

# Cuisinart®

## INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



**Combo Juice Extractor / Citrus Juicer**

**CJE-2000 Series**

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

---

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read instructions thoroughly.
2. **Turn the appliance OFF (O), then unplug from the 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 the power cord.**
3. To protect against electrical shock, do not immerse the juice Extractor / Citrus juicer motor housing in water or other liquids.
4. 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.
5. Avoid contact with 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 our Customer Service Center to return for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. Using accessory attachments not sold or recommended by the manufacturer can cause fire, electric shock or injury.
8. Do not allow the power cord to come into contact with any hot surfaces, including stove, or to hang over table edge or counter.
9. Switch to OFF (O) position after each use and be sure the motor stops completely before disassembling.
10. Do not put fingers or other objects into the juice extractor feed tube or on the citrus reamer while they are in operation. If food becomes stuck in the opening of the feed tube, use the food pusher or a piece of fruit or vegetable to push it down or turn the motor off and disassemble the unit to remove the trapped food.
11. If the mesh filter-basket/blade is damaged, do not use.
12. Always make sure the juice extractor and citrus juicer attachment is properly positioned and secured before motor is turned on. If it is not, the safety interlock will not operate. Do not loosen attachments while the juice Extractor / Citrus juicer is in use.
13. Not designed for outdoor use.
14. Appliance should be plugged into a 120V household outlet only.
15. The appliance is wired for domestic use only.
16. Do not use the appliance for anything other than the intended purpose, as outlined in the instruction booklet.
17. Never juice with the spout in the closed position.
18. This unit comes with a resettable thermal device to prevent damage to the motor in the case of extreme overload. Simply unplug the unit, rest it for 30 minutes and continue.
19. Do not operate without the juice pitcher in place.
20. 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.
21. Be careful when removing the pulp basket by the stem as it is normal for the drive pin to get warm after an extended run time.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

No user-serviceable parts are inside. Do not attempt to service this product.

Maximum rating is 220 watts.

A short power supply cord is provided to reduce the risk of entanglement or tripping.

**AN EXTENSION CORD WITH A MARKED ELECTRICAL RATING AT LEAST AS GREAT**

**AS THE ELECTRICAL RATING OF THE JUICER MAY BE USED WITH CARE.**

The extension cord should not be allowed to drape over the countertop or tabletop, where it can be pulled on by children or tripped over.

## POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm, do not use that outlet.

## CONTENTS

Important Safeguards . . . . .	2
Parts and Features . . . . .	3
Before First Use . . . . .	4
Assembly Instructions . . . . .	4
Disassembly Instructions . . . . .	5
Operating Instructions . . . . .	5
Cleaning and Maintenance . . . . .	6
Tips and Hints . . . . .	6
Approximate Yield Juicing Chart . . . . .	8
Troubleshooting . . . . .	9
Warranty . . . . .	11
Recipes . . . . .	12

## PARTS AND FEATURES

Items in pictures may be slightly different than those in the final product.

1. Main Housing
2. Food Pusher
3. Juice Extractor Cover with Feed Tube
4. Micro-Mesh Juice Filter Basket and Cutting Disc
5. Filter Housing/Juice Container
6. Adjustable Citrus Juicing Basket and Reamer
7. Juice Pitcher
8. High/Low/Off Rocker Switch  
II = high speed  
I = low speed  
O = off
9. Nonslip Rubber Feet (not shown)
10. Cleaning Brush
11. BPA Free



All materials that come in contact with food and / or liquid are BPA free.



---

## BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from your Cuisinart® Combo Juice Extractor / Citrus Juicer. Be sure all parts (listed in Parts and Features) of your new appliance have been included before discarding any packaging materials.
- You may wish to save the box and packing materials for use at a later date.
- Before using your Cuisinart® Combo Juice Extractor / Citrus Juicer for the first time, remove any dust from shipping by wiping the base with a damp cloth.
- Thoroughly clean juice extractor cover, food pusher, juice pitcher, micro-mesh juice filter basket assembly, filter housing/juice container, and citrus juicing basket and reamer by hand or on top rack of dishwasher.
- Never place the motor housing in the dishwasher, nor immerse it in water. Always use a damp cloth to wipe it clean.
- Make sure rubber feet are gripping the counter before using your Cuisinart® Combo Juice Extractor / Citrus Juicer to avoid the unit from falling off the counter.

---

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

### Assembling the Juice Extractor

To use the Juice Extractor and Citrus Juicer attachments, begin by setting the motor base on a clean, flat surface. Make sure the motor base is unplugged from the power outlet (not shown).

1. Place filter housing on top of motor base. Once done, turn housing clockwise until it locks into place.
2. Insert the micro-mesh filter with cutting disc into the filter housing, pressing firmly down on rim of the filter basket so it locks securely in place.

Be careful not to touch the blades on the bottom of the filter basket and be sure this part is inserted before every use.

3. Place the pulp sealing ring on top of micro-mesh filter basket.
4. Place the juice extractor cover on top of filter housing and twist into place, making sure to align locking marks.
5. Place juice pitcher in the front center of the unit.
6. Insert the food pusher into the feed tube.
7. Make sure the flow spout is in the open position. Never juice with the spout in the closed position.



---

## Assembling the Citrus Juicer

1. Place the filter housing on top of the motor base. Place the citrus juicing basket and reamer on the spindle in the filter housing.
2. Place juice pitcher in the front center of the unit. Make sure the flow spout is in the open position. Never juice with the spout in the closed position.
3. Plug in power cord. Your citrus juicer is now ready to be used.



## DISASSEMBLY INSTRUCTIONS

### Disassembling the Juice Extractor

1. Unplug the Combo Juice Extractor / Citrus Juicer
2. Remove the food pusher from cover.
3. Lift and remove cover from filter housing.
4. Carefully remove the micro-mesh filter basket from filter housing by pulling up on the sides of the rim. **Be careful not to touch the blades in the bottom of the basket. DO NOT touch the metal shaft in the center of the micro-mash filter basket as it may be hot after using.**
5. Make sure the flow spout is in the closed position. Remove the juice pitcher.

## Disassembling the Citrus Juicer

1. Unplug the Combo Juice Extractor / Citrus Juicer
2. Rotate the Citrus Juicing Basket and Reamer assembly counterclockwise until it releases.
3. Remove the reamer from the basket by placing one hand on the basket and the other on the reamer and gently pulling to apart.

## OPERATING INSTRUCTIONS

1. Make sure your Combo Juice Extractor / Citrus Juicer is properly assembled. (See Assembly Instructions, pages 4 and 5.)
2. Plug the power cord into a 120V electrical outlet.
3. Make sure that the spout is in the open position. **NEVER JUICE WITH THE SPOUT IN THE CLOSED POSITION.**
4. Wash all selected fruits or vegetables.

### Operating the Juice Extractor

1. Select high speed (II) when using the juice extractor.
2. Lift the food pusher out of the feed tube and put your food into the opening. Push through by inserting the food pusher and pressing firmly.
3. Juice will begin to flow into the juice pitcher.
4. When juice is fully extracted, move the switch into the Off position.
5. Lift the spout to the closed position before removing the juice pitcher to prevent juice from dripping on the counter.

### Operating the Citrus Juicer

1. Select low, medium, or high pulp setting on the Citrus Juicing Basket and Reamer assembly by rotating the reamer according to the arrows. Low speed (I) is the recommended speed for best results.
2. Slice fruit horizontally.
3. Place center of citrus fruit on the center of the juicing reamer.

- 
4. Place your palm over the fruit and press it firmly against the reamer using steady pressure.
  5. Once you feel the ribs of the reamer through the citrus rind, remove it from reamer and begin juicing the next piece of fruit.
  6. After approximately 1 lb. of fruit has been juiced, the juicing basket will appear to be full.
  7. Place drip spout in the closed position and remove the juice pitcher.
  8. Turn the juicing basket all the way to the left to release and remove it.
  9. Separate the reamer and the juicing basket by pulling gently with one hand.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Do not immerse the motor housing in water or spray it with water. Clean only by wiping with a damp sponge, cloth or paper towel. Use any liquid dishwashing detergent, but do not use any products containing ammonia or scouring powders, as these products will dull, scratch or mar the finish.

For easy cleanup, use the cleaning brush to remove excess pulp from the micro-mesh juice filter basket and citrus juicing basket after each use. Vegetable and fruit residue will harden if left to dry on the unit parts, making them more difficult to clean. One side of the provided cleaning brush is designed to scrape the pulp out of the filter basket and the other side is used to brush the basket clean.

1. Unplug juicer and carefully take it apart, following Disassembly Instructions on page 5.

**WARNING: Be careful when handling the mesh filter basket/blade, as blades are very sharp.**

2. Rinse all removable parts with cold water.
3. Wash the juice extractor cover, food pusher, juice pitcher, micro-mesh juice filter basket assembly, filter housing/juice container, and citrus juicing basket and reamer in hot, sudsy water on top rack of dishwasher.

**NOTE:** For best juicing results, the mesh filter basket must always be thoroughly cleaned after each use.

4. Towel dry all parts.
5. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

## TIPS AND HINTS

### Juice Extractor

- Extracted juice captures about 95% of the nutrients from fresh fruits and vegetables. Drinking extracted juice is a fast and efficient way for your body to digest and absorb all of those nutrients. Digesting whole fruits can take about an hour; extracted juices take only 15 minutes.
- Freshly extracted juices are an excellent aid in weight management and in cleanses, which rid the body of toxins.
- Always use fresh, organic and seasonal produce. Organic produce is grown without synthetic fertilizers and chemicals, which is very important when juicing whole foods. Buying foods in season is considerably less expensive than purchasing off-season, and flavors are much better.
- Wash all fruits and vegetables immediately after purchasing and store them in the refrigerator. This way they are ready to juice at any time.
- Always juice fresh fruits and vegetables as soon as possible after purchasing. The longer produce is held, the more nutrients it loses.
- Fresh juices should be consumed immediately. They lose nutrients as they sit.
- Certain fruits should be peeled before juice extracting. Examples are pineapples, melons, mangoes, papayas, citrus – any fruit with skin that you cannot eat. Also remove all pits and hard seeds from peaches, cherries, mangoes, etc.
- If cucumbers are waxy, peel them before juicing.
- Juice the softer ingredients before the harder ones.
- When juicing herbs or leafy greens, juice them in the middle of a combination of ingredients in order to extract the greatest amount of juice.

- 
- Use your taste to guide you on fruit and vegetable combinations for juices. The recipes provided are a guideline, but the possibilities are endless. Experiment to discover your favorite combinations.
  - Carrots make a great and tasty base for vegetable juices, and apples do the same for fruit juices.
  - Beets and carrots both have a naturally high sugar content, so when added to vegetable juices they can balance out any bitter flavors juiced vegetables may have.
  - It is also possible to make a healthier, fresher version of your favorite cocktail with fresh juices.
  - Blend fruit juices with sparkling water or seltzer to make a natural soda.
  - Grapefruits should have thin, finely textured, brightly colored skin and be firm yet springy to palm texture.
  - The thinner the skin, the more juice. Juice from pink grapefruit contains more vitamin A than that from white grapefruit.
  - Use the hollowed-out citrus fruit skins that remain after juicing as 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 have a prominent navel and thick skin that's easy to peel skin. They're generally seedless. Juice oranges have thinner skins and are often chock-full of seeds.

