



БЛЕНДЕР РУЧНИЙ АКУМУЛЯТОРНИЙ 3-В-1 CSB300BE
ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА CSB300BE

Cuisinart®

ЗМІСТ

1. Техніка безпеки.....	3
2. Вступ.....	5
3. Будова приладу.....	6
4. Експлуатація приладу.....	7
А. Заряджання акумулятора.....	7
Б. Вибір насадки.....	7
В. Збирання приладу.....	8
Г. Розбирання приладу.....	8
Д. Робота приладу.....	9
Е. Корисні поради.....	9
5. Чищення й догляд.....	12
5. Рецепти.....	13

1. Техніка безпеки

УВАЖНО ОЗНАЙОМТЕСЬ З ПРАВИЛАМИ БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ ДО ПОЧАТКУ ЙОГО ВИКОРИСТАННЯ!

– Прилад призначений виключно для побутового та/або домашнього використання і не призначений для комерційного та/або виробничого використання, зокрема: в кухонних приміщеннях/їдальнях для персоналу магазинів, офісів та інших робочих місць; фермерських будинках; клієнтами в готелях, мотелях та інших засобах розміщення та проживання, а також у закладах, що надають послуги тимчасового перебування типа хостелів, гостевих домів тощо.

УВАГА: Будьте обережними з гострими лезами блендера й під час чищення приладу. Не торкайтеся лез. Існує ризик отримання травм.

- Прилад працює на вбудованих нез'ємних акумуляторах.
- Прилад містить акумулятори, що підлягають утилізації окремо від приладу після завершення терміну його використання. Акумулятори слід утилізувати згідно нормам чинного законодавства.
- Даний прилад не може бути використаний особами з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, або яким бракує досвіду та знань, за винятком випадків, коли вони знаходяться під наглядом відповідальних за них осіб або отримали від останніх вказівки щодо користування приладом й усвідомлюють усі можливі наслідки та ризики використання приладу.
- Переконайтеся, що діти не граються з приладом.
- Дітям заборонено використання приладу.
- Тримайте прилад, зарядну базу та його кабель живлення поза досяжності дітей під час роботи приладу та після її закінчення.
- Не використовуйте прилад, якщо пошкоджено кабель живлення. негайно припиніть використання блендера з пошкодженим кабелем та зверніться до виробника або уповноважених ним представників для заміни пошкодженого кабелю. Не намагайтесь ремонтувати пошкоджений кабель самостійно!
- Для заряджання акумуляторів млинка використовуйте тільки блок живлення з комплекту постачання до приладу (модель SW100100BS/EU).

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Змішуючи за допомогою приладу гарячі рідини, використовуйте значно більший за об'ємом контейнер або менший об'єм рідини.

Будьте максимально обережними при роботі з гарячими рідинами – можливі опіки внаслідок переповнення контейнеру, скипання рідини або її роз-

бризкування. Рекомендуємо тримати блендер під невеличким кутом, щоб руки не підпадали під пару з метою уникнення опіків.

– Уникайте некоректного старту роботи приладу. Ніколи не натискайте кнопку «Блокування/Розблокування» при натиснутій водночас кнопці «УВІМКНЕНО/ВИМКНЕНО», поки ви не будете готові до роботи з приладом.

– Прилад не можна використовувати з зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного управління.

– Не використовуйте прилад, якщо пошкоджено сам прилад, зарядна база, кабель електроживлення або блок живлення, або якщо прилад падав, або якщо прилад має явні ознаки пошкодження. Переконайтеся до початку роботи, що прилад та його аксесуари не мають зазначених вад.

– Від'єднувати прилад від електромережі слід потягнувши за вилку; тягнути за кабель електроживлення заборонено.

– Не намотуйте кабель живлення на корпус приладу під час використання та після закінчення роботи приладу.

– Переконайтеся, що для роботи приладу використовується лише блок живлення з комплекту постачання до приладу.

– Для того, щоб прилад постійно був наготові і з повністю зарядженими акумуляторами, його можна залишати постійно увімкненим у розетку, навіть якщо прилад не використовується. Проте, прилад обов'язково слід вимкнути з мережі електроживлення перед чищенням, від'єднанням або встановленням на прилад насадок, або при маніпуляціях зі з'ємними частинами приладу. Якщо прилад тривалий час не використовується, його також слід від'єднати від електромережі.

