

Cuisinart®

Smart Stick® Two-Speed Hand Blender

CSB-175 SERIES



Instruction
& Recipe
Booklet

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS.**
- 2. 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 from the power cord.**
- To protect against electric shock, do not put the motor body, cord or electric plug of this hand blender in water or other liquids. The detachable blending shaft of this appliance has been designed for immersion into water or other liquids. Never submerge any other portion of this unit. If hand blender falls into liquid, unplug the unit first, then remove blender immediately.
Do not reach into the liquid without unplugging the unit first.
- 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.
- Avoid contact with moving parts.
- During operation, keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from the blending shaft and any mixing container to reduce risk of injury to persons, and/or damage to the appliance. A spatula may be used, but must be used only when the unit is not operating.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way or is not operating properly. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
- Remove detachable shaft from the motor body before washing the blades or shaft.
- 9. Blades are SHARP. Handle carefully when removing, inserting or cleaning the blending shaft.**
- When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or mix in small quantities at a time to reduce spillage, splattering and possibility of injury from burning.
- The use of attachments or accessories not recommended by Cuisinart may cause fire, electric shock, or risk of injury.
- Do not use outdoors, or use for other than its intended use.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter. Do not let cord contact hot surfaces, including stovetop.

-
14. Make sure the appliance is off, the motor has stopped completely, and the appliance is unplugged from outlet before putting on or taking off the blending shaft, and before cleaning.
 15. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOTICE

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

CONTENTS

Important Safeguards	2
Unpacking Instructions	4
Parts and Features	4
Assembly	5
Operation	6
Cleaning and Maintenance	7
Tips and Hints	7
Recipes	9
Warranty	18

UNPACKING INSTRUCTIONS

Place the package containing the Cuisinart® Smart Stick® Two-Speed Hand Blender on a sturdy surface. Unpack the Smart Stick® Two-Speed Hand Blender from its box by removing the upper protective insert. Gently slide the unit from the box. Remove all support materials from the box and replace the upper insert. Save packaging for possible repacking of the unit.

NOTE: The blending blade is extremely sharp. Use caution when removing.

Before using the Cuisinart® Smart Stick® Two-Speed Hand Blender for the first time, we recommend that you wipe the unit with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust. Dry it thoroughly with a soft, absorbent cloth. Handle carefully. Never submerge motor body housing in water or any other liquids; wash detachable blending shaft by hand, and the mixing cup by hand or on the top rack. Dry thoroughly before use. Read all instructions completely for detailed operating procedures.

PARTS AND FEATURES

1. Two-Speed Slide Control:

Fingertip control lets you easily select high or low speed.

2. Comfort Handle:

The ergonomic handle allows you to maneuver the hand blender with ease.

3. LOCK/UNLOCK Button:

Must be pressed to unlock before power handle will operate.

4. ON/OFF Button:

Simply press and hold down the button to blend. Once the button is released, blending will stop.

4a. Pulse Feature:

Repeatedly press and release ON/OFF button to pulse while holding down the LOCK/UNLOCK button.

5. Motor Body Housing:

Powers the blender.

6. Release Button (not shown):

Releases the blending shaft.

7. Detachable Blending Shaft:

By pressing the release button on the back of the unit, the shaft will detach for easy cleaning.

7a+7b. Blade and Blade Guard:

The stainless blade is partially covered by a stainless blade guard that keeps splatter to a minimum.

8. Mixing/Measuring Cup:

3-cup (24 oz.) mixing cup is top-rack dishwasher safe. Use to blend drinks, shakes, salad dressings, and more. Designed for easy gripping and drip-free pouring.

PARTS

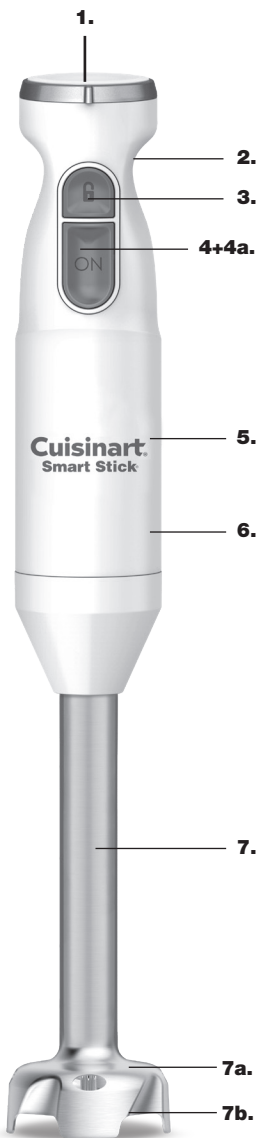
1. Two-Speed Slide Control
2. Comfort Handle
3. Lock/Unlock Button
4. On/Off Button
 - 4a. Pulse Feature
5. Motor Body Housing
6. Release Button (not shown)
7. Detachable Blending Shaft
 - 7a. Blade Guard
 - 7b. Blade (not shown)
8. Mixing/Measuring Cup

ASSEMBLY

Align the motor body with the blending shaft and slide the pieces together until you hear and feel the pieces click together. It may be helpful to press the unlock button when assembling.



8.



OPERATION



1. Press and hold the LOCK/UNLOCK button.



2. Then press and hold the ON/OFF button.



3. Release the LOCK/UNLOCK button while continuing to hold down the ON/OFF button.

No need to keep holding down the LOCK/UNLOCK button once the blender is operating.

BLENDING

The specially designed blade blends, mixes, and purées all kinds of foods, including salad dressings, thick smoothies, powdered drink products, soups, and sauces. It can also be used to prepare emulsions like mayonnaise and aioli.

This blade is designed to add minimal air to your mixture.

A gentle up-and-down motion lets you achieve the most flavorful, full-bodied results. Be careful never to remove the blending shaft from the liquid while in operation.

