

# the Control Grip All In One™



BSB530

- LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
- LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
- EE KASUTUSJUHEND
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**Sage**® by heston  
blumenthal®

# SVARĪGI: DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Mēs, "Sage® by Heston Blumenthal®", vienmēr domājam par drošību. Mēs izstrādājam un izgatavojam preces, par augstāko kritēriju uzskatot jūsu – mūsu vērtīgā klienta – drošību. Turklāt mēs lūdzam jūs uzmanīgi lietot jebkuras elektroierīces, ievērojot tālāk sniegtos piesardzības pasākumus.

## "SAGE" PRIORITĀTE IR DROŠĪBA

### PIRMS LIETOŠANAS IZLASIET VISUS NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKAI UZZIŅAI

- Pirms pirmās izmantošanas pārlicinieties, vai jūsu elektrotīkla spriegums atbilst spriegumam, kas norādīts uz datu plāksnītes ierīces apakšā. Ja jums ir šaubas, lūdzu, sazinieties ar vietējo elektrokompaniju.

- Pirms rokas miksera izmantošanas pirmo reizi noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes un atbrīvojieties no tām drošā veidā.
- Eksploatācijas laikā nenovietojiet rokas mikseri tuvu letes vai galda malai. Pārbaudiet, vai virsma ir līdzena, tīra, sausa un uz tās nav milta vai citu vielu.
- Nenovietojiet rokas mikseri uz karsta gāzes vai elektriskā degļa, tā tuvumā vai vietā, kur ierīce varētu pieskarties karstai plītij.
- Neapstrādājiet ar rokas mikseri karstus produktus kastrolī, kas tiek sildīts, noņemiet kastrolī no karstuma avota un pārlicinieties, ka arī elektrības vads un ierīces korpus nesaskaras ne ar vienu karstuma avotu.
- Uzmanieties, rīkojoties ar rokas mikseri, tā piederumiem un asajiem griezējasmeņiem, iztukšojot trauku un tīrīšanas laikā. Atcerieties, ka asmeņi un uzgaļi ir ļoti asi un tie ir jāsargā no bērniem.

- Pirms lietošanas vienmēr pārliedcinieties, ka rokas mikseris ir pareizi un pilnīgi samontēts.
- Ja grasāties mikserim uzlikt kādu no piederumiem, pirms tam pārliedcinieties, ka mikseris ir izslēgts, elektrības padeve ir atslēgta un elektrības vads ir izvilkts no kontaktligzdas.
- Neizmantojiet rokas mikseri ar citiem piederumiem, izņemot tos, ka ietilpst šajā komplektācijā.
- Slotiņu izmantojiet tikai šajā bukletā iekļautajām receptēm.
- Neizmantojiet slotiņu citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu.
- Nemēģiniet izmantot rokas mikseri citādi, izņemot, kā aprakstīts šajā instrukcijā.
- Nelejiet karstus vai verdošus šķidrumus miksera traukā-ļaujiet šķidrumiem atdzist, pirms ielejiet tos traukā.
- Neizmantojiet ierīci nepārtraukti ilgāk kā 1 minūti. Starp lietošanas reizēm ļaujiet motoram 1 minūti "atpūsties".
- Nekad netaisiet sausus, biezus vai smagus maisījumus ilgāk kā 30 sekundes vienā reizē. Apturiet mikseri un samaisiet sastāvdaļas, pēc tam turpiniet darbu ar mikseri. Starp lietošanas reizēm ļaujiet motoram 1 minūti "atpūsties".
- Ja mikseris strādā ar lielu slodzi, to nedrīkst darbināt nepārtraukti ilgāk kā 30 sekundes.
- Pirms pārvietojat rokas mikseri, ja tas netiek izmantots, kā arī pirms tā tīrīšanas vai uzglabāšanas vienmēr pārliedcinieties, ka mikseris ir izslēgts, atslēgts no elektrotīkla un kontaktdakša ir izvilkta no kontaktligzdas.
- Ja produkti iesprūst asmeņī vai asmens sargā, nospiediet pogu ON (izsl.), izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla. Iztīriet iestrēgušos produktus ar lāpstiņu. Netīriet ar pirkstiem, jo asmeņi ir asi.
- Neizņemiet rokas mikseri no produktiem to maisīšanas laikā. Pārliedcinieties, ka ierīce ir izslēgta un pārstājusi griezties, pirms to izņemat, lai novērstu saskaršanos ar rotējošiem asmeņiem vai slotiņu.

- **UZMANĪBU:** Lai izvairītos no riska, kas var rasties, mikserim patvaļīgi izslēdzoties pārkaršanas aizsardzības nostrādes rezultātā, tā elektrības padevi nedrīkst nodrošināt ar ārējās ieslēgšanas/izslēgšanas ierīci (piemēram, taimeru) un to nedrīkst pievienot ķēdei, ko var regulāri ieslēgt vai izslēgt komunālie dienesti.
- Lietošanas laikā neatstājiet rokas mikseri bez uzraudzības.
- Lai izvairītos no elektrotraumas, neiegremdējiet ūdenī vai citā šķīdumā motora korpusu, vadu vai kontaktdakšu.
- Uzturiet ierīci tīru. Ievērojiet šajā pamācībā sniegtās tīrīšanas instrukcijas.
- Neaiztieciet rokas mikseri/rokas blenderi ar mitrām rokām.
- Nekad nestumiet produktus atverē, izmantojot pirkstus vai citus virtuves piederumus. Vienmēr izmantojiet pievienoto produktu stūmēju.
- Sargiet pirkstus, rokas, nažus un citus virtuves piederumus no rotējošā asmens un diskiem.

- Nelieciet rokas vai pirkstus miksera traukā, kamēr motors, asmens, mīklas asmens vai disks nav pilnībā apstājies. Pirms noņemat vāku no miksera trauka, pārliedzinieties, ka poga OFF (izsl.) ir nospiesta, izslēdzot motoru, ierīce ir izslēgta un atvienota no elektrotīkla.

## **SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI, KAS ATTIECAS UZ VISĀM ELEKTROIERĪCĒM**

- Pirms lietošanas pilnībā atritiniet elektrības vadu.
- Nepieļaujiet, lai elektrības vads nokarātos pāri letes vai galda malai, pieskartos karstai virsmai vai samezglotos.
- Ierīci un tās elektrības vadu uzglabājiet bērniem nepieejamā vietā.
- Mazi bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka tie nerotaļājas ar ierīci.

- Nelietojiet ierīci, ja elektrības vads, elektrības kontaktdakša vai ierīce ir jebkādā veidā bojāta. Ja ierīce ir bojāta vai ir nepieciešama cita apkope, izņemot tīrīšanu, lūdzu, sazinieties ar "Sage® by Heston Blumenthal®" Klientu servisu pa tālruni +371 6779 0720.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā. Neizmantojiet šo ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu. Nelietojiet to transportlīdzekļos vai laivās, kas atrodas kustībā. Nelietojiet ārpus telpām. Nelietojiet ārpus telpām. Nepareiza lietošana var radīt traumas.
- Lai nodrošinātu papildu drošību elektroierīču izmantošanas laikā, iesakām uzstādīt diferenciālās aizsardzības ierīci (drošības slēdzi). Elektrotīkla ķēdē, kurai pieslēgta ierīce, iesakām uzstādīt drošības slēdzi, kura nominālā jauda nepārsniedz 30 mA. Lai saņemtu kvalificētu padomu, sazinieties ar elektriķi.
- Šo ierīci var lietot personas ar pazeminātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai personas bez pieredzes un zināšanām, ja tās tiek uzraudzītas vai tām tiek sniegti norādījumi attiecībā uz ierīces drošu lietošanu un tās apzinās ar lietošanu saistītos riskus.
- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni. Ierīci un tās elektrības vadu uzglabājiet bērniem nepieejamā vietā.



Attēlotais simbols nozīmē, ka šo ierīci nedrīkst izmest ar standarta sadzīves atkritumiem. Tā jānogādā vietējās pašvaldības atkritumu savākšanas centrā, kas paredzēts šim mērķim, vai pie izplatītāja, kas nodrošina šādu pakalpojumu. Lai iegūtu papildu informāciju, lūdzu, sazinieties ar vietējo pašvaldību.