– Прилад містить вбудовані перезаряджувані літій-іонні акумулятори, які не можна знімати з блендера. Акумулятор на приладі не призначений для заміни кінцевим споживачем. З точки зору безпеки заміну акумуляторів може проводити лише кваліфікований персонал, уповноважений виробником виконувати сервісні операції.

– Уникайте короткого замикання на клемах під напругою.

– Блок живлення слід включати у розетку, яка знаходиться на безпечній відстані від мийки або джерел тепла й гарячих поверхонь.

– Не використовуйте мережеві подовжувачі. Підключайте прилад безпосередньо у стаціонарну розетку.

– Не використовуйте розетки, що знаходяться поза приміщення або надворі, для заряджання приладу.

– Не занурюйте блендер, зарядну базу, кабель й блок живлення в воду або будь-яку іншу рідину. **Існує ризик електротравми!** Конструкція приводного вала приладу, на який встановлюються змінні аксесуари та насадки, дозволяє занурювати його у воду та рідину, усі інші частини приладу для зану-

рення в воду не призначені. Якщо блендер потрапив у воду, негайно дістаньте його, почистіть й ретельно висушіть перед використанням.

– Для запобігання утворенню бризок спочатку помістіть насадку приладу у сировину, а потім активуйте прилад кнопкою «УВИМКНЕНО/ВИМКНЕНО». Витягати прилад з суміші слід у зворотному порядку: спочатку відпустити кнопку «УВИМКНЕНО/ВИМКНЕНО» й потім витягати прилад.

– Уникайте контакту рук, пальців, лопаток, шпательів будь-якого інструменту з частинами приладу, які рухаються під час його роботи. Можна використувати шпатель для чищення приладу після припинення його роботи.

– Перемішуйте холодні рідини приладом, використовуючи глибокий контейнер з високими стінками або зменшіть об'єм суміші для уникнення розбризкування суміші.

– Не використовуйте блендер в цілях інших, ніж рекомендовані виробником. Блендер призначений виключно для приготування їжі та напоїв.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Поліетиленові пакети від приладу або упаковка можуть бути небезпечними для дітей. Щоб уникнути загрози удушення зберігайте їх у недоступному для дітей місці. Вони не призначені для ігор.



Утилізація електричного та електронного обладнання після завершення терміну служби.

Виходячи зі спільних інтересів, а також з метою активної участі в захисті навколишнього середовища:

– Не викидайте даний прилад разом із побутовими відходами.

– Здавайте старі прилади у відповідні пункти збору, які існують у

Вашій країні.

Таким чином, деякі матеріали можуть бути перероблені та використані повторно.

2. ВСТУП

Вітаємо Вас із покупкою ручного блендера 3-в-1 Cuisinart.

Більше 30 років Cuisinart® займається розробкою повного асортименту кухонних побутових приладів для широкого кола споживачів – від палких аматорів до досвічених шеф-кухарів – маючи на меті найповніше задовольнити їх творчі запити. Усім виробам Cuisinart притамані виключна довготривалість, простота використання й прекрасні експлуатаційні якості в щоденному режимі. За додатковою інформацією щодо наших продуктів або рецептів приготування страв звертайтеся на наш вебсайт www.cuisinart.eu

3. БУДОВА ПРИЛАДУ

1. Кнопка БЛОКУВАННЯ/РОЗБЛОКУВАННЯ
2. Індикатор заряду акумулятора
3. Синій світловий індикатор швидкості
4. Перемикач швидкості
5. Кнопка УВІМКНЕНО/ВИМКНЕНО
6. Робочий (основний) блок
7. Зарядна база
8. Привод насадки-блендера
9. Захисний обід блендера
10. Привод насадки-картоплем'ялки
11. Ніжка насадки-картоплем'ялки
12. Привод насадки-вінчика
13. Вінчик



4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

– Перед першим використанням нового приладу ретельно почистіть робочий блок вологою ганчіркою для видалення забруднень або пилу. Висушіть прилад сухою ганчіркою. Промийте усі насадки та аксесуари (окрім зарядної бази, приводу насадки-картоплем'ялки й приводу вінчика) в теплій воді з миючим засобом.

ЗАУВАЖЕННЯ: Не використовуйте абразивні миючі засоби, жорсткими щітками або мочалками. Поводьтеся з блендером обережно, оскільки його леза дуже гострі.

