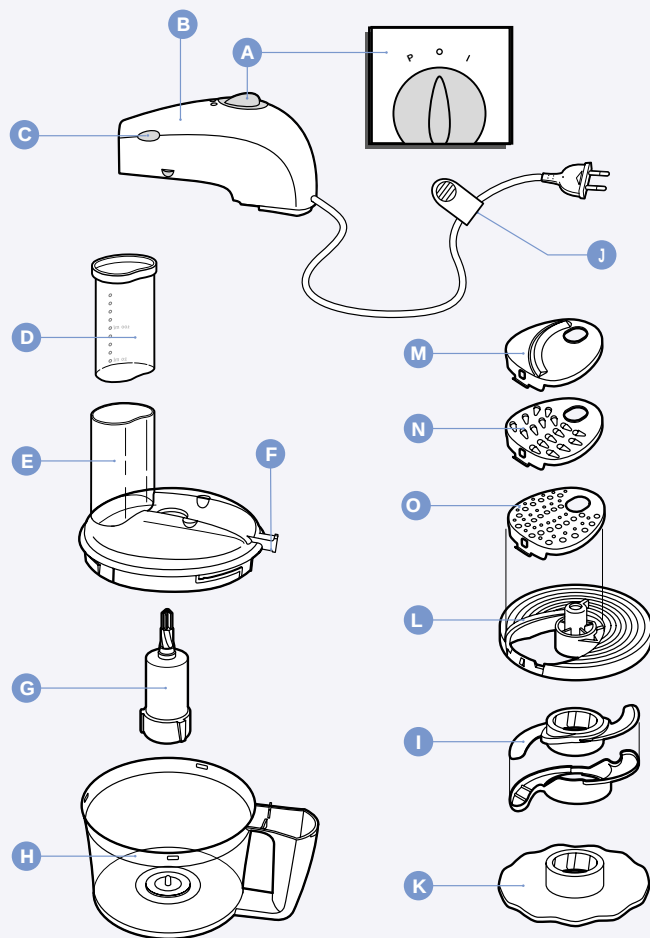




Virtuves kombains: detaļas un piederumi

- A** Ātruma regulators
- B** Motora nodalījums
- C** Motora stiprinājums (piespiežot divas atvienošanas pogas, motora nodalījumu var noņemt. Motors darbojas tikai tad, ja ir savienots ar pārējo ierīci.)
- D** Stampa
- E** Produktu tekne
- F** Vāks ar aizslēgu
- G** Cilindrs
- H** Bļoda
- I** Asmens + aizsargapvalks
- J** Elektrovara spaile
- K** Putotājs
- L** Piederumu turētājs
- M** Šķēlētājs vidēji biezām šķēlēm
- N** Vidēja rupjuma rīve
- O** Rīve

Ievads

Šī ierīce ir aprīkota ar automātisku drošības sistēmu. Pārkaršanas gadījumā sistēma automātiski pārtrauc elektroenerģijas padevi ierīcei.

Ja ierīce pēkšņi pārtrauc darboties:

- 1** Izvelciet elektrības vada kontaktspraudni no elektrības tīkla kontaktligzdas.
- 2** Noregulējiet ātruma regulatoru '0' stāvoklī.

3 Ļaujiet ierīcei atdzist 60 minūtes. Ierīce ir atkal gatava lietošanai.

4 Iespraudiet elektrības vada kontaktspraudni sienas kontaktligzdā.

5 Vēlreiz ieslēdziet ierīci.

Sazinieties ar Philips produkcijas izplatītāju vai Philips pilnvaroto remontdarbnieku, ja automātiskā drošības sistēma darbojas pārāk bieži.

BRĪDINĀJUMS: lai izvairītos no bīstamas situācijas ko var izraisīt drošības sistēmas atkārtota ieslēgšanās, ierīce nedrīkst būt aprīkota ar taimerī.

Svarīgi

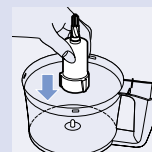
- ▶ Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet pamācības un apskatiet zīmējumus.
- ▶ Saglabājiēt šīs lietošanas pamācības turpmākām uzziņām.
- ▶ Pirms pieslēdzat ierīci elektrības tīklam, pārbaudiet, vai spriegums, kas norādīts uz ierīces atbilst elektrības tīkla spriegumam jūsu mājā (110-127 V vai 220-230 V).
- ▶ Nekad nelietojiet citu ierīču piederumus vai detaļas, kuras nav ieteicis Philips. Ja lietošiet šādus piederumus vai detaļas, virtuves kombaina garantija nebūs spēkā.
- ▶ Nelietojiet ierīci, ja bojāts tās elektrības vads, kontaktspraudnis vai citas sastāvdaļas.
- ▶ Ja bojāts ierīces elektrības vads, tas ir

jāapmaina Philips pārstāvniecībā vai Philips pilnvarotā remontdarbnīcā, jo nekvalificēts remonts nopietni apdraud lietotāju.

