

Cuisinart
soho™



Single-Serve Blender Instruction Booklet and Recipes

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

CPB-7 Series

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
2. To protect against fire, electric shock, and injury to persons, do not place cord, plug, or base unit in water or other liquids.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Always unplug from outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord. Always turn the appliance OFF before unplugging.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number (1-800-726-0190) for information on examination, repair, and/or mechanical or electrical adjustment.
6. The use of attachments or accessories not recommended by Cuisinart, including canning jars, may cause injuries, fire, electric shock, or other injury to persons.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. Do not use an extension cord with this unit. Doing so may result in fire, electric shock, or personal injury.
10. Do not use appliance for other than its intended use.
11. **BLADES ARE SHARP. HANDLE CAREFULLY.**
12. Be certain blade assembly is securely attached to blending cup before operating appliance. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
13. Do not blend hot liquids in blending cup to prevent risk of thermal burn injury due to excessive pressure in the container.
14. Do not attempt to bypass the interlock system that powers the unit on. Avoid contacting moving parts. Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.
15. Never leave your blender unattended while running.
16. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
17. **WARNING: FLASHING LIGHT INDICATES BLENDER IS READY TO OPERATE. DO NOT TOUCH BLADES.** Accidentally touching the Blend / Pulse button may activate the blender.
18. **CAUTION! NEVER USE CARBONATED BEVERAGES IN BLENDING CUP.**
19. **WARNING: TO REDUCE THE RISK OF ELECTRICAL SHOCK OR FIRE, DO NOT REMOVE THE BASE PANEL. NO USER-SERVICEABLE PARTS ARE INSIDE. REPAIR SHOULD BE DONE ONLY BY AUTHORIZED PERSONNEL.**
20. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
21. **Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

WARNING: RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK

The lightning flash with arrowhead symbol within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of uninsulated, dangerous voltage within the product's enclosure that may be of sufficient magnitude to constitute a risk of fire or electric shock to persons.



The exclamation point within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance (servicing) instructions in the literature accompanying the appliance.



NOTICE

This appliance has a polarized plug (one prong is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

This appliance comes with a thermal resettable fuse feature to prevent damage to the motor in the case of extreme overload. Should the unit shut off unexpectedly, unplug it and let it cool for at least 15 minutes before continuing (see “Operating and Safety Tips” on page 4).

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2
Before First Use	3
Features and Benefits	3
Using your Blender	4
Operating and Safety Tips	4
Cleaning and Maintenance	5
Troubleshooting	5
Warranty Information	6
Recipes	7

BEFORE FIRST USE

1. Remove and discard all packaging materials, including the clear plastic on the blade assembly. Exercise care when unpacking blade assembly, as the **blades are sharp**.
2. Wash blending cup, lid, and blade assembly (see p. 5).

Note: Handle the blade assembly by gripping around the perimeter of the base.

FEATURES AND BENEFITS

1. **24-oz. easy-grip blending cup**
Silicone band on cup provides grip while insulating cold contents
2. **Travel lid**
Airtight lid includes carry loop for on-the-go convenience
3. **Blade assembly**
4. **BLEND/CANCEL button**
with LED indicator
5. **PULSE button**
6. **Slip-proof feet (not shown)**
prevent movement during use
7. **Cord storage (not shown)**



USING YOUR BLENDER

1. Place base on flat surface and plug in.
2. Add ingredients to blending cup.
3. Attach blade assembly to cup and turn clockwise until tightened.
4. Place assembled blending cup onto the base and turn clockwise to secure into place. Plug the unit into an electrical outlet. The white LED will illuminate and flash, indicating that the unit is in Standby mode.
5. For continuous blending, press the BLEND/CANCEL button to begin blending. To stop blending, press the BLEND/CANCEL button or wait 60 seconds. The unit will then return to Standby mode.
6. To pulse, press and release the PULSE button. Repeat as needed. The Pulse function can be used to break apart larger pieces of food. The Pulse function is also effective for starting the blending process when you do not want continuous power.
7. Remove blending cup from base by twisting counterclockwise.
8. Turn blending cup right side up, and turn the blade assembly counterclockwise to remove and place blade assembly right side up on counter top. Attach travel lid by twisting clockwise.
9. Unplug the unit.