1. Connect the blending shaft to the motor body housing.
2. Plug electrical cord into a wall socket.
3. Immerse the blade end of blending shaft into mixture to be blended. You can blend in the mixing cup, bowl, pot, saucepan or pitcher.
4. Simply slide the two-speed switch to LOW or HIGH, depending on what you are blending.
5. To turn the blender on:
See illustrations 1, 2, 3 above.
 - a. Press and hold the LOCK/UNLOCK button.
 - b. Then press and hold the ON/OFF button.
 - c. Release the LOCK/UNLOCK button while continuing to hold down the ON/OFF button.

NOTE: Do not continuously blend for longer than 60 seconds. Release ON/OFF button for 20–30 seconds between 60-second blending cycles.

6. Unplug immediately after use.

PULSE

1. Press and hold the LOCK/UNLOCK button.
2. Then press and hold the ON/OFF button.
3. Repeatedly press and release the ON/OFF button while continuing to hold down the LOCK/UNLOCK button to PULSE until ingredients reach desired consistency.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug the Smart Stick® Two-Speed Hand Blender before cleaning. Clean thoroughly after using.

Remove the blending shaft from the motor body. Clean the motor body only with a sponge or damp cloth. Do not use abrasive cleaners which could scratch the surface. To clean the blending shaft, wash by hand in hot water using mild detergent. **DO NOT USE DISHWASHER.**

Never immerse the motor body in water.

If the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way or is not operating properly, return the appliance to the nearest Cuisinart Repair Center for examination, repair or mechanical or electrical adjustment.

TIPS AND HINTS

1. Liquid should not come closer than 1 inch from where the shaft attaches to the motor housing.
2. When using with a nonstick cooking surface, be careful not to scratch the coating with the edge of blender blade guard.
3. Do not immerse motor body housing in water or any other liquids.
4. Cut solid foods into ½-inch pieces for easier blending.
5. Put the hardest ingredients into the mixing cup first, followed by softer items and liquid, unless recipe instructs otherwise.
6. Never operate the hand blender continuously for longer than 1 minute. For best results, allow 20 to 30 seconds rest time in between 1-minute cycles.
7. To avoid splatter, be sure the protective blade guard on the blending shaft remains submerged in the liquid while blending. Never remove from the liquid while the motor is running.
8. Do not let hand blender stand in a hot pot on stove while not in use.
9. Do not put fruit pits, bones, or other hard material into the blending mixture, as these are likely to damage the blades.
10. Do not fill mixing containers too full. The level of mixture will rise when blending, and can overflow.

-
11. When preparing purées, adding liquids that are warm, not cold, facilitates blending solids with liquids.
 12. Using a gentle up-and-down motion is the best way to blend and incorporate ingredients uniformly.
 13. To whip air into a mixture, always hold the blade just under the surface.
 14. To purée a soup, use the hand blender to first blend the soup solids to the desired consistency using a gentle up-and-down motion right in the saucepan or pot. You can quickly change chunky ingredients and stock into thick and creamy soup.
 15. Use the hand blender to make smooth gravies and pan sauces.

RECIPES

Simple Fruit Smoothie

This recipe works great with any type of fruit or juice.

Makes 2 cups

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

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

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

Breakfast Shake for the Road

Nutrition in a cup! Make this smoothie in the morning for breakfast on the road.

Makes about 2 cups

- 1 frozen banana, cut into ½-inch pieces**
- ½ cup peach pieces (fresh or frozen, cut into ½-inch pieces)**
- ¼ cup blueberries**
- 1 tablespoon ground flax seeds (optional)**
- ½ cup low-fat yogurt**
- ½ cup juice (use your favorite)**

1. Put all ingredients, in the order listed, into the mixing cup.
2. Blend on High, using a gentle up-and-down motion, until smooth, about 25 to 30 seconds.
3. Serve immediately.

Nutritional information per serving (1 cup):
Calories 181 (11% from fat) • carb. 38g • pro. 4g • fat 2g • sat. fat 0g
chol. 4mg • sod. 43mg • calc. 111mg • fiber 4g

Power Blast Protein Smoothie

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

Makes about 2 cups

- ½ cup pineapple pieces (½-inch pieces)**
- 1 cup mango pieces (½-inch pieces)**
- 1 banana, cut into ½-inch pieces**
- 2 tablespoons protein powder**
- ⅓ cup low-fat yogurt**
- ½ cup coconut milk**

1. Put all ingredients, in the order listed, into the mixing cup.
2. Blend on High, using a gentle up-and-down motion, until smooth, about 25 to 30 seconds.
3. Serve immediately.

*Nutritional information per serving (1 cup):
Calories 270 (40% from fat) • carb. 38g • pro. 6g • fat 13g • sat. fat 11g
chol. 5mg • sod. 68mg • calc. 89mg • fiber 4g*

Cherry Ginger Smoothie

Coconut milk beverage is made for drinking, and has fewer calories and grams of fat than canned coconut milk. For a thicker, creamier shake, substitute $\frac{2}{3}$ cup canned coconut milk for the coconut milk beverage.

Makes about 1 cup

- 1 cup dark, sweet, frozen cherries**
- 1 ½-inch piece fresh ginger, peeled**
- ¾ cup coconut milk beverage**

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

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

Chocolate Peanut Butter Ice Cream Shake

This will satisfy your sweet tooth.

Makes 2 cups

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

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

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

Mango Lassi

Adjust the amount of sugar in this recipe based on your personal preference and the ripeness of your mango—riper mangoes are sweeter.