## TIPS AND HINTS

### Citrus Juicer

- Choose fresh fruit that is firm, not soft – it will yield more juice.
- Always wash citrus fruit before juicing to remove pesticides and residue.
- Room-temperature fruit will yield more juice than refrigerated fruit.
- Citrus fruit should always be washed prior to juicing. Rolling it a few times on the counter prior to juicing will help obtain a higher yield of juice.
- Roll fruit 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.
- Zest the citrus peel for recipes before using the fruit for juicing. Freeze leftover juice into pre-measured cubes using an ice cube tray. 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).

## APPROXIMATE YIELD JUICE EXTRACTING CHART

FRUIT	AMOUNT	YIELD
<b>APPLE</b> (quartered)	1 medium (about 7 ounces)	½ cup or 4 ounces
<b>CANTALOUPE</b> (peeled and seeded)	1 cup, cubed	½ cup or 4 ounces
<b>GRAPES</b>	1 cup	½ cup or 4 ounces
<b>ORANGE</b> (peeled and quartered)	1 medium (about 12 ounces)	⅝ cup or 5 ounces
<b>PEACH</b> (pitted)	1 medium (about 10 ounces)	¼ cup or 2 ounces
<b>PEAR</b> (quartered)	1 medium (about 7 ounces)	½ cup or 4 ounces
<b>PAPAYA</b> (peeled and seeded)	½ fruit (about 1 pound 3 ounces)	1 cup or 8 ounces
<b>PINEAPPLE</b> (peeled and cored)	½ fruit	1 cup or 8 ounces
<b>WATERMELON</b> (peeled and seeded)	1 cup, cubed	½ cup or 4 ounces
<b>STRAWBERRIES</b>	1 cup	½ cup or 4 ounces
<b>GRAPEFRUIT</b> (peeled and quartered)	1 medium to large (about 1 pound)	1¼ cup or 10 ounces
<b>LEMON</b> (peeled)	1 fruit (about 5 ounces)	¼ cup or 2 ounces
<b>KIWI</b>	1 fruit (about 3 ounces)	1 ounce
VEGETABLE	AMOUNT	YIELD
<b>BEET</b> (quartered)	1 medium (about 6 to 7 ounces)	½ cup or 4 ounces
<b>LEAFY GREENS</b>	1 handful (about 8 leaves)	1½ ounces
<b>CARROT</b>	1 pound	1 cup or 8 ounces
<b>CELERY</b>	4 large stalks	½ cup or 4 ounces
<b>BELL PEPPER</b> (quartered)	1 medium (about 9 ounces)	½ cup or 4 ounces
<b>CUCUMBER</b>	1 medium/large (about 11 ounces)	1 cup or 8 ounces
<b>TOMATO</b>	1 medium (about 5 ounces)	½ cup or 4 ounces
<b>PARSLEY</b>	1 bunch (about 6 ounces)	¼ cup or 2 ounces
<b>CABBAGE</b>	¼ head (about 12 ounces)	¾ cup or 6 ounces



## APPROXIMATE YIELD CITRUS JUICING CHART

FRUIT	AMOUNT	YIELD
GRAPEFRUIT	1 medium grapefruit approximately 1 pound	about 1 cup of juice
LEMONS	Approximately 4 to 6 lemons equal one pound	about 1 cup of lemon juice.
	One lemon	about 3 tablespoons juice and 2 to 3 teaspoons zest.
LIMES	Approximately 6 to 8 medium limes equal one pound	about $\frac{2}{3}$ – $\frac{3}{4}$ cup of juice.
ORANGES	Approximately 2 to 4 oranges equal one pound)	1 cup of juice, 1 to 2

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
Juicer does not turn on	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Switch to either low (I) or high (II) speed to start juicing.</li> </ul>
Juice flow is slow	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the spout is opened all the way.</li> <li>• Excess pulp in mesh filter basket can slow juice rate. Stop the juice extractor and clean filter basket.</li> </ul>
Difficulty getting herbs or leafy greens down the feed tube	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Place them between other ingredients.</li> </ul>
Juice still flowing with unit off	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the spout is closed all the way.</li> </ul>
Unit is on but juice/pulp not flowing	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the mesh filter basket/blade is in place.</li> </ul>

# VEGETABLES, FRUITS AND THEIR KEY VITAMINS AND MINERALS

VEGETABLE	VITAMINS	MINERALS
ASPARAGUS	A, B1 (thiamine), C, choline, folic acid	potassium
BEETS AND BEET GREENS	A, C, chlorophyll, B6	calcium, potassium, choline and iron
CABBAGE	B6, C	iodine, potassium and sulfur
CARROTS	A, C	potassium, calcium, phosphorus and carotene
CELERY		organic alkaline minerals (balances blood pH levels)
CUCUMBERS	Good diuretic	potassium
FENNEL		alkaline, calcium and magnesium content
KALE	A and chlorophyll	calcium
PARSLEY	A, C, and chlorophyll	calcium
PARSNIPS	A, C, and chlorophyll	calcium
RADISHES	C	choline, phosphorus, potassium
SPINACH	A, B complex, chlorophyll	calcium, iron, magnesium, phosphorus, potassium
SUMMER SQUASH	B1, B2, niacin	
PEPPERS	A, C	potassium
TOMATOES	C	calcium
WATERCRESS	C and chlorophyll	potassium, choline, phosphorus, sulfur and calcium
FRUITS	VITAMINS	MINERALS
APPLES	A, B1, B2, B6, biotin, folic acid and pantothenic acid	choline, copper, iron, magnesium, manganese, phosphorus, potassium, silicon, sodium and sulfur
CHERRIES	A, C, B1, B2, folic acid and niacin	calcium, cobalt, iron, magnesium, phosphorus, potassium Contains powerful alkalinizing properties
CRANBERRIES	A, C, B-complex and folic acid	calcium, iron, phosphorus, potassium and enzymes
GRAPES	A, B1, B2, C and niacin	calcium, copper, iron, magnesium, manganese and phosphorus
GRAPEFRUIT	B-complex, C, E, K, biotin and inositol	calcium, phosphorus and potassium
LEMONS	C and citric acid	Very strong cleanser
LIMES	C and citric acid	Very strong cleanser
MELONS	A, B-complex and C	High in enzymes
ORANGES	A, B-complex, B1, B2, B6, C, K, biotin, folic acid and niacin	calcium, choline, copper, fluorine, iron, manganese, magnesium, phosphorus, potassium, silicon and zinc
PAPAYAS	A and C	High in enzymes and good cleanser
PEACHES	A, B1, B2, C, and niacin	calcium, iron, phosphorus and potassium
PEARS	A, B1, B2, C, folic acid and niacin	phosphorus and potassium
PINEAPPLES	C	choline and potassium - High in enzymes
STRAWBERRIES	C	calcium, phosphorus and potassium
WATERMELONS	A	chlorophyll, enzymes and good cleanser

---

# WARRANTY

## Limited Three-Year Warranty

### Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Combo Juice Extractor / Citrus Juicer 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® Combo Juice Extractor / Citrus Juicer will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase. We recommend that you visit our website, <https://cuisinart.registria.com>, for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

### CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its 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 **1-800-726-0190**. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

### HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

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

Your Cuisinart® Combo Juice Extractor / Citrus Juicer 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 the product is still under warranty.

---

# RECIPES

Beet It.....	12
Bright Herb Tonic .....	12
Orange-Ginger Plus.....	13
Citrus Berry.....	13
Earthly Cleanse.....	13
Garden Green .....	13
The Mighty Green.....	14
Pineapple Refresh .....	14
Glow Green.....	14
Pomegranate Pucker .....	15
Sweet Spring .....	15
Sweet Papaya.....	15
Super Citrus Immune Booster .....	15
Wake Up Shot.....	16
Blood Orange Margarita .....	16
Garden Citrus Elixir .....	16
Rosemary Syrup.....	16
Spiked Watermelon Refresher.....	17
Mint Syrup .....	17
Basil Lemonade.....	17
Lavender-Orange Iced Tea .....	17
Hibiscus Sunrise.....	18
Winter Warmer Tea.....	18
Cilantro-Lime Vinaigrette .....	19
Mojo Style Marinade .....	19

**Note:** We recommend keeping fresh lemon juice on hand. It's a healthy addition to daily glasses of water or a great booster shot in the morning. Juice a few lemons in the beginning of the week and keep in a sealed jar in the refrigerator. Measure out to add to the appropriate juices below.

## Beet It

*It has only three ingredients, but this juice is packed with flavor. Adjust the amount of ginger based on personal taste – more or less depending on the desired spiciness.*

Makes 1 serving

- 1 large beet, cut to fit the feed tube**
- 1 orange, peeled and halved**
- 1 1½-inch piece ginger**

1. Assemble the juice extractor attachment.
2. Turn to high speed and juice and juice all ingredients.
3. Stir and drink immediately.

*Nutritional information per serving:*

*Calories 124 (7% from fat) • carb. 29 g • pro. 4 g  
• fat 1 g • sat. fat 0 g • chol. 0 mg • sod. 164 mg  
• calc. 95 mg • fiber 6 g*

## Bright Herb Tonic

*The bright flavor of fresh herbs and sweetness of the apple rounds out this nutrient dense tonic.*

Makes 1 serving (about 10 ounces)

- 1 small handful parsley**
- 1 small handful cilantro**
- 1 small apple**
- 4 small lacinato kale leaves**
- 2 celery stalks**
- ¼ lemon, peeled (or if you have fresh lemon juice on hand, stir in 1½ teaspoons at the end)**

1. Assemble the juice extractor attachment.
2. Turn to high speed and juice the herbs, apple, kale, celery and lemon.
3. Add lemon juice, if not juiced with other ingredients, stir and drink immediately.

*Nutritional information per serving:*

*Calories 179 (6% from fat) • carb. 42 • pro. 5 g • fat 1 g  
sat. fat 0 g • chol. 0 mg • sod. 192 mg  
calc. 216 mg • fiber 0 g*

---

## Orange-Ginger Plus

*The ginger gives a zingy taste to this naturally sweet combination.*

Makes 2 servings

- 2 medium to large carrots**
- 1 beet, cut to fit feed tube**
- 1 1 to 1½-inch piece ginger, based on personal preference**
- 1 firm, sweet pear, cut to fit feed tube**

1. Assemble the juice extractor attachment.
2. Turn to high speed and juice all ingredients.
3. Stir and drink immediately.

*Nutritional information per serving:*

*Calories 95 (6% from fat) • carb. 25 g • pro. 2 g  
fat 1 g • sat. fat 0 g • chol. 0 mg • sod. 76 mg  
calc. 81 mg • fiber 5 g*

## Citrus Berry

*The color, and flavor, will attract even the pickiest of kids' palates.*

Makes 2 servings

- 1½ cups strawberries**
- ¼ lemon, peeled and halved**
- 1 medium orange, peeled and cut into quarters**

1. Assemble the juice extractor attachment.
2. Turn to high speed and juice all ingredients.
3. Stir and drink immediately.

*Nutritional information per serving:*

*Calories 70 (7% from fat) • carb. 17 g • pro. 1 g  
fat 1 g • sat. fat 0 g • chol. 0 mg • sod. 2 mg  
calc. 50 mg • fiber 4 g*

## Earthy Cleanse

*The benefits of beets are too numerous to count. Enjoy them in this delicious yet nutritious juice.*

Makes about 8 ounces (1 serving)

- 1 medium apple, 6 to 7 ounces, cut to fit**

**the feed tube**

- 3 ounces cucumber**
- 3 ounces beet, cut to fit the feed tube**
- 1/3 lemon, peeled (or if you have fresh lemon juice on hand, use 1 tablespoon stirred in at the end)**

1. Assemble the juice extractor attachment.
2. Turn to high speed and juice the apple, cucumber, beet, and lemon.
3. Add lemon juice, if not juicing with other ingredients, stir and drink immediately.