OPERATING AND SAFETY TIPS

- Make sure the electrical outlet is rated at the same voltage as that stated on the bottom of the blender motor base.
- Always use the blender on a clean, sturdy, and dry surface.
- Don't remove blending cup while unit is running.
- **Don't place blade assembly onto motor base without the cup attached.**
- Make sure blade assembly with gasket is tightly attached to cup.
- **Twist and lift cup counterclockwise when removing from motor base.**
- Never use metal utensils, as damage may occur to the cup or blade assembly.
- Don't overload blender cup. If the motor stalls, turn the blender off immediately, unplug the unit, and let it cool for at least 15 minutes. Then remove a portion of the food and continue.
- **CAUTION:** NEVER use carbonated beverages in the blending cup.
- Don't blend hot liquids in blending cup.
- Don't use any container or accessories not recommended by Cuisinart. Doing so may result in injury.
- The blending cup is not recommended for microwave use.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug your Cuisinart® Soho™ Single-Serve Blender from the electrical outlet before cleaning. The base and parts are made of corrosion-resistant materials that are easy to clean. Before first use and after every use, clean each part thoroughly. Periodically check all parts before reassembly. **DO NOT USE** if any part is damaged, or if the cup is chipped or cracked.

To remove blade assembly, twist off by turning counterclockwise. **NEVER TOUCH THE BLADE ITSELF.**

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

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

Silicone band is removable for thorough cleaning.

Tip: You may wish to clean your Soho™ Single-Serve Blender as follows: squirt a small amount of dishwashing liquid into blending cup and fill halfway with warm water. Attach blade assembly. Blend for 15 seconds. Repeat, using clean tap water. Carefully disassemble parts and empty blender cup. Rinse and dry all parts thoroughly.

Finally, wipe the motor base clean with a damp cloth to remove any residue, and dry thoroughly. Never submerge the motor base in water or other liquids, or place in a dishwasher.

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

TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
My blender is not turning on or going into Standby mode.	Be sure the blade assembly is on the blending cup correctly. Be sure the blending cup is properly installed on the base. A light should come on and the unit should be in Standby mode. <ol style="list-style-type: none">1. Plug blender into an independent outlet.2. Make sure blender is securely plugged in as indicated on page 4.3. Check the outlet for power; try plugging into a different outlet.4. Check your home's circuit breaker.
The blender stopped running.	The motor could have overheated. The resettable fuse, which protects the motor due to overloading, may have been tripped. To reset the appliance, unplug the unit and let it cool for a minimum of 15 minutes. Then reduce the contents of the blender and/or clear any jams. Restart the unit as noted in the operating directions.
The rubber gasket won't come out from the blade assembly for cleaning.	Run under water and tap on the edge of sink upside down to loosen the gasket.
The blade assembly is hard to remove after blending.	The ingredients cause pressure, and with the airtight seal, pressure builds up creating a vacuum or a suction effect. This is normal.
Unit appears to be leaking.	<ol style="list-style-type: none">1. Check rubber gasket. Make sure it's installed correctly in the blade assembly.2. Make sure rubber gasket is not damaged.

General Max Capacities

Ice Crush	6 ice cubes	6 to 8 long pulses
Nuts for Meal/Flour	¼ cup shelled nuts (cashews, almonds, pecans, etc.)	6 short pulses and then process until finely ground.
Liquid	24 ounces (3 cups)	Liquid should be added to the max-fill line marked on the blending cup.
Liquid/Solid Combination	24 ounces (2 cups solid, 1 cup liquid)	Add hardest items first, then follow with soft items and liquid.

Blending Guide

Drink Type	Ingredients (add them up to make your favorite drinks)			Instructions
Icy Coffee Drinks	6 ice cubes	1 cup coffee	¼ cup milk or milk alternative (optional)	
Slushies	4 ice cubes	1 cup fresh fruit	1 cup juice, water, or coconut water	
Smoothies	1 cup fresh produce (can be a mixture of fresh fruit and leafy greens)	½ cup frozen fruit	1 cup liquid (water, non-dairy beverages, coconut water, etc)	1 tablespoon power boosts (nut butters, protein powders, ground flax seed, etc.)
Protein Drinks	½ cup ice cubes	¼ cup nut/seed butter	2 tablespoons nuts/ seeds (seeds like flax need to be preground - blender can't get through whole flax seeds)	1 cup water
Protein Shakes	1 cup ice cubes	1½ cups water	¼ cup protein powder	
Juices	2 cups fresh fruit	1½ cups liquid		

Blend 1 minute

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® Soho™ Single-Serve Blender that was purchased at retail for personal, family, or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers, owners, or consumers who purchase from unauthorized Cuisinart® resellers. We warrant that your Cuisinart® Soho™ Single-Serve Blender will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

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

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type.