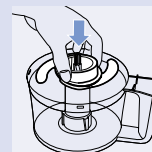
- ▶ Pirms lietojat ierīci pirmo reizi, rūpīgi notīriet detaļas, kuras būs saskarē ar produktiem.
- ▶ Nepārsniedziet tabulā norādīto produktu daudzumu un apstrādes ilgumu.
- ▶ Nepārsniedziet uz bļodas esošo maksimālā tilpuma atzīmi. (Augšējā iedaļu līnija).
- ▶ Putotāju un asmeni var ievietot piederumu turētājā, kas atrodas uz bļodas.
- ▶ Pēc ierīces lietošanas uzreiz atvienojiet to no elektrības tīkla.
- ▶ Nelieciet pirkstus vai priekšmetus (piem, lāpstiņu) produktu tekņē, kamēr ierīce darbojas. Lietojiet tikai stampu.
- ▶ Nelieciet pirkstus vai priekšmetus (piem., lāpstiņu) bļodā, pirms ierīce nav atvienota no elektrības tīkla.
- ▶ Raugieties, lai ierīce nebūtu pieejama bērniem.
- ▶ Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kad tā ir ieslēgta.
- ▶ Pirms piederumu noņemšanas IZSLĒDZIET ierīci.
- ▶ Nekad nemērciet motora nodalījumu ūdenī vai citā šķidrumā, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī. Tīrīšanai izmantojiet tikai mitru drānu.
- ▶ Ja vāks bļodai uzliks pareizi, atskan klikšķis.
- ▶ Pirms asmens lietošanas noņemiet no tā aizsargapvalku.
- ▶ Nepieskarieties asmeņiem, īpaši tad, ja ierīces elektrības vada kontaktspraudnis ir iesprausts elektrības tīkla kontakligzdā.

- ▶ Ja nosprostojas ierīces asmeņi, pirms to atbrīvošanas no pielipušajiem produktiem **ATVIENOJIET IERĪCI NO ELEKTRĪBAS TĪKLA**.
- ▶ Pirms karstu produktu apstrādes ļaujiet tiem atdzist (maksimālā temperatūra 80°C/175°F).
- ▶ Nelieciet bļodu mikroviļņu krāsnī.
- ▶ Trokšņa līmenis: Lc = 83dB [A]

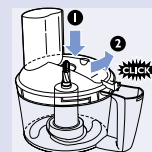
Ierīces lietošana



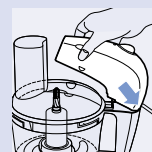
- 1** Ielieciet bļodā cilindru.



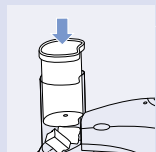
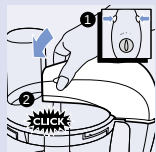
- 2** Uzlieciet uz cilindra vajadzīgo piederumu (esiet uzmanīgi ar asmeņiem, tie ir ļoti asi!).



- 3** Aizveriet vāku. Pagrieziet to bultiņu norādītajā virzienā, līdz atskan klikšķis.



- 4** Pārliecinieties, ka motors ir izslēgts (ātruma regulators '0' stāvoklī), piespiediet atvienošanas pogas un iestipriniet motora nodalījumu ar mugurpusi bļodas rokturī.



- 5** Tad nolaidiet motora nodalījuma priekšējo daļu uz vāka. Atskan klikšķis.

- 6** Ielieciet produktu tekņē stampu.
Lai produkti neizšļakstītos pa tekni, noslēdziet to ar stampu.
Lietojiet produktu tekni, lai pievienotu šķidrumu vai cietus produktus.
Ar stampu bīdīet produktus leļup pa tekni.

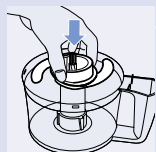
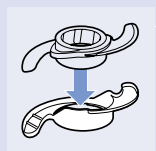
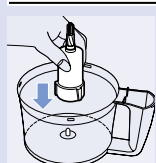
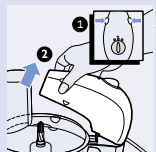
Ilepraudiet eklektrības vada kontaktspraudni elektrības tīkla sienas kontaktligzdā (220-230 V). Ierīce ir gatava lietošanai.

- 7** Ātruma regulators ļauj piemērot ierīces ātrumu vēlamo rezultātu sasnieļšanai.

- ▶ *Pulsa režīms: ja ir piespiests pulsa slēdzis, ierīce darbojas ar maksimālo ātrumu. Pēc slēdža atlaišanas ierīce pārstāj darboties.*
- ▶ *1. režīms: parastam ātrumam.*
- ▶ *0 stāvoklis: ierīces izslēļģšanai.*

- ▶ **Pēc produktu apstrādes motora nodalījumu (un arī vāku) var noņemt tikai tad, ja motors ir izslēļģts.**

Kad ierīce ir ieslēļģta, atvienošanas pogas nevar piespiest.