А. ЗАРЯДЖАННЯ АКУМУЛЯТОРА

Акумулятори приладу не були повністю заряджені перед продажем. Перш ніж скористатися приладом його слід повністю зарядити, поки не загориться синій світовий індикатор. Повного заряду приладу вистачить на приблизно 20 хвилин роботи, залежно від мети використання. Повного заряду прилад набуває за приблизно 2-2,5 години.

– Для заряджання акумулятору робочого блоку під'єднайте блок живлення до розетки й встроміть його штекер у гніздо в задній частині зарядної бази. Встановіть прилад на зарядну базу, переконавшись, що його заряджувальне гніздо співпало з відповідним виступаючим контактом зарядної бази.

– Зарядити акумулятор приладу можливо також, безпосередньо під'єднавши штекер блоку живлення до гнізда на робочому блоку. В цьому випадку зарядна база не використовується.

Світові індикатори рівня зарядки

Синій: рівень зарядки від 75% до 100%

Фіолетовий: рівень зарядки від 25% до 75%

Червоний: рівень зарядки менш ніж 25%, скоро прилад потребує заряджання

Примітка: завжди підтримуйте акумулятори приладу у зарядженому стані – від цього залежить тривалість життя акумуляторів.

Під час заряджання повністю розрядженого акумулятора прилад не працює.

Б. ВИБІР НАСАДКИ

Перш ніж скористатись приладом оберіть відповідну насадку залежно від

характеристик інгредієнтів, котрі необхідно переробити.



Призначена для подрібнення овочів й фруктів, приготування соусів, салатних заправок, смузі, супів-пюре. Ідеально підходить для перемішування сухих інгредієнтів й збивання молока



Для приготування емульсій, збивання вершків, збивання яєчних білків для безе, для паст й мусів, а також будь-яких інгредієнтів, які збиваються вручну



Для приготування пюре з будь-яких сортів картоплі, для перетирання відварених овочів

В. ЗБИРАННЯ ПРИЛАДУ

Блендер

Поєднайте блендер з основним блоком й натисніть до клацання.

Вінчик

Встановіть вінчик на привод, поєднавши обидва елемента до повної фіксації. Зібраний вінчик з'єднайте з робочим блоком, натиснувши обидва елементи до клацання.

Картоплем'ялка

Щоб закріпити привод на картоплем'ялці, встановіть одну з двох трикутних міток на приводі напроти символу розблокування на картоплем'ялці. Поверніть привод за годинниковою стрілкою до клацання (трикутна мітка опиниться напроти символу розблокування, **Рис. 1**). Поєднайте основний блок приладу з зібраним блоком картоплем'ялки, натиснувши на обидва елементи до клацання. Якщо пластмасовий ніж знятий з картоплем'ялки, насуньте його на втулку, що знаходиться на широкому кінці ніжки, натисніть на нього й поверніть проти годинникової стрілки для фіксації (орієнтуйтеся на символи блокування/розблокування й на стрілочки на ножі).

Г. Розбирання приладу

Щоб зняти насадку, утримуйте основний блок однією рукою й натисніть кнопку роз'єднання в задній частині, як показано на **Рис. 2**. Другою рукою

від'єднайте насадку від робочого блока.

Примітка: тягніть не за насадку, а за привод вінчика.

Д. Робота приладу

Для вмикання ручного блендера, утримуючи в натиснутому стані кнопку «Блокування/Розблокування», водночас натисніть кнопку УВІМКНУТИ/ВИМКНУТИ. Щойно прилад увімкнеться, відпустіть кнопку «Блокування/Розблокування» (Рис. 3).

Примітка. В приладі передбачена функція безпеки: прилад зупиниться через дві секунди після того, як відпущена кнопка УВІМКНУТИ/ВИМКНУТИ. Знову увімкнути блендер можна повторивши операції, викладені вище.

Регулювання швидкості

Для налаштування швидкості натисніть регулятор швидкості вліво (зменшення швидкості) або вправо (збільшення швидкості). Обрана швидкість відображається кількістю світових індикаторів над регулятором швидкості (від 1 – найменша швидкість до 5 – максимальна швидкість). Швидкість можна налаштувати безпосередньо під час роботи приладу.

Імпульсний режим

Для роботи в імпульсному режимі утримуйте натиснутою кнопку «Блокування/Розблокування» й по черзі натискайте й відпускайте кнопку УВІМКНУТИ/ВИМКНУТИ з бажаною частотою.