## SAGLABĀJIET ŠĪS INSTRUKCIJAS



## Sastāvdaļas



- A. Ātruma regulētājs
- B. Ērti turams slēdzis
- C. Motora korpuss
- D. Blendera reduktors
- E. Caurspīdīgs vāks
- F. 1,6 l trauks
- G. Padeves caurule
- H. Slotiņa
- I. Nerūsējošā tērauda blendera kāts
- J. Noņemams miksera reduktors
- K. Noņemams miksera kāts

- L. S-blade™ S veida asmens ar mikroziņiem
- M. Regulējams šķēlēšanas disks
- N. Divpusēja diskveida rīve
- O. Uzglabāšanas pamatne
- P. Vārpsta

### SAGE ASSIST™ KONTAKTDAKŠA

Jūsu "Sage®" ierīce ir aprīkota ar unikālu Sage Assist™ kontaktdakšu, kas ir īpaši izstrādāta ar caurumu pirkstam, lai kontaktdakšu būtu ērtāk izvilkot no kontaktlīdzdas.



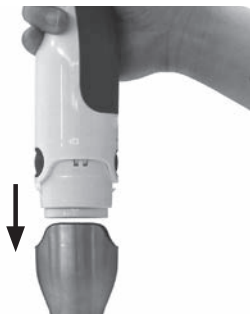
## Salikšana

### PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

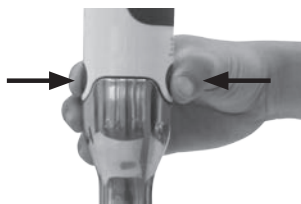
- Pirms miksera pirmās lietošanas noņemiet iepakojuma materiālu un reklāmas uzlīmes. Izdariet to, kamēr POWER (jauda) nav ieslēgta un ierīce nav pieslēgta elektrotīklam.
- Esiet piesardzīgi, aizskarot blendera kātu, asmeņus un diskus, jo tie ir ļoti asi.
- Blendera kātu, maisāmo trauku, vāku un visus piederumus mazgājiet ar siltu ziepjūdeni, izmantojot mīkstu lupatiņu. Rūpīgi noskalojiet un nosusiniet.

### MOTORA KORPUSA PIEVIENOŠANA

1. Turiet motora korpusu virs blendera kāta, maisītāja, slotiņas vai reduktora, kā redzams zemāk. Savienojiet detaļas kopā, līdz tās nofiksējas ar klikšķi.



2. Lai atvienotu motora korpusu, saspiediet pogas EJECT (izņemt) ar īkšķi un rādītājpirkstu, kā redzams zemāk. Pavelciet motora korpusu projām, pieturot detaļu, kuru vēlaties atvienot.



### TRAUKA SALIKŠANA

1. Ar S veida asmeni, regulējamo šķēlētāju un smalko un rupjo divpusējo rīvi ir jāizmanto vārpsta. Ja vārpsta netiks izmantota, detaļas var tikt sabojātas, bet nepareizas lietošanas rezultātā detaļas var sakust kopā.



2. Uzlieciet vārpstu uz uznavas trauka centrā.



3. Uz vārpstas uzlieciet S veida asmeni, regulējamo šķēlētāju vai smalko un rupjo rīvi. Asmeņi ir ļoti asi - uzlieciet, turot aiz plastmasas daļas un sargiet pirkstus no asmeņiem.

### Rīves Uzlikšana



## Regulējamā Šķēlētāja Uzlikšana



## S Veida Asmens Uzlikšana



- Uzlieciet vāku uz trauka tā, lai atzīmes **ALIGN | LOCK (SAVIETOT | BLOĶĒT)** uz vāka un roktura sakristu. Lai nofiksētu vāku, turiet aiz padeves caurules un pagrieziet pretēji pulksteņa rādītāja virzienam.



- Novietojiet reduktoru, kā redzams zemāk, un spiediet uz leju, līdz tas ar klikšķi nofiksējas vietā.



- Lieciet produktus padeves caurulē, uzmanīgi un vienmērīgi tos spiežot uz leju ar stūmēju. Neizmantojiet nekādus citus virtuves piederumus produktu stumšanai.



## REGULĒJAMĀIS ŠĶĒLĒTĀJS

Regulējamajam šķēlētājam ir 18 precīzi iestatījumi. Lai noregulētu šķēlīšu biezumu, ar vienu roku turiet diska malu, bet ar otru roku grieziet rotējošo manšeti. Uz manšetes redzamie skaitļi rāda aptuveno šķēles biezumu milimetros.





## MIKSERA KĀTA SALIKŠANA

1. Miksera kāts sastāv no 4 daļām - reduktora, asmens, ārējā kāta un iekšējā kāta.



2. Savietojiet ārējo kātu un reduktoru, kā parādīts zīmējumā.



3. Pēc tam cieši satveriet ārējo kātu un reduktoru ar vienu roku. Ievietojiet iekšējo kātu un stumiet to uz augšu, līdz tas ar klikšķi nofiksējas vietā.



4. Turot ārējo kātu, pagrieziet reduktoru pretēji pulksteņa rādītāja virzienam. Grieziet tik ilgi, līdz tas ar klikšķi nofiksējas vietā.



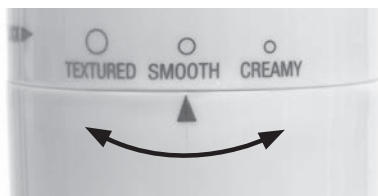
5. Skatiet iepriekšējās sadaļas norādījumus, lai savienotu miksera kātu ar motora korpusu. Savienojiet detaļas kopā, līdz tās nofiksējas ar klikšķi.
6. Ielieciet asmeni miksera uzgaļa apakšā un nofiksējiet, griežot pretēji pulksteņa rādītāja virzienam.



### SVARĪGI:

Asmeni var uzlikt tikai tad, kad miksera kāts ir pievienots motora korpusam.

7. Izvēlieties vēlamo iestatījumu uz miksera kāta: textured (rupji sasmalcināts), smooth (smalki smalcināts) vai creamy (krēmveida konsistence).

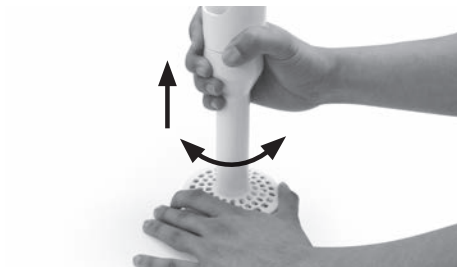


## MIKSERA KĀTA IZJAUKŠANA

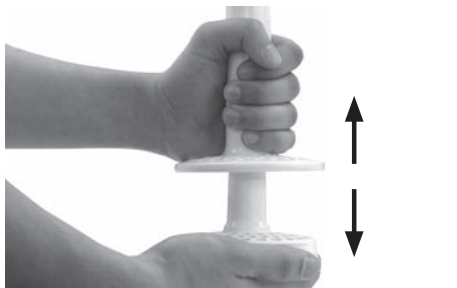
1. Pirms miksera kāta noņemšanas no motora korpusa noņemiet asmeni, griežot to pulksteņa rādītāju virzienā. Asmeni var noņemt tikai tad, ja miksera kāts vēl ir pievienots motora korpusam.



2. Atvienojiet miksera kātu, saspiežot pogas EJECT (izņemt) un uzmanīgi izvelkot miksera kātu.
3. Pagrieziet reduktoru uz atzīmi ALIGN (savietot) un uzmanīgi noņemiet to no kāta.



4. Izņemiet iekšējo kātu no ārējā.



5. Nemazgājiet reduktoru un neiegremdējiet to šķidrumā.



## Režīmi

### IZMANTOŠANA

1. Iespraudiet kontaktdakšu un ieslēdziet ierīci.
2. Izvēlieties ātrumu no 1 (lēna smalcināšana) līdz 15 (ātra biezeņa pagatavošana), pagriežot ātruma regulētāju.



3. Turiet rokturi, kā redzams zemāk, un nospiediet slēdzi ar rādītājpirkstu.



4. Lieciet produktus padeves caurulē, uzmanīgi un vienmērīgi tos spiežot uz leju ar stūmēju. Neizmantojiet nekādus citus virtuves piederumus produktu stumšanai.
5. Noņemiet pirkstu no slēdža, lai apturētu ierīces darbību.