- 8** Lai noņemtu motora nodalījumu, piespiediet atvienošanas pogas un noceliet motora nodalījumu no bļodas vāka.

Asmens

- ▶ Asmeni lieto kapāšanai, maisīšanai, jauķšanai, kuļšanai un kūku mīklas pagatavošanai.

- 1** Ielieciet cilindru bļodā.

- 2** Noņemiet no asmens aizssargapvalku.

Asmens malas ir ļoti asas. Nepieskarieties tām!

- 3** Uzlieciet asmeni uz cilindra.

- 4** Ielieciet bļodā produktus. Pirms tam sagrieziet lielos produktu gabalus mazākos, apmēram 3 x 3 cm lielos kubiļņos.

Sk. tabulu ieteicamā ātruma uzstādīšanai. Apstrādei nepieciešamas 10-60 sekundes.

- 5** Aizveriet vāku un piestipriniet motora nodalījumu.

- ▶ Lai produkti neizšļakstītos pa tekni, noslēdziet to ar stampu.

Padomi kapāšanai

- ▶ Ierīce kapā ļoti ātri. Lai produkti netiktu sasmalcināti pārāk sīki, darbiniet ierīci īsu laiku.
- ▶ Nedarbiniet ierīci pārāk ilgi, ja smalcināt (cietu) sieru. Siers sakarsīs un sāks kust, saveļoties pikās.
- ▶ Nekapājiet pārāk cietus produktus, piemēram, kafijas pupiņas, muskatriekstus un ledus kubiņus, jo asmens var notrulināties.

Padomi jaukšanai

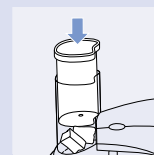
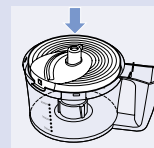
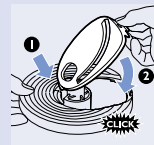
- ▶ Nejauciet produktus, kas ir karstāki par 80°C.
- ▶ Vispirms blodā ieberiet miltus, un tikai pēc tam pārējās produktus.

Padomi smalcināšanai

- ▶ Augļus un dārzeņus var sasmalcināt, nepievienojot šķidrumu. Taču pievienojot mazliet šķidruma, jūs varat iegūt labāku rezultātu.
- ▶ Vienmēr vispirms smalciniet cietākos produktus, pēc tam pievienojiet mīkstākos.
- ▶ Ja produkti pielīp pie asmens vai blodas iekšpusēs:

Izslēdziet ierīci.

Noņemiet no blodas motora nodalījumu un vāku. Ar lāpstiņu noņemiet produktus no piederumiem.



Piederumi

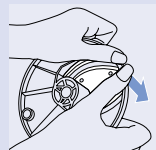
Šķēlētāja asmens mala ir ļoti asa. Nepieskarieties tai!

Neapstrādājiet ar piederumiem ļoti cietus produktus, piemēram, ledus gabaliņus. Nesmalciniet Parmas sieru ar rīvi! Rīve ir paredzēta kartupeļu smalcināšanai.

- 1 Ielieciet izvēlēto piederumu turētājā.
- 2 Uzlieciet piederumu turētāju uz cilindra blodā.
- 3 Aizveriet vāku un piestipriniet motora nodalījumu.
- 4 Ielieciet tekņē produktus. Pirms tam lielas šķēles sagrieziet mazākās, lai tās varētu ievietot produktu tekņē.
- 5 Lai iegūtu labākus rezultātus, produktu tekni piepildiet vienmērīgi.
- 6 Ieslēdziet ierīci. Sk. tabulu ieteicamā ātruma uzstādīšanai.
- 7 Ar stampu viegli iespiediet produktus tekņē.

Ja ir jāsagriež ļoti daudz produktu, vienlaikus apstrādājiet tikai nelielu porciju un starp tām regulāri iztukšojiet blodu.

Tabulā un receptēs minēto produktu daudzumu var apstrādāt 10-60 sekundēs.



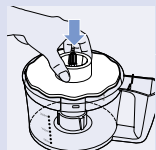
- 8** Lai noņemtu piederumu no turētāja, paņemiet turētāju rokās tā, lai aizmugure būtu vērsta pret jums. Saspiēdīet piederuma malas ar īkšķiem tā, lai tas izkrīt no turētāja.

Padomi rīvēšanai

- ▶ Lai sarīvētu cietu sieru, piem., Gouda, Parmesan un Pecorino, tam jābūt istabas temperatūrā.
- ▶ Lai sarīvētu mīkstāku sieru, piem., svaigu Gouda vai Emmentaler, to izņem no ledusskapja tieši pirms rīvēšanas.
- ▶ Nesmalciniet neviena veida sieru ar rīvi!

Putotājs

Putotāju var lietot majonēzes, krēma un olu baltumu sakulšanai.



