



Pavār- grāmata



Philips multifunkcionālais katls izvārīs, izceps,
izsautēs, uzsildīs... Tas ir tik vienkārši. Labu apetīti!

PHILIPS

Saturs

Programmu un temperatūru tabula	5	Vistu spārniņi ar medus un citronu garšu.....	28
Griķu biezputra.....	6	Gulašs ar kartupeļiem un spargeljpupiņām.....	29
Suši rīsi	7	Cūkas fileja ar riekstu un siera mērci	30
Omlete ar papriku un Parmas šķiņķi.....	8	Cūkas stilbs savā sulā ar dārzeņiem	31
Biezās pankūkas	9	Ribiņas mērcē	32
Tomātu zupa.....	10	Liellopu gaļa vīnā	33
Gurķu zupa.....	11	Tvaicēts lasis ar krējuma mērci un pētersīļiem	33
Skābētu kāpostu zupa.....	12	Puravos sautēta menca.....	35
Minestrone (dārzeņu zupa itāļu gaumē)	13	Baltvīnā ceptas garneles ar ķiplokiem	36
Kabaču krēmzupa	14	Cepts lasis ar kartupeļiem	37
Makaroni ar Boloņas mērci	15	Tvaicēti dārzeņi ar mērci.....	38
Makaroni ar tomātiem un olīvām	16	Gulašs sicīliešu gaumē no baklažāniem (caponata)	39
Makaroni ar baklažāniem un kazas sieru tomātu mērcē..	17	Bigoss (gaļas un kāpostu sautējums).....	40
Makaroni ar lasi un spinātiem.....	18	Lečo	41
Makaroni ar brokoļiem un fetu.....	19	Šokolādes kūka ar krūmmellenēm.....	42
Risoto ar ķirbjiem	20	Kanēļa kūka ar āboliem.....	43
Risoto ar dārzeņiem	21	Burkānu kūka.....	44
Plovs ar čoriso un tomātiem.....	22	Medus kūka.....	45
Cūkas karbonāde	23	Zebra	46
Kāpostu tīteņi.....	24	Bumbieri vīnā	47
Frikadeles dilļu mērcē.....	25	Zemeņu džems	48
Tītara gaļas gulašs ar tvaicētiem kartupeļiem.....	26	Marmelāde ar šokolādi.....	49
Vistas gaļas un sēņu sacepums	27	Mājas jogurts	50



Pirms

pirmās lietošanas

1. Izņemiet visas ierīces daļas no ierīces iekšējā katla.
2. Izņemiet papīra loksni, kas atdala iekšējo katlu no sildelementa.
3. Notīriet ierīces daļas ar mitru drānu.
4. Piepildiet ierīces iekšējo katlu līdz pusei ar ūdeni, aizveriet vāku, pievienojiet ierīci elektrotīklam.
5. Uz vadības pults spiediet MENU taustiņu, līdz ekrānā iedegsies uzraksts BOIL.
6. Vāriet ūdeni 5 minūtes. Pēc tam nospiediet OFF/WARM taustiņu.
7. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Kad iekšējais katls atdzisis, izlejiet ūdeni.

Piezīme

Pirms sākat lietot ierīci, pārliecinieties, ka visas tās daļas ir sausas.

Programmu un temperatūru tabula

Programma	Iespēja regulēt temperatūru	Temperatūra (aptuvena)	Iespēja regulēt laiku	Paredzētais laiks	Īpatnības	Komentārs
RICE/PASTA (Rīsi/makaroni) RISOTTO (Risoto) PILAF (Plovs)	Nav	135 °C	Nav	40 min	1. Aizkavētas ieslēgšanās iespēja līdz 24 h (10 min–24 h). Regulēšana ik pa 1 h vai ik pa 10 min. 2. Programmas laika atpakaļskaitīšana sāksies, kad līdz gatavošanas beigām būs palikušas 10 min. 3. Programmu var izslēgt jebkurā brīdī.	Ar šo programmu var pagatavot daudz dažādu biezputru, piemēram, miežu, griķu u. c.
JAM (Programma mājas ievārījumiem)	Nav	85–90 °C	1–4 h	2 h	1. Aizkavētas ieslēgšanās iespēja līdz 24 h (10 min–24 h). Regulēšana ik pa 1 h vai ik pa 10 min. 2. Programmas laiku var regulēt ik pa 1 h vai ik pa 1 min. 3. Atpakaļskaitāmais gatavošanas laiks tiek rādīts ekrānā. 4. Programmu var izslēgt jebkurā brīdī.	
BOIL (Vārīšana)	Nav	90–100 °C	5–30 min	30 min	1. Aizkavētas ieslēgšanās iespēja līdz 24 h (10 min–24 h). Regulēšana ik pa 1 h vai ik pa 10 min. 2. Programmas laiku var regulēt ik pa 1 min. Nav iespējams regulēt ik pa 1 h. 3. Vārīšanas laika atpakaļskaitīšana sākas tad, kad ūdens sāk vārīties. Tajā brīdī 4 reizes atskan signāls. 4. Programmu var izslēgt jebkurā brīdī.	
STEW (Sautēšana)	Nav	80–95 °C	20 min–10 h	1 h	1. Aizkavētas ieslēgšanās iespēja līdz 24 h (10 min–24 h). Regulēšana ik pa 1 h vai ik pa 10 min. 2. Programmas laiku var regulēt ik pa 1 h vai ik pa 1 min. 3. Sautēšanas laikā iztvaiko līdz 30% ūdens. 4. Programmu var izslēgt jebkurā brīdī.	Programma ideāli piemērota zupu vārīšanai un sautēšanai.
FRY (Cepšana)	Nav	145–150 °C	5–59 min	42 min	1. Programmas laiku var regulēt ik pa 1 min. 2. Programmu var izslēgt jebkurā brīdī.	Šai programmai nav aizkavētas ieslēgšanās funkcijas. Papildfunkcija – grils. Cepšanas laikā ierīces vākam ir jābūt atvērtam.
YOGURT (Jogurts)	Nav	40 ±3 °C	6–12 h	8 h	1. Aizkavētas ieslēgšanās iespēja līdz 24 h (10 min–24 h). Regulēšana ik pa 1 h vai ik pa 10 min. 2. Programmas laiku var regulēt ik pa 10 min. 3. Programmu var izslēgt jebkurā brīdī.	
REHEAT (Uzsildīšana)	Nav	85–95 °C	8–25 min	25 min	1. Aizkavētas ieslēgšanās iespēja līdz 24 h (10 min–24 h). Regulēšana ik pa 1 h vai ik pa 10 min. 2. Programmas laiku var regulēt ik pa 1 min. Nav iespējams regulēt ik pa 1 h. 3. Programmu var izslēgt jebkurā brīdī.	
BAKE (Cepšana cepeškrāsnī)	Ir	40–60–80–100–120–150–160 °C	20 min–2 h	45 min	1. Nav aizkavētas ieslēgšanās funkcijas. 2. Daļu programmas var regulēt ik pa 1 min, daļu – ik pa 1 h. 3. Programmu var izslēgt jebkurā brīdī.	Šai programmai nav aizkavētas ieslēgšanās funkcijas. Papildfunkcija – grils.
STEAM (Tvaicēšana)	Nav	90–100 °C	5 min–2 h	30 min	1. Aizkavētas ieslēgšanās iespēja līdz 24 h (10 min–24 h). Regulēšana ik pa 1 h vai ik pa 10 min. 2. Programmas laiku var regulēt ik pa 1 min. Nav iespējams regulēt ik pa 1 h. 3. Ūdens līmenim ir jāsniedzas līdz 4. līmeņa atzīmei iekšējā katla iekšpusē. 4. Vārīšanas laika atpakaļskaitīšana sākas tad, kad ūdens sāk vārīties. Tajā brīdī 4 reizes atskan signāls.	Programmu var izmantot, gatavojot dārzeņus, gaļu, zivis.
KEEP WARM (Siltuma saglabāšanas funkcija)	Nav	73 ±4 °C	Nav	Nav	Automātiski ieslēdzas pēc programmas beigām (izņemot programmu YOGURT).	