The retail store shall then, at its discretion, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If the above two options do not result in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty.

California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair, or if necessary, replacement, by calling our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190**.

Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such products under warranty.

Hassle-free replacement warranty

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® Soho™ Single-Serve Blender should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label,

please visit us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry>. Or call our toll-free customer service department at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

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

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

RECIPES

Golden Juice Hydration Boost	2
Dragon Fruit Smoothie	3
Tropical Blue Spirulina Smoothie	3
Triple Green Smoothie	4
Breakfast Power Shake	4
Post Workout Energy Shake	5
Turmeric Tahini Dressing	5
Vietnamese Pesto	6

Golden Juice Hydration Boost

Add this to your morning routine for some extra hydration to start your day.

Makes about 2¾ cups

- 4 ice cubes**
- 1 2-inch piece fresh ginger, peeled and cut into ½-inch pieces**
- 1 1-inch piece fresh turmeric root, peeled and halved**
- 1 cup fresh pineapple pieces**
- 1 cup chilled coconut water**

1. Put all the ingredients, in the order listed, into the blending cup. Secure the blade assembly.
2. Secure to the base and blend until smooth, about 1 minute.
3. Serve immediately.

Dragon Fruit Smoothie

This vibrant smoothie is high in antioxidants, making it a healthy way to kick off your day.

Makes 2½ cups

- 1 cup frozen dragon fruit pieces**
- 1 cup frozen mango pieces**
- 1 frozen banana, cut into 1-inch pieces**
- ¼ cup unsweetened coconut flakes**
- ¼ cup nonfat plain Greek yogurt**
- 1 cup coconut water**

1. Put all the ingredients, in the order listed, into the blending cup. Secure the blade assembly.
2. Secure to the base and blend until smooth, about 1 minute.
3. Serve immediately.

Tropical Blue Spirulina Smoothie

Frozen fruit, blue spirulina, and yogurt blend together to create this smoothie packed with essential vitamins and minerals.

Makes 2¼ cups

- 1 cup frozen pineapple pieces**
- 1 cup frozen peach pieces**
- 1 frozen banana, cut into 1-inch pieces**
- 1 teaspoon milled flax and chia blend**
- ½ teaspoon blue spirulina powder**
- ¼ cup yogurt**
- ¾ cup coconut water**

1. Put all the ingredients, in the order listed, into the blending cup. Secure the blade assembly.
2. Secure to the base and blend until smooth, about 1 minute.
3. Serve immediately.

Triple Green Smoothie

This greens-packed smoothie utilizes matcha to give you a boost of energy and antioxidants.

Makes about 1¾ cups

- 1 cup frozen mango pieces**
- 1 cup baby spinach**
- ¼ avocado**
- 1 teaspoon fresh lime juice**
- 1 ½-inch piece fresh ginger, peeled and halved**
- 1 teaspoon unsweetened matcha powder**
- 1 cup oat (or other) milk**
- Honey to taste (optional)**

1. Put all the ingredients, in the order listed, into the blending cup. Secure the blade assembly.
2. Secure to the base and blend until smooth, about 1 minute.
3. Serve immediately.

Breakfast Power Shake

Blend up this refreshing cold brew shake as a replacement for your morning cup of coffee.

Makes about 2 cups

- 6 ice cubes**
- 1 cup cold brew coffee, chilled**
- ½ cup oat milk, chilled**
- 1 tablespoon ground flaxseed**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- 1 to 2 teaspoons honey**

1. Put all the ingredients, in the order listed, into the blending cup. Secure the blade assembly.
2. Secure to the base and blend until smooth, about 1 minute.
3. Serve immediately.

Post Workout Energy Shake

This shake provides that much-needed protein after your workout and will help keep you feeling full and energized.