Makes 2 cups

- 4 ice cubes**
- 1 ripe mango, peeled, pitted and cut into ½-inch pieces**
- 1½ cups plain, whole-milk yogurt**
- ½ teaspoon ground cardamom**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- Pinch kosher salt**
- 3 teaspoons granulated sugar, divided**

1. Put the ice cubes, mango, yogurt, spices, and salt into the mixing cup.
2. Blend on High, using a gentle up-and-down motion, until smooth, about 1 minute. Taste and add sugar, 1 teaspoon at a time, blending after each addition until desired sweetness is reached.
3. Serve immediately.

NOTE: If a thinner drink is desired, add cold water, a tablespoon or two at a time, blending after each addition, until desired consistency is achieved.

Nutritional information per serving (1 cup):
Calories 223 (25% from fat) • carb. 34g • pro. 9g • fat 6g • sat. fat 4g
chol. 23mg • sod. 181mg • calc. 319mg • fiber 2g

Watermelon-Mint Refresher

This summery drink doesn't require any extra liquid to blend—the watermelon is watery enough.

Makes 2 cups

- 1 cup frozen strawberries**
- 1 tablespoon fresh mint leaves**
- 2 cups watermelon, cut into ½-inch pieces**

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

Nutritional information per serving (1 cup):
Calories 75 (10% from fat) • carb. 18g • pro. 1g • fat 1g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 5mg • calc. 24mg • fiber 2g

Mayonnaise/Aioli

A hefty amount of garlic transforms this mayonnaise recipe into aioli, a dip traditionally used for crudités. Like mayonnaise, it can also be used to top burgers, fish and crab cakes.

Makes 1 cup

- 2 garlic cloves, peeled (if making aioli)**
- 2 large egg yolks**
- 2 tablespoons fresh lemon juice**
- 1 to 2 pinches kosher salt**
- 1 tablespoon Dijon mustard**
- 1¹/₃ cups vegetable oil**

1. Put all ingredients (omitting the garlic if making mayonnaise), in the order listed, into the mixing cup. Allow to sit for about 30 seconds to 1 minute.
2. Insert the blending shaft into the mixing cup so that the blade guard touches the bottom of the cup. Blend on Low, keeping the blade on the bottom. Once the ingredients thicken and start to emulsify, continue processing, using a gentle up-and-down motion, until thick and all of the oil is completely incorporated.
3. Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional information per serving (1 tablespoon, Mayonnaise):
Calories 169 (98% from fat) • carb. 0g • pro. 0g • fat 19g • sat. fat 2g
chol. 23mg • sod. 32mg • calc. 3mg • fiber 0g

Nutritional information per serving (1 tablespoon, Aioli):
Calories 169 (98% from fat) • carb. 1g • pro. 0g • fat 19g • sat. fat 3g
chol. 23mg • sod. 33mg • calc. 4mg • fiber 0g

Hollandaise

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

Makes about 1 cup

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

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

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

*Calories 230 (97% from fat) • carb. 0g • pro. 1g • fat 25g • sat. fat 15g
chol. 153mg • sod. 218mg • calc. 11mg • fiber 0g*

Basic Vinaigrette

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

Makes about 1 cup

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

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

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

*Calories 181 (100% from fat) • carb. 0g • pro. 0g • fat 21g • sat. fat 3g
chol. 0mg • sod. 91mg • calc. 0mg • fiber 0g*

Roasted Red Pepper and Tomato Sauce

This is a very versatile sauce. It is equally great over grilled chicken or a bowl of pasta.

Makes about 4 cups

- 2** **teaspoons olive oil**
- 1** **medium onion, cut into ½-inch pieces**
- 1** **medium carrot, cut into ½-inch pieces**
- 1** **medium celery stalk, cut into ½-inch pieces**
- 2** **garlic cloves**
- 1** **teaspoon dried basil**
- 1/3** **cup dry white wine or vermouth**
- 3** **roasted red peppers (jarred and packed in vinegar),
cut into ½-inch pieces**
- 2** **tablespoons tomato paste**
- 2** **cans (15 ounces each) diced tomatoes, with juices**
- 3/4** **teaspoon kosher salt**
- 1/4** **teaspoon freshly ground black pepper**
- 1/8** **teaspoon crushed red pepper flakes, or to taste**

1. Put the olive oil in a medium saucepan set over medium heat. Once hot, add the onion, carrot, celery, garlic, and basil. Partially cover and cook until vegetables are softened but not browned, about 6 to 8 minutes. Add the wine/vermouth, stirring to deglaze the pan (picking up the brown bits from the bottom of the pan and working into the mixture); let cook until fully evaporated. Add remaining ingredients. Increase heat to bring to a boil, then reduce heat to allow to simmer, partially covered, for about 35 to 40 minutes. Uncover and then simmer for an additional 15 to 20 minutes to thicken.
2. Remove from heat and blend on Low until sauce is puréed. If using a larger saucepan, tilt the pan to the side away from you to ensure that the blade guard is fully submerged to prevent splatter.
3. Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional information per serving (¼ cup):
Calories 29 (18% from fat) • carb. 5g • pro. 1g • fat 1g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 216mg • calc. 15mg • fiber 1g

Black Bean Soup

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

Makes about 6 cups

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

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

Nutritional information per serving (1 cup):
Calories 288 (13% from fat) • carb. 47g • pro. 18g • fat 4g • sat. fat 1g
chol. 0mg • sod. 589mg • calc. 63mg • fiber 17g

Carrot-Ginger Soup

A small amount of ginger goes a long way in this naturally sweet soup.
Increase the amount for an even bigger kick.