SASTĀVDAĻAS

- › 250 g griķu putraimu
- › ½ litra ūdens
- › 1 ēdamkarote sviesta
- › 1 tējkarote sāls

Griķu biezputra

PAGATAVOŠANA

1. Rūpīgi noskalojiet 250 g griķu putraimu un ieberiet tos ierīces iekšējā katlā.
2. Ielejiet ūdeni un pieberiet sāli.
3. Aizveriet ierīci, noregulējiet RICE programmu un nospiediet START taustiņu.
4. Kad vārīšana beigusies, pielieciet karoti sviesta un rūpīgi samaisiet.
5. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
6. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.



Suši rīsi

PAGATAVOŠANA

1. Iekšējā katlā iebēriet 250 g rīsu.
2. Rūpīgi izmaisiet rīsus zem tekoša ūdens.
3. Pielejiet ūdeni līdz atzīmei, kura atbilst 250 g rīsu. Skala ir iekšējā katla iekšpusē.
4. Aizveriet ierīci, noregulējiet RICE programmu un nospiediet START taustiņu.
5. Sagatavojiet marinādi: bļodā ielejiet rīsu etiķi, citronu sulu, sojas mērci, pieberiet sāli un cukuru.
6. Suši rīsi vārās 40 minūtes. Kad līdz programmas beigām būs palikušas 10 minūtes, ekrānā parādīsies atpakaļskaitāmais laiks.
7. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
8. Kamēr šī funkcija darbojas, atstājiet rīsus vēl uz 20 minūtēm, pielejiet marinādi un rūpīgi izmaisiet.
9. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.



SASTĀVDAĻAS

- › 250 g rīsu
- › ūdens
- › 2 ēdamkarotes rīsu etiķa
- › 1 ēdamkarote citronu sulas
- › ½ tējkarotes sojas mērces
- › 2 tējkarotes cukura
- › 1 tējkarote sāls



SASTĀVDAĻAS

- › 4 olas
- › 3 vītināta šķiņķa šķēlītes
- › ½ sarkanās paprikas
- › 2 ēdamkarotes eļļas
- › 2 ēdamkarotes pētersīļu

Omlete ar papriku un Parmas šķiņķi

PAGATAVOŠANA

1. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties FRY programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 5 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
2. Iekšējā katlā ielejiet eļļu, izcepiet smalki sagrieztu šķiņķi un papriku. Ielejiet sakultas olas, uzberiet pētersīļus. Aizveriet vāku.
3. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties BOIL programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 9 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
4. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
5. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.



Biezās pankūkas

PAGATAVOŠANA

1. Sakuliet olas baltumu.
2. Atsevišķā traukā rūpīgi samaisiet pārējās sastāvdaļas. Beigās pievienojiet sakulto baltumu un viegli izmaisiet. Atstājiēt uz 10 minūtēm.
3. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties FRY programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiēt laiku 3 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
4. Iekšējā katlā ielieciēt divas ēdamkarotes iegūtās masas, drīz vien apgrieziēt pankūku uz otru pusi un cepiēt, līdz kļūs brūna. Atkārtojiēt šo darbību, līdz būs izcepta visa masa.
5. Pēc programmas beigiām atviēojiēt ierīci no elektrotīkla.

PADOMS. Pankūkas var pasniegt ar svaigiēm augļiēm, ievāriėjumu, medu, kausēto siēru vai šokolādes krēmu.



SASTĀVDAĻAS

- › 1 glāze miltu
- › ½ tējkarotes dzēramās sodas
- › ½ tējkarotes cepamā pulvera
- › 1 ola
- › 1 glāze paniņu
- › 1 ēdamkarote cukura
- › pēc garšas 1 tējkarote kanēļa vai 1 ēdamkarote kakao



SASTĀVDAĻAS

- › 3 ēdamkarotes eļļas
- › 1 vidēja lieluma sīpols, sagriezts kubiņos
- › 2 burkāni, sagriezti šķēlītēs
- › 2 sīki sagrieztas ķiploka daiviņas
- › 2 lauru lapas
- › 4 graudiņi smaržīgo piparu
- › 1 tējkarote cukura
- › svaigs baziliks
- › 700 ml šķidra tomātu biezeņa
- › 1 litrs ūdens
- › 120 ml rīsu
- › 4 ēdamkarotes krējuma
- › sāls, pipari

Tomātu zupa

PAGATAVOŠANA

1. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties FRY programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 10 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
2. Iekšējā katlā ielejiet eļļu, saberiet sīpolus, ķiplokus un burkānus, izcepiet tos, ik pa laikam pamaisot.
3. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties BOIL programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 30 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
4. Saceptajiem dārzeņiem pielejiet aptuveni 1 litru ūdens, pievienojiet lauru lapas un smaržīgos piparus, aizveriet vāku.
5. Pēc 10 minūtēm pievienojiet tomātu biezeni, rīsus un baziliku, pieberiet sāli un piparus, aizveriet vāku un turpiniet vārīt līdz 30 minūšu programmas beigām. Pēc tam paceliet vāku, pieberiet cukuru. Dažas ēdamkarotes karstās zupas samaisiet ar krējumu un iegūto masu salejiet zupā.
6. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
7. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.



Gurķu zupa

PAGATAVOŠANA

1. Iekšējā katlā ielejiet 1½ litra ūdens un ielieciet ribiņas.
2. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties BOIL programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 25 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
3. Kad laiks beidzies, salieciet katlā visus dārzeņus, pieberiet sāli, universālās garšvielas un noregulējiet STEW programmu uz 20 minūtēm.
4. Kad laiks tuvojas beigām, pievienojiet sagrieztus skābētos gurķus un pagariniet laiku vēl uz 7 minūtēm.
5. Beigās pievienojiet 1 ēdamkaroti krējuma vai dabiskā jogurta.
6. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
7. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.



SASTĀVDAĻAS

- › 2 litri ūdens
- › 300 g ribiņu
- › 2 sagriezti burkāni
- › 1 sagriezts pētersilis
- › ½ sagrieztas selerijas
- › 3 sagriezti kartupeļi
- › ½ purava
- › 1 sīpols (nesagriezts)
- › 4 skābēti gurķi, sagriezti salmiņos
- › 1 tējkarote universālo garšvielu
- › 1 tējkarote sāls
- › pipari pēc garšas
- › 1 ēdamkarote krējuma vai dabiskā jogurta



SASTĀVDAĻAS

- › 2 litri ūdens
- › 300 g ribiņu
- › 2 sagrieztu burkāni
- › 1 sagriezts pētersilis
- › ½ sagrieztas selerijas
- › 3 sagrieztu kartupeļi
- › ½ purava
- › 1 sīpols (nesagriezts)
- › 300 g skābētu kāpostu
- › 1 tējkarote universālo garšvielu
- › 1 tējkarote sāls
- › pipari pēc garšas
- › 1 ēdamkarote eļļas

Skābētu kāpostu zupa

PAGATAVOŠANA

1. Salieciēt ribiņas iekšējā katlā un pielejiet eļļu.
2. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties FRY programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 8 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
3. Kad šis laiks beidzies, salieciēt katlā visus dārzeņus, sagrieztus kubiņos, pieberiet sāli, universālās garšvielas un ielejiet ūdeni.
4. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties STEW programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 30 minūtes. Aizveriet vāku un nospiediet START taustiņu.
5. Beigās pievienojiet skābētos kāpostus un noregulējiet STEW programmu uz 10 minūtēm.
6. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
7. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.