- 9** Uzlieciet putotāju uz cilindra.
- 10** Ielieciet bļodā produktus un uzlieciet tai vāku un motora nodaļījumu.
- 11** Ieslēdziet ierīci. Sk. tabulu ieteicamā ātruma uzstādīšanai.



Padomi putošanai

- ▶ Lai saputotu olu baltumus, tiem jābūt istabas temperatūrā.
- Izņemiet produktus no ledusskapja apmēram pusstundu pirms apstrādes.

- ▶ Visām majonēzes sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.

Eļļu var pievienot pa mazu atveri, kas atrodas stampas apakšējā daļā.

- ▶ Gatavojot krēmu, tā sastāvdaļām jābūt ledusskapja temperatūrā. Ievērojiet apstrādes ilgumu (sk. tabulu). Neputojiet pārāk ilgi.
- Lai iegūtu labāku rezultātu, lietojiet pulsa slēdzi.

Tīrīšana

Pirms motora nodaļījuma tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrības tīkla.

- 1** Motora nodaļījumu tīriet ar mitru drānu. Nemērciet motora nodaļījumu ūdenī, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī.
- 2** Tūlīt pēc ierīces lietošanas vienmēr noskalojiet ar produktiem aplīpušās detaļas karstā ziepjūdenī.
- ▶ Bļodu, bļodas vāku un piederumus var mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.
- Deiģums trauku mazgājamajai mašīnai pārbaudīts saskaņā ar DIN ENV 12875.

Uzmanīgi notīriet asmeni un piederumus. Asmens malas ir ļoti asas!

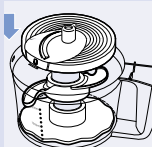
Raugieties, lai asmens un piederumi nesaskartos ar cietiem priekšmetiem, kas var padarīt tos trulus.

Atsevišķi produkti var izraisīt piederumu virsmas krāsas maiņu. Tam nav negatīvas ietekmes, pēc kāda laika izmaiņas pazūd.

Pēc asmens tīrīšanas uzlieciet tam atkal aizsargapvalku.

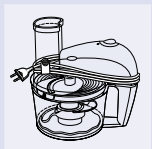
Glabāšana

Kompaktā glabāšana



► Uzlieciet piederumus uz cilindra (vienmēr pēdējo lieciet piederumu turētāju) un uzglabāiet tos blodā.

► Uzlieciet blodai vāku.



► Aptiniet elektro vadu ap blādu. Elektro vada nostiprināšanai izmantojiet spaili.

Garantija un remonts

Ja jums nepieciešama palīdzība vai informācija, lūdzu izmantojiet Philips mājas lapu internetā **www.philips.com** vai sazinieties ar Philips pakalpojumu centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams pasaules garantijas kartē). Ja jūsu valstī nav Philips pakalpojumu centra, lūdziet palīdzību Philips produkcijas izplatītājiem vai Philips Mājturības un personīgās higiēnas ierīču nodaļas pakalpojumu dienestam.

Produktu apstrādes ilgums un daudzums

Produkti un darbības	Maksi mālais daudzums	Ātru ma režīms /Piederums	Norādījumi	Izmantošana
Āboli, burkāni, rīvēšana, šķelēšana	350 g	I / /	Sagrieziet produktus gabaliņos tā, lai tie ietilpst produktu teknē. Piepildiet tekni ar gabaliņiem un rīvējiet tos, viegli piespiežot ar stampu.	Salātiem, svaigu dārzeņu ēdieniem
Mīkla (pankūkām) - putošana	250 ml piena	I /	Vispirms ielejiet blodā pienu, tad pievienojiet pārējos produktus. Putojiet apmēram 1 minūti.	Pankūkām, vafelēm
Rīvmaize - smalcināšana	100 g	I /	Lietojiet sausu, kraukšķīgu maizi.	Ēdieniem ar rīvmaizi, "au gratin" ēdieniem
Sviesta krēms (creme au beurre) - putošana	300 g	I /	Krēms būs gaisīgāks, ja izmantosiet kausētu sviestu.	Saldajiem ēdieniem, konditorejas izstrādājumiem, garnēšanai
Siers (Parmesan) - kapāšana	200 g	I /	Nemiet gabalu nomizota siera un sagrieziet to apm. 3 x 3 cm lielos gabaliņos.	Garnēšanai, zupām, mērcēm, "au gratin" ēdieniem