Makes about 6½ cups

- 2** **tablespoons unsalted butter or olive oil**
- ½** **medium onion, finely chopped**
- 1** **garlic clove, finely chopped**
- 1** **1-inch piece fresh ginger, finely chopped**
- 1** **teaspoon kosher salt, divided**
- 1** **pound carrots, peeled and cut into ½-inch slices**
- ¼** **teaspoon ground cinnamon**
- ⅛** **teaspoon ground allspice**
- Pinch freshly ground nutmeg**
- 1** **thyme sprig**
- 5** **cups chicken broth, low sodium**

1. Put the butter or olive oil in a stockpot set over medium-low heat. Once the butter or olive oil is hot, add the onion, garlic, ginger, and ¼ teaspoon of the salt. Cook until soft and fragrant, about 5 minutes.
2. Add the carrots, remaining salt, spices, and thyme sprig to the pot; stir to coat ingredients and cook until carrots are slightly tender, about 8 minutes. Add broth and increase heat to bring to a simmer. Simmer until all the vegetables are very tender and the flavors have melded, about 20 to 25 minutes. Discard thyme sprig.
3. Remove soup from heat. Blend on Low for about 20 seconds and then switch to High and blend until very smooth, about 1 minute in total.
4. Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional information per serving (about 1 cup):
Calories 133 (44% from fat) • carb. 10g • pro. 4g • fat 5g • sat. fat 1g
chol. 0mg • sod. 871mg • calc. 47mg • fiber 2g

Mashed Sweet Potatoes

A staple on most holiday tables, this dish can be made a day ahead and then reheated before serving.

Makes 5 cups

- 3** **pounds sweet potatoes (or yams), peeled and cut into 1- to 2-inch pieces**
- 1** **tablespoon pure maple syrup**
(optional – use if you like extra-sweet potatoes!)
- 1** **teaspoon kosher salt**
Pinch freshly ground black pepper
- ½** **teaspoon ground cinnamon**
Pinch freshly ground nutmeg

-
1. Put the sweet potatoes into a stockpot with enough water to cover. Bring to a boil over medium-high heat and cook until very tender. Drain and return the sweet potatoes to the pot.
 2. Blend the potatoes on Low, using a gentle up-and-down motion. Add the remaining ingredients and blend on High until ingredients are incorporated and mixture is smooth.
 3. Taste and adjust seasoning as desired; serve warm.

Nutritional information per serving (about ½ cup):
Calories 117 (1% from fat) • carb. 27g • pro. 2g • fat 0g • sat. fat 0g
chol. 0mg • sod. 303mg • calc. 80mg • fiber 4g

Berry Fool

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

Makes about 4 cups

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

1. Put the berries and granulated sugar into the mixing cup.
2. Blend on High until *almost* fully puréed; reserve.
3. Put the remaining ingredients into a medium to large mixing bowl. Blend on Low until cream is just starting to thicken and then switch to High to finish (cream should be a medium-stiff consistency).
4. With a large spatula, gently fold in the berry mixture – streaky is OK.
5. Serve immediately for the best texture (fool will only stay in good form for about 1 hour maximum).

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

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available only to U.S. consumers who purchase products directly from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller. You are a consumer if you own a Cuisinart® Smart Stick® Two-Speed Hand Blender that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchaser, owners or consumers who purchase from unauthorized Cuisinart® resellers. We warrant that your Cuisinart® Smart Stick® Two-Speed Hand Blender will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, <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® Smart Stick® Two-Speed Hand Blender should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, please visit us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry>. Or call our toll-free customer service department at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

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

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

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307

Printed in China
24CECSB175

IB-15340-ESP-D

Cuisinart®

*Licuada de mano
de dos velocidades*
Smart Stick®

SERIE CSB-175



Manual de
instrucciones
& Libro de
recetas

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
- 2. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/ quitar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el enchufe y jálelo de la toma de corriente. Nunca jale el cable.**
3. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no ponga el bloque-motor, el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos. Solo la cuchilla y la varilla removible son sumergibles. No sumerja ninguna otra parte del aparato en agua u otros líquidos. Si el aparato se cae en líquido, desenchúfelo y luego retírelo del líquido.
No intente sacar la unidad del agua sin haberla desenchufado primero.
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 del aparato con cuidado cuando sea usado cerca de niños. No deje que los niños jueguen con este aparato.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños al aparato, mantenga los dedos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios lejos de la varilla y del recipiente de mezcla durante el funcionamiento. Se puede usar una espátula de goma, siempre que el aparato esté apagado.
7. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después de una caída; llame al servicio de atención al cliente del fabricante para obtener información sobre cómo hacer revisar, reparar o ajustar el aparato.
8. Separe la varilla removible del bloque-motor antes de lavar las cuchillas o la varilla.
- 9. Las cuchillas son MUY AFILADAS; manipule el aparato con cuidado al retirar, instalar o limpiar la varilla.**
10. Para reducir el riesgo de salpicaduras o quemadura al mezclar líquidos, especialmente líquidos calientes, use un recipiente de mezcla alto o procese pequeñas cantidades a la vez.
11. El uso de aditamentos o accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales.

-
12. No lo use en exteriores, ni para usos no previstos.
 13. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
 14. Compruebe que el aparato esté apagado y desenchufado, y espere hasta que el motor se haya detenido por completo, antes de instalar/quitar la varilla o limpiar el aparato.
 15. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desenchufe el aparato antes de almacenarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando se cierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

AVISO

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

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Instrucciones de desembalaje	4
Piezas y características	4
Ensamblaje	5
Instrucciones de uso	6
Limpieza y mantenimiento	7
Consejos y sugerencias	7
Recetas	9
Garantía	18

INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

Coloque la caja sobre una superficie plana y resistente. Abra la caja y saque el inserto de cartón situado encima del aparato. Deslice con cuidado el aparato fuera de la caja. Retire el manual de instrucciones y otros folletos de la caja, y vuelva a colocar el inserto en la caja. Se recomienda conservar el material de embalaje para su uso futuro.

NOTA: La cuchilla licuadora es muy afilada; tenga cuidado al retirarla.