Makes about 1½ cups

- ½ frozen banana, cut into 1-inch pieces**
- 2 pitted dates, cut into ½-inch pieces**
- 1 cup water**
- 2 tablespoons protein powder**
- 1 tablespoon almond butter**
- 1 tablespoon cocoa powder**

1. Put all the ingredients, in the order listed, into the blending cup. Secure the blade assembly.
2. Secure to the base and blend until smooth, about 1 minute.
3. Serve immediately.

Turmeric Tahini Dressing

This creamy and slightly spicy dressing livens up any grain bowl or hearty salad.

Makes 1½ cups

- 1** garlic clove
- 1** 1-inch piece fresh ginger, peeled and halved
- 1** small shallot, halved
- 3** tablespoons fresh lemon juice
- ½** cup tahini
- 1** teaspoon ground turmeric
- ¼** teaspoon cayenne pepper
- ¼** teaspoon kosher salt
- ¼** cup olive oil
- ¼** to ½ cup cold water

1. Put all the ingredients, in the order listed, into the blending cup.
Secure the blade assembly.
2. Secure to the base and blend until smooth, about 1 minute.

Vietnamese Pesto

Pesto reinvented to create the perfect savory and zesty addition to dishes such as fish, chicken, or noodles.

Makes about 1 cup

- 2** garlic cloves, peeled
- 1** 1-inch piece fresh ginger, peeled and halved
- ½** cup unsalted roasted peanuts
- 2** green onions, cut into 2-inch pieces
- 1** cup fresh cilantro leaves
- 1** cup fresh mint leaves
- 1** teaspoon granulated sugar
- ¼** to ½ teaspoon cayenne pepper
- ½** teaspoon kosher salt
- 2** tablespoons fish sauce
- 2** teaspoons unseasoned rice vinegar
- 3** tablespoons fresh lime juice
- ¼** cup olive oil

1. Put all the ingredients, in the order listed, into the blending cup.
Secure the blade assembly.
2. Secure to the base and pulse until desired consistency.

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307

Printed in China
24ce089117

IB-18186-ESP

Cuisinart soho™



Licuada personal Manual de instrucciones y recetas

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

Serie CPB-7

MEDIDAS DE SEGURIDAD

IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales, entre ellas las siguientes

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.**
2. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales, no sumerja el cable, el enchufe, ni el aparato en agua u otros líquidos.
3. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben usar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado por o cerca de niños. No deje que los niños jueguen con este aparato.
4. Siempre desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/quitar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el enchufe y jálelo de la toma de corriente. Nunca jale el cable. Siempre apague (“OFF”) el aparato antes de desenchufarlo.
5. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de una caída, o si está dañado; Llame a nuestro servicio de atención al cliente, al 1-800-726-0190, para obtener información sobre cómo hacer revisar, reparar y/o ajustar el aparato.
6. El uso de accesorios/aditamentos no recomendados por Cuisinart, incluso frascos para conservas, presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
7. No lo use en exteriores.
8. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
9. No use un cable alargador/de extensión con este aparato; esto presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
10. Solo use este aparato para el uso previsto.
11. **LAS CUCHILLAS SON MUY AFILADAS; MANIPÚLELAS CON SUMO CUIDADO.**
12. Compruebe que el juego de cuchillas esté firmemente conectado al vaso licuador antes del uso. Las cuchillas pueden causar lesiones graves si quedan al descubierto por accidente.

13. Nunca licue líquidos calientes; esto puede resultar en una acumulación de presión excesiva en el vaso y aumentar el riesgo de quemaduras.
14. No intente forzar el mecanismo de seguridad del aparato. Evite el contacto con las partes móviles. No intente forzar/modificar los mecanismos de enclavamiento/bloqueo de seguridad.
15. Nunca descuide/deje el aparato sin vigilancia durante el uso.
16. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. Siempre desenchufe el aparato antes de almacenarlo en un armario/gabinete. Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando se cierra.
17. **ADVERTENCIA: LUCES INTERMITENTES SIGNIFICAN QUE EL APARATO ESTÁ EN TENSIÓN. NO TOQUE LAS CUCHILLAS.** El aparato se puede encender al tocar un botón sin querer.
18. **¡PRECAUCIÓN! NUNCA LICUE GASEOSAS.**
19. **ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN, NO DESARME LA BASE/CARCASA DEL APARATO. ESTE APARATO NO CONTIENE NINGUNA PIEZA QUE PUEDA SER REPARADA/REEMPLAZADA POR EL USUARIO. LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR UN TÉCNICO AUTORIZADO.**
20. Para reducir el riesgo de lesiones personales graves o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso durante el funcionamiento. Se puede usar una espátula o un raspador, siempre que el aparato esté apagado.
21. **No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente ni en un horno caliente.**

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA



El símbolo de relámpago con punta de flecha dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de voltajes peligrosos no aislados en el interior del aparato, los cuales pueden ser de suficiente magnitud para constituir un riesgo de incendio o descarga eléctrica.