## Padomi

### NORĀDES UN PADOMI

- Nekādā gadījumā neiemērciet motora korpusu vai reduktoru ūdenī vai citā šķidrumā.
- Šai ierīcei ir trīs reduktori - slotiņai, mikserim un blenderim katram ir savs reduktors.



whisk



masher



food processor

- Sagrieziet produktus vienāda izmēra gabaliņos un uzsildiet šķidrumus pirms pievienošanas zupām un mērcēm. Tas palīdzēs iegūt gludu un viendabīgu rezultātu.
- Neizmantojiet ierīci nepārtraukti ilgāk kā 1 minūti. Starp lietošanas reizēm ļaujiet motoram 1 minūti "atpūsties". Sausus, biežus vai smagus maisījumus nemaisiet ilgāk kā 30 sekundes.
- Ja produkti iesprūst uz vai sastrēgst zem asmeņiem, atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ar lāpstiņu uzmanīgi iztīriet iestrēgušos produktus. Asmeņi ir ļoti asi, tādēļ netīriet ar pirkstiem.
- Asmeņi pārstrādā produktus biezenī ļoti ātri. Regulāri pārbaudiet produktus, lai izvairītos no pārmērīgas pārstrādes.

### PADOMI PAR BLENDERA KĀTU

- Esiet uzmanīgi, blendējot karstus produktus, jo tie var šļakstīties. Pirms produktu apstrādāšanas noņemiet kastrolī vai katlu no uguns, un blendēšanas laikā neizņemiet asmeņus no maisījuma, lai izvairītos no šļakstīšanās.
- Pārliecinieties, ka elektrības vads un visas miksera detaļas nepieskaras vai neatrodas virs karstuma avota.
- Neaiztieciet asmeni, pirms slēdzis ir atlaists un elektrības vads ir atvienots no elektrotīkla.

### PADOMI PAR BLENDERI

- Miksera trauka apakšā ir pretslīdes gumijas gredzens, kas palīdz nodrošināt stabilitāti ierīces darbības laikā.
- Nepiepildiet trauku virs maksimālā līmeņa atzīmes, pretējā gadījumā var tikt sabojātas trauka, vāka vai reduktora detaļas.
- Neapstrādājiet cietus produktus, piemēram, kafijas pupiņas, graudus vai lielus šokolādes gabalus. Šāda veida produkti var sabojāt garos asmeņus.
- Smalcinot cietas garšvielas un citus sausus produktus, trauks ar laiku var zaudēt caurspīdīgumu. Šāda veida produktus labāk ir samalt garšvielu dzirnaviņās ar metāla trauku.

### PADOMI PAR MIKSERA KĀTU

- Maisīšanai izmantojiet trauku, kas ir pietiekami liels, lai sastāvdaļas maisīšanas laikā varētu pārvietoties. Sastāvdaļām ir jāaizņem  $\frac{1}{3}$  no trauka tilpuma.
- Nolieciet trauku uz mitra auduma, lai maisīšanas laikā tas stāvētu stabilāk.
- Neaiztieciet asmeni, pirms slēdzis ir atlaists un elektrības vads ir atvienots no elektrotīkla.

## PADOMI PAR SLOTIŅU

- Lai izvairītos no šļakstīšanās, pirms miksera ieslēgšanas slotiņu pilnībā iegremdējiet šķidrumā.
- Nepieskarieties trauka malām un apakšai putošanas laikā, jo tas var bojāt slotiņas smalkās stieplītes.
- Lai putošanas laikā produktos ievadītu gaisu, izvēlieties pietiekami dziļu un platu trauku, lai produkti varētu viegli pārvietoties augšup un lejup. Sastāvdaļām ir jāaizņem 1/3 no trauka tilpuma.
- Svaigs putukrējums saputosies labāk, ja iepriekš tiks atdzesēts.
- Olām jābūt istabas temperatūrā, lai putojot iegūtu lielāku apjomu.
- Pirms olbaltumu putošanas pārliecinieties, ka putojamais trauks un slotiņa ir pilnībā tīra, sausa un bez tauku paliekām. Ēdiena paliekas ietekmēs putošanas rezultātu.
- Putojot olbaltumus vai putukrējumu, izvēlieties lielāko ātrumu.



## Āpkope un tīrīšana

Drošības apsvērumu dēļ tūlīt pēc izmantošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

### MOTORA KORPUSS

Lai notīrītu miksera motora korpusu, noslaukiet to ar mikstu, mitru lupatiņu, bet pēc tam rūpīgi nosusiniet. Noslaukiet no elektrības vada liekās produktu daļiņas. Neiegremdējiet šķidrumos.

### TRAUKS UN VĀKS

Lai trauks un vāks būtu vienmēr tīri, kā arī, lai izvairītos no ēdiena palieku piekaļšanas, veiciet minētās darbības pēc iespējas drīz pēc lietošanas:

- Pirms mazgāšanas noņemiet no vāka reduktoru, jo ūdens sabojās iekšējos mehānismus.
- Uzmanīgi noņemiet S veida asmeņus, rīvi vai regulējamo šķēletāju. Nepieskarieties asmeņiem.
- Noskalojiet lielākās paliekas no trauka un vāka.
- Mazgājiet siltā ziepjūdenī ar rokām, izmantojot maigu šķidro mazgājamo līdzekli un neabrazīvu suku.

### MIKSERA KĀTS

Pirms mazgāšanas izjauciet, sekojot iepriekšējā nodaļā sniegtajai instrukcijai.

Miksera reduktoru neiemērciet ūdenī.

Iekšējo kātu, ārējo kātu un asmeņus mazgājiet siltā ziepjūdenī ar rokām, izmantojot maigu šķidro mazgājamo līdzekli un neabrazīvu suku.

## BLENDERA KĀTS

Lai ātri noskalotu asmeņus pirms nākamās produktu porcijas apstrādes, iemērciet tos krūzē ar tīru ūdeni un nospiediet slēdzi uz 5 sekundēm. Asmeņi tiks attīrīti no produktu paliekām, ļaujot izvairīties no garšu sajaukšanās, apstrādājot dažādus produktus. Šāda noskaļošana ir ieteicama arī pirms mazgāšanas.

Pirms mazgāšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla un noņemiet blendera kātu no motora korpusa, saspiežot pogas EJECT (izņemt).

Mazgājiet siltā ziepjūdenī ar rokām, izmantojot maigu šķidro mazgājamo līdzekli un neabrazīvu sūkli.

## REDUKTORS

Miksera komplektācijā ietilpst trīs reduktori - blenderim, slotiņai un mikserim ir katram savs reduktors. Neiemērciet tos ūdenī un nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā, jo ūdens sabojās iekšējos mehānismus.

Lai tos notīrītu, noslaukiet ar mīkstu, mitru lupatiņu, bet pēc tam rūpīgi nosusiniet.

## S VEIDA ASMENS, RĪVE, REGULĒJAMĀS ŠĶĒLĒTĀJS UN SLOTIŅA

Pirms mazgāšanas izņemiet S veida asmeni, rīvi vai šķēlētāju no miksera trauka.

Pirms mazgāšanas noņemiet slotiņu no reduktora.

Mazgājiet ziepjūdenī ar rokām, izmantojot maigu šķidro mazgājamo līdzekli un neabrazīvu sūkli.

## TĪRĪŠANAS LĪDZEKĻI

Neizmantojiet abrazīvus sūkļus vai tīrīšanas līdzekļus ne metāla, ne plastmasas daļām, jo tie var saskrāpēt virsmu. Izmantojiet tikai siltu ziepjūdeni un mīkstu lupatiņu.

## TRAUKU MAZGĀJAMĀ MAŠĪNA

Blendera kātu, iekšējo un ārējo miksera kātu, trauku un vāku drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā, bet tikai augšējā plauktā. Nelieciet šīs daļas apakšējā plauktā.

S veida asmeni, rīvi, regulējamo šķēlētāju un stieplu slotiņu drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā, bet tikai augšējā plauktā.

Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā ne reduktoros, ne motora korpusu.

## PIEKALTUŠI ĒDIENA TRAIPI UN SMAKAS

Produkti ar spēcīgu smaržu, piemēram, ķiploki, zivis, kā arī atsevišķi dārzeņi, piemēram, burkāni, var atstāt smaku vai traipus uz miksera kāta vai trauka.

Lai no tiem atbrīvotos, iemērciet trauku vai kātu siltā ziepjūdenī un atstājiet uz 5 minūtēm. Pēc tam mazgājiet ar maigu līdzekli un siltu ūdeni, labi noskalojiet un rūpīgi nosusiniet. Uzglabājiet trauku ar noņemtu vāku.