Se recomienda limpiar el aparato con un paño limpio y húmedo antes del primer uso. Seque todas las piezas con un paño suave absorbente. Manipule el aparato con cuidado. Nunca sumerja el bloque-motor en agua u otros líquidos. Lave la varilla removible a mano, y el vaso medidor/envase de mezcla a mano o en el lavavajillas (bandeja superior solamente). Seque todas las piezas antes de usar el aparato. Lea atentamente las instrucciones antes de usar el aparato.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Control de velocidad con 2 opciones:

Posicionado para elegir fácilmente la velocidad deseada: alta o baja.

2. Cómoda empuñadura

La empuñadura ergonómica permite un fácil manejo.

3. Botón de bloqueo de seguridad

Evita encender al aparato sin querer (presiónelo al mismo tiempo que el botón de encendido/apagado para encender el aparato).

4. Botón de encendido/apagado

Manténgalo presionado para licuar; el aparato se apagará al soltar el botón.

4a. Función de pulso

Presione repetidamente el botón de encendido/apagado (mientras presiona el botón de bloqueo de seguridad) para pulsar.

5. Bloque-motor

Impulsa la licuadora.

6. Botón de liberación de la varilla (no ilustrado)

7. Varilla removible

Simplemente presione el botón de liberación situado en la parte trasera del aparato para retirar la varilla, para una fácil limpieza.

7a+7b. Cuchilla y protector de cuchilla

Cuchilla y protector de cuchillas de acero inoxidable especialmente diseñados para evitar las salpicaduras.

8. Vaso medidor/de mezcla

Vaso de 3 tazas (710 ml) apto para lavavajillas (bandeja superior solamente). Ideal para licuar bebidas, batidos, aderezos y mucho más. Diseñado para un fácil agarre y un vertido sin goteo.

PIEZAS

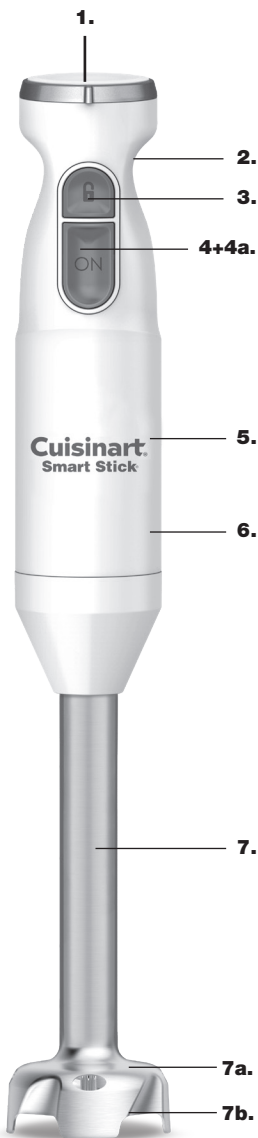
1. Control de velocidad con 2 opciones
2. Cómoda empuñadura
3. Botón de bloqueo de seguridad
4. Botón de encendido/apagado
- 4a. Función de pulso
5. Bloqueo-motor
6. Botón de liberación (no ilustrado)
7. Varilla removible
- 7a. Protector de cuchillas
- 7b. Cuchilla (no ilustrada)
8. Vaso medidor/de mezcla

ENSAMBLAJE

Alinee la varilla con el bloque motor y conecte ambas piezas, presionando hasta que se bloqueen. Nota: Puede resultar útil presionar el botón de bloqueo de seguridad.



8.



INSTRUCCIONES DE USO



1. Mantenga presionado el botón de bloqueo de seguridad.



2. Mantenga presionado el botón de encendido/apagado.



3. Suelte el botón de bloqueo de seguridad, pero siga presionando el botón de encendido/apagado.

Nota: Una vez encendida la licuadora de mano, no es necesario seguir presionando el botón de bloqueo de seguridad.

CÓMO LICUAR

La cuchilla ha sido diseñada para licuar y mezclar una gran variedad de alimentos, incluso aderezos, batidos espesos, bebidas en polvo, sopas y salsas. También sirve para preparar emulsiones como mayonesa y alioli.

Esta cuchilla está especialmente diseñada para incorporar poco aire a la mezcla.

Un movimiento suave hacia arriba y abajo es todo lo que necesita para preparar las más sabrosas recetas. Para evitar las salpicaduras, procure no sacar la cuchilla del líquido durante el funcionamiento.

1. Conecte la varilla licuadora al bloque-motor.
2. Enchufe el aparato en una toma de corriente
3. Sumerja la varilla en la mezcla que desea licuar. Nota: Puede licuar directamente en el vaso medidor/de mezcla, o en un recipiente, una olla o una jarra.
4. Deslice el control de velocidad para elegir la velocidad deseada, baja ("LOW") o alta ("HIGH"), dependiendo de los alimentos que esté licuando.
5. Para encender la licuadora:
(véase las ilustraciones 1, 2 y 3 arriba)
 - a. Mantenga presionado el botón de bloqueo de seguridad.
 - b. Mantenga presionado el botón de encendido/apagado.
 - c. Suelte el botón de bloqueo de seguridad, pero siga presionando el botón de encendido/apagado.

NOTA: No licue continuamente por más de 60 segundos.

Deje el aparato descansar por 20-30 después de cada ciclo de 60 segundos.

6. Desenchufe el aparato inmediatamente después del uso.

FUNCIÓN DE PULSO

1. Mantenga presionado el botón de bloqueo de seguridad.
2. Mantenga presionado el botón de encendido/apagado.
3. Presione repetidamente el botón de encendido/apagado (mientras mantiene presionado el botón de bloqueo de seguridad) para pulsar hasta conseguir la consistencia deseada.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre desenchufe el aparato antes de limpiarlo. Limpie cuidadosamente el aparato después de cada uso.