Minestrone

(dārzeņu zupa itāļu gaumē)

PAGATAVOŠANA

1. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties FRY programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 15 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
2. Ierīces iekšējā katlā apcepiet sasmalcinātus sīpolus un ķiploku, līdz tie kļūs caurspīdīgi. Pēc tam katlā salieciet sagrieztu papriku, pupiņas un kabaci, apcepiet.
3. Beigās samaisiet, pievienojiet garšvielas. Pielejiet 700 ml ūdens un aizveriet ierīci.
4. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties BOIL programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 20 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
5. Kad līdz beigām palikušas 5 minūtes, pielieciet tomātus.
6. Izvārtītajā zupā saberiet garšvielas, apslaciniet ar eļļu.
7. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
8. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.



SASTĀVDAĻAS

- › 2 ēdamkarotes eļļas
- › 1 paprika
- › 1 kabacis
- › 1 sīpols
- › 1 daiviņa ķiploka
- › 1 kārbā tomātu, konservētu savā sulā
- › sauja sparģeļpupiņu
- › 1 lauru lapa
- › ¼ tējkarotes ķimeņu
- › 700 ml ūdens
- › sāls, pipari



SASTĀVDAĻAS

- › 640 ml dārzeņu buljona
- › 600 g kubiņos sagrieztu kabaču
- › 1 vidēja lieluma sīpols, sagriezts šķēlītēs
- › 1 sarīvēta ķiploka daiviņa
- › 1 ēdamkarote olīveļļas
- › 1 ēdamkarote dabiskā jogurta vai krējuma
- › sāls, pipari

Kabaču krēmzupa

PAGATAVOŠANA

1. Salieciet visus dārzeņus ierīces iekšējā katlā.
2. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties FRY programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 10 minūtes. Nospiediet START taustiņu. Ik pa laikam apmaisiet, neaizverot vāku.
3. Ielejiet buljonu, pieberiet sāli un piparus pēc garšas.
4. Izvēlieties STEW programmu un ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 15 minūtes. Aizveriet vāku.
5. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
6. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
7. Lai zupai būtu labāka konsistence, to var saberzt ar blenderi, var pievienot ēdamkaroti dabiskā jogurta vai krējuma.



Makaroni ar Boloņas mērci

PAGATAVOŠANA

1. Ierīces iekšējā katlā ielejiet eļļu un ielieciet sagrieztus burkānus, seleriju, šampinjonus un gaļu.
2. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties FRY programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 13 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
3. Cepiet 5 minūtes, pēc tam pievienojiet tomātu biezeni, sagrieztus tomātus, ķiploku, garšaugus un pielejiet sarkanvīnu. Turpiniet programmu FRY vēl 8 minūtes.
4. Ieberiet makaronus, ielejiet ūdeni. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties STEW programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 30 minūtes. Aizveriet vāku un nospiediet START taustiņu.
5. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
6. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
7. Pasniedziet ar Parmas sieru.

PADOMS. Makaronus ieteicams salikt uz mērces sastāvdaļām. Visu pārlejiet ar ūdeni, kas vārīšanas laikā pilnībā uzsūksies. Izmantojamā ūdens daudzums ir atkarīgs no tā, vai makaroniem vajadzētu būt cietākiem vai mīkstākiem.



SASTĀVDAĻAS

- › 1 ēdamkarote olīveļļas
- › 1 vidēja lieluma sīpols
- › 1 vidēja lieluma burkāns
- › 1 selerijas kāts
- › 70 g sīki sagrieztu šampinjonu
- › 250 g maltas liesas liellopu gaļas
- › 2 ēdamkarotes tomātu biezeņa
- › 400 g sagrieztu konservētu tomātu
- › 2 tējkarotes Provansas garšaugu
- › 1 sīki sagriezta ķiploka daiviņa
- › 250 g cauruļveida makaronu
- › 270 ml ūdens
- › 90 ml sarkanvīna



SASTĀVDAĻAS

- › 1 ēdamkarote olīveļļas
- › 1 vidēja lieluma kabacis, sagriezts kubiņos
- › sauja melno olīvu (bez kauliņiem)
- › 100 g sagrieztu konservētu tomātu
- › ½ vidēji liela, sagriezta sīpola
- › 1 sarīvēta ķiploka daiviņa
- › 1 lauru lapa
- › 250 g makaronu
- › 630 ml ūdens
- › sāls pēc garšas

Makaroni ar tomātiem un olīvām

PAGATAVOŠANA

1. Ierīces iekšējā katlā ielejiet eļļu, ielieciet sīpolu un ķiploku.
2. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties FRY programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 5 minūtes. Nospiediet START taustiņu. Ik pa laikam pamaisiet.
3. Ielieciet makaronus, pārējās sastāvdaļas, pielieciet garšvielas. Pielejiet ūdeni, izmaisiet.
4. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties STEW programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 20 minūtes. Aizveriet vāku un nospiediet START taustiņu.
5. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
6. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

PADOMS. Makaronus ieteicams salikt uz mērces sastāvdaļām. Visu pārlejiet ar ūdeni, kas vārīšanas laikā pilnībā uzsūksies. Izmantojamā ūdens daudzums ir atkarīgs no tā, vai makaroniem vajadzētu būt cietākiem vai mīkstākiem.



Makaroni ar baklažāniem un kazas sieru tomātu mērcē

PAGATAVOŠANA

1. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties FRY programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 12 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
2. Ierīces iekšējā katlā ielejiet eļļu, apcepiet sasmalcinātu sīpolu, līdz gabaliņi kļūs caurspīdīgi. Pēc tam pēc kārtas salieciņiet sagrieztu papriku un baklažānu. Izmaisiet, pievienojiet garšvielas.
3. Ielejiet 300 ml ūdens, pielieciet tomātus. Ielieciet makaronus. Aizveriet.
4. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties STEW programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 20 minūtes. Aizveriet vāku un nospiediet START taustiņu.
5. Beigās pielieciet sieru un visu izmaisiet.
6. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
7. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.



SASTĀVDAĻAS

- › 150 g lentišu veida makaronu
- › 2 ēdamkarotes eļļas
- › 1 sīpols
- › 1 baklažāns
- › 1 sarkanā paprika
- › 1 kārba tomātu
- › 2 ēdamkarotes mīksta kazas siera
- › 300 ml ūdens
- › sāls, pipari



SASTĀVDAĻAS

- › 400 g spinātu
- › 100 g kūpināta laša
- › 1 daiviņa ķiploka
- › 250 g spirālveida makaronu
- › 630 ml ūdens
- › 150 g bieza dabiskā jogurta
- › sāls un pipari pēc garšas

Makaroni ar lasi un spinātiem

PAGATAVOŠANA

1. Iekšējā katlā saberiet makaronus, ielejiet ūdeni, pieberiet sāli.
2. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties STEW programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 20 minūtes. Aizveriet vāku un nospiediet START taustiņu.
3. Rūpīgi nomazgātus spinātus salieciet tvaicēšanas grozā.
4. Kad līdz beigām palikušas 5 minūtes, ielieciet grozu ar spinātiem multikatlā.
5. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
6. Beigās pielejiet jogurtu un maisiet, līdz viss būs labi sajaucies.
7. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.