## UZGLABĀŠANA

Miksera komplektācijā ietilpst paliktņi, kas uzglabāšanas laikā satur visas daļas kopā. Salieciet to, ievērojot šādus norādījumus:

- Regulējamais šķēlēšanas disks ir jāiestata uz 'o' un jānovieto zem maisāmā trauka.
- Vārpsta, S veida asmens un rīve ir jāievieto traukā.
- Trauka reduktors ir jāievieto savā vietā uz vāka, bet produktu stūmējs ir jāglabā padeves caurulē.
- Paliktņi ir paredzēti vieta motora korpusam, blendera kātam un miksera kātam.




## Produktu apstrādes tabula

PRODUKTA TIPS	UZGAĻA TIPS	DISKA TIPS	ĀTRUMA IESTATĪJUMS	ASMENS BIEZUMS	IETEICAMAIS DAUDZUMS
Burkāni	Blenderis	Smalkā rīve	9-13	-	1-2 burkāni vienā reizē, atkarībā no lieluma.
	Blenderis	Rupjā rīve	9-13	-	1-2 burkāni vienā reizē, atkarībā no lieluma.
	Blenderis	Regulējamais šķelētājs	9-13	1-6 mm	1-2 burkāni vienā reizē, atkarībā no lieluma.
Cukini	Blenderis	Smalkā rīve	11-15	-	1-2 cukini vienā reizē, atkarībā no lieluma.
	Blenderis	Rupjā rīve	11-15	-	1-2 cukini vienā reizē, atkarībā no lieluma.
	Blenderis	Regulējamais šķelētājs	9-13	1-6 mm	1-2 cukini vienā reizē, atkarībā no lieluma.
Gurķi	Blenderis	Regulējamais šķelētājs	9-13	2-5 mm	1-2 gurķi vienā reizē, atkarībā no lieluma.
Tomāti	Blenderis	Regulējamais šķelētājs	9-11	4-6 mm	Izmantojiet stingrus tomātus.
Kāposti	Blenderis	Regulējamais šķelētājs	9-11	2-6 mm	Sagrieziet tādos gabalos, lai ietilptu padeves caurulē.
Puravi	Blenderis	Regulējamais šķelētājs	9-13	2-6 mm	Tikai gaišā daļa
Sīpoli	Blenderis	Regulējamais šķelētājs	9-13	2-6 mm	Sagrieziet uz pusēm.
Vistas krūtiņas/ šķiņķīši	Blenderis	S veida asmens	15.	-	Maksimums 700 g, sagriezti 2,5 cm liekos kubiņos.
Liesa liellopu gaļa	Blenderis	S veida asmens	15.	-	Maksimums 700 g, sagriezti 2,5 cm liekos kubiņos.
Liesa cūkgaļa	Blenderis	S veida asmens	15.	-	Maksimums 700 g, sagriezti 2,5 cm liekos kubiņos.
Zivs fileja	Blenderis	S veida asmens	15.	-	Maksimums 700 g, sagriezti 2,5 cm liekos kubiņos.
Čedaras siers	Blenderis	Smalkā rīve	15.	-	Jābūt labi atdzesētam.
	Blenderis	Rupjā rīve	15.	-	

PRODUKTA TIPS	UZGAĻA TIPS	DISKA TIPS	ĀTRUMA IESTATĪJUMS	ASMENS BIEZUMS	IETEICAMAIS DAUDZUMS
Mozzarella	Blenderis	Rupjā rīve	15.	-	Pirms apstrādes ielieciet saldētavā uz 20 minūtēm.
Parmas siers	Blenderis	Smalkā rīve	15.	-	Jābūt labi atdzesētam.
	Blenderis	S veida asmens	15.	-	Maksimums 150 g, sagriezti 1cm liekos kubiņos.
Piena kokteiļi, smūtiņi, augļu kokteiļi, kokteiļi	Blendera kāts	-	11-15	-	Izmantojiet atdzesētu pienu. Blendējiet 30 sekundes vienā reizē.
Zupas, bērnu pārtika	Blendera kāts	-	11-15	-	Blendējiet, līdz ir sasniegta viendabīga masa, pārbaudiet rezultātu ik pēc 30 sekundēm.
Ledus	Blendera kāts (neizmantojiet ledus smalcināšanas bļodu)	-	15.	-	Smalciniet ledu 20-30 sekundes.
Putukrējums	Slotiņa	-	11-15	-	Putojiet 1 minūti vienā reizē, pirms nākamās izmantošanas ļaujiet 1 minūti atpūsties.
Rieksti	Blenderis	S veida asmens	15.	-	250 g apstrādājiet 30 sekundes vienā reizē, līdz ir sasniegta vēlamā konsistence. Pirms nākamās izmantošanas nogaidiet 30 sekundes.
Panējamie sausiņi	Blenderis	S veida asmens	15.	-	2-3 šķēlītes, sagrieztas četrās daļās
Cepumu drupatas	Blenderis	S veida asmens	15.	-	Maksimums 250 g.



## Baklažānu dip mērce

 Daudzums: apm. 520 g

2 lieli (1 kg) baklažāni  
1 ēdamkarote olīveļļas  
2 ķiploka daiviņas  
1 ēdamkarote citrona sulas  
2 ēdamkarotes olīveļļas, papildus  
1 tējkarote jūras sāls  
½ tējkarote malta kumīna  
2 ēdamkarotes sakapātu svaigu pētersīļu  
Svaigi malti melnie pipari  
Svaiga vai graudzēta pita

1. Uzšildiet cepeškrāsni līdz gāzes atzīmei 6 (200 °C). Ierīvējiet veselus baklažānus ar eļļu. Ielieciet cepešpannā un cepiet apmēram 40 minūtes vai, līdz miziņa sāk apbrūnēt.
2. Pārkaisiet pannai ķiplokus un turpiniet cept baklažānus un ķiplokus, līdz ķiploki kļūst mīksti un baklažāni nomelnē un uzmet burbuļus. Izņemiet no cepeškrāsns.
3. Ielieciet baklažānus plastmasas maisiņā un ļaujiet atdzist, līdz tiem var pieskarties.
4. Salieciet maisāmo trauku, izmantojot S veida asmeni.
5. Nomizojiet baklažānus, mizas izmetiet, pašus baklažānus rupji sakapājiet, ielieciet maisāmajā bļodā kopā ar notīrītiem ķiplokiem, citrona sulu, olīveļļu, sāli un kumīnu. Uzlieciet traukam vāku.
6. Pievienojiet motora korpusu; izvēlieties ātrumu 13-15 un maisiet, līdz maisījums iegūst viendabīgu konsistenci, ja nepieciešams, nokasiet maisāmā trauka malas.
7. Ielejiet bļodā, iemaisiet pētersīļus, pieberiet melnos piparus.

Pasniedziet ar svaigu vai graudzētu pitu.

## Ceptu biešu dip mērce

 Daudzums: apm. 520 g

4 vidējas (700 g) bietes  
1 ķiploka galviņa  
2 tējkarotes citrona sulas  
1 ēdamkarote mārrotku  
60 ml vieglas olīveļļas  
Sāls un svaigi malti melnie pipari  
Turku maize pasniegšanai

1. Uzšildiet cepeškrāsni līdz gāzes atzīmei 6 (200 °C). Kārtīgi nomazgājiet bietes un nosusiniet tās. Nogrieziet ķiploka augšdaļu, ielieciet ķiplokus un bietes cepešpannā, aplakiet ar eļļu. Cepiet 30 minūtes, tas izņemiet ķiplokus, apgrieziet bietes un turpiniet cept vēl 15-20 minūtes vai, līdz bietes kļūst mīkstas. Izņemiet un ļaujiet pilnībā atdzist.
2. Kad bietes ir atdzisušas, nomizojiet tās un sagrieziet četrās daļās. Izspiediet ķiploku no miziņām.
3. Salieciet maisāmo trauku, izmantojot S veida asmeni.
4. Ielieciet bietes, ķiplokus un pārējās sastāvdaļas traukā. Uzlieciet traukam vāku.
5. Pievienojiet motora korpusu; izvēlieties ātrumu 13-15 un maisiet, līdz maisījums iegūst viendabīgu konsistenci, ja nepieciešams, nokasiet trauka malas.

Pasniedziet atdzesētu ar turku maizi.