Separe la varilla licuadora del bloque-motor. Limpie el bloque-motor con una esponja o un paño húmedo. No use limpiadores abrasivos, los cuales pueden rayar la superficie. Lave la varilla licuadora a mano, usando un detergente suave. **NO LOS LAVE EN EL LAVAVAJILLAS.**

Nunca sumerja el bloque-motor en agua.

No use el aparato si está dañado, si no funciona correctamente o después de una caída; devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

1. No sumerja la varilla hasta menos de 1 in (2.5 cm) del bloque-motor.
2. Si licua directamente en ollas antiadherentes, no deje que el protector de cuchilla toque el revestimiento antiadherente.
3. No sumerja el bloque-motor en agua u otros líquidos.
4. Corte los alimentos en cubos de ½ in (1.5 cm) para facilitar el licuado.
5. Cuando licue en el vaso medidor/de mezcla, agregue los ingredientes más duros primero, seguidos de los ingredientes más suaves y líquidos, salvo indicación contraria en la receta.
6. Nunca haga funcionar el aparato continuamente por más de 1 minuto. Para obtener resultados óptimos, deje descansar el aparato por 20-30 segundos después de cada ciclo de funcionamiento de 1 minuto.
7. Para evitar las salpicaduras, cerciórese de que el protector de cuchilla esté completamente sumergido antes de empezar a licuar, y que permanezca en la mezcla durante el licuado. Nunca lo saque del líquido durante el funcionamiento.
8. Nunca deje el aparato en una cacerola/olla caliente.
9. No procese alimentos que contengan huesos, pepas, etc.; esto puede dañar las cuchillas.
10. No sobrellene el recipiente de mezcla, ya que la mezcla se expande durante el licuado y puede derramarse.

-
11. Agregue líquido tibio (no frío) para licuar los ingredientes sólidos más fácilmente.
 12. Un movimiento suave hacia arriba y abajo es la mejor manera de conseguir resultados uniformes y homogéneos.
 13. Para incorporar aire a una mezcla, mantenga la cuchilla justo debajo de la superficie.
 14. Licue las sopas directamente en la cacerola/olla, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta obtener la consistencia deseada. Obtendrá cremas espesas y homogéneas rápidamente.
 15. Use la licuadora de mano para preparar salsas de jugo de carne y “salsas de cacerola” suaves y homogéneas.

RECETAS

Smoothie de frutas simple

Esta receta puede servir para preparar muchos batidos, usando cualquier tipo de jugo o fruta.

Rinde 16 oz (475 ml)

- 1½ tazas (225 g) de frutas del bosque frescas o congeladas**
- ½ banana, en trozos de 1 in (2.5 cm)**
- ½ taza (120 ml) de su jugo favorito**

- Colocar todos los ingredientes en el vaso medidor/de mezcla, en el orden indicado.
- Licuar a velocidad alta por aprox. 30 segundos, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo.
- Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de 8 oz (235 ml):

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

Batido de desayuno para el camino

¡Nutrición en un vaso! Prepare este batido de mañana, para tomar su desayuno en camino al trabajo.

Rinde aprox. 16 oz (475 ml)

- 1 banana congelada, en trozos de ½ in (1.5 cm)**
- ½ taza (70 g) de pedazos de durazno (fresco o congelado) de ½ in (1.5 cm)**
- ¼ taza (35 g) de arándanos azules**
- 1 cucharada de linaza molida (opcional)**
- ½ taza (120 ml) de yogur bajo en grasa**
- ½ taza (120 ml) de su jugo favorito**

- Colocar todos los ingredientes en el vaso medidor/de mezcla, en el orden indicado.
- Licuar a velocidad alta por 25-45 segundos, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo.
- Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de 8 oz (235 ml):

Calorías 181 (11 % de grasa) • Carbohidratos 38 g • Proteínas 4 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 4 mg • Sodio 43 mg • Calcio 111 mg • Fibra 4 g

Smoothie proteico

Este batido energizante es perfecto después de hacer ejercicio.

Rinde aprox. 16 oz (475 ml)

- ½ taza (125 g) de cubos de piña de ½ in (1.5 cm)**
- 1 taza (150 g) de cubos de mango de ½ in (1.5 cm)**
- 1 banana congelada, en trozos de ½ in (1.5 cm)**
- 2 cucharadas de proteína en polvo**
- ⅓ taza (80 ml) de yogur bajo en grasa**
- ½ taza (120 ml) de leche de coco**

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso medidor/de mezcla, en el orden indicado.
2. Licuar a velocidad alta por 25-45 segundos, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo.
3. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de 8 oz (235 ml):

Calorías 270 (40 % de grasa) • Carbohidratos 38 g • Proteínas 6 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 11 g • Colesterol 5 mg • Sodio 68 mg • Calcio 89 mg • Fibra 4 g

Smoothie de cereza con jengibre

Las bebidas de leche de coco tienen menos calorías y grasa que la leche de coco en lata. Si desea un batido más espeso y cremoso, sustituya la bebida de leche de coco con $\frac{2}{3}$ de taza (160 ml) de leche de coco en lata.

Rinde aprox. 1 taza (235 ml)

- 1 taza (150 g) de cerezas oscuras dulces congeladas**
- 1 trozo de ½ in (1.5 cm) de jengibre fresco, pelado**
- ¾ taza (175 ml) de bebida de leche de coco**

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso medidor/de mezcla, en el orden indicado.
2. Licuar a velocidad alta por aprox. 40 segundos, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo.
3. Servir inmediatamente.

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

Calorías 128 (23 % de grasa) • Carbohidratos 24 g • Proteínas 1 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 0 mg • Sodio 1 mg • Calcio 1 mg • Fibra 4 g

Batido de helado de chocolate con mantequilla de maní

Este batido satisfará a los aficionados a los dulces.