Примітка. В приладі передбачена функція запобігання перевантаженню. Якщо прилад знезацька зупинився, він автоматично вимкнеться, а індикатор заряду акумулятора загориться червоним світлом. Повторно запустити прилад можна натисканням кнопок «Блокування/Розблокування» й УВІМКНУТИ/ВИМКНУТИ (Рис. 3).

УВАГА! Уникайте контакту рук, пальців, волосся, лопаток, будь-якого інструменту з вінчиком під час його роботи. Існує ризик отримання травми або пошкодження приладу. Шпатель можна використовувати для чищення приладу, коли його вимкнено.

Е. Корисні поради

Блендер

– Блендер подрібнює й змішує інгредієнти й робить отриману суміш повітряною.

– Для запобігання утворенню бризок спочатку помістіть насадку приладу у сировину, а потім активуйте прилад кнопкою «УВІМКНЕНО/ВИМКНЕНО».

Витягати прилад з суміші слід у зворотному порядку: спочатку відпустити кнопку «УВИМКНЕНО/ВИМКНЕНО» й потім витягати прилад.

– Повільно пересувайте блендер вверх-вниз, слідкуючи за тим, щоб його захисний кожух залишався весь час зануреним в рідину, це дозволить запобігти розбризкуванню (нахиліть каструлю або чашу, щоб збільшити глибину рідини й дозволити блендеру нормально функціонувати).

– Для каструлі або іншої ємності з антипригарним покриттям уникайте торкатися його стінок блендером – це може викликати пошкодження поверхні посуду.

– Якщо виникла необхідність перемішати приладом суміш в ємності, коли вона нагрівається на вогнищі, зніміть її з вогню, щоб не допустити перегрів блендера. Насадка-блендер може використовуватись для переробки твердих або рідких продуктів при температурі не вище 100°C.

– Для перемішування рідин (особливо гарячих) використовуйте посуд більшої ємності або переробляйте загальний об'єм суміші невеличкими порціями за раз, щоб уникнути проливання або розбризкування, що може викликати опіки.

– Для виготовлення перетертих супів-пюре використовуйте блендер на середній швидкості для подрібнення великих шматочків сировини, потім поступово збільшуйте швидкість для досягнення однорідної консистенції пюре.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

– **Ніколи не слід витягати насадку-блендер з рідини під час її роботи, щоб уникнути розбризкування рідини.**

– **Не слід залишати блендер зануреним в каструлі, що стоїть на вогні, якщо блендер не використовується.**

– **Не намагайтесь подрібнити блендером ядра/кісточки фруктів, кістки та інші тверді продукти: існує ризик пошкодження приладу.**

– **Не переповнюйте ємності для переробки продуктів. Рівень суміші підвищуватиметься під час переробки й подрібнення сировини – це може викликати переливання/висипання через край.**

– **Не торкайтесь пальцями ножів блендера. Для вивільнення продуктів, що застрягли у блендері, спочатку відключіть прилад від розетки.**

Вінчик

– Починайте збивання на швидкості 1, поступово збільшуючи її: це дозволить уникнути розбризкування.

– Для збивання яєчних білків використовуйте чисту металеву або скляну

чашу. Використовувати пластикову ємність не можна: пластик може містити небажані жири/масла, які можуть зіпсувати ніжну яєчно-білкову емульсію.

– Для стабілізації яєчного білка додайте 1/8 чайної ложки вершкового соусу тартар на кожне яйце до початку збивання. (Уникайте використання вершкового соусу тартар для мідних чаш). Збивайте білки до досягнення потрібної консистенції.

– Надмірно довге збивання білків викликає зменшення їхньої стабільності й швидко осядуть.

– Додавати цукор у збиті білки слід в момент початку затвердіння суміші, потім продовжуйте збивання білків до отримання густої консистенції.

– Для збивання густих вершків скористайтеся охолодженою чашею та охолодженим вінчиком. Найоптимальнішою буде глибокий посуд з круглим дном, щоб запобігти розбризкуванню.

– Вершки слід дістати з холодильника безпосередньо перед збиванням. Залежно від смаку консистенцію вершків можна регулювати від м'якої кремоподібної до густої. Також за бажанням можна додати ароматизатори. Найкращий результат можна досягти збиваючи вершки безпосередньо перед використанням.

Увага! Не занурюйте привод вінчика в воду або будь-яку іншу рідину!