Makaroni

ar brokoļiem un fetu

PAGATAVOŠANA

1. Rūpīgi nomazgājiet brokoļus un salieciet tos tvaicēšanas grozā.
2. Iekšējā katlā saberiet makaronus, ielejiet ūdeni, pieberiet sāli. Virsū uzlieciet grozu ar brokoļiem.
3. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties STEW programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 20 minūtes. Aizveriet vāku un nospiediet START taustiņu.
4. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM. Tajā laikā iemaisiet makaronos brokoļus, sasmalcinātu ķiploku, kubiņos sagrieztu fetu, sāli un piparus.
5. Kad viss izmaisīts, aizveriet vāku un atstājiet uz 5 minūtēm.
6. Beigās pievienojiet jogurtu un rūpīgi izmaisiet.
7. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.



SASTĀVDAĻAS

- › 400 g brokoļu
- › 135 g fetas
- › 1 daiviņa ķiploka
- › 250 g cauruļveida makaronu
- › 630 ml ūdens
- › 150 g bieza dabiskā jogurta
- › sāls un pipari pēc garšas



SASTĀVDAĻAS

- › 200 g apaļo risoto rīsu
- › 250 g Hokaido ķirbja
- › 1 mazs sīpols
- › 1 ēdamkarote eļļas
- › 1 ēdamkarote sviesta
- › 3 ēdamkarotes Parmas siera
- › 500 ml buljona
- › sāls un pipari pēc garšas

Risoto

ar ķirbjiem

PAGATAVOŠANA

1. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties FRY programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 8 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
2. Ierīces iekšējā katlā ielejiet eļļu, apcepiet sasmalcinātu sīpolu, līdz gabaliņi kļūs caurspīdīgi. Pielieciet kubiņos sagrieztu ķirbi.
3. Ieberiet rīsus, izmaisiet. Ielejiet siltu buljonu, izmaisiet un aizveriet vāku.
4. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties RISOTTO programmu. Nospiediet START taustiņu.
5. Kad līdz gatavošanas beigām būs palikušas 4 minūtes, atveriet ierīci, pievienojiet sviestu un Parmas sieru. Pieberiet sāli un piparus pēc garšas. Visu rūpīgi izmaisiet.

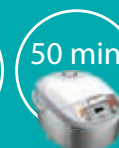


Risoto

ar dārzeņiem

PAGATAVOŠANA

1. Ierīces iekšējā katlā ielejiet eļļu.
2. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties FRY programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 10 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
3. Salieciet katlā sīpolus, paprikas, šampinjonus un tomātus. Ik pa laikam apmaisiet.
4. Pieberiet rīsus, zaļos zirnīšus, safrānu un ielejiet buljonu. Aizveriet ierīci.
5. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties RISOTTO programmu. Nospiediet START taustiņu.
6. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
7. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.



SASTĀVDAĻAS

- › 2 ēdamkarotes olīveļļas
- › ½ pusgredzenos sagriezta sīpola
- › ¼ sagrieztas sarkanās paprikas
- › ½ sagrieztas zaļās paprikas
- › 60 g šķēlītēs sagrieztu šampinjonu
- › 130 g sagrieztu tomātu
- › 280 g gargraudu rīsu
- › 360 ml buljona
- › 70 g saldētu zaļo zirnīšu
- › šķipsniņa safrāna



- › 1 ēdamkarote eļļas
- › 1 liels, kubiņos sagriezts sīpols
- › 250 g čoriso
- › 4 sarīvētas ķiploka daiviņas
- › 1 tējkarote maltas kūpinātās paprikas
- › 400 g konservētu tomātu
- › 200 g basmati rīsu
- › 600 ml vistas gaļas buljona
- › 3 ēdamkarotes citronu sulas
- › 2 lauru lapas
- › sauja svaiga, sakapāta koriandra

PAGATAVOŠANA

1. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties FRY programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 8 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
2. Ierīces iekšējā katlā ielejiet eļļu, apcepiet sasmalcinātu sīpolu, līdz gabaliņi kļūs caurspīdīgi. Ielieciet čoriso, cepiet, līdz izdalīsies tauki. Pielieciet ķiplokus, papriku un tomātus. Pēc izmaišanas sagaidiet FRY programmas beigas.
3. Katlā ieberiet rīsus, ielejiet buljonu, citronu sulu, pielieciet lauru lapas.
4. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties PILAF programmu. Nospiediet START taustiņu.
5. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
6. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
7. Pirms pasniegšanas pārkaisiet ar svaigu koriandru.



Cūkas karbonāde

PAGATAVOŠANA

1. Izdauziet filejas gabalus ar āmuru, lai tie kļūtu plāni.
2. Sagatavojiet 3 lēzenus šķīvjus ar sastāvdaļām: pirmajā samaisiet miltus ar garšvielām, otrajā sakuliet olu, trešajā ieberiet rīvmaizi.
3. Ierīces iekšējā katlā ielejiet eļļu.
4. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties FRY programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 15 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
5. Gaļu apviļājiet miltos, pēc tam olā un rīvmaizē.
6. Katru karbonādes pusi cepiet 3–6 minūtes.
7. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.



SASTĀVDAĻAS

- › 5 ēdamkarotes olīveļļas
- › 4 cūkas filejas gabali
- › rīvmaize
- › milti
- › 1 ola
- › sāls un pipari pēc garšas



SASTĀVDAĻAS

- › 1 kāposts
- › 1 kg maltās gaļas
- › 2 sīpoli
- › 300 g rīsu
- › 1 burkāns
- › 2 ēdamkarotes tomātu pastas
- › 1 ēdamkarote cukura
- › sāls un garšvielas pēc garšas

Kāpostu tīteņi

PAGATAVOŠANA

1. Iekšējā katlā salieciet kāposta lapas, uzlejiet ūdeni.
2. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties BOIL programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 10 minūtes. Aizveriet vāku un nospiediet START taustiņu. Kad noteiktais laiks pagājis, atvienojiet ierīci no elektrotīkla un atstājiet, lai atdziest.
3. Maltajā gaļā iemaisiet garšvielas, sagrieztu sīpolu un nevārītus rīsus.
4. No iegūtās masas izveidojiet bumbiņas, uzlieciet tās uz kāposta lapām, pēc tam satiniet.
5. Iekšējā katlā ielieciet sagrieztu burkānu un sīpolu. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties STEW programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 1 stundu un 40 minūtes.
6. Pēc 10 minūtēm ielejiet ūdeni, pieberiet cukuru, sāli un piparus. Salieciet mērcē kāpostu tīteņus. Pielieciet tomātu pastu. Aizveriet vāku.
7. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
8. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.



Frikadeles

diļļu mērcē

PAGATAVOŠANA

1. Rīvmaizi aplejiet ar pienu, mazliet nogaidiet, pēc tam samaisiet ar gaļu un pētersīļiem. Pievienojiet sāli un piparus.
2. Ierīces iekšējā katlā ielejiet ūdeni, salieciet burkānus, pētersīļus, selerijas un puravu, lauru lapu un smaržīgos piparus.
3. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties BOIL programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 15 minūtes. Aizveriet vāku un nospiediet START taustiņu.
4. Kad noteiktais laiks pagājis, salieciet katlā frikadeles. Kartupeļus un pupas salieciet tvaicēšanas grozā.
5. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties STEAM programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 20 minūtes. Aizveriet vāku un nospiediet START taustiņu.
6. Pēc programmas beigām izņemiet frikadeles un dārzeņus. Ielejiet katlā saldo krējumu, kas samaisīts ar kartupeļu cieti un dillēm. Pēc vajadzības pievienojiet garšvielas.
7. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM. Pagaidiet 5 minūtes, līdz mērce sastings, un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.



