • Fibra 4 g

Salsa marinara

Rinde aprox. 3 tazas (710 ml), suficiente para ½ libra (225 g) de pasta fresca.

Rinde aprox. 8 tazas (1.9 L)

- ¼ **taza (60 ml) de aceite de oliva**
- 2 dientes de ajo medianos, machacados**
- 1 lata de 28 onzas (795 g) de tomates italianos pelados**
- ½ **cucharadita de sal kosher**
- 10 hojas de albahaca fresca**
- ¼ **taza (25 g) de queso Parmesano rallado (opcional)**

1. Poner el aceite de oliva a calentar a fuego medio-lento/lento, en una cacerola grande.
2. Cuando el aceite esté caliente, agregar el ajo, reducir el fuego y saltear, revolviendo, por aprox. 5 minutos, hasta que esté suave y fragante. Cerciorarse de mantener el fuego bajo para que el ajo no se queme.
3. Agregar los tomates y la sal.
4. Subir el fuego y cocinar hasta que la mezcla empiece a hervir. Cuando empiece a hervir, reducir el fuego inmediatamente para hervir a fuego lento. Dejar hervir a fuego lento por aprox. 20 minutos, hasta reducir la salsa a aprox. un tercio.
5. Licuar hasta que esté suave. Agregar la albahaca y el queso Parmesano (opcional).
6. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (½ taza/120 ml):
Calorías 96 (47 % de grasa) • Carbohidratos 9 g
Proteínas 3 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 3 mg • Sodio 336 mg
Calcio 63 mg • Fibra 3 g

Crema chantillí (crema batida dulce)

Agregue una cucharada de crema batida a helado o chocolate caliente para dar el toque final.

Rinde 2 tazas (475 ml)

- 1¼ **tazas (295 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”) helada**
- 2 cucharadas de azúcar glasé**
- 1½ **cucharaditas de extracto natural de vainilla**

1. Colocar todos los ingredientes en un tazón extragrande.
2. Batir, usando el accesorio batidor, manteniendo el batidor *justo* debajo de la superficie de la crema.
3. Seguir batiendo hasta que la crema empiece a espesarse, moviendo el batidor alrededor del tazón hasta conseguir la consistencia deseada. Obtendrá picos suaves en 50 a 60 segundos.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):
Calorías 67 (88 % de grasa) • Carbohidratos 2 g
Proteínas 0 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 5 g
Colesterol 25 mg • Sodio 6 mg
Calcio 0 mg • Fibra 0 g

“Fool” de frutas del bosque (crema batida con puré de frutas)

Este postre británico tradicional es perfecto en cualquier momento del año, pero es verdaderamente delicioso en verano, cuando las frutas del bosque están de temporada.

Rinde aprox. 4 tazas (945 ml)

- 2 tazas (400 g) de frutas del bosque mixtas (fresas, frambuesas, arándanos azules)**
- 1 cucharada (10 g) de azúcar granulada**
- 2 tazas (475 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”) refrigerada**
- 2 cucharadas de azúcar glasé**
- ½ **cucharadita de extracto natural de vainilla**

-
1. Colocar las frutas del bosque y el azúcar en el vaso medidor.
 2. Usando la varilla licuadora: licuar hasta que las frutas estén casi hechas puré; reservar.
 3. Colocar el resto de los ingredientes en un tazón grande a extragrande. Usando el accesorio batidor, batir hasta que la crema empiece a espesarse. Seguir batiendo hasta conseguir una consistencia medio-firme.
 4. Usando una espátula grande, incorporar suavemente la mezcla de frutas del bosque (está bien si no se entrevera completamente).
 5. Servir inmediatamente (el postre mantendrá su consistencia por un máximo de aprox. una hora).

Información nutricional por porción (½ taza/120 ml):

Calorías 185 (85 % de grasa) • Carbohidratos 6 g

Proteínas 0 g • Grasa 16 g • Grasa saturada 11 g

Colesterol 64 mg • Sodio 0 mg

Calcio 4 mg • Fibra 1 g

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU. solamente. Usted es un consumidor si posee una licuadora de mano inalámbrica EvolutionX™ de Cuisinart® que fue 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. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido usado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en www.cuisinart.com a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia 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 regresar el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir el consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si así lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido. Para esto, deben llamar a nuestro servicio de atención al cliente al 800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos

defectuosos durante el período de garantía.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES


Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de envío de devolución, envíenos un correo electrónico, visitando www.cuisinart.com/customer-care/product-return. o llamando 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 Cuisinart, al 1-800-726-0190, a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y asegurarse de que el producto aún está bajo garantía.

RECICLAJE DE LAS BATERÍAS

Este producto cuenta con dos baterías recargables y reciclables de iones de litio, las cuales deben ser recicladas al final de su vida útil. No queme las baterías, ni las coloque en un compostador. Tampoco se deben tirar las baterías de iones de litio con el resto de la basura. Para más información acerca del reciclaje de las baterías, comuníquese con las autoridades locales en materia de reciclaje y eliminación de desechos. No intente desarmar el bloque-motor para cambiar las baterías; esto puede dañar el aparato.



POTENTE . PORTÁTIL . INALÁMBRICA .

©2021 Cuisinart

East Windsor, NJ 08520

Impreso en China

20CE070210

BN IB-16641-ESP-A