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Уникайте контакту рук, пальців, волосся, лопаток, будь-якого інструменту з вінчиком під час його роботи. Існує ризик отримання травми або пошкодження приладу. Шпатель можна використовувати для чищення приладу, коли його вимкнено.

Насадка-картоплем'ялка

– Для приготування картопляного пюре або перетирання інших продуктів використовуйте посуд більшої ємності. Занурьте ніжку картоплем'ялки в сировину. Повільно пересувайте картоплем'ялку вгору-вниз, перетираючи продукти до отримання бажаної консистенції.

ПРИМІТКА: картоплем'ялка виготовлена з пластика й тому безпечна для антипригарних поверхонь, які вимагають делікатного поводження.

– Для приготування пюре з картоплі з високим вмістом крохмалю, яка добре піддається обробці використовуйте найменшу швидкість насадки.

- Обробляти продукти слід невеличкими порціями одним-двома вертикальними рухами. Високу швидкість слід використовувати для більш твердих овочів та коренеплодів (буряк, морква тощо).
- Більш легко й краще розминаються гарячі продукти.
- Спочатку слід перетирати овочі, поступово додаючи інші інгредієнти (молоко, масло, спеції тощо).

5. ЧИЩЕННЯ Й ДОГЛЯД

Ретельно чистіть прилад після кожного використання.

Робочий блок

- Зніміть з основного блока усі насадки.
- Для чищення робочого блока й зарядної бази скористайтесь губкою або вологою ганчіркою. Не використовуйте абразивні миючі засоби це може призвести до пошкодження приладу або утворення подряпин.

Насадка-блендер

- Зніміть насадку з робочого блока.
 - Вимийте привод блендера вручну в теплій воді з додаванням м'якого засобу або на верхній полиці посудомийної машини.
- Увага! Будьте уважні й обережні з гострими лезами блендера. Існує небезпека отримання поранень!

Вінчик

- Від'єднайте вінчик з приводом від робочого блока.
- Розберіть насадку, роз'єднавши її елементи. Для очищення привода протріть його вологою ганчіркою. Металевий вінчик можна мити вручну в теплій воді з додаванням м'якого засобу або на верхній полиці посудомийної машини.
- Не занурюйте привод вінчика у воду або будь-які інші рідини.

Насадка-картопем'ялка

- Зніміть насадку з робочого блока.
- Для легкого чищення насадки промийте її одразу після використання, не даючи пюре засохнути на ній. Не від'єднуючи насадку від приводу, зніміть внутрішній ніж з блоку, легко потягнувши рухами за годинникову стрілку.
- Промийте насадку в гарячій воді з додаванням рідкого м'якого засобу, за необхідності користуйтеся щіткою; насадку також можна мити на верхній

полиці посудомийної машини. Не використовуйте металевих гострих інструментів для чищення насадки. Ретельно просушіть і зберіть усі елементи насадки, коли прилад буде готовий до роботи (див. п. «Збирання приладу»).

– Не занурюйте привод насадки у воду або будь-які інші рідини.

6. РЕЦЕПТИ

СМУЗІ З МАНГО І ЛАЙМУ

2 манго без кісточки, нарізані кубиками

125 мл йогурту нормальної жирності

Цедра лайма

Сік ½ лайма

80 мл холодної води

– Покладіть усі інгредієнти в посуд з високими стінками. Поступово перемішуйте усі інгредієнти насадкою-блендером на швидкості 5 (рухайте блендером вгору-вниз протягом 30 секунд або до отримання бажаної консистенції).

– Подавати негайно.

ХУМУС

(На 6 порцій)

400 г консервованого нуту (суха маса 230 г)

1 ст. л. лимонного соку

1 зубчик часника, подрібнений

1 ч.л. подрібненого тмину

Щіпка морської солі

1 ст. л. тахіні

2 ст. л. оливкової олії

4 ст. л. води або розсолу від консервованого нуту

– Відкрийте банку консервованого нуту, злийте розсіл в окрему ємність.

– Усі інгредієнти розмістіть в посуді з високими стінками.

– Подрібнюйте суміш насадкою-блендером на швидкості 4. За необхідності гнучким м'яким шпателем зчищайте утворену пасту, що налипає на насадку й стінки посуду. Перемішуйте суміш, додаючи рідину за необхідності, до отримання пюре однорідної консистенції.

– Додайте приправу за смаком й подавайте на стіл.