Rinde 2 tazas (475 ml)

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

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso medidor/de mezcla, en el orden indicado.
2. Licuar a velocidad baja por 30-40 segundos, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta conseguir una mezcla suave y homogénea.
3. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de ½ taza:

Calorías 156 (46 % de grasa) • Carbohidratos 18 g • Proteínas 4 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 23 mg • Sodio 69 mg • Calcio 112 mg • Fibra 1 g

“Lassi” de mango

Ajuste la cantidad de azúcar al gusto o dependiendo de la dulzura del mango (cuanto más maduro sea el mango, más dulce será).

Rinde 2 tazas (475 ml)

- 4 cubitos de hielo**
- 1 mango maduro, en cubos de ½ in (1.5 cm)**
- 1½ tazas (355 ml) de yogur natural de leche entera**
- ½ cucharadita de cardamomo en polvo**
- ½ cucharadita de canela en polvo**
- 1 pizca de sal kosher**
- 3 cucharaditas de azúcar granulada**

1. Colocar el hielo, el mango, el yogur, las especias y la sal en el vaso de mezcla.
2. Licuar a velocidad alta por aprox. 1 minuto, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta conseguir una mezcla suave. Probar y agregar azúcar, 1 cucharadita a la vez, licuando después de cada adición.
3. Servir inmediatamente.

NOTA: Si desea una bebida más aguada, agregar agua, 1-2 cucharadas a la vez, licuando después de cada adición.

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

Calorías 223 (25 % de grasa) • Carbohidratos 34 g • Proteínas 9 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 23 mg • Sodio 181 mg • Calcio 319 mg • Fibra 2 g

Licuada de sandía con menta

Esta refrescante bebida no requiere ningún tipo de líquido adicional; toda el agua proviene de la sandía.

Rinde 2 tazas (475 ml)

- 1 taza (200 g) de fresas congeladas**
- 1 cucharada de hojas de menta fresca**
- 2 tazas (500 g) de sandía, en cubos de ½ in (1.5 cm)**

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso medidor/de mezcla, en el orden indicado.
2. Licuar a velocidad alta por aprox. 30 segundos, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo.
3. Servir inmediatamente.

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

Calorías 75 (10 % de grasa) • Carbohidratos 18 g • Proteínas 1 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 5 mg • Calcio 24 mg • Fibra 2 g

Mayonesa/Alioli

Una buena cantidad de ajo transforma esta mayonesa en alioli, una salsa típica de la gastronomía mediterránea para acompañar vegetales. Igual que la mayonesa, también puede servirla con hamburguesas, pescado o croquetas de cangrejo.

Rinde 1 taza (235 ml)

- 2 dientes de ajo, pelados (para preparar alioli)**
- 2 yemas de huevo grande**
- 2 cucharadas de jugo de limón fresco**
- 1-2 pizcas de sal kosher**
- 1 cucharada de mostaza de Dijon**
- 1¹/₃ tazas (315 ml) de aceite vegetal**

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso medidor/de mezcla, en el orden indicado (para hacer mayonesa, omitir el ajo). Dejar reposar por 30-60 segundos.
2. Introducir la varilla en el vaso de manera que el protector de cuchillas toque el fondo. Licuar a velocidad baja, manteniendo la cuchilla en el fondo del vaso. Cuando los ingredientes empiecen a espesarse, licuar normalmente, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta obtener una mezcla espesa y hasta que todo el aceite se incorpore.
3. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (1 cucharada de mayonesa):

Calorías 169 (98 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 0 g • Grasa 19 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 23 mg • Sodio 32 mg • Calcio 3 mg • Fibra 0 g

Información nutricional por porción (1 cucharada de alioli):
Calorías 169 (98 % de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 0 g • Grasa 19 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 23 mg • Sodio 33 mg • Calcio 4 mg • Fibra 0 g

Salsa holandesa

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

Rinde aprox. 1 taza (235 ml)

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

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

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

Vinagreta básica

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

Rinde aprox. 1 taza (235 ml)

- ¼ taza (60 ml) de vinagre de vino (cualquier variedad)**
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon**
- ¼ cucharadita de sal kosher**
- ⅛ cucharadita de pimienta negra recién molida**
- ¾ taza (175 ml) de aceite de oliva virgen extra**

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso medidor/de mezcla, en el orden indicado.
2. Licuar a velocidad baja, cerciorándose de mantener la cuchilla sumergida, hasta que la mezcla empiece a emulsionarse. Seguir

licuando por aprox. 30 segundos, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta obtener una mezcla homogénea.

3. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:

Calorías 181 (100 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Proteínas 0 g • Grasa 21 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 0 mg • Sodio 91 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g

Salsa de pimiento rojo asado y tomate

Esta salsa muy versátil acompaña deliciosamente tanto el pollo asado como la pasta.

Rinde aprox. 4 tazas (945 ml)

- 2** cucharaditas de aceite de oliva
- 1** cebolla mediana, en cubitos
- 1** zanahoria mediana, en rodajas gruesas
- 1** rama mediana de apio, en trozos
- 2** dientes de ajo
- 1** cucharadita de albahaca seca
- 1/3** taza (80 ml) de vino blanco seco o vermú
- 3** pimientos rojos asados (enlatados, con vinagre), en pedazos
- 2** cucharadas de concentrado de tomate
- 2** latas de 15 oz (425 g) de tomates cocidos, con jugo
- 3/4** cucharadita de sal kosher
- 1/4** cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1/8** cucharadita de hojuelas de pimiento rojo, o al gusto