El signo de exclamación dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de instrucciones importantes de uso y mantenimiento (servicio) en la documentación que acompaña al equipo.

AVISO

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

Este aparato está equipado con un dispositivo de protección térmica reinicial que apaga el motor en caso de sobrecarga/sobrecalentamiento. En caso de que esto suceda, desenchufe el aparato y deje que se enfríe por 15 minutos o más antes de continuar (véase la sección "Consejos de uso y seguridad").

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Antes del primer uso	3
Piezas y características	3-4
Instrucciones de uso	5
Consejos de uso y seguridad	5
Resolución de problemas	5
Limpieza y mantenimiento	5
Garantía	7
Recetas	8

ANTES DEL PRIMER USO

1. Quite todo el material de embalaje, incluyendo la protección de plástico en el juego de cuchillas. Tenga cuidado de no tocar las cuchillas; **son muy afiladas**.
2. Lave el vaso, la tapa y las cuchillas según se describe en la sección "Limpieza y mantenimiento".

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

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- Vaso de 24 oz (710 ml) de fácil agarre**
La banda de silicona alrededor del vaso proporciona un agarre seguro mientras mantiene el contenido frío
- Tapa de viaje**
Tapa hermética con lazo de transporte para mayor comodidad y portabilidad
- Juego de cuchillas**
- Botón BLEND/CANCEL (licuar/cancelar)**
con indicador LED
- Botón PULSE (pulso)**
- Pies antideslizantes (no ilustrado)**
Evitan que el aparato se mueva durante el uso
- Espacio para guardar el cable (no ilustrado)**



INSTRUCCIONES DE USO

- Coloque el aparato en una superficie plana y enchúfelo.
- Coloque los ingredientes en el vaso licuador.
- Conecte el juego de cuchillas al vaso, girando en sentido antihorario para apretar.
- Coloque el vaso sobre la base y gírelo en sentido horario para bloquearlo; el indicador luminoso blanco empezará a parpadear, lo que indica que el aparato está en el modo de espera.
- Presione el botón BLEND/CANCEL para empezar a licuar. Para apagar, presione el botón BLEND/CANCEL o espere 60 segundos; el aparato volverá al modo de espera.
- Para pulsar, presione repetidamente el botón PULSE. Repita cuantas veces sea necesario. La función de pulso se puede usar para romper pedazos grandes. También es perfecta para empezar a licuar o licuar alimentos que suelen licuarse rápidamente.
- Retire el vaso de la base de la base, girándolo en sentido antihorario.
- Voltee el vaso y gire el juego de cuchillas en sentido antihorario para quitarlo. Coloque el juego de cuchillas en la encimera, con las cuchillas apuntando hacia arriba. Coloque la tapa de viaje en el vaso y gírela en sentido horario para cerrarla.
- Desenchufe el aparato.