*Nutritional information per serving:*

*Calories 156 (3% from fat) • carb. 40 g • pro. 2 g  
fat 1 g • sat. fat 0 g • chol. 0 mg • sod. 70 mg  
calc. 40 mg • fiber 0 g*

## Garden Green

*A quick trip to the farmer's market will have you set for this fresh juice. Perfect for a morning on the go or an afternoon pick-me-up.*

Makes 2 servings

- ½ medium cucumber, halved lengthwise**
- 1 cup packed spinach (baby or not)**
- 4 romaine lettuce leaves**
- 4 celery stalks**
- ¼ cup fresh cilantro leaves and stems**
- ¼ lime, peeled (or if you have lime juice on hand, stir in 1 teaspoon at the end)**
- Pinch sea salt, optional**

1. Assemble the juice extractor attachment.
2. Turn to high speed and juice all ingredients, except for the salt.
3. Add the salt and lime juice, if not juiced with other ingredients, stir and drink immediately.

*Nutritional information per serving:*

*Calories 23 (4% from fat) • carb. 7 g • pro. 2 g • fat 0 g  
sat. fat 0 g • chol. 0 mg • sod. 61 mg  
calc. 72 mg • fiber 1 g*

---

## The Mighty Green

*Simple, clean and green!*

Makes 1 serving (about 10 ounces)

- 4 small lacinato kale leaves**
- 3 celery stalks**
- 1 large Swiss chard leaf**
- 1 small handful parsley**
- 1/3 lemon, peeled (or if you have fresh lemon juice on hand, stir in 1 tablespoon at the end)**

1. Assemble the juice extractor attachment.
2. Turn to high speed and juice the kale, celery, chard, parsley and lemon. Alternate juicing the celery between the leafy greens in order to maximize yield.
3. Add lemon juice, if not juiced with other ingredients, stir and drink immediately.

*Nutritional information per serving:*

*Calories 98 (10% from fat) • carb. 19 g • pro. 6 g  
fat 1 g • sat. fat 0 g • chol. 0 mg • sod. 388 mg  
calc. 259 mg • fiber 0 g*

## Pineapple Refresh

*Pineapple and mint are a perfect pairing. Make it even more refreshing with a splash of seltzer.*

Makes 2 servings

- 1/2 pineapple, peeled and cut to fit the feed tube**
- 3 to 4 tablespoons fresh mint leaves**
- 1 cup packed spinach (baby or not)**
- Pinch pink Himalayan salt**

1. Assemble the juice extractor attachment.
2. Turn to high speed and juice all ingredients, except for the salt. Be sure that the mint and spinach are juiced between pieces of the pineapple in order to process fully.
3. Add the salt, stir, and drink immediately.

*Nutritional information per serving:*

*Calories 115 (4% from fat) • carb. 29 g • pro. 1 g  
fat 0 g • sat. fat 0 g • chol. 0 mg • sod. 6 mg  
calc. 30 mg • fiber 5 g*

## Glow Green

*The ginger and lemon brighten up this green-packed juice. We like to keep lemon juice on hand to add to water or juices, but if you prefer, you can put in a 1/4 of a peeled lemon while juicing.*

Makes 2 servings

- 2 medium green apples, cut to fit the feed tube**
- 1/2 medium cucumber, halved lengthwise**
- 4 celery stalks**
- 4 stems kale, tough bottom stems removed**
- 1 1/2-inch piece ginger**
- 1/4 lemon, peeled (or if you have fresh lemon juice on hand, stir in 1 teaspoon at the end)**

1. Assemble the juice extractor attachment.
2. Turn to high speed and juice all ingredients.
4. Add lemon juice, if not juicing with other ingredients, stir and drink immediately.

*Nutritional information per serving:*

*Calories 84 (4% from fat) • carb. 23 g • pro. 0 g  
fat 0 g • sat. fat 0 g • chol. 0 mg • sod. 1 mg  
calc. 220 mg • fiber 5 g*

---

## Pomegranate Pucker

*Pomegranate, another antioxidant powerhouse, costars in this cleansing elixir.*

Makes about 12 ounces (1 to 2 servings)

- 2/3 cup pomegranate seeds**
- 2 blood oranges, halved**
- 1/3 lemon, peeled (or if you have fresh lemon juice on hand, use 1 tablespoon stirred in at the end)**

1. Assemble juice extractor attachment. Turn to high speed and juice the pomegranate seeds.
2. Replace juice extractor with the citrus juicer attachment. Turn to low speed and juice the blood oranges and lemon.
3. Add lemon juice, if not juicing with other ingredients, stir and drink immediately.

*Nutritional information per serving (based on 2 servings):*

*Calories 102 (8% from fat) • carb. 24 g • pro. 2 g  
fat 1 g • sat. fat 0 g • chol. 0 mg • sod. 3 mg  
calc. 44 mg • fiber 0 g*

## Sweet Spring

*A delicious combination for a fresh and tasty juice to enjoy anytime!*

Makes 1 serving (about 10 ounces)

- 1 large tangerine or mandarin orange, halved**
- 1/2 ounce fresh oregano**
- 1/2 ounce fresh mint**
- 1/4 English cucumber**

1. Assemble the citrus juicer attachment.
2. Turn to low speed and juice the tangerine or mandarin. Replace the citrus juicer with the juice extractor attachment.
3. Turn to high speed and juice the herbs and then the cucumber.
4. Stir and serve immediately.

*Nutritional information per serving:*

*Calories 173 (5% from fat) • carb. 43 • pro. 4 g  
fat 1 g • sat. fat 0 g • chol. 0 mg • sod. 23 mg  
calc. 158 mg • fiber 0 g*

## Sweet Papaya

*The fruit gives this juice a nice, thick texture plus a standout flavor making it a true crowd pleaser.*

Makes about 12 ounces (about 1 to 2 servings)

- 1/4 medium papaya, peeled, cut to fit feed tube**
- 4 large strawberries**
- 1 medium tangerine, peeled and halved**

1. Assemble the juice extractor attachment.
2. Turn to high speed and juice the papaya and strawberries.
3. Replace juice extractor with the citrus juicer attachment. Juice the tangerine.
4. Stir together and serve immediately.

*Nutritional information per serving (based on 2 servings):*

*Calories 124 (5% from fat) • carb. 31 g • pro. 2 g  
fat 1 g • sat. fat 0 g • chol. 0 mg • sod. 10 mg  
calc. 73 mg • fiber 0 g*

## Super Citrus Immune Booster

*Wintertime is a great time for citrus and for boosting that immune system!*

Makes 2 servings

- 1 large grapefruit (peeled and cut to fit the feed tube if using extractor)**
- 1 medium orange (peeled and cut to fit the feed tube if using extractor)**
- 1/4 lemon (peeled if using extractor)**
- 1 1½-inch piece ginger, if using extractor\* (about 1/4 cup juiced)**

1. Assemble the citrus juicer attachment.
2. Turn to low speed and juice the grapefruit, orange, and lemon.
3. Stir in the ginger juice and drink immediately.

\* We recommend keeping ginger juice on hand for adding to tea water, seltzer, or other juices for an extra immunity boost or for a shot by itself. If the ginger is not already juiced, it is advised to use the juice extractor attachment to prepare this entire juice. If using the juice

---

extractor, be sure that all citrus fruit is peeled prior to juicing.

*Nutritional information per serving:*

Calories 106 (5% from fat) • carb. 26 g • pro. 2 g  
fat 1 g • sat. fat 0 g • chol. 0 mg • sod. 76 mg  
calc. 370 mg • fiber 6 g

## Wake Up Shot

*A cleansing way to start your day, the cayenne and ginger in this shot will definitely be a jolt to the system! This juice is best made fresh, using the juice extractor attachment, but if you have lemon juice already made you can just juice the fresh ginger and stir the remaining ingredients into the lemon juice.*

Makes about 4 ounces

- 2 lemons, peeled (about 1/3 cup fresh juice)**
- 1 1½-inch piece fresh ginger**
- Small pinch cayenne**
- Pinch pink Himalayan salt**

1. Assemble the juice extractor attachment.
2. Juice the lemons, if necessary, and the ginger. Add the cayenne and salt, stir and drink immediately.

*Nutritional information per serving: Calories 17 (7% from fat) • carb. 7 g • pro. 1 g • fat 0 g • sat. fat 0 g • chol. 0 mg • sod. 67 mg • calc. 17 mg • fiber 0 g*

## Blood Orange Margarita

*A fresh twist on the classic cocktail.*

Makes 6 ounces (about 1 serving)

- 4 ounces fresh blood orange juice**
- 1 ounce good quality tequila**
- 1 ounce fresh lime juice**
- ½ tablespoon agave syrup**

1. Stir or shake ingredients together.
2. Serve over plenty of ice.

*Nutritional information per serving:*

Calories 128 (2% from fat) • carb. 16 g • pro. 1 g  
fat 0 g • sat. fat 0 g • chol. 0 mg • sod. 3 mg  
calc. 46 mg • fiber 0 g

## Garden Citrus Elixir

*The rosemary plays well off of the citrus for a tasty grown-up flavor.*

Makes one 4 ounce cocktail

- 1 ounce fresh grapefruit juice**
- 1 ounce good quality vodka**
- ½ ounce fresh lime juice**
- ½ ounce fresh lemon juice**
- ½ ounce rosemary syrup (recipe follows)**

1. Stir or shake all ingredients together with ice.
2. Serve up or over ice.

*Nutritional information per serving:*

Calories 99 (1% from fat) • carb. 9 g • pro. 6 g • fat 0 g  
• sat. fat 0 g • chol. 0 mg • sod. 1 mg  
• calc. 8 mg • fiber 0 g

## Rosemary Syrup

Makes ¾ cup

- ½ cup water**
- ½ cup granulated sugar**
- 3 large sprigs fresh rosemary**

1. Put ingredients into a small saucepan and place over medium-high heat.
2. Bring mixture to a boil. Once boiling, allow to simmer until sugar is completely dissolved.
3. Remove from heat and allow to come to room temperature for at least 30 minutes.
4. Chill thoroughly before using.

*Nutritional information per serving (based on a 1-tablespoon serving):*

Calories 34 (2% from fat) • carb. 9 g • pro. 0 g • fat 0 g  
sat. fat 0 g • chol. 0 mg • sod. 1 mg  
calc. 4 mg • fiber 0 g



---

## Spiked Watermelon Refresher

*Fresh watermelon and mint make this a refreshing cocktail, especially when the temperature soars.*

Makes 12 ounces (1 to 2 servings)

- 8 ounces watermelon, cut to fit feed tube**
- 1 ounce good quality rum**
- 1 ounce mint syrup (recipe follows)**

1. Assemble the juice extractor attachment.
2. Turn to high speed and juice the watermelon (should yield about 4 ounces of juice).
3. Add the rum and mint syrup. Stir well and serve in tall glass with plenty of ice.

*Nutritional information per serving (based on 2 servings):*

*Calories 74 (2% from fat) • carb. 11 g • pro. 1 g  
fat 0 g • sat. fat 0 g • chol. 0 mg • sod. 1 mg  
calc. 8 mg • fiber 0 g*

## Mint syrup

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

- $\frac{1}{2}$  cup water**
- $\frac{1}{2}$  cup granulated sugar**
- 4 large mint sprigs**

1. Put ingredients into a small saucepan and place over medium-high heat.
2. Bring mixture to a boil. Once boiling, allow to simmer until sugar is completely dissolved.
3. Remove from heat and allow to come to room temperature for at least 30 minutes.
4. Chill thoroughly before using.