1. Calentar el aceite de oliva a fuego medio, en una sartén mediana. Cuando esté caliente, agregar la cebolla, la zanahoria, el apio, el ajo y la albahaca. Tapar parcialmente y cocinar por 6-8 minutos, hasta que los vegetales estén tiernos (pero sin permitir que se doren). Agregar el vino y raspar el fondo de la cacerola con un cucharón para despegar los pedazos. Seguir cocinando hasta que el vino se haya evaporado casi por completo. Agregar el resto de los ingredientes. Aumentar el fuego para que la mezcla empiece a hervir, y luego reducir el fuego y dejar hervir a fuego lento, parcialmente tapado, por aprox. 35-40 minutos. Quitar la tapa y dejar hervir a fuego lento por 15-20 minutos adicionales.
2. Retirar del fuego y licuar a velocidad baja hasta conseguir una textura homogénea. Si usa una cacerola grande o una olla, inclinar ligeramente la cacerola/olla de manera que el protector de cuchillas esté completamente sumergido; esto evitará las salpicaduras.
3. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción de 1/4 de taza (60 ml):

Calorías 29 (18 % de grasa) • Carbohidratos 5 g • Proteínas 1 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 216 mg • Calcio 15 mg • Fibra 1 g

Crema de frijoles negros

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

Rinde aprox. 6 tazas (1.4 L)

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

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

Información nutricional por porción de 1 taza:

Calorías 288 (13 % de grasa) • Carbohidratos 47 g • Proteínas 18 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 589 mg • Calcio 63 mg • Fibra 17 g

Crema de zanahoria con jengibre

El jengibre fresco le da un sabor muy agradable a esta sopa naturalmente dulce. Usamos poco, pero no dude en usar más si le gusta el picante.

Rinde aprox. 6½ tazas (1.5 L)

- 2** cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal o de aceite de oliva
- ½** cebolla mediana, finamente picada
- 1** diente de ajo, finamente picado
- 1** trozo de 1 in (2.5 cm) de jengibre fresco, finamente picado
- 1** cucharadita de sal kosher
- 1** libra (455 g) de zanahorias, peladas y cortadas en rodajas
- ¼** cucharadita de canela en polvo
- ⅛** cucharadita de pimienta de Jamaica en polvo
- 1** pizca de nuez moscada recién rallada
- 1** ramita de tomillo
- 5** tazas (1.2 L) de caldo de pollo bajo en sodio

1. Calentar el aceite a fuego medio-bajo, en una olla. Cuando esté caliente, agregar la cebolla, el ajo, el jengibre y ¼ de cucharadita de la sal. Cocinar por aprox. 5 minutos, hasta que los vegetales estén tiernos y fragantes.
2. Agregar las zanahorias, la sal restante, las especias y la ramita de tomillo; revolver y cocinar por aprox. 8 minutos, hasta que las zanahorias estén ligeramente tiernas. Agregar el caldo y subir el fuego hasta que la mezcla empiece a hervir. Dejar hervir a fuego lento por aprox. 20-25 minutos, parcialmente tapado, hasta que todos los ingredientes estén muy tiernos. Quitar y tirar la ramita de tomillo.
3. Retirar la sopa del fuego. Licuar a velocidad baja por aprox. 20 segundos, y luego a velocidad alta por 1 minuto, hasta conseguir una textura muy suave.
4. Probar y ajustar la sazón al gusto.

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

Calorías 133 (44 % de grasa) • Carbohidratos 10 g • Proteínas 4 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 871 mg • Calcio 47 mg • Fibra 2 g

Puré de camote

Plato típico en la mayoría de las mesas del Día de Acción de Gracia, este plato puede prepararse el día anterior y recalentarse justo antes de servir.

Rinde 5 tazas (475 ml)

- 3** libras (1.35 kg) de camote/batata/boniato, pelados y cortados en pedazos
- 1** cucharada de jarabe de arce/maple puro (opcional; ¡úselo si le gusta el camote dulce!)
- 1** cucharadita de sal kosher
- 1** pizca de pimienta negra recién molida

-
- ½** **cucharadita de canela en polvo**
1 **pizca de nuez moscada recién rallada**

1. Colocar el camote en una olla y cubrir con agua. Cocinar a fuego medio-alto hasta que esté muy suave. Escurrir y regresar el camote en la olla.
2. Licuar a velocidad baja, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo. Agregar el resto de los ingredientes y licuar a velocidad alta hasta conseguir una mezcla suave y homogénea.
3. Ajustar la sazón al gusto; servir caliente.

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

Calorías 117 (1 % de grasa) • Carbohidratos 27 g • Proteínas 2 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 303 mg • Calcio 80 mg • Fibra 4 g

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

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

Rinde aprox. 4 tazas (945 ml)

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

1. Colocar las frutas del bosque y el azúcar en el vaso de mezcla.
2. Licuar a velocidad alta hasta que las frutas estén casi hechas puré; reservar.
3. Colocar el resto de los ingredientes en un tazón mediano a grande. Licuar a velocidad baja hasta que la crema empiece a espesarse, y luego continuar a velocidad alta hasta conseguir una textura medio-firme.
4. Usando una espátula, incorporar suavemente la mezcla de frutas del bosque (está bien si no se entremezcla completamente).
5. Servir inmediatamente (el postre mantendrá su consistencia por un máximo de aprox. una hora).

Información nutricional por porción de ½ taza:

Calorías 185 (85 % de grasa) • Carbohidratos 6 g • Proteínas 0 g • Grasa 16 g • Grasa saturada 11 g • Colesterol 64 mg • Sodio 0 mg • Calcio 4 mg • Fibra 1 g

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es válida solo en los Estados Unidos, para los consumidores que hayan comprado este producto directamente a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Usted es un consumidor si posee una licuadora de mano de dos velocidades Cuisinart® Smart Stick® que haya sido 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, ni propietarios/consumidores que hayan comprado este producto a revendedores no autorizados por Cuisinart. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que haya sido usado para uso doméstico y de acuerdo con las instrucciones.

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

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden devolver el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir al 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 sea reparado o sustituido. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio de atención al cliente al **1-800-726-0190**. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

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

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

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

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307

Impreso en China
24CECSB175

IB-15340-ESP-D