CONSEJOS DE USO Y SEGURIDAD

- Compruebe que el voltaje de la toma de corriente corresponda al voltaje indicado debajo de la base del aparato.
- Siempre coloque la licuadora en una superficie seca, limpia y resistente.
- No retire el vaso de la base durante el funcionamiento.
- **Nunca coloque el juego de cuchillas por sí solas sobre la base, sin el vaso.**
- Compruebe que las cuchillas estén correctamente sujetadas al vaso, con el sello puesto.
- **Para retirar el vaso de la base, gírelo en sentido antihorario y levántelo.**
- Nunca use utensilios de metal, los cuales pueden dañar el vaso o las cuchillas.
- No sobrellene el vaso. Si el motor se ahoga, apague y desenchufe el aparato, y deje que se enfríe por un mínimo de 15 minutos. Quite una parte de los alimentos antes de continuar.
- **PRECAUCIÓN:** NUNCA licue gaseosas.
- No licue líquidos calientes en el vaso licuador.
- Nunca use piezas o accesorios no aprobados por Cuisinart; esto puede causar lesiones.
- El vaso no es apto para microondas.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
El aparato no se enciende o no ingresa al modo de espera.	<p>Compruebe que el juego de cuchillas esté correctamente sujetado o al vaso. Compruebe que el vaso esté correctamente instalado en la base. Cuando está bien instalado, el indicador luminoso se enciende para indicar que el aparato está en el modo de espera.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Enchufe el aparato en una toma de corriente que no esté activada por un interruptor. 2. Compruebe que el cable esté correctamente conectado. 3. Enchufe el aparato en otra toma de corriente para determinar si la toma está defectuosa. 4. Revise los disyuntores/interruptores del tablero eléctrico.
El aparato se apaga de repente durante el uso.	<p>Es posible que el fusible reiniciable que protege el motor en caso de sobrecarga/sobrecalentamiento se haya disparado. En caso de que esto suceda, desenchufe el aparato y deje que se enfríe por un mínimo de 15 minutos. A continuación, vacíe parcialmente el vaso o suelte los alimentos trabados. Vuelva a encender el aparato, como se describe en las instrucciones de uso.</p>
El sello de caucho no se separa de las cuchillas para limpiarlas.	<p>Enjuague las cuchillas en agua y golpee ligeramente el cuello del vaso contra el borde del fregadero para soltar el sello.</p>
El juego de cuchillas es difícil de quitar después del uso.	<p>Licuar crea un efecto de vacío con el aire; esto es normal.</p>
El vaso tiene una fuga.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Compruebe que el sello de caucho esté correctamente instalado. 2. Compruebe que el sello de caucho no esté dañado.

Capacidades máximas

Hielo (para hacer hielo picado)	6 cubitos	6-8 pulsaciones largas
Nueces (para hacer harina de nuez)	¼ de taza (50 g) de nueces (anacardos, almendras, pacanas) sin cáscara	6 pulsaciones cortas + alta velocidad hasta que estén finamente molidas.
Líquidos	24 onzas/3 tazas (710 ml)	No se pase de la línea "MAX".
Combinación de líquidos y sólidos	16 onzas/2 tazas (475 ml) de sólidos + 8 onzas/1 taza (235 ml) de líquidos	Agregue los ingredientes más duros primero, y luego siga con los ingredientes suaves y el líquido.

Guía de uso de la licuadora

Tipo de bebida	Ingredientes			Instrucciones
Bebidas de café heladas	6 cubitos de hielo	1 taza (235 ml) de café	¼ de taza (60 ml) de leche o leche vegetal (opcional)	Licuar por 1 minuto
Slushies (granizados)	4 cubitos de hielo	1 taza (aprox. 250 g) de frutas frescas	1 taza (235 ml) de jugo, agua o agua de coco	
Smoothies	1 taza (aprox. 250 g) de frutas y/o verduras de hoja frescas	½ taza (aprox. 100 g) de frutas congeladas	1 taza (235 ml) de líquido (agua, leche vegetal, agua de coco, etc.) 1 cucharada del ingrediente energizante de su elección (p. ej., mantequilla de nuez, proteína en polvo, linaza molida, etc.)	
Bebidas proteicas con nueces/semillas	½ taza cubitos de hielo	¼ de taza (50 g) de mantequilla de nueces/semillas	2 cucharadas de nueces/semillas. Nota: Moler previamente las semillas pequeñas, como las semillas de linaza. 1 taza (235 ml) de agua	
Batidos proteicos	1 taza de cubitos de hielo	1½ tazas (355 ml) de agua	¼ taza (30 g) de proteína en polvo	
Jugos	2 tazas (aprox. 500 g) de frutas frescas	1½ tazas (355 ml) de líquido		

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo. Las piezas de la licuadora son anticorrosivas y fáciles de limpiar. Limpie todas las piezas antes del primer uso y después de cada uso. Examine cada pieza antes de ensamblar el aparato. Si nota algún signo de deterioro, o si el vaso está desconchado o rajado, **NO USE EL APARATO.**

Para retirar el juego de cuchillas, gírelo en sentido antihorario. **NUNCA TOQUE LAS CUCHILLAS.**

PRECAUCIÓN: Manipule el juego de cuchillas con sumo cuidado; las cuchillas son MUY AFILADAS y pueden causar lesiones. NO intente desarmar el juego de cuchillas.