## Humuss

 Daudzums: apm. 650 g

2 x 400 g konservētu turku zirņu, noskaloti un nožāvēti

2 ķiploka daiviņas

80 ml silta ūdens

70 g tahini (sezama sēklu pastas)

60 ml citrona sulas

1 tējkarote malta kumīna

Jūras sāls un svaigi malti melnie pipari pēc garšas


Neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa pasniegšanai

Franču, turku maize vai pita pasniegšanai

1. Salieciet maisāmo trauku, izmantojot S veida asmeni.
2. Ieberiet traukā zirņus, pievienojiet ķiplokus, ūdeni, tahini, citrona sulu un kumīnu. Uzlieciet traukam vāku.
3. Pievienojiet motora korpusu; izvēlieties ātrumu 13-15 un apstrādājiet, līdz maisījums iegūst viendabīgu konsistenci, ja nepieciešams, nokasiet trauka malas.

Pieberiet garšvielas.

## Spinātu, Parmas siera un Indijas riekstu dip mērce

 Daudzums: apm. 260 g

75 g mazas spinātu lapiņas

1 ķiploka daiviņa

75 g sarīvēta Parmas siera

50 g nesālīti grauzdēti Indijas rieksti

80 ml olīveļļas

2 tējkarotes citrona sulas

Sāls un svaigi malti melnie pipari

Krekeri pasniegšanai

1. Salieciet maisāmo trauku, izmantojot S veida asmeni.
2. Ievietojiet traukā visas sastāvdaļas, izņemot sāli un piparus, norādītajā secībā. Uzlieciet traukam vāku.
3. Pievienojiet motora korpusu; izvēlieties ātrumu 13-15 un apstrādājiet, līdz sastāvdaļas ir kārtīgi sasmalcinātas, ja nepieciešams, nokasiet trauka malas. Neapstrādājiet produktus pārāk ilgi, maisījumam jābūt nedaudz graudainam.


Pielieciet garšvielas un pasniedziet ar krekeriem.



### PADOMS

Dip mērce būs svaiga 1 dienu.

## Pesto mērce



75 g cieši saliktu bazilika lapu (apm. viens liels saišķis)

2 ķiploka daiviņas

2 tējkarotes citrona sulas

50 g apgrauzdētu ciedru riekstu

60 g sarīvēta Parmas siera

125 ml olīveļļas

Sāls un svaigi malti melnie pipari

1. Salieciet maisāmo trauku, izmantojot S veida asmeni.
2. Ievietojiet traukā visas sastāvdaļas norādītajā secībā. Uzlieciet traukam vāku. Pievienojiet motora korpusu; izvēlieties ātrumu 13-15 un apstrādājiet, līdz maisījums ir kļūvis gandrīz viendabīgs. Ja nepieciešams, nokasiet trauka malas.
3. Iepildiet hermētiski noslēdzamā traukā un atdzesējiet līdz pieņemamai temperatūrai.



### PADOMS

Pesto mērce hermētiski noslēdzamā traukā var glabāt ledusskapī vairākas dienas. Pārlejiet pesto mērce ar nedaudz augstākā labuma olīveļļas un pārklājiet ar polietilēna plēvi. Tas novērsīs mērces brūnēšanu.

## Sarkanā karija pasta

*Divi sarkanā karija gatavošanas veidi*

Šī karija pastas daudzuma pietiks nākamajā lapā esošajai Taizemes saldo kartupeļu zupas receptei un Sarkanā karija ar vistu receptei 21. lapā.

1 tējkarote gameļu pastas (belacan), pēc izvēles

20 kaltēti garie sarkanie čili, bez sēklām

4 cm liels galangala gabals, nomizots, smalki sagriezts

2 citronzāles kāti, tikai gaišā daļa, rupji sagriezti

12-14 koriandra saknes, rūpīgi nomazgātas

10 kafira laima lapas, bez kātiņiem, smalki sagrieztas

4 sarkanie šalotes sīpoli, sagriezti uz pusēm

12 ķiploka daiviņas

2 tējkarotes sāls

3-4 ēdamkarotes augu eļļas

1. Ietiniet gameļu pastu alumīnija folijā. Cepiet sakarsētā grilā 1-2 minūtes no katras puses.
2. Ielieciet čili karstumizturīgā bļodā un pārlejiet ar verdošu ūdeni; mērcējiet apmēram 15 minūtes vai, līdz pipari ir kļuvuši mīksti.
3. Salieciet maisāmo trauku, izmantojot S veida asmeni.
4. Ielieciet gameļu pastu, čili un pārējās sarkanās karija pastas sastāvdaļas traukā, uzlieciet vāku. Pievienojiet motora korpusu; izvēlieties ātrumu 15 un apstrādājiet, līdz pasta ir gatava. Ja nepieciešams, nokasiet trauka malas.




### PADOMS

Ja pastu pārlej ar nedaudz augstākā labuma olīveļļas, to var 1 nedēļu glabāt ledusskapī vai 1 mēnesi - saldētavā.

## Taizemes saldo kartupeļu zupa ar koriandra pesto mērci

Šai receptei jums būs nepieciešama puse no 18. lapā aprakstītās sarkanā karija pastas.

 6 porcijas

400 ml konservēta kokosriekstu piena  
 ½ porcijas sarkanā karija pastas (18. lpp) vai  
 2-3 ēdamkarotes veikalā nopērkamās pastas  
 1,5 kg saldo kartupeļu, nomizoti, sagriezti 5 cm lielos gabaliņos  
 1,5 l vistas buljona  
 Zivju mērce, pēc garšas  
 Laima šķēlītes pasniegšanai.

### Koriandra pesto mērce

30 g koriandra lapu (apmēram 2 saišķīši)  
 40 g lobītu mandeļu  
 1 mazs sarkanais šalotes sīpols  
 2 tējkarotes laima sulas  
 2 ēdamkarotes olīveļļas vai augu eļļas  
 Sāls pēc garšas

1. Nesakratot kokosriekstu kārbu, ar karoti izlieciet biezo daļu lielā kastrolī un vāriet, maisot uz vidējas uguns, līdz kokosriekstu piens sadalās. Pievienojiet karija pastu un vāriet, maisot, līdz sāks smaržot pēc pastas. Ja Jūs nevarat iegādāties kokosriekstu pienu, kurā ir biezumi, izlaidiet šo soli un izmantojiet 1 ēdamkaroti eļļas, bet visu kokosriekstu pienu izmantojiet 5. solī.
2. Pievienojiet saldus kartupeļus un buljonu un uzvāriet. Samaziniet karstumu un vāriet uz lēnas uguns 20 minūtes vai, līdz saldie kartupeļi kļūst mīksti.
3. Pa to laiku salieciet maisāmo trauku, izmantojot S veida asmeni. Salieciet koriandra pesto mērces sastāvdaļas maisāmajā traukā, uzlieciet vāku.
4. Pievienojiet motora korpusu; izvēlieties ātrumu 13-15 un apstrādājiet, līdz sastāvdaļas ir sajaukušās. Pieberiet garšvielas.
5. Kad saldie kartupeļi ir gatavi, ielejiet kastrolī atlikušo kokosriekstu pienu. Izmantojot rokas mikseri, maisiet, līdz zupa iegūst viendabīgu konsistenci. Pievienojiet sāli un zivju mērci pēc garšas.

Ar kausiņu salejiet zupu bļodiņās, ar karoti uzlieciet koriandra pesto mērci. Izmaisiet un uzspiediet laima sulu pēc garšas.

## Puravu un kartupeļu zupa

 4 porcijas

40 g sviesta

1 ēdamkarote olīveļļas

2 puravi, sagriezti plānās šķēlītēs

750 g kartupeļu, sagriezti lielos gabalos

1 l vistas buljona

Sāls un baltie pipari

Sagriezti maurloki dekorēšanai


1. Izkausējiet sviestu un eļļu lielā kastrolī, pievienojiet puravus un, pa laikam apmaisot, vāriet 3-4 minūtes vai, līdz puravi kļūst mīksti. Pievienojiet kartupeļus un buljonu. Uzvāriet, samaziniet uguni, uzlieciet vāku un vāriet apmēram 20 minūtes vai, līdz kartupeļi kļūst mīksti. Noņemiet no pīts un ļaujiet nedaudz atdzist.
2. Ielieciet kastrolī miksera kātu un blendējiet, līdz zupa iegūst viendabīgu konsistenci. Pieberiet garšvielas.
3. Pasniedziet, pārkaisītu ar svaigiem, sagrieztiem maurlokiem.



### PADOMS

Ja zupa pēc vārīšanas un sablendēšanas ir pārāk bieza, pielejiet tai nedaudz buljona vai ūdens.