Produkti un darbības	Maksi mālais daudzums	Ātru ma režīms /Piede rums	Norādījumi	Izmantošana
Siers (Gouda) - rīvēšana	200 g	I /	Sagrieziet sieru gabaliņos, kas ietilpst produktu tehnē. Viegli piespiediet ar stampu.	Mērcēm, picām, "au gratin" ēdieniem, fondu
Šokolāde - kapāšana	100 g	P /	Lietojiet cietu šokolādi bez piedevām. Salauziet to 2 cm lielos gabaliņos. Uztādiet P (pulss) režīmu pirmajām divām sekundēm un tad pārslēdziet parastajā ātrumā smalkai sakapāšanai.	Garnēšanai, mērcēm, konditorejas izstrādājumiem, pudīņiem, uzpūteniem
Gurķi - šķēlēšana	I gurķis	I / P /	Ielieciet gurķi produktu tehnē un viegli piespiediet to ar stampu.	Salātiem
Mīkla (smilšu) - mīcīšana	150 g	I /	Nemiet aukstu margarīnu, sagrieziet to 2 cm lielos gabaliņos. Ielieciet visus produktus blodā un mīciet, līdz mīkla kļūst viendabīga. Pirms mīklas turpmākas apstrādes ļaujiet tai atdzist.	Ābolu un citu augļu pīrāgiem, saldajiem cepumiem
Kartupeļu - rīvēšana	350 g	I /	Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet gabalos, kas ietilpst produktu tehnē. Viegli piespiediet ar stampu.	Kartupeļu pankūkas

Produkti un darbības	Maksi mālais daudzums	Ātru ma režīms /Piede rums	Norādījumi	Izmantošana
Mīkla (tortes, pīrāgi) - jaukšana	150 g miltu	I /	Nemiet aukstu ūdeni un aukstu margarīnu. Ieberiet blodā miltus un pievienojiet margarīnu, kas sagriezts 2 cm lielos gabaliņos. Jauciet līdz mīkla kļūst ierdena, tad jaucot pievienojiet aukstu ūdeni. Pārtrauciet jaukt, tiklīdz mīkla kļūst viendabīga. Pirms mīklas turpmākas apstrādes ļaujiet tai atdzist.	Augļu tortēm, pīrāgiem, klimpām
Olu baltumi - putošana	4 olu baltumi	I /	Izmantojiet istabas temperatūras olu baltumus. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 2 olu baltumi.	Pudīņiem, suflē, glazūrām
Augļi (piem., āboli, banāni) - kapāšana/- smalcināšana	500 g	P /	Padoms: lai saglabātu augļa krāsu, pievienojiet nedaudz citrona sulas. Pievienojiet šķidrumu, lai iegūtu viendabīgu masu.	Pudīņiem, mazuļu ēdienam
Garšaugi (piem., pētersīļi) - kapāšana	Minim ālais daudzums 75 g	I / P /	Pirms kapāšanas garšaugus nomazgājiet un nosusiniet.	Mērcēm, zupām, garnēšanai, garšaugu sviestam
Puravi, burkāni - šķēlēšana	350 g	I / P /	Piepildiet tekni ar puraviem, burkānu gabaliņiem un viegli piespiediet tos ar stampu.	Zupām, salātiem, pildījumiem

Produkti un darbības	Maksi mālais daudzums	Ātru ma režīms /Pieiderums	Norādījumi	Izmantošana
----------------------	-----------------------	----------------------------	------------	-------------

Majonēze - putošana	2 olas	I / ☺	Visiem produktiem jābūt istabas temperatūrā. Ievērojiet: vajadzīga vismaz viena liela ola vai divi olu dzeltenumi. Ielieciet bļodā olu un pievienojiet mazliet etiķa, pamazām pielejiet eļļu.	Salātiem, garnēšanai un piknika mērcēm
---------------------	--------	-------	---	--

Gaļa, zivis, mājputni (liesa gaļa) - kapāšana	300 g	I / P / ☺	Vispirms izņemiet cīpslas un kaulus. Sagrieziet gaļu 3 cm lielos gabaliņos. Lielāku gabaliņu iegūšanai uzstādiet pulsa režīmu.	Tatāru bifštekiem, hamburgeriem
---	-------	-----------	--	---------------------------------

Gaļa, zivis, mājputni (cauraugusi gaļa) - kapāšana	200 g	I / P / ☺	Vispirms izņemiet cīpslas un kaulus. Sagrieziet gaļu 3 cm lielos gabaliņos. Lielāku gabaliņu iegūšanai uzstādiet pulsa režīmu.	Maltaļai gaļai
--	-------	-----------	--	----------------

Piena kokteilī - jaukšana	250 ml piena	I / ☺	Sasmalciniet augļus (piem., banānus, zemenes) ar cukuru, pienu un nedaudz saldējuma un labi sajauciet.	Piena kokteiljiem
---------------------------	--------------	-------	--	-------------------

Maisījums (kūka) - maisīšana	3 olas	I / ☺	Produktiem jābūt istabas temperatūrā. Sajauciet kausētu sviestu un cukuru, līdz maisījums ir viendabīgs un biezs. Tad pievienojiet pienu, olas un miltus.	Dažādām kūkām
------------------------------	--------	-------	---	---------------

Produkti un darbības	Maksi mālais daudzums	Ātru ma režīms /Pieiderums	Norādījumi	Izmantošana
----------------------	-----------------------	----------------------------	------------	-------------