*Nutritional information per serving (based on a 1-tablespoon serving):*

*Calories 32 (0% from fat) • carb. 8 g • pro. 0 g • fat 0 g  
sat. fat 0 g • chol. 0 mg • sod. 0 mg  
calc. 1 mg • fiber 0 g*

## Basil Lemonade

*Little beats homemade lemonade and that process is a breeze with a juicer. The basil adds a nice twist to the traditional flavor, but you can forgo it or swap in different herbs, if preferred.*

Makes  $2\frac{1}{2}$  cups

- 8 to 10 ounces simple syrup (or to taste), prepared by using  $1\frac{1}{2}$  cups water and  $1\frac{1}{2}$  cups granulated sugar**
- $\frac{1}{2}$  cup basil leaves**
- 6 medium lemons**

1. Prepare the simple syrup. Put both the sugar and water into a small saucepan over medium-high heat. Bring to a boil. Once it boils, reduce heat to medium to allow mixture to simmer until the sugar has completely dissolved, stirring occasionally. Remove from heat and add the basil. Steep for a minimum of 30 minutes. Chill until completely cold. Strain and discard leaves.
2. Assemble the citrus juicer attachment.
3. Turn to low speed and juice the lemons.
4. Pour the lemon juice into a large pitcher. Add the basil simple syrup to taste.

*Nutritional information per serving: Calories 138 (1% from fat)  
carb. 39 g • pro. 1 g • fat 0 g • sat. fat 0 g •  
chol. 0 mg • sod. 3 mg • calc. 27 mg • fiber 0 g*

## Lavender-Orange Iced Tea

*The flavors in this iced tea are reminiscent of Earl Grey, but with the additional freshness of your own orange juice. Adding a little milk or cream when serving makes it deliciously indulgent.*

Makes 8 servings

### Lavender-Black Tea

- 12 bags black tea (or  $\frac{1}{4}$  cup loose tea leaves)**
- 2 tablespoons dried lavender**
- 6 cups water**

### Orange Simple Syrup

- 1 cup granulated sugar**
- 1 cup water**

---

#### 4 **2-inch pieces orange peel**

#### **Orange Juice**

#### 4 **juicing oranges**

1. Prepare the tea. Put the tea and lavender into a large pot. Bring 6 cups of water to a boil and pour over the tea/lavender. Steep for 5 minutes. Strain and bring to room temperature and then transfer to the refrigerator to fully chill.
2. While the tea is chilling, prepare the orange simple syrup. Put the granulated sugar and water in a small saucepan. Set over medium-high heat and bring to a boil. Once it boils, reduce heat to medium to allow mixture to simmer until the sugar has completely dissolved, stirring occasionally. Remove from heat, add the orange peels, and then cool to room temperature. Refrigerate until fully chilled prior to use.
3. Once the tea and simple syrup are fully chilled, prepare the orange juice. Assemble the citrus juicer attachment and set to the LOW pulp setting. Turn to low speed and juice the oranges.
4. Put the tea in a large pitcher and stir in the orange simple syrup and orange juice and serve over ice.

*Nutritional information per serving: Calories 95 (0% from fat) carb. 25 g • pro. 0 g • fat 0 g • sat. fat 0 g • chol. 0 mg • sod. 1 mg • calc. 19 mg • fiber 0 g*

## **Hibiscus Sunrise**

*Hibiscus, packed with antioxidants, plus the vitamin C of citrus combine for a delicious immune support tonic.*

Makes about 12 ounces (1 to 2 servings)

- 1 **small orange, halved**
- 1/3 **lemon, peeled (or if you have fresh lemon juice on hand, stir in 1 tablespoon at the end)**
- 4 **ounces hibiscus flower tea,\* chilled**
- 1 1/2 **teaspoons agave syrup**

1. Assemble the citrus juicer attachment.
2. Turn to low speed and juice the orange and lemon. Add the chilled hibiscus tea, agave syrup, and lemon juice, if not juiced with other ingredients, and stir.

3. Serve immediately, over ice if desired.

\* Hibiscus leaves can be found loose or in tea bags. Steep according to manufacturer's instructions and chill at least to room temperature before using.

*Nutritional information per serving (based on 2 servings):*

*Calories 49 (2% from fat) • carb. 12 g • pro. 1 g fat 0 g • sat. fat 0 g • chol. 0 mg • sod. 2 mg calc. 64 mg • fiber 0 g*

## **Winter Warmer Tea**

*Take your cup of tea to the next level. This simple preparation adds an extra layer of needed warmth in the winter months.*

Makes 16 ounces (2 servings)

- 1 **bag rooibos tea**
- 1 **cinnamon stick**
- 1/4 **teaspoon whole allspice**
- 2 **cups water**
- 1 1/2 **teaspoons honey**
- 1 1/2 **teaspoons fresh lemon juice**

1. Place tea bag, cinnamon stick, allspice and honey into a large heat-proof container. Add 2 cups of boiling water and allow mixture to steep for 8 minutes.
2. Stir in fresh lemon juice.
3. Serve immediately.

*Nutritional information per serving:*

*Calories 18 (0% from fat) • carb. 5 g • pro. 0 g • fat 0 g sat. fat 0 g • chol. 0 mg • sod. 2 mg calc. 5 mg • fiber 0 g*

---

## Cilantro-Lime Vinaigrette

*This tart and tangy vinaigrette will really make your winter salad shine.*

Makes about 1 cup

- 2 to 3 limes, zested and reserved for juicing, divided**
- 1 tablespoon fresh cilantro**
- 1 tablespoon finely chopped onion**
- 1 teaspoon honey**
- 2 pinches fine sea salt**
- Pinch freshly ground black pepper**
- ¾ cup extra virgin olive oil**

1. Zest the limes until 1 tablespoon of zest is achieved. Reserve the zest.
2. Assemble the citrus juicer attachment and set to the LOW pulp setting. Turn to low speed and juice the limes. Measure ¼ cup of the lime juice.
3. Put the zest, lime juice, and remaining ingredients, except for the oil, into a small bowl. Whisk to fully combine. Slowly add the oil while whisking constantly until emulsified (this process can also be done in a blender).
4. Taste and adjust seasoning as desired. If not using immediately, transfer to a separate container and cover. The vinaigrette will keep in the refrigerator for up to 2 weeks. Whisk or shake prior to using.

*Nutritional information per serving:*

*Calories 102 (95% from fat) • carb. 1 g • pro. 0 g  
fat 11 g • sat. fat 0 g • chol. 0 mg • sod. 37 mg  
calc. 3 mg • fiber 0 g*

## Mojo Style Marinade

*Simple yet versatile marinade – perfect to jazz up your steak, chicken or seafood.*

Makes about ¾ cup

- 5 garlic cloves, finely chopped**
- 1 jalapeño pepper, seeds removed and discarded, chopped**
- ¼ cup fresh orange juice**
- 3 tablespoons fresh lime juice**
- 4 oregano sprigs, ripped**
- ¼ teaspoon freshly ground pepper**
- ¼ cup extra virgin olive oil**

1. Put the chopped garlic and jalapeño together in a small stainless steel bowl.
2. Stir in the orange and lime juice, oregano and black pepper.
3. Finally stir in the olive oil.

Marinating tip: For red meat, marinate at least 4 hours and up to overnight, for poultry marinate for at least 1 to 4 hours and for seafood and fish at least ½ to 1 hour.

*Nutritional information per serving (based on a 2-tablespoon serving):*

*Calories 95 (83% from fat) • carb. 4 g • pro. 1 g  
fat 9 g • sat. fat 1 g • chol. 0 mg • sod. 2 mg  
calc. 12 mg • fiber 0 g*

©2021 Cuisinart  
Stamford, CT 06902

Printed in China  
21CE072747

F IB-16789-ESP-A

# Cuisinart®

## MANUAL DE INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS



**Extractor de jugo/Exprimidor de cítricos 2 en 1 Cuisinart®**

**Serie CJE-2000**

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, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. Lea cuidadosamente todas las instrucciones antes de usar el aparato.
2. **Apague y desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el enchufe y jálelo de la toma de corriente. Nunca jale el cable.**
3. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el bloque-motor en agua ni en ningún otro líquido.
4. 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 con cuidado cuando sea usado cerca de niños. No permita que los niños jueguen con este aparato.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después de que se haya caído al piso o al agua; Comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente para devolverla para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas.
8. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes, incluso estufa.
9. Ponga el interruptor en la posición de apagado "O" después de cada uso y espere hasta que el motor se detenga antes de desensamblar el aparato.
10. No introduzca los dedos ni ningún objeto en la boca de alimentación del extractor de jugo o en el exprimidor de cítricos mientras el aparato está enchufado. Si alimentos quedan atascados en la boca de alimentación, empújelos con el empujador o con otra fruta/vegetal, o apague el aparato y desensamble la unidad para quitar los alimentos atascados.
11. No use el aparato si el colador está dañado.
12. Compruebe que los accesorios (el extractor de jugo y el exprimidor de cítricos) están bien colocados y asegurados antes de encender la unidad. Si no lo están, el mecanismo de bloqueo de seguridad se activará y la unidad no se pondrá en marcha. No afloje ni abra la tapa durante el uso.
13. No use el aparato en exteriores; no está diseñado para esto.
14. Use el aparato con corriente de 110–120 V solamente.
15. El aparato está cableado para uso doméstico solamente.
16. Use este producto solo para el uso previsto y como se describe en este manual.
17. Nunca haga funcionar la unidad con el pico en la posición cerrada.
18. Este aparato está equipado con un dispositivo de protección térmica que apagará el motor en caso de sobrecalentamiento. En caso de que esto suceda, desenchufe el aparato y permita que se enfríe por 30 minutos.
19. No use el aparato sin la jarra en su puesto.
20. 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.
21. Tenga cuidado al retirar el filtro de pulpa por el eje, ya que el eje de transmisión estará caliente después de un largo período de uso.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

Este aparato no contiene ninguna pieza que pueda ser reparada/cambiada por el usuario. No intente reparar este producto.

La potencia nominal máxima es de 220 V.

El cable provisto con este aparato es corto para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo.

**PUEDA USAR UN CABLE ALARGADOR/**

**DE EXTENSIÓN, PERO CON CUIDADO. LA CLASIFICACIÓN NOMINAL DEL MISMO DEBE SER POR LO MENOS IGUAL A LA DEL APARATO.**

Coloque el cable alargador/de extensión sobre la encimera o la mesa de tal forma que niños no puedan jalar o tropezar con este.

## AVISO ELÉCTRICO

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

## ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes .....	2
Piezas y características.....	3
Antes del primer uso .....	4
Instrucciones de ensamblaje .....	4
Instrucciones de desmontaje.....	5
Instrucciones de operación.....	5
Limpieza y mantenimiento .....	6
Consejos y sugerencias .....	6
Tabla de rendimiento aproximado .....	8
Resolución de problemas .....	9
Garantía.....	11
Recetas .....	12

## PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Las piezas en la imagen pueden ser ligeramente diferentes a las del producto final.