## Ceptā Vidusjūras zupa

 4 līdz 6 porcijas

2 ēdamkarotes olīveļļas

2 sarkanie sīpoli, sagriezti četrās daļās

5 ķiploka daiviņas

1 liels fenhelis, sagriezts plānās šķēlītēs

3 rupji sagriezti kabači

2 sarkanie pipari, sagriezti četrās daļās, ar izņemtām sēklām

2 zaļie pipari, sagriezti četrās daļās, ar izņemtām sēklām

1-2 ēdamkarotes olīveļļas

Sāls un svaigi malti melnie pipari

1 l vistas vai dārzeņu buljona

2 x 400 g konservētu smalcinātu tomātu

20 g sasmalcinātas svaiga bazilika lapas

1. Uzsildiet cepeškrāsni līdz gāzes atzīmei 6 (200 °C). Ielieciet sīpolus, ķiploku, fenheli, kabačus un piparus lielā cepešpannā; apsmidziniet ar eļļu un apkaisiet ar sāli un pipariem. Cepiet cepeškrāsnī 30 minūtes vai, līdz dārzeņi kļūst mīksti.
2. Ievietojiet dārzeņus kastrolī ar buljonu un smalcinātajiem tomātiem. Maisījumu uzvāriet un vāriet 10 minūtes. Ļaujiet maisījumam nedaudz atdzist.
3. Ielieciet kastrolī miksera kātu un blendējiet, līdz zupa iegūst viendabīgu konsistenci. Pievienojiet garšvielas pēc garšas un iemaisiet sasmalcināto baziliku.

## Taizemes zivs kotletes ielu tirgotāja gaumē

 6 - 8 kā daļa no uzkodām

600 g baltās zivs filejas, piemēram, jūras asaris vai lutjānzivs

2 ēdamkarotes Taizemes sarkanā karija pastas

2 ēdamkarotes zivju mērces

2 tējkarotes baltā cukura

1 olbaltums

2 kafīra laima lapas, smalki sagrieztas

80 g zaļo pupiņu, smalki sagrieztas

Zemesriekstu eļļa cepšanai

### Dip mērce

110 g cukura

80 ml baltā etiķa

1 ēdamkarote zivju mērces

½ Libānas gurķa, bez sēkliņām, sagriezta mazos gabaliņos


1 garš sarkanais čili, sasmalcināts

1. Lai pagatavotu dip mērci, mazā kastrolī ieberiet cukuru, pievienojiet etiķi un 2 ēdamkarotes auksta ūdens. Maisiet uz vidējas uguns, līdz cukurs ir izkusis, uzgrieziet lielāku uguni un uzvāriet. Iemaisiet zivju mērci un pilnībā atdzesējiet. Pirms pašas pasniegšanas iemaisiet gurķi un čili.
2. Salieciet maisāmo trauku, izmantojot S veida asmeni. Sagrieziet zivi lielos gabalos un ielieciet traukā kopā ar karija pastu, zivju mērci, balto cukuru un olas baltumu. Izmantojot 15. ātrumu, maisiet impulsu režīmā, līdz maisījums iegūst viendabīgu konsistenci.
3. Noņemiet asmeņus un iemaisiet smalki sagrieztas kafīra laima lapas un sasmalcinātās zaļās pupiņas.
4. Uzksrējiet eļļu dziļā fritieri vai vokpannā.
5. Ar ēdamkaroti lieciet masu karstajā eļļā un gatavojiet 1-2 minūtes no katras puses, līdz zivju kotletes kļūst zeltaini brūnas. Izņemiet no eļļas un novietojiet uz papīra dvieļa notecēties.

Atkārtojiet ar atlikušajām zivju kotletēm, pasniedziet ar dip mērci un laima šķēlītēm.

## Taizemes sarkanais karijs ar vistu

Šai receptei jums būs nepieciešama puse no 18. lapā aprakstītās sarkanā karija pastas.

 6 porcijas

270 ml konservēta kokosriekstu piena

½ porcijas sarkanā karija pastas (18. lpp) vai

2-3 ēdamkarotes veikalā nopērkamās pastas

1 kg vistas filejas, sagrieztas lielos gabalos

250 ml vistas buljona

150 g ķirbja, sagriezta plānos gabaliņos

230 g bambusa dzinumumu, noskaloti, nožāvēti

100 g svaigu jauno kukurūzas vālišu, pārgrieztas uz pusēm

100 g zaļo pupiņu, notīrītas un pārgrieztas uz pusēm

2 tējkarotes cukura

1 ēdamkarote zivju mērces

Taizemes bazilika lapas dekorēšanai

Svaigas laima šķēlītes dekorēšanai.

1. Nesakratot kokosriekstu kārbu, ar karoti izlieciet biezo daļu lielā kastrolī un vāriet, maisot uz vidējas uguns, līdz kokosriekstu piens sadalās. Ja Jūs nevarat iegādāties kokosriekstu pienu, kurā ir biežumi, izlaidiet šo soli un izmantojiet 1 ēdamkaroti eļļas, bet visu kokosriekstu pienu izmantojiet 4. solī.
2. Pievienojiet karija pastu un vāriet, maisot, līdz sāks smaržot pēc pastas.
3. Pievienojiet vistas gabaliņus un apmaisiet, lai tie sajauktos ar pastu; pievienojiet buljonu un uzvāriet. Samaziniet uguni līdz minimumam un, pa laikam apmaisot, gatavojiet 10 minūtes.
4. Pievienojiet ķirbi un bambusa dzinumus un gatavojiet 5 minūtes. Pievienojiet atlikušās sastāvdaļas un kokosriekstu pienu un gatavojiet apmēram 5 minūtes vai, līdz dārzeņi kļūst mīksti.

Pārkaisiet ar bazilika lapām un pasniedziet, dekorētu ar laima šķēlītēm.

## Vienkāršā picas mīkla

Divām biežām picām vai trim plānām picām

2 tējkarotes sausā rauga

2 tējkarotes cukura

170 ml remdena ūdens


1 ēdamkarote olīveļļas

300 g 00 tipa miltu vai kviešu miltu

2 tējkarotes sāls

1. Nelielā bļodā samaisiet raugu, cukuru, olīveļļu un ūdeni.
2. Sāļiet maisāmo trauku, izmantojot S veida asmeni.
3. Ielieciet traukā miltu un rauga maisījumu un sāli. Uzlieciet traukam vāku.
4. Izvēlieties 15. ātrumu un maisiet 10-15 sekundes vai, līdz mīkla sāk velties bumbā. Nemaisiet pārāk ilgi. Lieciet uz virsmas, kas viegli pārkaisīta ar miltiem, un mīciet 3-4 minūtes vai, līdz mīklas buma kļūst viendabīga.
5. Pārliciet mīklu viegli ietaukotā bļodā, pārklājiet ar pārtikas plēvi. Nolieciet siltā vietā, kur nav caurvēja, un raudzējiet 30 minūtes vai, līdz mīklas daudzums ir dubultoies. Izklājiet mīklu un virsmas, kas viegli pārkaisīta ar miltiem, un pāris reizes uzsitiet pa mīklu, lai izietu liekais gaiss. Nedaudz pamīciet.
6. Lai iegūtu plānas picas, sadaliet mīklu trīs daļās un atlieciet sāņus.
7. Lai iegūtu biezas picas, sadaliet mīklu divās daļās un atlieciet sāņus.

## Picas mērce

 Daudzums: apm. 375 g

1 vidēja lieluma sarkanais sīpols, sagriezts četrās daļās

3 ķiploka daiviņas

1 ēdamkarote olīveļļas

800 g konservētu veselu plūmju tomātu

1 ēdamkarote sakapātu svaigu raudēņu

½ tējkarotes sausu čili pārslu

1 lauru lapa

1 tējkarote cukura

Sāls un pipari pēc garšas

1. Sāļiet maisāmo trauku, izmantojot S veida asmeni.
2. Ielieciet traukā sīpolu un ķiploku. Uzlieciet traukam vāku. Izvēlieties 15. ātrumu un maisiet impulsu režīmā, līdz sastāvdaļas ir sīki sasmalcinātas.
3. Vidēja lieluma kastrolī uzkarsējiet eļļu; ielieciet sīpolu maisījumu un gatavojiet, pa laikam apmaisot, līdz sīpoli kļūst caurspīdīgi.
4. Maisāmajā traukā ielieciet tomātus un sasmalciniet impulsu režīmā. Pievienojiet sīpoliem tomātus, raudeni, čili pārslas, lauru lapu un cukuru.
5. Maisījumu uzvāriet, pēc tam samaziniet karstumu līdz minimumam un gatavojiet 10-15 minūtes vai līdz sabiezēšanai.
6. Ļaujiet atdzist; izņemiet lauru lapu. Uzglabājiet ledusskapī hermētiski noslēgtā traukā līdz 7 dienām. Mērci var arī sasaldēt.