Rieksti - kapāšana	250 g	I / P / ☺	Uzstādiet pulsa režīmu lielāku gabaliņu iegūšanai vai maksimālo ātrumu smalkai sakapāšanai.	Salātiem, maizītēm, mandeļu pastētei, pudiņiem
--------------------	-------	-----------	---	--

Sīpoli - kapāšana	400 g	P / ☺	Nomizojiet sīpolus un sagrieziet tos 4 daļās. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 100 g sīpolu. Vienmēr vairākas reizes lietojiet pulsa režīmu, lai nesasmalcinātu sīpolus pārāk sīki.	Garnēšanai
-------------------	-------	-------	---	------------

Sīpoli - šķelēšana	300 g	I / ☺	Nomizojiet sīpolus un sagrieziet tos gabaliņos, kas ietilpst produktu tehnē. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 100 g sīpolu.	Garnēšanai
--------------------	-------	-------	---	------------

Zirņi, pupas (vārītas) - smalcināšana	250 g	I / ☺	Lietojiet vārītus zirņus vai pupas. Ja nepieciešams, pievienojiet šķidrumu, lai uzlabotu maisījuma konsistenci.	Biezeniem, zupām
---------------------------------------	-------	-------	---	------------------

Kartupeļi - mīcīšana	500 g	I / ☺	Samīciet vārītus kartupeļus, tad pievienojiet pienu, sāli un sviestu.	Kartupeļu biezenim
----------------------	-------	-------	---	--------------------

Zupas - jaukšana	500 ml	I / ☺	Izmantojiet vārītus dārzeņus	Zupām, mērcēm
------------------	--------	-------	------------------------------	---------------

Dārzeņi - kapāšana	400 g	I / ☺	Vispirms sagrieziet dārzeņus 3 cm lielos gabaliņos un sakapājiet tos ar asmeni.	Zupām, svaigu dārzeņu ēdieniem, salātiem
--------------------	-------	-------	---	--

Produkti un darbības	Maksi mālais daudzums	Ātru ma režīms /Piede rums	Norādījumi	Izmantošana
Dārzeni un gaļa (vārīta) - mīcīšana	300 g	I / 2	Biezāka biezeņa pagatavošanai pievienojiet tikai nedaudz šķidruma. Viendabīgam biezenim pievienojiet šķidrumu tik daudz, cik nepieciešams.	Bērnu un mazuļu ēdienam
Putukrējums - putošana	350 ml	P / 2	Izmantojiet krējumu, kas atdzesēts ledusskapī. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 125 ml krējuma. Putukrējums ir gatavs apmēram pēc 25 sekundēm.	Garnēšanai, putukrējumam, ēdieniem ar saldējumu

Receptes

Augļu pīrāgs

2

- 150 g dateļu
- 225 g žāvētu plūmju
- 100 g riekstu (50 g mandeļu/50 g valriekstu)
- 50 g rozīņu ar kauliņiem
- 50 g rozīņu bez kauliņiem
- 200 g pilngraudu rudzu miltu
- 100 g kviešu miltu
- 100 g brūnā cukura
- šķipsniņa sāls
- 1 paciņa cepamā pulvera
- 300 g paniņu

► *Izmantojot pulsa slēdzi (P), jaučiet produktus ne ilgāk par 10 sekundēm. Ielieciet sajaukto mīklu taisnstūra veidnē un cepiet 40 minūtes 170°C temperatūrā.*

Brokoļu zupa (4 personām)

2

- 50 g nobrieduša Gouda siera
- 300 g vārītu brokoļu (kāti un ziedīņi)
- ūdens, kurā tika vārīti brokoļi
- 2 vārīti sagriezti kartupeļi
- 2 buljona kubiņi
- 2 tējķ. krējuma
- karijs
- sāls
- pipari
- muskatrieksts

- ▶ *Saīvējiet sieru. Sajauciet biezenī brokoļus, vārītos kartupeļus un nedaudz ūdens, kurā tika vārīti brokoļi. Brokoļu biezeni, pārpalikušo šķidrumu un buljona kubiņus ielieciet mētraukā, lai kopā tie aizņemtu 0,750 l tilpumu. Pārliciet tos pannā un maisiet, līdz tie sāk vārīties. Iemaisiet sieru, pielieciet kariju, sāli, piparus, muskatriekstu un pievienojiet krējumu.*

Rokfora mērce

2

- Skābā krējuma Rokfora mērcei:
- 75 g sadrupināta Rokfora vai jebkura cita pelēkā siera
- 1 glāze skāba krējuma
- 2 pilieni Tabasco mērces
- 1 tēj. vīna etiķa
- 1 daiviņa ķiploka
- pustēj. cukura
- 1 tēj. seleriju sāls
- pipari
- pustēj. sinepju
- ▶ *Visus produktus, izņemot sieru, ielieciet bļodā un rūpīgi samaisiet. Pievienojiet sieru un turpiniet maisīt, līdz sasniegta vēlāmā konsistence.*