ТОМАТНИЙ СОУС «САЛЬСА»

1 маленький зубчик часника

½ перця халапеньо, очищений від зерняток й подрібнений на великі шматочки

1 салатна цибуля, нарізана великими шматочками
1 маленька жменя кінзи
2 середніх томати (≈ 200 г), нарізані половинками й очищені від насіння
Щіпка морської солі
Чорний мелений перець
1 ч. л. свіжовичавленого соку лайма

– Усі інгредієнти помістіть в посуд з високими стінками. Перемеліть інгредієнти блендером на швидкості 3, пересуваючи його круговими рухами по всій площині суміші для утворення однорідної консистенції. Не подрібнюйте суміш занадто довго, щоб уникнути вичавлення соку з томатів й утворення надто рідкого соусу.

– Додайте приправу за смаком й злийте надлишки рідини.

ПЕСТО

1 чашка щільно укладеного листя базиліка
125 мл оливкової олії (сорт extra virgin)
30 кедрових горіхів
2 подрібнених зубчики часника
60 г свіжонатертого сиру пармезан
Щіпка солі

– Усі інгредієнти, крім пармезана, помістіть в посуд з високими стінками. Подрібнюйте суміш насадкою-блендером на швидкості 4, пересуваючи його круговими рухами по всій площині суміші для утворення однорідної консистенції.

– Коли інгредієнти подрібнені, додайте половину пармезану й перемішайте з іншими інгредієнтами, переконавшись, що горішки добре подрібнені.

– Додайте залишки пармезану й перемішуйте суміш до отримання однорідної пасти.

– Додайте приправу за смаком.

– Отриманий соус помістіть в герметичний контейнер й залийте зверху оливковою олією.

– При зберіганні у холодильній камері термін придатності соусу – 1 тиждень, в морозильній камері – 1 місяць.

БАБА ГАНУШ (БАКЛАЖАННА ІКРА)

1 середній баклажан
1 зубчик часнику
1 маленька жменя листя петрушки
2 ст. л. тахіні
Сок $\frac{1}{2}$ лимона

1 ст. л. оливкової олії

½ ч. л. солі

- Проколiть баклажан вилкою з усіх боків.
- Засмажте баклажан на добре розігрітому грилі, постійно перевертаючи для рівномірного засмаження. М'якоть баклажана має бути добре розвареною. Готовий баклажан відкладіть для вистигання.
- Зніміть шкірку з охолодженого баклажана.
- Подрібнюйте суміш насадкою-блендером на швидкості 3, пересуваючи його круговими рухами по всій площині суміші для утворення однорідної консистенції.
- Додайте приправу за смаком.

КАБАКОВИЙ СУП

(На 8 порцій)

1 кг кабака (бажано сорту «сквош»), чищеного, з видаленим насінням, нарізаного кубиками

1 ч. л. коріандру

1 ч. л. насіння фенхелю

1 ч. л. тмину

1 ч. л. сушеного орегано (майоран)

½ ч. л. сушеного червоного гострого перцю

3 ст. л. оливкової олії

2 червоних цибулі, дрібно нарубані

2 зубчика часнику, добре подрібнені

200 г червоної чечевиці

1,5 курячого бульйону

Морська сіль і чорний мелений перець

Для прикрасення готової справи посипте перед подачею на стіл сумішшю насіння кабака, соняшника і кунжута.

- Розігрійте оливкову олію в глибокій каструлі на середньому вогні. Додайте коріандр, фенхель, тмин, майоран й сушений гострий перець. Обсмажте в олії протягом кількох хвилин, поки спеції почнуть виділяти аромат.
- Додайте цибулю й часник й продовжуйте нагрівати протягом 10 хвилин на слабкому вогні, періодично помішуючи.
- Щойно цибуля пом'якшилася, додайте кабак, чечевицю й бульйон. Доведіть до кипіння, потім зменшіть вогонь й варіть на маленькому вогні 30 хв.
- Щойно тиква стала м'якою, перетріть суп блендером на швидкості 5 бажаної консистенції. Додайте приправи за смаком.
- Перед подачею на стіл посипте сумішшю насіння.