1. Bloque-motor
2. Empujador
3. Tapa del extractor de jugo con boca de alimentación
4. Colador de malla microfina con disco rallador
5. Recolector de jugo
6. Colador exprimidor con nivel de pulpa ajustable
7. Jarra
8. Interruptor alto/bajo/apagado  
II = alta velocidad  
I = baja velocidad  
O = apagado
9. Pies de goma antideslizantes (no ilustrados)
10. Cepillo de limpieza
11. Sin BPA



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



---

## ANTES DEL PRIMER USO

- Retire el aparato del material de embalaje y quite las etiquetas promocionales pegadas a su carcasa. Compruebe que todas las piezas descritas en la sección “Piezas y características” están incluidas.
- Se recomienda conservar el material de embalaje para uso futuro.
- Antes de usar el aparato por primera vez, límpielo con un paño ligeramente humedecido para quitar el polvo acumulado durante el transporte.
- Lave con cuidado (a mano o en la bandeja superior del lavavajilla) la tapa del extractor de jugo, el empujador, la jarra, el colador de malla microfina, el recolector de jugo y el colador exprimidor.
- Nunca sumerja el bloque-motor en agua, ni lo meta en el lavavajillas. Límpielo con un paño húmedo.
- Antes del uso, compruebe que los pies de goma “inmovilicen” la unidad en la encimera, para evitar que esta se caiga.

---

## INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

### Ensamblaje del extractor de jugo

Coloque el bloque-motor sobre una superficie limpia y plana. Compruebe que la unidad está desenchufada.

1. Coloque el recolector de jugo sobre el bloque-motor, luego, gire la base en sentido horario hasta que se bloquee.
2. Inserte el colador de malla microfina con disco rallador en el recolector de jugo, presionando firmemente las orillas hasta que quede seguro. Tenga cuidado de no tocar los dientes que se encuentran el fondo del colador y compruebe que este está correctamente instalado antes de cada uso.
3. Coloque la junta de sellado encima del colador de malla microfina.
4. Coloque la tapa del extractor de jugo encima del recolector de jugo, girándola hasta que las marcas de bloqueo queden alineadas.
5. Coloque la jarra en el centro delantero de la unidad.
6. Retire el empujador de la boca de alimentación.
7. Compruebe que el pico vertedor está abierto. Nunca haga funcionar la unidad con el pico en la posición cerrada.





## Ensamblaje del exprimidor de cítricos

1. Coloque el recolector de jugo sobre el bloque-motor. Inserta el colador exprimidor sobre el recolector de jugo, alineando el cono exprimidor con el eje en el centro de recolector de jugo.
2. Coloque la jarra en el centro delantero de la unidad. Compruebe que el pico vertedor está abierto. Nunca haga funcionar la unidad con el pico en la posición cerrada.
3. Enchufe el cable en una toma de corriente. Su exprimidor de cítricos está listo.



## INSTRUCCIONES DE DESMONTAJE

### Desmontaje del extractor de jugo

1. Desenchufe la unidad.
2. Retire el empujador de la boca de alimentación.
3. Levante y retire la tapa del recolector de jugo.
4. Retire con cuidado el colador de malla microfina del recolector de jugo, agarrándolo por la orilla con ambas manos y jalando hacia arriba. **Tenga cuidado de no tocar los dientes que se encuentran**

**en el fondo del colador. NO toque el eje de metal en el centro del colador de malla microfina ya que puede estar CALIENTE después del uso.**

5. Compruebe que el pico vertedor está cerrado. Retire la jarra.

### Desmontaje del exprimidor de cítricos

1. Desenchufe la unidad.
2. Gire el colador exprimidor en sentido antihorario hasta que se libere.
3. Separe el cono del colador, jalando cada uno suavemente en dirección opuesta.

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Compruebe que la unidad está correctamente instalada (véase la sección "INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE").
2. Enchufe el aparato en una toma de corriente de 120 V.
3. Compruebe que el pico vertedor está abierto. **NUNCA HAGA FUNCIONAR LA UNIDAD CON EL PICO EN LA POSICIÓN CERRADA.**
4. Lave las frutas y los vegetales con las cuales desea hacer jugo.

### Instrucciones de operación del extractor de jugo

1. Ponga el interruptor en "II" alta velocidad cuando use el extractor de jugo.
2. Retire el empujador de la boca de alimentación e introduzca los alimentos en esta. Empuje los alimentos, presionando firmemente con el empujador.
3. El jugo saldrá por el pico y se caerá en la jarra.
4. Después de extraer el jugo, ponga el interruptor en "O".
5. Antes de retirar a jarra, deslice el pico hacia la posición cerrada para evitar que jugo gotee en la encimera.

---

## Instrucciones de operación del exprimidor de cítricos

1. Elija el nivel de pulpa deseado, bajo, medio o alto, girando el cono del colador exprimidor en dirección de las flechas. Para mejores resultados, se recomienda usar la velocidad baja.
2. Corte la fruta horizontalmente a la mitad.
3. Centre la fruta sobre el cono exprimidor.
4. Coloque la palma de la mano sobre la fruta y presione firmemente contra el cono exprimidor, ejerciendo una presión constante.
5. Cuando sienta los filos del cono exprimidor a través de la cáscara, retire la mitad de fruta exprimida y repita con la otra mitad.
6. Después de haber exprimido aprox. 1 libra (455 g) de frutas, el colador parecerá lleno.
7. Cierre el pico vertedor y retire la jarra.
8. Gire el colador en sentido antihorario para separarlo del recolector de jugo.
9. Separe el colador del cono exprimidor, jalando suavemente el cono con una mano.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

No sumerja el bloque-motor en agua, ni lo rocíe con agua. Límpielo con una esponja, un paño o un papel absorbente ligeramente humedecido. Use cualquier detergente líquido. No use polvos abrasivos o productos que contengan amoníaco, puesto que pueden rayar o dañar la superficie.

Para una fácil limpieza, use el cepillo de limpieza para quitar la pulpa acumulada en el colador de malla microfina, el colador con cono exprimidor y la tapa después de cada uso. No deje que la pulpa se seque en las piezas ya que esto dificulta la limpieza. Un lado del cepillo de limpieza provisto está diseñado para raspar la pulpa del colador y el otro lado está diseñado para cepillar el colador.

1. Desenchufe, y luego desensamble el extractor de jugo según se describió en la sección "INSTRUCCIONES DE DESMONTAJE".

**ADVERTENCIA:** Tenga cuidado al manipular el colador, ya que los dientes en el fondo del mismo son muy afilados.

2. Enjuague todas las piezas removibles en agua fría.
3. Lave con cuidado (a mano o en la bandeja superior del lavavajilla) la tapa del extractor de jugo, el empujador, la jarra, el colador de malla microfina, el recolector de jugo y el colador exprimidor.  
**NOTA:** Para un rendimiento óptimo, lave cuidadosamente el colador de malla después de cada uso.
4. Seque todas las piezas con un paño limpio.
5. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico/representante de servicio autorizado.

## CONSEJOS Y SUGERENCIAS

### Extractor de jugo

- El jugo fresco contiene el 95 % de los nutrientes de las frutas y de los vegetales. Tomar jugo fresco es la forma más rápida y eficaz de digerir frutas/vegetales, y absorber sus nutrientes. Digerir frutas enteras puede demorar hasta una hora mientras digerir jugo fresco solo demora 15 minutos.
- Los jugos frescos ayudan a eliminar las toxinas del cuerpo. Por lo tanto, son una gran ayuda para bajar de peso y limpiar el organismo.
- Siempre use frutas y vegetales frescos y de temporada. Es preferible usar frutas/vegetales producidos sin químicos o fertilizantes sintéticos. Las frutas y los vegetales de temporada son mucho más económicos y más sabrosos.
- Lave las frutas/vegetales inmediatamente después de comprarlos y guárdelos en el refrigerador. Así, siempre estarán listos para hacer jugo fresco.
- Siempre use las frutas/vegetales pronto después de comprarlos. Cuanto más tiempo los guarde, más nutrientes pierden.
- Tome el jugo fresco inmediatamente después de hacerlo, ya que pierde sus nutrientes rápidamente.

- Algunas frutas deben pelarse antes de hacer jugo. P. ej., pele las piñas, los melones, los mangos, las papayas y todas las frutas de piel no comestible. También quite los huesos/ pepas/semillas de las frutas tales como los duraznos, las cerezas, los mangos, etc.
- Pele los pepinos antes de hacer jugo si han sido tratados con cera.
- Cuando combine varios tipos de frutas o vegetales, procese los alimentos suaves primero.
- Si una receta incluye hierbas o verduras de hoja, colóquelas entre dos ingredientes más firmes para sacar máximo jugo.
- Déjese guiar por su gusto para combinar frutas y vegetales. Las recetas incluidas en el libro de recetas son solo ejemplos; las posibilidades son infinitas. No dude en probar varias combinaciones de frutas y vegetales.
- Las zanahorias son perfectas para combinar con otros vegetales, y las manzanas con otras frutas.
- Las remolachas y las zanahorias contienen mucho azúcar. Por lo tanto, son ideales para neutralizar el amargor de algunos vegetales.
- También puede preparar versiones más saludables de sus cócteles favoritos, usando jugo fresco.
- Combine jugos frescos con agua con gas o “seltzer” para preparar soda natural.
- Pele o raspe la piel de los cítricos (para ralladura) antes de exprimir el jugo. 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 piel, más jugo producirán. Las toronjas rosadas contienen más vitamina A que las toronjas blancas.
- Use las cáscaras huecas de los cítricos que quedan después de extraer el jugo como recipientes para postres, tales como sorbetes.
- Las naranjas dulces producen el mejor jugo, pero puede exprimir cualquier tipo de naranja. Las naranjas dulces incluyen las naranjas Navel y las naranjas para jugo. Las naranjas Navel tienen un “ombigo” prominente y una piel gruesa que es fácil de pelar. Generalmente, no tienen semillas. Las naranjas para jugo tienen una piel más delgada y son generalmente llenas de semillas.

## CONSEJOS Y SUGERENCIAS

### Exprimidor de cítricos

- Elija frutas maduras firmes, no suaves; producirán más jugo.
- Siempre lave las frutas antes de exprimir las para eliminar las pesticidas y otros residuos.
- Conserve las frutas a temperatura ambiente en vez de refrigerarlas; producirán más jugo.
- Siempre lave los cítricos antes de exprimirlos. Hacer rodar la fruta unas cuantas veces sobre la encimera antes de exprimirla ayudará a conseguir más jugo.
- Haga rodar 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; esto dará más sabor a los pasteles.