Jogurta mērce

2

- 0,150 l jogurta
- 2 tēj. citrona sulas
- 1/4 tēj. sāls
- pipari

- 2 tēj. svaigu garšaugu (pētersīļi, dārza kreses, ūdenskreses, sīpols, estragons, baziliks)
- ▶ *Ielieciet visus produktus bļodā un rūpīgi sajauciet.*

Gazpacho (divām personām)

2

- 250 g tomātu
- 1 daiviņa ķiploka
- 1 tēj. sarkanvīna
- 1,5 tēj. olīveļļas
- 1 tēj. tomātu mērces
- 1 gabaliņos sagrieztā zaļā paprika
- 1 gabalos sagriezts sīpols
- 1 tēj. majonēzes
- puse gurķa sagrieztā gabaliņos
- 0,250 l vistas buljona
- Garnēšanai: paprika, sagriezts tomāts un svaigs sīpols.
- ▶ *Ielieciet visus produktus bļodā un maisiet tos, līdz iegūstat viendabīgu biezeni. Atdzesējiet zupu ledusskapī. Garnēšanai sasmalciniet papriku, tomātus un sīpolus.*

Kartupeļu biezenis

2

- 500 g vārītu kartupeļu
- apm. 160 ml karsta piena (90°C)
- 1 tēj. sviesta
- sāls

- ▶ *Vispirms samīciet kartupeļus, tad pievienojiet pienu, sāli un sviestu. Noregulējiet ātrumu 1. režīmā un darbiniet ierīci apmēram 30 sekundes, lai biezenis nekļūst lipīgs.*

Majonēze



- 2 olu dzeltenumi vai viena liela ola
- 1 tēj.k. sinepju
- 1 tēj.k. etiķa
- 200 ml eļļas
- Sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.
- ▶ *Ievietojiet bļodā putotāju. Ielieciet bļodā olu baltumus vai olu, sinepes un etiķi. Noregulējiet ātrumu 1. režīmā. Pa produktu tekni ielejiet eļļu uz putotāja. Lai pievienotu eļļu, varat izmantot arī atveri stampā.*
- ▶ *Padoms tatāru mērces pagatavošanai: pievienojiet pētersīļus, pipargurķišus un cieti novārītas olas.*
- ▶ *Padoms kokteiļu mērces pagatavošanai: 100 ml majonēzes pievienojiet 50 ml krējuma, nedaudz viskija, 3 tēj.k. tomātu mērces un nedaudz ingvera sīrupa.*

Piena kokteilis (pamatrecepte)



- 175 ml piena
- 10 g cukura
- puse banāna vai apm. 65 g citu svaigu augļu
- 50 g vaniļas saldējuma

- ▶ *Jauciet visus produktus tik ilgi, līdz maisījums kļūst putojošs.*

Kartupeļu-kabaču sacepums



- 375 g kartupeļu
- šķipsniņa sāls
- 1 kabacis (apm. 250 g)
- 1 sasmalcināta ķiploka daiviņa
- apm. 40 g sviesta + sviests cepšanai
- 2 tēj.k. Itāļu vai Savvaļas garšaugu maisījuma
- 1 liela ola
- 75 ml saldā krējuma
- 75 ml piena
- pipari
- 70 g pusnobrieduša siera
- ▶ *Nomizojiet un nomazgājiet kartupeļus.*
- ▶ *Ielieciet bļodā šķēlētāju un sagrieziet kartupeļus un kabaci, noregulējot ātrumu 1. režīmā.*
- ▶ *Vāriet kartupeļu šķēles verdošā ūdenī, pievienojot šķipsniņu sāls, līdz tās ir gandrīz gatavas.*
- ▶ *Ielieciet šķēles caurdurī un rūpīgi nosusiniet.*
- ▶ *Pusi sviesta uzlieciet uz pannas; 3 minūtes cepiet pusi kabaču šķēļu, tās regulāri apgrozot. Pārkaisiet šķēles ar pusi garšaugu maisījuma. Apcepiet atlikušās kabaču šķēles un apkaisiet tās ar atlikušo garšaugu maisījumu.*
- ▶ *Ļaujiet izceptajām kabaču šķēlēm nožūt uz papīra dvieļa.*

- ▶ Ieziediet lēnu pannu ar sviestu un sakārtojiet tajā kabaču un kartupeļu šķēles tā, lai tik tikko būtu nosegtas pannas malas.
- ▶ Ar metāla asmeni saputojiet olu ar krējumu un pienu.
- ▶ Pēc garšas pievienojiet sāli un piparus un pārlejiet maisījumu kartupeļu un kabaču šķēlēm.
- ▶ Nomainiet šķēlētāju pret rīvi, sarīvējiet sieru, noregulējot ātrumu 1. režīmā, un pārkaisiet to pārējiem produktiem pannā.
- ▶ Novietojiet pannu karstas cepeškrāsns vidū (200°C) un cepiet produktus 15 minūtes, līdz to virsma kļūst brūna.