## Kartupeļu klimpas

4 līdz 6 porcijas

1 kg vidēja lieluma Desiree, Dutch Cream vai Nicola šķirmes kartupeļu

sagriezti 4 daļās

1 ola, viegli sakulta

110 g miltu, plus nedaudz sajaukšanai ar sāli

1. Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet 2,5 cm lielos kubiņos. Ielieciet kartupeļus lielā kastrolī un pārlejiet ar aukstu ūdeni. Uzlieciet vāku un uzvāriet uz lielas uguns. Vārīšanās laikā noņemiet vāku un gatavojiet aptuveni 20-25 minūtes vai, kamēr kartupeļi mīksti un tajos var viegli iedurt iesmiņu. Kartupeļus kārtīgi nokāšiet.
2. Ielieciet kartupeļus atpakaļ sausā kastrolī un uzmanīgi kratiet uz nelielas uguns 1 - 2 minūtes, lai iztvaicētu lieko mitrumu. Noņemiet no pīts un ļaujiet atdzist 5 minūtes.
3. Salieciet motora korpusu ar miksera kātu, izvēloties vissmalkāko iestatījumu; izmantojot 15. ātrumu, samaisiet kartupeļus viendabīgā masā. Nemaisiet kartupeļus pārāk ilgi, jo tad tie kļūs lipīgi.
4. Novietojiet kartupeļu masu uz tīras plakanas darba virsmas un tās centrā izveidojiet bedrīti. Ielejiet bedrītē olu un pievienojiet miltus un sāli. Maisījumu uzmanīgi samaisiet, lai izveidotos mīksta mīkla.
5. Sagrieziet mīklu 10 porcijās un izveltnējiet garos tievos rullīšos ar aptuveni 2 cm diametru. Sagrieziet katru rullīti 1,5 cm garos gabalos.
6. Lielā kastrolī uzvāriet ūdeni uz lielas uguns, vārīšanās laikā pieberiet sāli. Uzmanīgi ielieciet ūdenī 20 - 25 klimpas. Vienreiz apmaisiet; kad klimpas uzpeld, izņemiet tāss ar putu karoti un ievietojiet lielā traukā. Atkārtojiet ar atlikušajām klimpām.

Pasniedziet klimpas ar pesto mērci, kuras recepte atrodama 18. lapā.

## Krēmīgā kartupeļu biezputra

4 līdz 6 porcijas

1 kg vidēja lieluma nomizotu kartupeļu

80 g sviesta

200 ml silta ūdens

Sāls pēc garšas

1. Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet 2,5 cm lielos kubiņos. Ielieciet kartupeļus lielā kastrolī un pārlejiet ar aukstu ūdeni. Uzlieciet vāku un uzvāriet uz lielas uguns. Vārīšanās laikā noņemiet vāku un gatavojiet aptuveni 20-25 minūtes vai, kamēr kartupeļi mīksti un tajos var viegli iedurt iesmiņu. Kartupeļus kārtīgi nokāšiet.
2. Ielieciet kartupeļus atpakaļ sausā kastrolī un uzmanīgi kratiet uz nelielas uguns 1 - 2 minūtes, lai iztvaicētu lieko mitrumu. Noņemiet no pīts un ļaujiet atdzist 5 minūtes. Pārceliet kartupeļus traukā ar taisnām malām vai sablendējiet kastrolī. Pievienojiet sviestu un siltu pienu.
3. Salieciet motora korpusu ar miksera kātu, izvēloties vēlamo iestatījumu; izmantojot 15. ātrumu, samaisiet kartupeļus viendabīgā biezputrā. Nemaisiet kartupeļus pārāk ilgi, jo tad tie kļūs lipīgi.

Pieberiet sāli pēc garšas.

## Citronu pīrāgs

🕒 4 porcijām

*Saldā smilšu mīkla*

110 g kviešu miltu

2 ēdamkarotes pūdercukura maisījuma

65 g sviesta

1 ēdamkarote auksta ūdens

*Citronu pildījums*

2 citroni

2 olas

1 olas dzeltenums

110 g smalkā cukura

100 ml saldā krējuma

1. Salieciet maisāmo trauku, izmantojot S veida asmeni. Ielieciet miltus, pūdercukuru un sviestu. Uzlieciet traukam vāku. Izvēlieties 15. ātrumu. Maisiet, kamēr sastāvdaļas ir kārtīgi sajaukušās, pievienojiet ūdeni, pa pusēdamkarotei vienā reizē, un maisiet, kamēr mīkla sāk velties bumbā.
2. Izņemiet mīklu no trauka un novietojiet uz tīras virsmas, izveidojiet plakanu apli. Pārsedziet mīklu un ielieciet ledusskapī uz 30 minūtēm.
3. Ietaukojiet 24 cm diametra apaļo cepamo formu ar noņemamām malām. Izveltnējiet mīklu starp divām cepamā papīra loksņēm, līdz tā ir pietiekami liela, lai aplātu cepamo formu, iekļājiet mīklu formā. Uzmanīgi pārceļiet mīklu formā un piespiediet pie malām; apgrieziet liekās malas. Pārsedziet un ievietojiet ledusskapī uz 30 minūtēm.
4. Uzsildiet cepeškrāsnī līdz gāzes atzīmei 6 (200 °C). Novietojiet formu uz plāts; pārklājiet mīklu ar cepamo papīru, tad uzberiet cepamās smagu pupiņas. Cepiet 10 minūtes, tad izņemiet pupiņas un papīru un turpiniet gatavot cepeškrāsnī vēl 10 minūtes vai, kamēr mīkla kļuvusi viegli brūna; izņemiet no cepeškrāsns un samaziniet siltuma iestatījumu līdz 2½ (160°C).
5. Nomizojiet citronus, miziņas saglabājiet. Izspiediet sulu no citroniem. Samaisiet citrona miziņu, sulu un pārējās pildījuma sastāvdaļas, un saputojiet visu, kamēr sastāvdaļas ir labi sajaukušās.
6. Uzmanīgi izlieciet masu uz mīklas un cepiet 35 minūtes vai, kamēr pīrāgs ir gatavs. Pirms pasniegšanas pilnībā atdzesējiet.

## Pudiņš ar datelēm un krējuma karameļu mērci

🕒 12 porcijām

200 g žāvētu dateļu, rupji sagrieztas

1 tējkarote sodas

310 ml verdoša ūdens

60 g mīksta sviesta

220 g blīva brūnā cukura

150 g pašbriestošo miltu

2 olas, viegli sakultas

*krējuma karameļu mērce*

275 g blīva brūnā cukura

300 ml saldā krējuma

125 g sviesta

1. Uzsildiet cepeškrāsnī līdz gāzes atzīmei 4 (180°C). Ietaukojiet 85 ml kēksu pannu.
2. Ielieciet dateles, sodu un ielejiet verdošo ūdeni siltumizturīgā krūzē, noturiet 5 minūtes. Salieciet maisāmo trauku, izmantojot S veida asmeni. Uzmanīgi ielejiet maisījumu maisāmajā traukā. Uzlieciet traukam vāku. Izmantojot 13. ātrumu, impulsu režīmā ieslēdziet 2 - 3 reizes.
3. Pievienojiet sviestu un cukuru un impulsu režīmā ieslēdziet 2 - 3 reizes. Pievienojiet atlikušās sastāvdaļas un impulsu režīmā maisiet, līdz viss ir kārtīgi sajaucies. Nemaisiet pārāk ilgi. Ja nepieciešams, nokasiet trauka malas.
4. Sadaliet maisījumu vienmēri pa 12 kēksu plātes formiņām un cepiet aptuveni 25 minūtes vai, kamēr gatavs, pārbaudot ar koka iesmiņu. Izņemiet no cepeškrāsns, atstājiet kēksa formā uz 5 minūtēm, pēc tam apgrieziet otrādi uz kēksa restēm. Pasniedziet siltus ar sviesta karameļu mērci.