## TABLA DE RENDIMIENTO APROXIMADO (USANDO EL EXTRACTOR DE JUGO)

FRUTA	CANTIDAD	RINDE
MANZANA (en cuartos)	1 mediana (200 g)	½ taza (120 ml)
MELÓN (pelado y sin semillas)	1 taza (250 g), en cubos	½ taza (120 ml)
UVAS	1 taza (200 g)	½ taza (120 ml)
NARANJA (pelada y en cuartos)	1 mediana (350 g)	⅝ de taza (aprox. 145 ml)
DURAZNO (sin hueso)	1 mediano (285 g)	¼ de taza (60 ml)
PERA (en cuartos)	1 mediana (200 g)	½ taza (120 ml)
PAPAYA (pelada y sin semillas)	½ fruta (550 g)	1 taza (235 ml)
PIÑA (pelada y descarozada)	½ fruta	1 taza (235 ml)
SANDÍA (pelada y sin semillas)	1 taza (250 g), en cubos	½ taza (120 ml)
FRESAS	1 taza (200 g)	½ taza (120 ml)
TORONJA (pelada y en cuartos)	1 fruta mediana a grande, aprox. 1 libra (455 g)	1¼ taza o 295 ml
LIMÓN (pelado)	1 fruta (140 g)	¼ de taza (60 ml)
KIWIS	1 fruta (85 g)	1 onza (30 ml)
VEGETAL	CANTIDAD	RINDE
REMOLACHA (en cuartos)	1 mediana (170 a 200 g)	½ taza (120 ml)
VERDURAS DE HOJA	8 hojas	1½ onzas (45 ml)
ZANAHORIAS	1 libra (455 g)	1 taza (235 ml)
APIO	4 ramas	½ taza (120 ml)
PIMIENTO DULCE ROJO (en cuartos)	1 mediano (255 g)	½ taza (120 ml)
PEPINO	1 mediano (310 g)	1 taza (235 ml)
TOMATE	1 mediano (140 g)	½ taza (120 ml)
PEREJIL	1 racimo (aprox. 6 onzas/175 g)	¼ de taza (60 ml)
COL	340 g	¾ de taza (175 ml)

## TABLA DE RENDIMIENTO APROXIMADO (USANDO EL EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS)

FRUTA	CANTIDAD	RINDE
<b>TORONJA</b>	1 toronja mediana de aprox. 1 libra (455 g)	Aprox. 1 taza (235 ml) de jugo
<b>LIMONES</b>	Aprox. 4 a 6 limones; 1 libra (455 g)  Un limón	Aprox. 1 taza (235 ml) de jugo.  Aprox. 3 cucharadas (45 ml) de jugo y 2 a 3 cucharaditas de ralladura.
<b>LIMAS/LIMONES VERDES</b>	Aprox. 4 a 8 limones; 1 libra (455 g)	Aprox. $\frac{2}{3}$ a $\frac{3}{4}$ tazas (160 a 175 ml) de jugo
<b>NARANJAS</b>	Aprox. 4 a 6 naranjas; 1 libra (455 g)	1 taza (235 ml) de jugo; 1 a 2 cucharadas de ralladura.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
<b>El aparato no se enciende</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuste la velocidad al nivel bajo o alto para empezar a hacer jugo.</li> </ul>
<b>El jugo fluye muy despacio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe que el pico está completamente abierto.</li> <li>• Exceso de pulpa en el colador puede ralentizar el flujo de jugo. Apague el aparato y limpie el colador.</li> </ul>
<b>Las hierbas o las verduras de hoja son difíciles de introducir en la boca de alimentación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colóquelas entre otros ingredientes.</li> </ul>
<b>Sigue saliendo jugo del pico, aunque el aparato está apagado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe que el pico está completamente cerrado.</li> </ul>
<b>La unidad está encendida, pero no extrae jugo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe que el colador de malla está correctamente puesto.</li> </ul>

## FRUTAS/VEGETALES Y SUS PRINCIPALES VITAMINAS/MINERALES

VEGETALES	VITAMINAS	MINERALES
ESPÁRRAGOS	A, B1 (tiamina), C, colina, ácido fólico	potasio
REMOLACHAS Y HOJAS DE REMOLACHA	A, C, clorofila, B6	calcio, potasio, colina y hierro
COL	B6, C	yodo, potasio y azufre
ZANAHORIAS	A, C	potasio, calcio, fósforo y caroteno
APIO		minerales alcalinos orgánicos (equilibran el pH de la sangre)
PEPINOS	Buen diurético	potasio
HINOJO		minerales alcalinos, calcio y magnesio
COL RIZADA	A y clorofila	calcio
PEREJIL	A, C y clorofila	calcio
CHIRIVÍAS	A, C y clorofila	calcio
RÁBANOS	C	colina, fósforo, potasio
ESPINACA	A, complejo B, clorofila	calcio, hierro, magnesio, fósforo, potasio
CALABACÍN AMARILLO ("SUMMER SQUASH")	B1, B2, niacina	
PIMIENTOS	A, C	potasio
TOMATES	C	calcio
BERRO	C y clorofila	potasio, colina, fósforo, azufre y calcio
FRUTAS	VITAMINAS	MINERALES
MANZANAS	A, B1, B2, B6, biotina, ácido fólico y ácido pantoténico	colina, cobre, hierro, magnesio, manganeso, fósforo, potasio, silicio, sodio y azufre
CEREZAS	A, C, B1, B2, ácido fólico y niacina	calcio, cobalto, hierro, magnesio, fósforo, potasio Potentes propiedades alcalinizantes
ARÁNDANOS AGRIOS ("CRANBERRIES")	A, C, complejo B y ácido fólico	calcio, hierro, fósforo, potasio y enzimas
UVAS	A, C, B1, B2, C y niacina	calcio, cobre, hierro, magnesio, manganeso y fósforo
TORONJAS	Complejo B, C, E, K, biotina e inositol	calcio, fósforo y potasio
LIMONES	C y ácido cítrico	Potente limpiador
LIMAS	C y ácido cítrico	Potente limpiador
MELONES	A, complejo B y C	Alto contenido en enzimas
NARANJAS	A, complejo B, B1, B2, B6, C, K, biotina, ácido fólico y niacina	calcio, colina, cobre, flúor, hierro, manganeso, magnesio, fósforo, potasio, silicio y zinc
PAPAYAS	A y C	Alto contenido en enzimas; buen limpiador
DURAZNOS	A, B1, B2, C y niacina	calcio, hierro, fósforo y potasio
PERAS	A, B1, B2, C, ácido fólico y niacina	fósforo y potasio
PIÑA	C	colina y potasio - Alto contenido en enzimas
FRESAS	C	calcio, fósforo y potasio
SANDÍA	A	clorofila, enzimas; buen limpiador

---

# 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 un extractor de jugo/ exprimidor de cítricos 2 en 1 Cuisinart® que fue comprado 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. Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://cuisinart.registria.com> a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, registrar el producto no es necesario para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

### RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del Estado de California ofrece dos opciones adicionales de servicio de garantía. Los residentes del Estado de California pueden (A) devolver el producto defectuoso 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 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 lo desean, mandar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al **1-800-726-0190**. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

### GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

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

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

**Importante:** Si debe llevar el producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al Centro de Servicio 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.

# RECETAS

Jugo de remolacha .....	12
Tónico de hierbas.....	12
Jugo de naranja y jengibre .....	13
Jugo de limpieza .....	13
Jugo de cítricos y fresas .....	13
Jugo de verduras del huerto .....	13
Jugo verde con jengibre .....	14
Súper jugo verde .....	14
Refresco de piña .....	14
Jugo de granada antioxidante.....	15
Refresco de primavera .....	15
Jugo de papaya.....	15
Jugo de cítricos de refuerzo inmunológico .....	15
Jugo matinal .....	16
Margarita de naranja roja.....	16
Elixir de cítricos.....	16
Jarabe de romero.....	17
Cóctel de sandía con ron .....	17
Jarabe de menta .....	17
Limonada con albahaca.....	17
Té helado de lavanda-naranja.....	18
Jugo de cítricos e hibisco .....	18
Té calentador de invierno .....	19
Vinagreta de cilantro-lima.....	19
Marinada estilo mojo.....	19

**Nota:** Se recomienda siempre tener a mano jugo de limón fresco. Es un complemento saludable a los vasos de agua diarios y le da energía de mañana. Exprima unos cuantos limones al principio de la semana y guarde el jugo en el refrigerador, en un tarro hermético. Mida la cantidad necesaria para usar en las recetas a continuación.

## Jugo de remolacha

*Este jugo lleva solo tres ingredientes, pero está lleno de sabor. Ajuste la cantidad de jengibre según su preferencia.*

Rinde 1 porción

- 1 remolacha grande, en pedazos que quepan en la boca de alimentación**
- 1 naranja, pelada y partida por la mitad**
- 1 trozo de ½ in. (1.5 cm) de jengibre**

1. Ensamblar el extractor de jugo.
2. Encender la unidad a alta velocidad y procesar los ingredientes uno por uno.
3. Revolver y beber inmediatamente.

*Información nutricional por porción:*

Calorías 124 (7 % de grasa) • Carbohidratos 29 g  
Proteínas 4 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g  
Colesterol 0 mg • Sodio 164 mg  
Calcio 95 mg • Fibra 6 g

## Tónico de hierbas

*El intenso sabor de las hierbas frescas y la dulzura de la manzana completan este tónico lleno de nutrientes.*

Rinde 1 porción de aprox. 10 onzas (295 ml)

- 1 puñado pequeño de perejil italiano**
- 1 puñado pequeño de cilantro**
- 1 manzana pequeña**
- 4 hojas pequeñas de col rizada “lacinato”**
- 2 ramas de apio**
- ¼ limón, pelado (o, si tiene jugo listo, agregar 1½ cucharaditas al final)**

1. Ensamblar el extractor de jugo.
2. Encender la unidad a alta velocidad y procesar los ingredientes uno por uno.
3. Si tiene jugo de limón listo, agregarlo a la mezcla, revolver y beber inmediatamente.

*Información nutricional por porción:*

Calorías 179 (6 % de grasa)  
Carbohidratos 42 • Proteínas 5 g • Grasa 1 g  
Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 192 mg  
Calcio 216 mg • Fibra 0 g



---

## Jugo de naranja y jengibre

*El jengibre le da un sabor picante a esta combinación naturalmente dulce.*

Rinde 2 porciones

- 2 zanahorias medianas a grandes**
- 1 remolacha, en pedazos que quepan en la boca de alimentación**
- 1 trozo de 1 a 1½ a 1 in. (2.5 a 4 cm) de jengibre, según su preferencia**
- 1 pera dulce firme, en pedazos que quepan en la boca de alimentación**

1. Ensamblar el extractor de jugo.
2. Encender la unidad a alta velocidad y procesar los ingredientes uno por uno.
3. Revolver y beber inmediatamente.

*Información nutricional por porción:*

*Calorías 95 (6 % de grasa) • Carbohidratos 25 g  
Proteínas 2 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 10 g  
Colesterol 0 mg • Sodio 76 mg • Calcio 81 mg • Fibra 5 g*

## Jugo de limpieza

*Los beneficios de la remolacha son demasiado numerosos para contarlos. Disfrútalos en este delicioso y nutritivo jugo.*

Rinde 1 porción de aprox. 8 onzas (235 ml)

- 1 manzana mediana de aprox. 6 a 7 onzas (170 a 225 g), en pedazos que quepan en la boca de alimentación**
- 3 onzas (85 g) de pepino**
- 3 onzas (85 g) de remolacha, en pedazos que quepan en la boca de alimentación**
- 1/3 limón, pelado (o, si tiene jugo listo, agregar 1 cucharada al final)**

1. Ensamblar el extractor de jugo.
2. Encender la unidad a alta velocidad y procesar los ingredientes uno por uno.
3. Si tiene jugo de limón listo, agregarlo a la mezcla, revolver y beber inmediatamente.

*Información nutricional por porción:*

*Calorías 156 (3 % de grasa) • Carbohidratos 40 g  
Proteínas 2 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g  
Colesterol 0 mg • Sodio 70 mg • Calcio 40 mg • Fibra 0 g*

## Jugo de cítricos y fresas

*El color y el sabor de este jugo atraerán incluso a los paladares de niños más exigentes.*

Rinde 2 porciones

- 1½ tazas (225 g) de fresas**
- ¼ limón, pelado y partido por la mitad**
- 1 naranja mediana, pelada y cortada en cuartos**

1. Ensamblar el extractor de jugo.
2. Encender la unidad a alta velocidad y procesar los ingredientes uno por uno.
3. Revolver y beber inmediatamente.