Laša galerts (3-4 personām)



- 1 kārbīņa laša (220 g)
 - 2 paciņas želatīna
 - dažī maurloki
 - šķipsniņa sāls
 - šķipsniņa sarkano piparu
 - pustējk. citrona sulas
 - 125 ml saldā krējuma
 - 1 mazs sīpols
 - ūdenskreses garnēšanai
-
- ▶ Iemērciet želatīnu lielā ūdens daudzumā.
 - ▶ Sakapājiet maurlokus un sīpolus virtuves kombainā, lietojot pulsa režīmu (P poga).
 - ▶ Izņemiet lasim asakas un noņemiet ādu.
 - ▶ Pievienojiet sāli, sarkanos piparus, citrona sulu un šķidrumu no kārbīņas sakapātajiem maurlokiem un sīpoliem un sasmalciniet produktus, noregulējot ātrumu 1. režīmā.

- ▶ Ielejiet biezeni blodā.
- ▶ Uzvāriet nelielu daudzumu ūdens un izšķīdiniet tajā želatīnu.
- ▶ Iemaisiet želatīna šķidrumu laša biezenī.
- ▶ Ielieciet blodā putotāju un putojiet krējumu apmēram 15 sekundes, lietojot pulsa režīmu.
- ▶ Ar koka karoti iecilājiet saputoto krējumu laša biezenī.
- ▶ Ielieciet galertu traukā, uzlieciet tam vāku un dažas stundas atdzesējiet ledusskapī.
- ▶ Galertu rotājiet ar ūdenskresēm.

Maisījums sviestmaizēm



- 2 sasmalcināti burkāni
 - 2-3 gabaliņos sagriezti pipargurķīši
 - 75 g sagrieztu ziedkāpostu
 - 75 g sagrieztas selerijas saknes
 - zaļie garšaugi (pētersīļi, dilles, estragons, selerijas)
 - 100 g majonēzes
 - 100 g biezpiena
 - sāls
 - pipari
-
- ▶ Sakapājiet burkānus, pipargurķīšus, ziedkāpostus, zaļos garšaugus un selerijas sakni. Iemaisiet tajos majonēzi un biezpienu, pievienojiet pēc garšas piparus un sāli.

Kāpostu salāti spāņu gaumē (4 personām)



- 1 mazs sarkanais kāposts
- 2 sarkanie sīpoli
- 1 fenhelis
- 1 ābols
- viena apelsīna sula un 2 tējk. sarkanvīna etiķa
- 1 tējk. sinepju

- ▶ Samaisiet sulu, sinepes un etiķi. Sagrieziet šķēlēs kāpostu, sīpolu, fenheli un ābolu.
- ▶ Sakārtojiet produktus salātu bļodā.

Biskvītkūka



- 4 olas
 - 30 ml ūdens (35°C)
 - šķipsniņa sāls
 - 150 g cukura
 - 1 paciņa vaniļas cukura
 - 150 g izsijātu miltu
 - 3 g cepamā pulvera
- ▶ Putojiet olas un ūdeni apmēram 2 minūtes. Pievienojiet cukuru, vaniļu, nedaudz sāls un maisiet apmēram 1 minūti. Mīklai nav jālīp pie karotes. Ar lāpstiņu pievienojiet miltus un cepamo pulveri. Cepiet cepeškrāsnī apmēram 170°C temperatūrā 30-35 minūtes.
 - ▶ Padoms: biskvītkūku varat pildīt ar dažādiem krēmiem vai vienkārši ar putukrējumu un svaigiem augļiem.

Tzaziki (gurķu salāti, 2 vai 3 peronām)



- 1 gurķis
 - 200 ml jogurta
 - 1 tējk. olīveļļas
 - 2 ķiploka daiviņas
 - šķipsniņa sāls
 - 1 tējk. sakapātu dilļu
 - dažas piparmētru lapiņas
- ▶ Nomizojiet gurķi un sasmalciniet to, noregulējot ātrumu 1. režīmā. Ielieciet sasmalcināto gurķi caurdurī un ļaujiet tam pilnībā nožūt.
 - ▶ Piejauciet gurķim visus produktus, izņemot piparmētru lapas. Atdzesējiet salātus, ieliekot tos slēgtā bļodā ledusskapī uz vienu stundu. Pirms pasniegšanas pārkaisiet ar piparmētru lapiņām.

Kartupeļu pankūkas



- 500 g kartupeļu
 - 1 sakapāts sīpols
 - 1 ola
 - sāls
 - eļļa
- ▶ Sarīvējiet termiski neapstrādātus, nomizotus kartupeļus un noteciniet tos caurdurī. Pievienojiet kartupeļu masai olu, sakapātu sīpolu un nedaudz sāls un labi samaisiet. Cepešpannā uzkarsējiet eļļu. Cepiet pankūkas no rīveto kartupeļu maisījuma.