*Sviesta karameļu mērce*

1. Samaisiet visas sastāvdaļas katlā un gatavojiet, pastāvīgi maisot, uz mazas uguns, kamēr viss ir sajaucies.



## Citronu kūka

☞ 8 porcijas

185 g kausēta sviesta

165 g smalkā cukura

1 tējkarote smalki rīvētas citrona miziņas

3 olas, viegli sakultas

225 g pašbriestošo miltu

110 g smalkā cukura, papildus

60 ml citrona sulas

1. Uzsildiet cepeškrāsnī līdz gāzes atzīmei 6 (160°C). Ietaukojiet kūksa formas apakšu un sānus un izklājiet ar cepamo papīru.
2. Salieciet maisāmo trauku, izmantojot S veida asmeni. Ielieciet traukā visas sastāvdaļas. Izmantojot 15. ātrumu, maisiet, līdz visas sastāvdaļas ir kārtīgi sajaukušās. Ja nepieciešams, nokasiet trauka malas. Ar karoti lieciet sagatavotajā pannā.
3. Cepiet cepeškrāsnī 50 - 60 minūtes vai, kamēr gatavs, pārbaudot ar koka iesmiņu. Pārliciet uz restēm.
4. Samaisiet cukuru ar citrona sulu un ātri ar karoti pārlejiet pār silto kūku.

## Cepumi ar šokolādes gabaliņiem

☞ Daudzums: apm. 30

335 g kviešu miltu

1 tējkarote cepamā pulvera

1 tējkarote sāls

250 g sviesta, istabas temperatūrā

165 g baltā cukura

165 g blīva brūnā cukura

1 tējkarote vaniļas ekstrakta

2 x 60 g olas

300 g piena šokolādes vai tumšās šokolādes, rupji sasmalcinātas

1. Uzsildiet cepeškrāsnī līdz gāzes atzīmei 5 (190°C). Izklājiet divas cepešpannas ar cepamo papīru.
2. Iesijājiet traukā miltus, cepamo pulveri un sāli.
3. Salieciet maisāmo trauku, izmantojot S veida asmeni. Samaisiet sviestu, cukurus un vaniļu traukā. Uzlieciet traukam vāku. Pievienojiet motora korpusu un izvēlieties 15. ātrumu; maisiet, kamēr cukurs un sviests izveido krēmveida masu.
4. Pa vienai pievienojiet olas un kārtīgi iemaisiet katru olu. Ja nepieciešams, nokasiet trauka malas.
5. Pievienojiet pusi miltu maisījuma un maisiet impulsu režīmā, kamēr masa sāk sajaukties. Notīriet masu no trauka malām; pievienojiet atlikušos miltus un maisiet impulsu režīmā, kamēr viss samaisījies.
6. Noņemiet asmeni un iemaisiet šokolādi.
7. Ar karoti uzlieciet mīklas bumbiņas uz plāts, paredzot vietu, lai tās izplestos. Cepiet iepriekš uzsildītā cepeškrāsnī 9 - 11 minūtes.
8. Atdzesējiet uz plāts 2 minūtes un tad pārceļiet uz restēm, lai atdzesētu pilnībā. Atkārtojiet ar atlikušo mīklu.

# Kazas siera un puravu pīrāgs

 6 līdz 8 porcijas

---

2 puravi, tikai gaišā daļa

80 g sviesta

1 ēdamkarote olīveļļas

1 ēdamkarote sakapāta svaiga timiāna

Jūras sāls un svaigi malti melnie pipari

80 g kazas siera

300 ml saldā krējuma

4 olas

daži timiāna zariņi

## Mīklai

250 g kviešu miltu

135 g atdzesēta sviesta, sagriezta kubiņos


1 ola

2 tējkarotes auksta ūdens

---

1. Lai pagatavotu mīklu, salieciet maisāmo trauku, izmantojot S veida asmeni.
2. Ielieciet traukā miltus un sviestu. Uzlieciet traukam vāku.
3. Izmantojot 15. ātrumu, maisiet sastāvdaļas, līdz tās sadalās smalkās drupatās. Pievienojiet olu un ūdeni un turpiniet maisīt, līdz mīkla saveļas bumbā. Nemaisiet pārāk ilgi.
4. Nedaudz pamīciet mīklu ar rokām, līdz tā kļūst viendabīga, un izplājiet aplī. Aplājiet ar plēvi un ielieciet ledusskapī uz 20 minūtēm.
5. Uzsildiet cepeškrāsni līdz gāzes atzīmei 4 (180°C). Viegli ietaukojiet 25 cm x 3 cm apaļo cepamo formu ar noņemamām malām.
6. Salieciet maisāmo trauku ar regulējamo šķēlētāju, un noregulējiet to uz 3-4 iestatījumu. Sašķēlējiet puravu.
7. Uzsildiet sviestu un eļļu pannā uz vidējas uguns, ieberiet puravus un, apmaisot, cepiet, līdz šķēlītes kļūst mīkstas. Pievienojiet sasmalcināto timiānu un turpiniet cept vēl vienu minūti. Pārkaisiet ar sāli un pipariem un atlieciet malā.
8. Izveltnējiet mīklu starp divām cepamā papīra loksņēm, līdz tā ir pietiekami liela, lai aplkātu cepamo formu, ieklājiet mīklu formā. Ar dakšīņu izduriet pāris caurumus mīklas vidusdaļā. Aplājiet mīklu ar cepamo papīru un pārkaisiet ar cepamajām smaguma pupiņām vai negatavotiem rīsiem. Cepiet cepeškrāsni 15 minūtes, noņemiet pupiņas un cepamo papīru un turpiniet cept vēl 5 minūtes.
9. Pārkājiet mīklas pamatni ar puraviem un pārkaisiet ar kazas sieru un svaigiem timiāna zariņiem. Sakuliet saldo krējumu, olas, sāli un piparus un pārlejiet pāri puraviem. Cepiet uzkarstētā cepeškrāsni 30 minūtes vai, līdz pildījums kļūst stingrs. Pirms pasniegšanas ļaujiet 30 minūtes atdzist.

# Lielie rikoto un ceptu ķirbju ravioli ar salvijas kausētā sviesta mērci

 4 līdz 6 porcijas

650 g sviesta ķirbja

1 ēdamkarote olīveļļas

Jūras sāls un svaigi malti pipari

80 g svaiga "ricotta" siera

2 ēdamkarotes sarīvēta svaiga Parmas siera

48 izveltnēti pelmeņu mīklas aplīši

100 g labas kvalitātes sviesta

12 salvijas lapas

1. Uzsildiet cepeškrāsnī līdz gāzes atzīmei 6 (200 °C). Izklājiet cepešpannu ar cepamo papīru.
2. Nomizojiet ķirbi un sagrieziet 2 cm lielos kubiņos. Izkārtojiet ķirbi cepešpannā, apslakiet ar eļļu un pārkaisiet ar sāli un pipariem.
3. Cepiet cepeškrāsnī 25 minūtes vai, līdz ķirbis kļūst zeltains. Izņemiet no cepeškrāsns un ļaujiet pilnībā atdzist.
4. Salieciet maisāmo trauku, izmantojot S veida asmeni.
5. Ielieciet ķirbi, rikotu un Parmas sieru traukā. Uzlieciet traukam vāku.
6. Pievienojiet motora korpusu; izvēlieties ātrumu 13-15 un maisiet, līdz maisījums iegūst viendabīgu konsistenci, ja nepieciešams, nokasiet trauka malas.
7. Uzlieciet pa vienai tējkarotei maisījuma uz mīklas aplīšiem. Nedaudz samitiniet ar ūdeni aplīšu malas. Uzlieciet pa virsu otru mīklas aplīti un kārtīgi saspiediet malas kopā. Lieciet ar cepamo papīru pārklātā cepešpannā, salieciet atlikušo maisījumu uz mīklas aplīšiem.
8. Lielā kastrolī uzvāriet ūdeni uz lielas uguns.
9. Lai pagatavotu kausētā sviesta mērci, ielieciet pannā sviestu un sildiet, līdz tas sāk putot. Pievienojiet salviju un gatavojiet, līdz sviests kļūst brūns. Nolieciet sāņus.
10. Pievienojiet vienu ceturtdaļu ravioli un gatavojiet 2-3 minūtes vai, līdz tie kļūst mīksti. Ar putu karoti pārliciet ravioli uz šķīvja. Apklājiet ar foliju, lai ēdiens neatdzistu. Pagatavojiet atlikušās 3 porcijas ravioli.

Pasniedziet ravioli, apslacītus ar sviestu un dekorētus ar salviju.