ГАСПАЧО З БУРЯКА І КОЗЯЧИМ СИРОМ

1 невеличка картопля (120 г)
1 ч. л. оливкової олії
1 червона цибуля
1 зубчик часника
1 кг буряка, чищеного й нарізаного
250 мл овочевого бульйону
25 мл соку червоного апельсина
¼ ст. л. тертого хрону
75 мл томатної пасты
75 мл густих вершків
300 мл бурякового соку
Сіль й перець

На гарнір:

2 маленьких буряка, чищених й нарізаних
125 г свіжого козячого сиру
1 червоний апельсин, розділений на часточки цитрини
40 г бурякових чіпсів
12 молодих вусиків гороху

- Помістіть картоплю в нагріту духову шафу й запікайте її до повної готовності на температурі 200°C (в режимі конвекції 190°C; для газової шафи – термостат 6).
- Зніміть шкірку з готової картоплі.
- Налийте оливкову олію у велику каструлю й обсмажте до пом'якшення подрібнені цибулю й часник.
- Додайте подрібнений буряк до цибулі з часником й протушуйте.
- Налийте бульйон, апельсиновий сік, хрін й подрібнену печену картоплю. Готуйте на повільному вогні, поки буряк стане м'яким.
- Додайте томатну пасту, вершки й варіть ще 2 хвилини.
- Додайте бурякового соку.
- Перетріть суп блендером до однорідної консистенції.
- За необхідності пропустіть через дрібне сито.
- Надто густий суп розведіть буряковим соком.
- Поставте в холодильник на 2 години.

Гарнір

- Натріть мінібуряк на терці або наріжте тонкими смужками або соломкою.
- Почистіть апельсин, розділіть на цитринки, залишаючи їх цілими, щоб не витікав сік.
- Налийте охолоджений суп в тарілки.
- Насипте зверху ложку козячого сиру.
- Посипте суп зверху тертим буряком, цитринками й буряковими чіпсами й зеленими вусиками гороху.

БІЛА РИБА НА ГРИЛІ З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ В БІЛОМУ ВИННОМУ СОУСІ

(На 2 порції)
2 філе білої риби (≈200 г кожне)

1 ст. л. оливкової олії

Винний соус на білому вині

1 цибуля-шалот, чищена й нарізана

1 гілочка чабрецю

1 ст. л. оливкової олії

125 мл білого вина

250 мл рибного бульйону

125 мл густих вершків

100 мл молока

Картопляне пюре з часником

350 г крохмалистої картоплі, чищеної й нарізаної

200 мл густих вершків

25 г вершкового масла

2 зубчики часника

Картопляні чіпси

1 невеличка картопля, чищеної й нарізана або натерта

Гарнір

4 бланшованих спаржі, нарізані навпіл

8 г чорного трюфеля, нарізані тонкими скибочками

Зелена петрушка

Приготування соусу з білого вина

– Налийте в каструлю оливкову олію й протушуйте цибулю-шалот й чабрець.

– Додайте білого вина й варіть на повільному вогні, поки не залишиться половина первинного об'єму.

– Додайте рибний бульйон й варіть, поки не залишиться половина первинного об'єму.

– Додайте вершки й варіть, поки не залишиться половина первинного об'єму.

– Пропустіть через сито й залиште вистигати.

– Безпосередньо перед подаванням на стіл доведіть до кипіння й додайте холодне молоко .

– За допомогою блендера збийте піну на поверхні соусу. З цією метою ведіть блендером по поверхні соусу, формуючи бульбашки й піну.

Часниково-картопляне пюре

– Нарізану картоплю відварювати в каструлі 15-20 хвилин, поки не стане м'яким. Злийте відвар.

– Часник відваріть у каструлі з водою. Злийте воду й повторіть операцію ще одного разу.

- Відварений часник покладіть у вершки, доведіть до кипіння на повільному вогні.
- Додайте часник з вершками до відвареної картоплі. Картоплем'ялкою подрібніть суміш до однорідного пюре.

Картопляні чіпси

- Сполосніть нарізані скибочки картоплі кілька разів під водою, щоб добре змити крохмаль і висушіть їх.
- В глибокій каструлі нагрійте рослинну олію до 170°C (контролюйте температуру термометром).
- Посмажте скибочки картоплі в олії до золотистого коліру, щоб вони стали хрусткими.
- Посоліть чіпси й викладіть на паперовий рушник, щоб всмоктати надлишки олії.

Риба

- Розігрійте духову шафу до 180°C.
- Налийте оливкової олії в сковороду й викладіть філе риби шкірою вниз. Смажте до утворення скоринки.
- Запікайте рибу в духовій шафі 6 хвилин.