SASTĀVDAĻAS

- › 250 g maltās gaļas
- › 1 ēdamkarote svaigu, sakapātu pētersīļu
- › 1 ēdamkarote rīvmaizes
- › 2 ēdamkarotes piena
- › burkānu, pētersīļu, seleriju un purava saišķītis
- › 700 ml ūdens
- › 1 lauru lapa
- › 2 graudiņi smaržīgo piparu
- › 100 ml saldo krējumu
- › 2 ēdamkarotes diļļu
- › 1 tējkarote kartupeļu cietes
- › sauja zaļo sparģelpupiņu
- › 500 g svaigu kartupeļu
- › sāls, pipari



SASTĀVDAĻAS

- › 200 g kabača
- › 150 g sparģelpupiņu
- › 1 dzeltenā paprika
- › 1 sīpols
- › 400 g tītara krūtiņas
- › 1 ēdamkarote kviešu miltu
- › svaigs timiāns
- › 2 ēdamkarotes eļļas
- › ½ kg svaigu kartupeļu
- › sāls, pipari
- › 500 ml ūdens

Tītara gaļas gulašs ar tvaicētiem kartupeļiem

PAGATAVOŠANA

1. Sagrieziet gaļu lielos kubiņos, ierīvējiet ar sāli, pipariem un timiānu, apbārstiet ar miltiem.
2. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties FRY programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 15 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
3. Ierīces iekšējā katlā ielejiet eļļu. Cepiet tītara gaļu, līdz tā nobrūnēs. Pielieciet sīpolu, sagrieztas sparģelpupiņas, papriku un kabaci. Ieberiet sāli un piparus.
4. Ielejiet 250 ml ūdens. Aizveriet vāku.
5. Salieciet kartupeļus tvaicēšanas grozā. Nesagrieztus kartupeļus var salikt kopā ar gaļu.
6. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties STEW programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 30 minūtes.
7. Pasniedzot aplaistiet kartupeļus ar gaļas mērci.
8. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
9. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.



Vistas gaļas un sēņu sacepums

PAGATAVOŠANA

1. Vistas gaļu apbārstiet ar miltiem, kopā ar sviestu ielieciet ierīces iekšējā katlā.
2. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties FRY programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 15 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
3. Vistas gaļu cepiet 10 minūtes, līdz tā kļūs zeltaina.
4. Pielieciet sīpolus, selerijas un cepiet atlikušās 5 minūtes, līdz viss kļūs mīksts.
5. Pielieciet sēnes un ķiplokus, pielejiet buljonu, visu izmaisiet. Pievienojiet garšvielas.
6. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties STEW programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 1 stundu. Aizveriet vāku un nospiediet START taustiņu.
7. Pirms pasniegšanas pievienojiet krējumu un izmaisiet.
8. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
9. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.



SASTĀVDAĻAS

- › 3 vistu krūtiņas
- › 2 ēdamkarotes kviešu miltu
- › 30 g sviesta
- › 1 liels, sīki sagriezts sīpols
- › 3 lieli seleriju kāti, sagriezti salmiņos
- › 250 g sēņu, sagrieztu salmiņos
- › 1 sarīvēta ķiploka daiviņa
- › 375 ml vistas gaļas buljona
- › sāls un pipari
- › 4 ēdamkarotes krējuma (pēc garšas)



SASTĀVDAĻAS

- › 1 kg vistu spārniņu
- Mērcei
 - › smalki sarīvēta 1 citrona miziņa
 - › 40 ml citronu sulas
 - › 180 ml medus
 - › 1 tējkarote kanēļa
 - › 2 tējkarotes sojas mērces

Vistu spārniņi ar medus un citronu garšu

PAGATAVOŠANA

1. Ierīces iekšējā katlā salieciēt mērces sastāvdaļas un izmaisiet.
2. Ielieciēt spārniņus mērcē, lai iemarinētu tos. Nosedziēt iekšējo katlu un nolieciēt vēsā vietā uz 30 minūtēm.
3. Pēc marinēšanas nolieciēt mērci trauciņā un ielieciēt iekšējo katlu ierīcē.
4. Nospiediēt MENU taustiņu un izvēlieties BAKE programmu. Ar taustiņu TEMPERATURE noregulējiēt 180 °C. Pēc tam ar COOKING TIME taustiņu noregulējiēt laiku 45 minūtes. Nospiediēt START taustiņu.
5. Pēc 20 minūtēm pievienojiēt spārniņiem noliēto mērces daļu un cepiēt līdz 45 minūšu programmas laika beigām.
6. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
7. Pēc programmas beigām atvienojiēt ierīci no elektrotīkla.



Gulašs ar kartupeļiem un sparģelpupiņām

PAGATAVOŠANA

1. Ierīces iekšējā katlā ielejiet eļļu, ieberiet sīpolus un gaļu.
2. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties FRY programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 7 minūtes. Nospiediet START taustiņu. Ik pa laikam apmaisiet.
3. Salieciet pārējās sastāvdaļas (izņemot kartupeļus) un izmaisiet.
4. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties STEW programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 1 stundu. Aizveriet vāku un nospiediet START taustiņu.
5. Kad palikušas 30 minūtes, pievienojiet kartupeļus. Tvaicēšanas grozā salieciet pupiņas, ielieciet katlā, aizveriet vāku un turpiniet sautēt.
6. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
7. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
8. Pirms pasniegšanas izņemiet lauru lapas.



SASTĀVDAĻAS

- › 1 ēdamkarote olīveļļas
- › 1 liels sīpols, sagriezts
- › 3 sasmalcinātas ķiploka daiviņas
- › 750 g kubiņos sagrieztas liellopu gaļas
- › 400 g sagrieztu konservētu tomātu
- › 500 g sagrieztu kartupeļu
- › 200 g kubiņos sagrieztu burkānu
- › 150 g jaunu šampinjonu
- › 45 ml baltvīna
- › 2 lauru lapas
- › dažī graudiņi smaržīgo piparu
- › ½ tējkarotes čili
- › ½ tējkarotes maltu piparu
- › šķipsniņa sāls
- › 250 g sparģelpupiņu



SASTĀVDAĻAS

- › 500 g nesagrieztas filejas
- › 100 ml saldā krējuma ar tauku saturu 30%
- › 50 g zilā pelējuma siera, sagriezta kubiņos
- › 2 ēdamkarotes svaigi maltu krāsaino piparu
- › 3 ēdamkarotes eļļas
- › sauja sasmalcinātu valriekstu

Cūkas fileja ar riekstu un siera mērci

PAGATAVOŠANA

1. Bļodā samaisiet 2 ēdamkarotes eļļas un piparus. Ar iegūto masu ierīvējiet gaļu un atstādiet marinēties uz 2 stundām istabas temperatūrā.
2. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties FRY programmu, noregulējiet laiku 6 minūtes un nospiediet taustiņu START.
3. Ierīces iekšējā katlā ielejiet atlikušo eļļu, sakarsējiet 1 minūti. No abām pusēm apcepjiet tajā gaļu, līdz nobrūnēs.
4. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties BAKE programmu. Ar taustiņu TEMPERATURE noregulējiet 150 °C. Pēc tam ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 20 minūtes. Aizveriet vāku un nospiediet START taustiņu.
5. Cepšanas laikā divas reizes apgrieziet gaļu ar koka mentīti.
6. Kad līdz programmas beigām paliks 3 minūtes, atveriet vāku un izņemiet gaļu. Katlā ielejiet saldo krējumu, ielieciet pelējuma sieru un riekstus. Aizveriet vāku un sagaidiet programmas beigas.
7. Pārklājiet gaļu ar alumīnija foliju uz 10 minūtēm, līdz tā nogatavosies un apstāsies gaļas sulu cirkulācija. Pēc tam sagrieziet gaļu šķēlēs un pasniedziet ar siera un riekstu mērci.
8. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
9. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.