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

La banda de silicona es removible para una limpieza profunda.

Consejo: Para una limpieza fácil, vierta una pequeña cantidad de detergente en el vaso y llene este hasta la mitad con agua tibia. Instale el juego de cuchillas. Licue por 15 segundos. Repita el proceso con agua de la llave. Quite con cuidado el juego de cuchillas y vacíe el vaso. Enjuague y seque todas las piezas.

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

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

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 personal Soho™ de Cuisinart® que haya sido comprada en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales, ni propietarios/consumidores que hayan comprado este producto a revendedores no autorizados por Cuisinart. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que haya sido usado para uso doméstico y de acuerdo con las instrucciones.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://cuisinart.registria.com> a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, 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 SOLAMENTE

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden (A) regresar el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart de este tipo.

La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá el consumidor a un centro de servicio independiente, sustituirá el producto, o reembolsará al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas opciones no satisfacen al consumidor, puede llevar el producto a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el producto de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía.

Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido. Para esto, deben llamar a nuestro servicio de atención al cliente al **1-800-726-0190**.

Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, 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

RECETAS

Jugo hidratante dorado	8
Smoothie de fruta del dragón	8
Smoothie tropical con espirulina azul	8
Smoothie verde triple	9
Batido de desayuno energizante	9
Batido energético post-entrenamiento	9
Aderezo de tahini y cúrcuma	10
Pesto vietnamés	10

Jugo hidratante dorado

Añada este sabroso jugo a su rutina matutina para empezar el día con un poco más de hidratación.

Rinde aprox. 2¾ tazas (650 ml)

- 4 cubitos de hielo**
- 2 trozos de 2 in (5 cm) de jengibre fresco, pelado, en rodajas de ½ in (0,5 cm)**
- 1 trozo de 1 in (2,5 cm) de raíz de cúrcuma, pelada y cortada a la mitad**
- 1 taza (250 g) de cubos de piña fresca**
- 1 taza (235 ml) de agua de coco helada**

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso licuador, en el orden indicado. Sujetar las cuchillas al vaso.
2. Instalar en la base y licuar por aprox. 1 minuto, hasta conseguir una mezcla suave.
3. Servir inmediatamente.

Smoothie de fruta del dragón

Este vibrante smoothie rico en antioxidantes es una forma sana de empezar el día.

Rinde 2½ tazas (590 ml)

- 1 taza (250 g) de pedazos de fruta del dragón congelados**
- 1 taza (250 g) de cubos de mango congelados**
- 1 banana congelada, en trozos de 1 in (2.5 cm)**
- ¼ taza (20 g) de coco rallado sin azúcar**
- ¼ taza (60 ml) de yogur griego natural sin grasa**
- 1 taza (235 ml) de agua de coco**

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso licuador, en el orden indicado. Sujetar las cuchillas al vaso.
2. Instalar en la base y licuar por aprox. 1 minuto, hasta conseguir una mezcla suave.
3. Servir inmediatamente.

Smoothie tropical con espirulina azul

Las frutas congeladas, la espirulina azul y el yogur se combinan a la perfección para crear este batido repleto de vitaminas y minerales esenciales.

Rinde 2¼ tazas (530 ml)

- 1 taza (250 g) de cubos de piña congelados**
- 1 taza (250 g) de pedazos de duraznos congelados**
- 1 banana congelada, en trozos de 1 in (2.5 cm)**
- 1 cucharadita de semillas de linaza/chía molidas**
- ½ cucharadita de polvo de espirulina azul**
- ¼ taza (60 ml) del yogur de su elección**
- ¾ taza (175 ml) de agua de coco**

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso licuador, en el orden indicado. Sujetar las cuchillas al vaso.
2. Instalar en la base y licuar por aprox. 1 minuto, hasta conseguir una mezcla suave.
3. Servir inmediatamente.

Smoothie verde triple

Este batido repleto de verduras contiene té matcha para darle energía y antioxidantes.