*Información nutricional por porción:*

*Calorías 70 (7 % de grasa) • Carbohidratos 17 g  
Proteínas 1 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g  
Colesterol 0 mg • Sodio 2 mg • Calcio 50 mg • Fibra 4 g*

## Jugo de verduras del huerto

*Con un rápido viaje al mercado o a la finca, tendrá todo listo para este jugo fresco. Es el perfecto jugo energizante en la mañana o en la tarde.*

Rinde 2 porciones

- ½ pepino mediano, partido por la mitad a lo largo**
- 1 taza llena (30 g) de espinaca tierna (espinaca “baby”)**
- 4 hojas de lechuga romana**
- 4 ramas de apio**
- ¼ taza (15 g) de cilantro fresco (hojas y tallos)**
- ¼ lima/limón verde, pelada (o, si tiene jugo listo, agregar 1 cucharadita al final)**
- 1 pizca de sal marina, opcional**

1. Ensamblar el extractor de jugo.
2. Encender la unidad a alta velocidad y procesar todos los ingredientes uno por uno, excepto la sal.
3. Agregar la sal y el jugo de lima (si lo tenía listo); revolver y beber inmediatamente.

*Información nutricional por porción:*

*Calorías 23 (4 % de grasa) • Carbohidratos 7 g  
Proteínas 2 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g  
Colesterol 0 mg • Sodio 61 mg • Calcio 72 mg • Fibra 1 g*

---

## Jugo verde con jengibre

*El jengibre y el limón avivan este jugo repleto de verduras. Nos gusta tener jugo de limón a mano para añadirlo al agua o a los jugos, pero si lo prefiere, puede poner un cuarto de limón pelado mientras extrae el jugo.*

Rinde 2 porciones

- 2 manzanas verdes medianas, en pedazos que quepan en la boca de alimentación**
- ½ pepino mediano, partido por la mitad a lo largo**
- 4 ramas de apio**
- 4 tallos de col rizada, sin la parte dura de abajo**
- 1 trozo de ½ in. (1.5 cm) de jengibre**
- ¼ limón, pelado (o, si tiene jugo listo, agregar 1 cucharadita al final)**

1. Ensamblar el extractor de jugo.
2. Encender la unidad a alta velocidad y procesar los ingredientes uno por uno.
4. Si tiene jugo de limón listo, agregarlo a la mezcla, revolver y beber inmediatamente.

*Información nutricional por porción:*

*Calorías 84 (4 % de grasa) • Carbohidratos 23 g  
Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g  
Colesterol 0 mg • Sodio 1 mg • Calcio 220 mg • Fibra 5 g*

## Súper jugo verde

*¡Simple, limpio y verde!*

Rinde 1 porción de aprox. 10 onzas (295 ml)

- 4 hojas pequeñas de col rizada “lacinato”**
- 3 ramas de apio**
- 1 hoja grande de acelga**
- 1 puñado pequeño de perejil italiano**
- 1/3 limón, pelado (o, si tiene jugo listo, agregar 1 cucharada al final)**

1. Ensamblar el extractor de jugo.
2. Encender la unidad a alta velocidad y procesar los ingredientes uno por uno, alternando el apio y las verduras de hojas para conseguir máximo jugo.
3. Si tiene jugo de limón listo, agregarlo a la mezcla, revolver y beber inmediatamente.

*Información nutricional por porción:*

*Calorías 98 (10 % de grasa) • Carbohidratos 19 g  
Proteínas 6 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g  
Colesterol 0 mg • Sodio 388 mg • Calcio 259 mg • Fibra 0 g*

## Refresco de piña

*La piña y la menta se combinan a la perfección en este sabroso refresco. Añádale un chorro de “seltzer” (agua con gas) para que sea aún más refrescante.*

Rinde 2 porciones

- ½ piña, pelada y cortada en pedazos que quepan en la boca de alimentación**
- 3 a 4 cucharadas de hojas de menta fresca**
- 1 taza llena (30 g) de espinaca tierna (espinaca “baby”)**
- 1 pizca de sal rosada del Himalaya**

1. Ensamblar el extractor de jugo.
2. Encender la unidad a alta velocidad y procesar todos los ingredientes uno por uno, excepto la sal. Cerciórese de procesar la menta y espinaca entre trozos de la piña para extraer el máximo jugo.
3. Agregar la sal, revolver y beber inmediatamente.

*Información nutricional por porción:*

*Calorías 115 (4 % de grasa) • Carbohidratos 29 g  
Proteínas 1 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g  
Colesterol 0 mg • Sodio 6 mg • Calcio 30 mg • Fibra 5 g*

---

## Jugo de granada antioxidante

*La granada, otro potente antioxidante, es la estrella de este elixir limpiador.*

Rinde aprox. 12 onzas (355 ml);  
1 a 2 porciones

- $\frac{2}{3}$  **taza (100 ml) de semillas de granada**
- 2 naranjas rojas, partidas por la mitad**
- $\frac{1}{8}$  **limón, pelado (o, si tiene jugo listo, agregar 1 cucharada al final)**

1. Ensamblar extractor de jugo. Encender la unidad a alta velocidad y procesar las semillas de granada.
2. Reemplazar el extractor de jugo por el exprimidor de cítrico. Encender la unidad a baja velocidad y exprimir las naranjas.
3. Si tiene jugo de limón listo, agregarlo a la mezcla, revolver y beber inmediatamente.

*Información nutricional por porción  
(basado en 2 porciones):*

*Calorías 102 (8 % de grasa) • Carbohidratos 24 g  
Proteínas 2 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g  
Colesterol 0 mg • Sodio 3 mg • Calcio 44 mg • Fibra 0 g*

## Refresco de primavera

*¡Una deliciosa combinación para un jugo fresco y sabroso para disfrutar en cualquier momento!*

Rinde 1 porción de aprox. 10 onzas (295 ml)

- 1 tangerina o mandarina grande, partida por la mitad**
- $\frac{1}{2}$  **cucharadita de orégano fresco**
- $\frac{1}{2}$  **taza (30 g) de menta fresca**
- $\frac{1}{4}$  **pepino inglés**

1. Ensamblar el exprimidor de cítrico.
2. Encender la unidad a baja velocidad y exprimir la tangerina o la mandarina. Reemplazar el exprimidor de cítrico por el extractor de jugo.
3. Encender la unidad a alta velocidad y procesar las hierbas y el pepino.
4. Revolver y servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción:*

*Calorías 173 (5 % de grasa) • Carbohidratos 43  
Proteínas 4 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g  
Colesterol 0 mg • Sodio 23 mg • Calcio 158 mg • Fibra 0 g*

## Jugo de papaya

*Las frutas dan a este jugo una textura agradable y espesa, además de un sabor llamativo, lo que lo convierte en un verdadero placer para todos.*

Rinde aprox. 12 onzas (355 ml); 1 a 2 porciones

- $\frac{1}{4}$  **papaya mediana, en pedazos que quepan en la boca de alimentación**
- 4 fresas grandes**
- 1 tangerina mediana, pelada y partida por la mitad**

1. Ensamblar el extractor de jugo.
2. Encender la unidad a alta velocidad y procesar la papaya y las fresas.
3. Reemplazar el extractor de jugo por el exprimidor de cítrico. Exprimir la tangerina.
4. Revolver junto y servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción (basado en 2 porciones):*

*Calorías 124 (5 % de grasa) • Carbohidratos 31 g  
Proteínas 2 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g  
Colesterol 0 mg • Sodio 10 mg • Calcio 73 mg • Fibra 0 g*

## Jugo de cítricos de refuerzo inmunológico

*El invierno es un buen momento para tomar jugo de cítricos y reforzar su sistema inmunológico.*

Rinde 2 porciones

- 1 toronjas grandes (peladas y cortadas en pedazos si usa el extractor de jugo)**
- 1 naranja mediana (pelada y cortada en pedazos si usa el extractor de jugo)**
- $\frac{1}{4}$  **limón (pelado si usa el extractor de jugo)**
- 1 trozo de 1½ in. (4 cm) de jengibre, si usa el extractor de jugo; aprox. ¼ de taza (60 ml) de jugo**

1. Ensamblar el exprimidor de cítrico.
2. Encender la unidad a baja velocidad y exprimir la toronja, la naranja y el limón.
3. Agregar el jugo de jengibre, revolver y beber inmediatamente.

\* Recomendamos tener a mano jugo de jengibre para añadirlo al té, al agua con gas o a otros jugos para obtener un refuerzo de inmunidad, o para tomarlo solo. Si no tiene jugo de jengibre listo, se recomienda usar el extractor de jugo para preparar este jugo. Si usa el extractor de jugo, cerciéndose de pelar todos los cítricos antes de procesarlos.

*Información nutricional por porción:*

Calorías 106 (5 % de grasa) • Carbohidratos 26 g  
 Proteínas 2 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g  
 Colesterol 0 mg • Sodio 76 mg  
 Calcio 370 mg • Fibra 6 g

## Jugo matinal

*¡La cayena y el jengibre son perfectas para limpiar su sistema antes de empezar el día y son sin duda una sacudida para el cuerpo! Es preferible hacer este jugo fresco, usando el extractor de jugos, pero si tiene jugo de limón a mano puede simplemente hacer jugo con el jengibre fresco y revolver el resto de los ingredientes en el jugo de limón.*

Rinde aprox. 4 onzas (120 ml)

- 2 limones pelados; aprox. 1/3 de taza (80 ml) de jugo fresco**
- 1 trozo de 1 1/2 in. (4 cm) de jengibre fresco**
- 1 pizca pequeña de pimienta de Cayena**
- 1 pizca de sal rosada del Himalaya**

1. Ensambalar el extractor de jugo.
2. Procesar los limones y el jengibre. Agregar la pimienta de Cayena y la sal, revolver y beber inmediatamente.

*Información nutricional por porción:*

Calorías 17 (7 % de grasa) • Carbohidratos 7 g  
 Proteínas 1 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g  
 Colesterol 0 mg • Sodio 67 mg Calcio 17 mg • Fibra 0 g

## Margarita de naranja roja

*Un giro fresco al cóctel clásico.*

Rinde 1 porción de aprox. 6 onzas (175 ml)

- 4 onzas (120 ml) de jugo de naranja roja**
- 1 onza (30 ml) de Tequila de buena calidad**
- 1 onza (30 ml) de jugo de lima/limón verde fresco**

**1/2 cucharadas de jarabe de agave**

1. Revolver o agitar los ingredientes.
2. Servir con mucho hielo.

*Información nutricional por porción:*

Calorías 128 (2 % de grasa) • Carbohidratos 16 g  
 Proteínas 1 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g •  
 Colesterol 0 mg • Sodio 3 mg • Calcio 46 mg • Fibra 0 g

## Elixir de cítricos

*El romero se combina bien con los cítricos para obtener un rico sabor "adulto".*

Rinde un cóctel de 4 onzas (120 ml)

- 1 onza (30 ml) de jugo de toronja fresco**
- 1 onza (30 ml) de Tequila de buena calidad**
- 1/2 onza (15 ml) de jugo de lima/limón verde fresco**
- 1/2 onzas de jugo de limón fresco**
- 1/2 onza de jarabe de romero (receta a continuación)**

1. Revolver o batir los ingredientes, juntos con hielo.
2. Servir así o con hielo adicional.

*Información nutricional por porción:*

Calorías 99 (1 % de grasa) • Carbohidratos 9 g  
 Proteínas 6 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g  
 Colesterol 0 mg • Sodio 1 mg • Calcio 8 mg • Fibra 0 g

---

## Jarabe de romero

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

- $\frac{1}{2}$  **taza (120 ml) de agua**
- $\frac{1}{2}$  **taza (100 g) de azúcar granulada**
- 3 ramitas grandes de albahaca fresca**
- 1. Calentar todos los ingredientes a fuego medio-alto, en una cacerola pequeña.
- 2. Cuando la mezcla empiece a hervir, bajar el fuego y dejar que hierva a fuego lento hasta que el azúcar esté completamente disuelto.
- 3. Retirar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente por aprox. 30 minutos.
- 4. Refrigerar antes de usar.