Сервірування

- Ложкою розкладіть пюре на тарілці, зверху покладіть смажене рибне філе.
- Прикрасьте пюре картопляними чіпсами.
- Прикрасьте страву спаржею, трюфелями й петрушкою.
- Покладіть на тарілку кілька ложок соусу й подавайте на стіл.

ШОКОЛАДНИЙ МУС

200 г високоякісного чорного шоколаду (какао 70%)

Щіпка солі

25 г вершкового масла, нарізати кубиками

300 мл густих вершків

1 ч. л. ванілі

30 г цукру

2 яйця середнього розміру

1 ст. л. кави еспресо

Додатково

Какао порошок

Свіжі ягоди

- Шоколад поламайте на шматки й покладіть в термостійкий посуд. Додайте сіль й вершкове масло.

- Ємність з шоколадом поставте зверху на каструлю з водою, доведеною до кипіння. Слідкуйте, щоб вода не доходила до дна ємності. Розтопіть шоколад, періодично помішуючи суміш шпателем. Вода в каструлі не повинна сильно кипіти.
- Насадкою-вінчиком збийте вершки, цукор й ваніль на швидкості 1. Потім перейдіть на швидкість 4, поки суміш не подвоїться в об'ємі і утвориться легка смужка піни. Не збивайте вершки надто довго.
- Переконайтеся, що шоколад повністю розтанув, зніміть з каструлі й дайте охолонути.
- Відділіть білки від жовтків. Білки відкладіть.
- Жовтки додайте у вершки й обережно збийте вінчиком на швидкості 4 до однорідної консистенції.
- Налийте в вершки каву й продовжуйте збивати суміш вінчиком на швидкості 3 до отримання однорідної консистенції.
- Ретельно очистіть вінчик. Збийте білки в окремому посуді, починаючи на швидкості 1, потім перемикайте на швидкість 5 й збивайте до густої піни.
- Додайте охолоджений шоколад вершки й обережно перемішайте шпателем або ложкою до отримання однорідної маси.
- Додайте до вершків й шоколаду 1 столову ложку збитих білків, перемішайте. Обережно додайте залишки збитих білків, щоб суміш залишалась якомога більш повітряною.
- Витримайте шоколадний мус в холодильнику щонайменше 2 години.
- Розкладіть порціонно, посипаючи какао й свіжими ягодами.

ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА» З ЕКЗОТИЧНИМИ ФРУКТАМИ

(На 6 порцій)

Для безе

3 білка яєць

¼ ч. л. розпушувача (винний камінь або лимонна кислота)

Щіпка солі

175 г цукрової пудри

Глазур

250 мл густих вершків

1 ч. л. екстракту ванілі

100 г нарізаної папаї

100 г нарізаного ананасу

100 г нарізаного манго

6 плодів фізалісу, нарізаних на чверті

2 маракуйї

6 листів м'яти

6 листів меліси

- Розігріти духову шафу до 140°C (в режимі конвекції до 130°C; газову шафу – термостат до позначки 1).
- Виріжте з пергаментного паперу 6 кругів діаметром 4 см й розташуйте на декові.
- Збийте вінчиком яєчні білки на швидкості 1, повільно збільшуючи швидкість поки білки загустіють.
- Після утворення легкої піни додайте розпушувач й сіль. Продовжуйте перемішувати на високій швидкості до утворення густої піни.
- Поступово додавайте цукор по 1 ложці, продовжуючи збивання на високій швидкості до утворення густої блискучої піни.
- За допомогою кондитерського мішка викладіть збиті білки тонким шаром на пергаментні кружки. На зовнішній частині кожного кружка викладіть з білків 5-6 порцій таким чином, щоб утворити бортик.
- Деку з безе розмістіть в духовій шафі й зменшіть температуру до 110°C (для режима конвекції – до 100°C, для газової шафи – термостат на ¼) й випікайте 30 хв.
- Вимкніть нагрів духової шафи й залиште доходити на 30 хвилин, потім витягніть деко з шафі й залиште вистигати.

Сервірування

- Додайте у вершки ванільну есенцію й збийте їх до отримання густої піни.
- Покладіть збиті вершки в центр кожного безе. Викладіть приготовані фрукти й прикрасьте листиками м'яти й меліси.
- Зверху викладіть м'якоть маракуї.

Версія для друку: жовтень 2019 р

БЛЕНДЕР РУЧНИЙ АКУМУЛЯТОРНИЙ 3-В-1 CSB300BE
ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА CSB300BE

Cuisinart®