Rinde aprox. 1¾ tazas (415 ml)

- 1** **taza (250 g) de cubos de mango congelados**
- 1** **taza (30 g) de espinaca tierna (espinaca "baby") fresca**
- ¼** **aguacate**
- 1** **cucharadita de jugo de lima/limón verde fresco**
- 1** **trozo de ½ in (1.5 cm) de jengibre fresco, pelado y cortado a la mitad**
- 1** **cucharadita de té matcha en polvo, sin azúcar**
- 1** **taza (235 ml) de leche de avena u otra leche vegetal**
- Miel, a gusto (opcional)**

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso licuador, en el orden indicado. Sujetar las cuchillas al vaso.
2. Instalar en la base y licuar por aprox. 1 minuto, hasta conseguir una mezcla suave.
3. Servir inmediatamente.

Batido de desayuno energizante

Este refrescante batido de café preparado en frío es perfecto para sustituir de su taza de café matutina.

Rinde aprox. 2 tazas (475 ml)

- 6** **cubitos de hielo**
- 1** **taza (235 ml) de café preparado en frío, helado**
- ½** **taza (120 ml) de leche de avena, helada**
- 1** **cucharada de linaza molida**
- ½** **cucharadita de canela en polvo**
- 1-2** **cucharaditas de miel**

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso licuador, en el orden indicado. Sujetar las cuchillas al vaso.
2. Instalar en la base y licuar por aprox. 1 minuto, hasta conseguir una mezcla suave.
3. Servir inmediatamente.

Batido energético post-entrenamiento

Este batido le proporcionará las proteínas que tanto necesita después del entrenamiento, y le ayudará a sentirse saciado y con energía.

Rinde aprox. 1½ tazas (355 ml)

- ½** **banana congelada, en trozos de 1 in (2.5 cm)**
- 2** **dátiles deshuesados, en trozos de ½ in (1.5 cm)**
- 1** **taza (235 ml) de agua**
- 2** **cucharadas de proteína en polvo**
- 1** **cucharada (15 g) de mantequilla de almendra**
- 1** **cucharada (5 g) de cacao en polvo**

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso licuador, en el orden indicado. Sujetar las cuchillas al vaso.
2. Instalar en la base y licuar por aprox. 1 minuto, hasta conseguir una mezcla suave.
3. Servir inmediatamente.

Aderezo de tahini y cúrcuma

Este aliño cremoso y ligeramente picante realza cualquier tazón de cereales o ensalada sustanciosa.

Rinde 1½ tazas (355 ml)

- 1** diente de ajo
- 1** trozo de 1 in (2.5 cm) de jengibre, pelado y cortado a la mitad
- 1** chalote pequeño, partido a la mitad
- 3** cucharadas de jugo de limón fresco
- ½** taza (120 ml) de tahini (pasta de sésamo)
- 1** cucharadita de cúrcuma en polvo
- ¼** cucharadita de pimienta de Cayena
- ¼** cucharadita de sal kosher
- ¼** taza (60 ml) de aceite de oliva
- ¼-½** taza (60-120 ml) de agua fría

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso licuador, en el orden indicado. Sujetar las cuchillas al vaso.
2. Instalar en la base y licuar por aprox. 1 minuto, hasta conseguir una mezcla suave.

Pesto vietnamés

Un pesto reinventado que añade un toque sabroso y picante a platos como el pescado, el pollo o los fideos.

Rinde aprox. 1 taza (235 ml)

- 2** dientes de ajo, pelados
- 1** trozo de 1 in (2.5 cm) de jengibre, pelado y cortado a la mitad
- ½** taza (75 g) de maní tostado sin sal
- 2** cebolletas ("green onions"), en trozos de 2 in (5 cm)
- 1** taza (30 g) de hojas de cilantro fresco
- 1** taza (15 g) de hojas de menta fresca
- 1** cucharadita (5 g) de azúcar granulada
- ¼-½** cucharadita de pimienta de Cayena
- ½** cucharadita de sal kosher
- 2** cucharadas de salsa de pescado
- 2** cucharaditas de vinagre de arroz simple
- 3** cucharadas de jugo de lima/limón verde fresco
- ¼** taza (60 ml) de aceite de oliva

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso licuador, en el orden indicado. Sujetar las cuchillas al vaso.
2. Instalar en la base y pulsar hasta obtener la consistencia deseada.

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307

Impreso en China
24ce089117

IB-18186-ESP