Cūkas stilbs

savā sulā ar dārzeņiem

PAGATAVOŠANA

1. Izdauziet gaļu ar āmuru. Samaisiet paprikas pulveri ar Provansas garšaugiem un pipariem. Katru cūkas stilba gabaliņu ierīvējiet ar garšvielām un no abām pusēm noziediet ar sinepēm. Atstādiet marinēties istabas temperatūrā uz 2 stundām vai uz visu nakti ledusskapī (pirms cepšanas ļaujiet atsilt istabas temperatūrā).
2. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties FRY programmu, noregulējiet laiku 8 minūtes un nospiediet taustiņu START.
3. Ierīces iekšējā katlā ielejiet 2 ēdamkarotes eļļas, sakarsējiet apmēram 1 minūti. Pēc tam apcepiet šķēlēs sagrieztu cūkas stilbu no abām pusēm. Ielejiet 130 ml karsta ūdens, pievienojiet lauru lapas, sīpolus un ķiplokus.
4. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties STEW programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 1 stundu. Aizveriet vāku un nospiediet START taustiņu.
5. Pēc 20 minūtēm pievienojiet papriku un šampinjonus, pieberiet sāli un piparus, aizveriet vāku un atstādiet sautēties līdz programmas beigām.
6. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
7. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
8. Pasniedziet ar kartupeļu biezeni.



SASTĀVDAĻAS

- › 500 g cūkas stilba
- › 4 ēdamkarotes Dižonas sinepju
- › 2 tējkarotes paprikas pulvera
- › 2 tējkarotes Provansas garšaugu
- › 1 tējkarote svaigi maltu piparu
- › 2 daiviņas ķiploka
- › 2 ēdamkarotes eļļas
- › 2 lauru lapas
- › 1 vidēji liela, salmiņos sagrieztā sarkanā paprika
- › 1 vidēja lieluma sīpols
- › 200 g šampinjonu
- › sāls
- › 130 ml karsta ūdens



SASTĀVDAĻAS

- › 500 g cūkas ribiņu
- › 1 vidēja lieluma sīpols, sagriezts pusgredzenos
- › 4 sagriezti vidēja lieluma kartupeļi
- › 2 daiviņas ķiploka
- › 1 ēdamkarote kviešu miltu
- › 1 ēdamkarote krējuma
- › 1 tējkarote svaigi maltu piparu
- › 3 ēdamkarotes eļļas
- › 2 lauru lapas
- › 3 graudiņi smaržīgo piparu
- › sāls
- › 130 ml karsta ūdens

Ribiņas mērcē

PAGATAVOŠANA

1. Atsildiet gaļu istabas temperatūrā, ierīvējiet ar pipariem un sāli.
2. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties FRY programmu, noregulējiet laiku 15 minūtes un nospiediet taustiņu START.
3. Ierīces iekšējā katlā ielejiet trīs ēdamkarotes eļļas, sakarsējiet aptuveni 1 minūti. Gaļu stipri apcepjiet no katras puses. Kad gaļa izcepusies, pievienojiet sīpolus. Tos cepiet, līdz kļūs zeltaini.
4. Ielejiet 130 ml karsta ūdens, pielieciet lauru lapas, smaržīgos piparus un sarīvētu ķiploku.
5. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties STEW programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 40 minūtes. Aizveriet vāku un nospiediet START taustiņu.
6. Pēc 10 minūtēm salieciet šķēlēs sagrieztus kartupeļus tvaicēšanas grozā un aizveriet vāku.
7. Beigās izņemiet ribiņas un kartupeļus, bet novārījumam pievienojiet ēdamkaroti miltu, kas samaisīti ar 60 ml auksta ūdens. Rūpīgi izmaisiet. Citā bļodīnā ielejiet trīs ēdamkarotes mērces, vienu ēdamkaroti krējuma un rūpīgi samaisiet. Pēc tam iegūto masu ielejiet atpakaļ ierīces iekšējā katlā pie atlikušās mērces. Salieciet atpakaļ ribiņas.
8. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
9. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
10. Pasniedziet ar skābētiem gurķiem.



Liellopu gaļa vīnā

PAGATAVOŠANA

1. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties FRY programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 6 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
2. Ierīces iekšējā katlā ielejiet eļļu, apcepiet sasmalcinātu sīpolu, līdz gabaliņi kļūs caurspīdīgi. Miltos apviļātus gaļas gabalus apcepiet, līdz tie kļūst brūni.
3. Ielejiet vīnu, ieberiet plūmes, garšvielas. Aizveriet vāku.
4. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties STEW programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 2 stundas un 30 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
5. Lai mērce sabiezētu, pēdējās 15 minūtes vāriet bez vāka.
6. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
7. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.



SASTĀVDAĻAS

- › 500 g liellopu gaļas
- › 300 ml sarkanvīna
- › 1 sīpols
- › 2 graudiņi smaržīgo piparu
- › ½ ēdamkarotes kaltēta rozmarīna
- › 6 žāvētas plūmes
- › 1 ēdamkarote eļļas
- › 1 ēdamkarote kviešu miltu
- › sāls, pipari



SASTĀVDAĻAS

- › 250 g svaiga laša
- › 200 g brokoļu
- › 200 ml baltvīna
- › 100 ml putošanai paredzēta saldā krējuma
- › 1 saldaiss sīpols
- › 2 ēdamkarotes sakapātu pētersīļu lapu
- › 1 ēdamkarote sviesta
- › 1 ēdamkarote kartupeļu cietes
- › sāls, pipari

Tvaicēts lasis ar krējuma mērci un pētersīļiem

PAGATAVOŠANA

1. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties FRY programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 5 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
2. Ierīces iekšējā katlā ielieciet sviestu, apcepiet sasmalcinātu saldo sīpolu, līdz tas kļūs caurspīdīgs. Ielejiet vīnu un ūdeni.
3. Tvaicēšanas grozā salieciet brokoļus un lasi, uzberiet sāli un piparus. Aizveriet vāku.
4. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties STEAM programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 15 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
5. Pēc programmas beigām izņemiet no ierīces lasi un dārzeņus.
6. Iegūtajā novārijumā ielejiet saldo krējumu, kas samaisīts ar kartupeļu cieti un pētersīļiem.
7. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM. Pagaidiet 5 minūtes, līdz mērce sabiezēs, pēc tam atvienojiet ierīci no elektrotīkla.



Puravos sautēta menca

PAGATAVOŠANA

1. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties STEW programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 20 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
2. Ierīces iekšējā katlā izkausējiet sviestu, ielieciet puravus, pieberiet sāli un aizveriet vāku. Sautējiet 10 minūtes.
3. Uz apsautētiem puraviem uzlieciet mencu, apbārstiet ar pipariem un aizveriet vāku. Sautējiet apmēram 2 minūtes. Beigās pievienojiet krējumu.
4. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
5. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.