*Información nutricional por porción de 1 cucharada (15 ml):*

*Calorías 34 (2 % de grasa) • Carbohidratos 9 g  
Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g  
Colesterol 0 mg • Sodio 1 mg • Calcio 4 mg • Fibra 0 g*

## Jarabe de menta

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

- $\frac{1}{2}$  **taza (120 ml) de agua**
- $\frac{1}{2}$  **taza (100 g) de azúcar granulada**
- 4 ramitas grandes de menta fresca**
- 1. Calentar todos los ingredientes a fuego medio-alto, en una cacerola pequeña.
- 2. Cuando la mezcla empiece a hervir, bajar el fuego y dejar que hierva a fuego lento hasta que el azúcar esté completamente disuelto.
- 3. Retirar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente por aprox. 30 minutos.
- 4. Refrigerar antes de usar.

*Información nutricional por porción de 1 cucharada (15 ml):*

*Calorías 32 (0 % de grasa) • Carbohidratos 8 g  
Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g  
Colesterol 0 mg • Sodio 0 mg • Calcio 1 mg • Fibra 0 g*

## Cóctel de sandía con ron

*La sandía y la menta frescas hacen de esta bebida un cóctel refrescante, especialmente cuando las temperaturas suben.*

Rinde 12 onzas (355 ml); 1 a 2 porciones

- 8 onzas (225 g) de sandía, en pedazos que quepan en la boca de alimentación**
- 1 onza (30 ml) de ron de buena calidad**
- 1 onza de jarabe de menta (receta a continuación)**
- 1. Ensamblar el extractor de jugo.
- 2. Encender la unidad a alta velocidad y procesar la sandía; debería obtener aprox. 4 onzas (120 ml) de jugo.
- 3. Agregar el ron y el jarabe de menta. Revolver bien y servir en vasos altos con mucho hielo.

*Información nutricional por porción (basado en 2 porciones):*

*Calorías 74 (2 % de grasa) • Carbohidratos 11 g  
Proteínas 1 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g  
Colesterol 0 mg • Sodio 1 mg • Calcio 8 mg • Fibra 0 g*

## Limonada con albahaca

*Pocas cosas superan a la limonada casera y ese proceso es rapidísimo con un exprimidor de cítricos. La albahaca le da un toque interesante al sabor tradicional, pero puede omitirla o sustituirla por otras hierbas, si prefiere.*

Rinde  $2\frac{1}{2}$  tazas (590 ml)

- 8 a 10 onzas (235 a 295 ml) de jarabe simple (o al gusto), preparado con  $1\frac{1}{2}$  tazas (355 ml) de agua y  $1\frac{1}{2}$  tazas (300 g) de azúcar granulada**
- $\frac{1}{2}$  **taza (15 g) de hojas de albahaca**
- 6 limones medianos**
- 1. Preparar el jarabe simple: Colocar el azúcar y el agua en una cacerola pequeña y poner a calentar a fuego medio alto. Cuando empiece a hervir, reducir el fuego a medio y dejar que hierva a fuego lento hasta que el azúcar se haya disuelto por completo, revolviendo ocasionalmente. Retirar del fuego y agregar la albahaca. Dejar remojar por un mínimo de 30 minutos. Luego, refrigerar hasta que esté completamente frío. Colar y tirar las hojas.
- 2. Ensamblar el exprimidor de cítrico.
- 3. Encender la unidad a baja velocidad y exprimir los limones.
- 4. Verter el jugo de limón en una jarra grande. Agregar jarabe de albahaca a gusto.

*Información nutricional por porción:*  
Calorías 138 (1 % de grasa) • Carbohidratos 39 g  
Proteínas 1 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g  
Colesterol 0 mg • Sodio 3 mg • Calcio 27 mg • Fibra 0 g

## Té helado de lavanda-naranja

*Los sabores de este té helado recuerdan al Earl Grey, pero con la frescura adicional del jugo de naranja. Si le añade un poco de leche o crema en el momento de servir, resulta delicioso.*

Rinde 8 porciones

### Té negro de lavanda:

- 12 bolsitas de té negro (o ¼ de taza de té en hojas)
- 2 cucharaditas de lavanda seca
- 6 tazas (1.4 L) de agua

### Jarabe simple:

- 1 taza (200 g) de azúcar granulada
- 1 taza (235 ml) de agua
- 4 trozos de 2 in. (5 cm) de cáscara de naranja

### Jugo de naranja:

- 4 naranjas para hacer jugo
- 1. Preparar el té: Poner el té y la lavanda en un tazón grande. Poner a hervir 6 tazas (1.4 L) de agua, y verter el agua sobre la mezcla de té/lavanda. Dejar remojar por 5 minutos. Colar y llevar a temperatura ambiente; luego transferir al refrigerador para que se enfríe por completo.
- 2. Mientras el té se está enfriando, preparar el jarabe simple: Colocar el azúcar y el agua en una cacerola pequeña. Cocinar a fuego medio-alto hasta que empiece a hervir. Cuando empiece a hervir, reducir el fuego a medio y dejar que hierva a fuego lento, revolviendo ocasionalmente, hasta que el azúcar se haya disuelto por completo. Retirar del fuego y añadir la peladura de naranja; dejar enfriar a temperatura ambiente. Refrigerar hasta que esté helado antes de usarlo.
- 3. Cuando el té y el jarabe simple estén helados, preparar el jugo de naranja: Ensamblar el exprimidor de cítrico y elegir el nivel de pulpa medio. Encender la unidad a baja velocidad y exprimir las naranjas.

- 4. Verter el té en una jarra grande y añadir el jarabe simple de naranja y el jugo de naranja; revolver y servir con hielo.

*Información nutricional por porción:*  
Calorías 95 (0 % de grasa) • Carbohidratos 25 g  
Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g  
Colesterol 0 mg • Sodio 1 mg • Calcio 19 mg • Fibra 0 g

## Jugo de cítricos e hibisco

*El hibisco, repleto de antioxidantes, y la vitamina C de los cítricos se combinan para obtener un delicioso tónico de apoyo inmunológico.*

Rinde aprox. 12 onzas (355 ml); 1 a 2 porciones

- 1 naranja pequeña, partida por la mitad
- 1/3 limón, pelado (o, si tiene jugo listo, agregar 1 cucharada al final)
- 4 onzas (120 ml) de té de flor de hibisco\*, helado
- 1 1/2 cucharaditas de jarabe de agave

- 1. Ensamblar el exprimidor de cítrico.
- 2. Encender la unidad a baja velocidad y exprimir la naranja y el limón. Agregar al té helado de flor de hibisco, junto con el jarabe de agave y el jugo de limón (si ya lo tenía listo); revolver.
- 3. Servir inmediatamente, con hielo si desea.

\* Las hojas de hibisco pueden encontrarse sueltas o en bolsas de té. Dejar remojar según las instrucciones del fabricante y enfriar al menos hasta la temperatura ambiente antes de usar.

*Información nutricional por porción (basado en 2 porciones):*  
Calorías 49 (2 % de grasa) • Carbohidratos 12 g  
Proteínas 1 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g  
Colesterol 0 mg • Sodio 2 mg • Calcio 64 mg • Fibra 0 g

---

## Té calentador de invierno

*Lleve su taza de té al siguiente nivel.  
Este sencillo brebaje añade una dosis extra  
de calor en los meses de invierno.*

Rinde 16 onzas (475 ml); 2 porciones

- 1 bolsitas de té Rooibos**
- 1 palito de canela**
- ¼ cucharadita de pimienta de Jamaica entera**
- 2 tazas (475 ml) de agua**
- 1½ cucharaditas de miel**
- 1½ cucharaditas de jugo de limón fresco**

1. Colocar la bolsita de té, el palito de canela, la pimienta de Jamaica y la miel en un tazón grande a prueba de calor. Agregar 2 tazas (475 ml) de agua hirviendo y dejar remojar por 8 minutos.
2. Agregar el jugo de limón.
3. Servir inmediatamente.

*Información nutricional por porción:*

*Calorías 18 (0 % de grasa) • Carbohidratos 5 g  
Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g  
Colesterol 0 mg • Sodio 2 mg • Calcio 5 mg • Fibra 0 g*

## Vinagreta de cilantro-lima

*Esta vinagreta ácida y picante hará brillar  
sus ensaladas de invierno.*

Rinde aprox. 1 taza (235 ml)

- 2 a 3 limas/limones verdes, ralladas y reservadas para hacer jugo**
- 1 cucharada de hojas de cilantro fresco**
- 1 cucharada de cebolla finamente picada**
- 1 cucharadita de miel**
- 2 pizcas de sal marina fina**
- 1 pizca de pimienta negra recién molida**
- ¾ taza (175 ml) de aceite de oliva virgen extra**

1. Rallar la cáscara de la lima hasta obtener 1 cucharada de ralladura. Reservar la ralladura.
2. Ensamblar el exprimidor de cítrico y elegir el nivel de pulpa medio. Encender la unidad a baja velocidad y exprimir las limas. Medir ¼ de taza (60 ml) de jugo de lima.

3. Colocar la ralladura, ¼ de taza (60 ml) de jugo de lima y los ingredientes restantes (excepto el aceite), en un tazón pequeño. Batir para combinar. Agregar lentamente el aceite, batiendo constantemente, hasta conseguir una mezcla emulsionada (este proceso también puede hacerse en una licuadora).
4. Probar y ajustar la sazón a gusto. Usar inmediatamente o refrigerar, en un recipiente hermético, hasta el momento de usar. La vinagreta se conservará en el refrigerador por hasta 2 semanas. Batir o agitar antes de usar.

*Información nutricional por porción:*

*Calorías 102 (95 % de grasa) • Carbohidratos 1 g  
Proteínas 0 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 0 g  
Colesterol 0 mg • Sodio 37 mg • Calcio 3 mg • Fibra 0 g*

## Marinada estilo mojo

*Un adobo sencillo pero versátil, perfecto para  
dar vida a su bistec, pollo o marisco.*

Rinde aprox. ¾ de taza (175 ml)

- 5 dientes de ajo, finamente picados**
- 1 jalapeño, sin semillas, picado**
- ¼ taza (60 ml) de jugo de naranja fresco**
- 3 cucharadas de jugo de lima/limón verde fresco**
- 4 ramitas de orégano, cortadas**
- ¼ cucharadita de pimienta recién molida**
- ¼ taza (60 ml) de aceite de oliva virgen extra**

1. Poner el ajo y el jalapeño picados en un tazón de acero inoxidable pequeño.
2. Agregar el jugo de naranja, el jugo de lima, el orégano y la pimienta negra; revolver.
3. Finalmente, agregar el aceite de oliva, revolviendo.

Consejo: Marinar la carne roja por un mínimo de 4 horas y hasta un máximo de una noche, las aves de corral marinar por un mínimo de 1 a 4 horas y los mariscos y el pescado por un mínimo de ½ a 1 hora.

*Información nutricional por porción  
de 2 cucharadas (30 ml):*

*Calorías 95 (83 % de grasa) • Carbohidratos 4 g  
Proteínas 1 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 1 g  
Colesterol 0 mg • Sodio 2 mg • Calcio 12 mg • Fibra 0 g*

©2021 Cuisinart  
Stamford, CT 06902

Impreso en China  
21CE072747

F IB-16789-ESP-A