SASTĀVDAĻAS

- › 50 g sviesta
- › 300 g svaigas, garenos gabalos sagrieztas mencu filejas
- › 1 liels puravs; balto daļu sagriežiet šķēlītēs
- › 100 ml krējuma ar tauku saturu 30%
- › sāls, pipari



SASTĀVDAĻAS

- › 200 g atlaidinātu garneļu
- › 1 sasmalcināta ķiploka daiviņa
- › 1 ēdamkarote eļļas
- › 2 ēdamkarotes sviesta
- › 30 ml baltvīna
- › 1 ēdamkarote sakapātu pētersīļu lapu
- › sāls
- › pipari

Baltvīnā ceptas garneles ar ķiplokiem

PAGATAVOŠANA

1. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties FRY programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 8 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
2. Ierīces iekšējā katlā ielejiet eļļu, karsējiet apmēram 4 minūtes. Salieciet garneles. Apmēram pēc minūtes ieberiet ķiplokus un piparus, visu izmaisiet, pēc tam pielieciet sviestu un pagaidiet, līdz tas izkusis. Beigās ielejiet vīnu, tvaicējiet apmēram 2 minūtes, lai sanāktu mērce. Garneles pārkaisiet ar sāli un svaigiem pētersīļiem.
3. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
4. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
5. Garneles pasniedziet ar svaigu rukolu, citrona daiviņu un franču baltmaizes šķēli.



Cepts lasis ar kartupeļiem

PAGATAVOŠANA

1. Nomazgātus un nosusinātus laša filejas gabaliņus apslakiet ar citrona sulu, ierīvējiet ar pipariem, sāli un dillēm.
2. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties FRY programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 15 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
3. Ierīces iekšējā katlā ielejiet eļļu, ielieciet šķēlēs sagrieztus kartupeļus, uzberiet sāli. Cepiet apmēram 15 minūtes, ik pa laikam apmaisot, līdz kļūs zeltaini.
4. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties BAKE programmu. Ar taustiņu TEMPERATURE noregulējiet 150 °C. Pēc tam ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 20 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
5. Uz kartupeļiem uzlieciet lasi un ķiršu tomātus. Visu pārlejiet ar baltvīnu un aizveriet vāku.
6. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
7. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.



SASTĀVDAĻAS

- › 300 g laša filejas
- › 4 šķēlēs sagriezti kartupeļi
- › 10 ķiršu tomāti
- › 90 ml baltvīna
- › puscitrona sula
- › 2 ēdamkarotes eļļas
- › sāls, pipari
- › dilles



SASTĀVDAĻAS

Iecienītāko dārzeņu maisījums

- › ziedkāposts
- › brokoļi
- › burkāns
- › sparģeļpupiņas
- › kartupeļi

Mērcei

- › 4 ēdamkarotes grieķu jogurta
- › 1 ēdamkarote majonēzes
- › 1 tējkarote sinepju
- › 1 ēdamkarote sakapātu pētersīļu lapu
- › 1 ēdamkarote diļļu
- › 1 ēdamkarote bazilika
- › sāls, pipari

Tvaicēti dārzeņi ar mērci

PAGATAVOŠANA

1. Ierīces iekšējā katlā ielejiet 300 ml ūdens.
2. Salieciet dārzeņus tvaicēšanas grozā un aizveriet vāku.
3. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties STEAM programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 17 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
4. Atsevišķā traukā samaisiet mērces sastāvdaļas.
5. Tvaicētos dārzeņus pasniedziet ar mērci.
6. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
7. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.



Gulašs sicīliešu gaumē no baklažāniem (caponata)

PAGATAVOŠANA

1. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties FRY programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 13 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
2. Ierīces iekšējā katlā ielejiet eļļu, ielieciet baklažāna gabaliņus, kas apbārstīti ar sāli un raudenēm. Cepiet, ik pa laikam apmaisot. Apmēram pēc 5 minūtēm pievienojiet sīpolu, ķiploku un pētersīļus. Pēc vajadzības pielejiet vairāk eļļas.
3. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties STEW programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 20 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
4. Pielieciet kaperus, olīvas un tomātus. Pieberiet sāli un piparus, aizveriet vāku.
5. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
6. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.



SASTĀVDAĻAS

- › 1 baklažāns
- › 1 sarkanais sīpols
- › 4 lieli tomāti bez miziņām un sēkliņām
- › 2 daiviņas ķiploka
- › 5 melnās un 5 zaļās olīvas
- › 2 ēdamkarotes sakapātu pētersīļu lapu
- › 2 ēdamkarotes sāļo kaperu
- › 1 tējkarote žāvētu raudenču
- › sāls, pipari
- › 5 ēdamkarotes eļļas



SASTĀVDAĻAS

- › 1½ kg skābētu kāpostu
- › 1 kubiņos sagriezts sīpols
- › 300 g kubiņos sagrieztas desas
- › 300 g cūkas lāpstiņas
- › 1 ēdamkarote eļļas
- › 15 g žāvētu sēņu
- › 1 nomizots ābols, sagriezts 4 daļās
- › 4 žāvētas plūmes
- › 100 ml ūdens
- › 2 lauru lapas
- › 3 graudiņi smaržīgo piparu
- › 3 kadiķa ogas
- › melno un krāsaino piparu graudiņi

Bigoss

(gaļas un kāpostu sautējums)

PAGATAVOŠANA

1. Ierīces iekšējā katlā ielejiet eļļu, ielieciet sīpolus.
2. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties FRY programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 15 minūtes. Nospiediet START taustiņu. Ik pa laikam apmaisiet.
3. Pēc 5 minūtēm pievienojiet sagrieztu desu un cūkas lāpstiņu. Turpiniet cept ar atvērtu vāku.
4. Pēc tam pievienojiet skābētus kāpostus, lauru lapas, smaržīgos piparus, kadiķu ogas, izmērcētas sēnes, pieberiet piparus un pielejiet mazliet ūdens. Noregulējiet STEW programmu 1 stundai un 30 minūtēm, aizveriet vāku un nospiediet START taustiņu.
5. Pēc tam pievienojiet žāvētās plūmes un ābolu. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties BAKE programmu. Ar taustiņu TEMPERATURE noregulējiet 80 °C. Pēc tam ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 20 minūtes. Kad programmas laiks beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
6. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

PADOMS. Beigās var pievienot mazliet ķimeņu, majorāna un pieliet sarkanvīnu.



Lečo

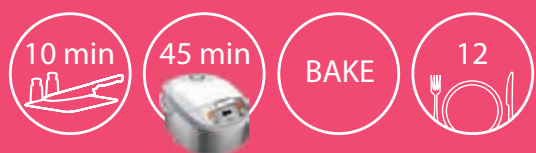
PAGATAVOŠANA

1. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties FRY programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 10 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
2. Ierīces iekšējā katlā ielejiet eļļu, ielieciet sīpolus, bet pēc 2–3 minūtēm pievienojiet cukīni. Cepiet, ik pa laikam apmaisot. Beigās pieberiet saldās paprikas pulveri un pielejiet ¼ glāzes ūdens.
3. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties STEW programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 35 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
4. Ielieciet papriku, aizveriet vāku. Pēc 10 minūtēm pielieciet pārējos sagrieztos dārzeņus, pievienojiet garšvielas. Aizveriet vāku un sautējiet, kamēr beigsies programmas laiks.
5. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
6. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.



SASTĀVDAĻAS

- › 300 g cukīni
- › 2 vidēja lieluma sīpoli
- › 2 ēdamkarotes (bez kaudzes) saldās paprikas pulvera
- › 4 vai 5 tomāti bez miziņām, sagriezti četros gabalos
- › 1 liela sarkanā paprika
- › 1 liela dzeltenā paprika
- › ⅔ ēdamkarotes (bez kaudzes) rozmarīna
- › 2 sarīvētas ķiploka daiviņas
- › sāls un pipari pēc garšas
- › ½ tējkarotes čili
- › 3 ēdamkarotes eļļas



SASTĀVDAĻAS

- › 4 vidēji lielas olas
- › 120 g cukura
- › 100 g sviesta
- › 160 g miltu
- › 1 tējkarote cepamā pulvera
- › 100 g tumšās šokolādes
- › 150 g krūmmelleņu

Šokolādes kūka ar krūmmellenēm

PAGATAVOŠANA

1. Atsevišķā bļodā samaisiet olas ar cukuru, saputojiet līdz krēmveida konsistencei.
2. Pievienojiet sviestu un turpiniet kult. Pēc tam pieberiet miltus un cepamo pulveri, turpiniet kult.
3. Izkausējiet šokolādi. Samaisiet visas sastāvdaļas, ogas uzmanīgi pieberiet pašās beigās.
4. Ierīces iekšējā katla sieniņas izlīdziniet ar sviestu, pēc tam ielejiet tajā sagatavoto masu. Izlīdziniet.
5. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties BAKE programmu. Ar taustiņu TEMPERATURE noregulējiet 180 °C. Pēc tam ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 45 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
6. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
7. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
8. Atstājiet kūku atdzist atvērtā katlā.



Kanēļa kūka

ar āboliem

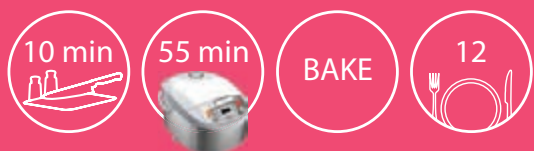
PAGATAVOŠANA

1. Atsevišķā bļodā samaisiet kviešu miltus, cepamo pulveri, sāli un cukuru.
2. Miltu maisījumā ielejiet eļļu ar olām, kas samaisītas citā traukā. Izmaisiet.
3. Ierīces iekšējā katla sieniņas izziediet ar sviestu, ielejiet tajā sagatavoto masu.
4. Virsū salieciet ābolu gabaliņus, pārkaisiet ar mandeļu pārslām un kanēli. Aizveriet vāku.
5. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties BAKE programmu. Ar taustiņu TEMPERATURE noregulējiet 180 °C. Pēc tam ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 45 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
6. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
7. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.



SASTĀVDAĻAS

- › 1 glāze kviešu miltu
- › 1 tējkarote cepamā pulvera
- › šķipsniņa sāls
- › ¾ glāzes cukura
- › ½ glāzes rapšu eļļas
- › 2 olas
- › 2 āboli
- › ½ tējkarotes kanēļa
- › 2 ēdamkarotes mandeļu pārslu



SASTĀVDAĻAS

- › 200 g miltu
- › 130 g cukura
- › 175 ml eļļas
- › 2 olas
- › 1½ tējkarotes cepamā pulvera
- › 1½ tējkarotes kanēļa
- › ½ tējkarotes muskatrieksta
- › 1 vidēja lieluma burkāns, smalki sarīvēts
- › 200 g konservētu ananasu
- › 100 g sasmalcinātu valriekstu
- › 50 g kokosriekstu skaidiņu
- › 200 g Filadelfijas siera
- › 70 g istabas temperatūras sviesta
- › 100 g pūdercukura
- › 2 ēdamkarotes svaigi spiestas apelsīnu sulas

Burkānu kūka

PAGATAVOŠANA

1. Atsevišķā traukā samaisiet miltus, cepamo pulveri, cukuru, kanēli un muskatriekstu. Ielejiet eļļu, iekuliet olas. Visu izmaisiet ar karoti. Beigās pievienojiet riekstus, burkānu, ananasa gabaliņus, kokosriekstu skaidiņas un izmaisiet līdz viendabīgai masai.
2. Ierīces iekšējā katla sienīgas izziediet ar sviestu, ielejiet tajā sagatavoto masu. Izlīdziniet.
3. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties BAKE programmu. Ar taustiņu TEMPERATURE noregulējiet 180 °C. Pēc tam ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 55 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
4. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
5. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Atstādiet kūku atdzist atvērtā katlā.
6. Pa to laiku pagatavojiet krēmu – saberziet pūdercukuru ar sviestu, pievienojiet sieru un apelsīnu sulu. Rūpīgi sakuliet.
7. Padzisušu kūku pārgrieziet šķērsām, apziediet ar krēmu. Ar krēmu apziediet arī kūkas virspusi un sānus. Pārkaisiet ar riekstiem. Paturiet ledusskapī 2 stundas.



Medus kūka

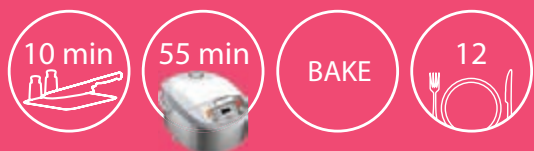
PAGATAVOŠANA

1. Atsevišķā traukā sakuliet olu baltumus. Pievienojiet olu dzeltenumus, medu. Kuliet, līdz masa kļūs čaugana.
2. Pievienojiet pārējās sastāvdaļas, maisiet, līdz masa kļūs viendabīga.
3. Sagatavoto masu pārlejiet ierīces iekšējā katlā.
4. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties BAKE programmu. Ar taustiņu TEMPERATURE noregulējiet 180 °C. Pēc tam ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 1 stundu. Aizveriet vāku un nospiediet START taustiņu.
5. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
6. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
7. Izcepto kūku pārziediet ar divām kārtām ievārījuma.



SASTĀVDAĻAS

- › 2 olas
- › 1 glāze cukura
- › 1 ēdamkarote medus
- › 2 glāzes miltu
- › 2 ēdamkarotes kakao
- › 2 tējkarotes dzeramās sodas
- › 1 glāze piena
- › ½ glāzes eļļas
- › 2 ēdamkarotes garšvielu cepumiem un kūkām
- › 5 ēdamkarotes ievārījuma (piemēram, upeņu)
- › žāvēti augļi un tamlīdzīgi produkti pēc garšas



SASTĀVDAĻAS

- › 5 vidēja lieluma olas
- › 1½ glāzes cukura
- › 2½ glāzes + 3 ēdamkarotes miltu
- › ¾ glāzes eļļas
- › 1 glāze ūdens
- › 3 ēdamkarotes kakao
- › vaniļas aromāts
- › rīvmaize vai mannas putraimi

Zebra

PAGATAVOŠANA

1. Atsevišķā bļodā sakuliet olas ar cukuru, līdz masa kļūs čaugana. Pakāpeniski pieberiet miltus, samaisītus ar cepamo pulveri, tāpat pakāpeniski pielejiet ūdeni un iepiliniet vaniļas aromātu. Beigās viegli iemaisiet eļļu.
2. Sadaliet mīklu uz pusēm. Vienu pusi viegli samaisiet ar kakao, otru – ar 3 ēdamkarotēm miltu.
3. Ierīces iekšējā katla sieniņas izziediet ar sviestu, apbārstiet ar rīvmaizi vai mannas putraimi. Trauka centrā pārmaiņus leļiet tumšo un gaišo masu. Mīkla iegūs interesantu tekstūru.
4. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties BAKE programmu. Ar taustiņu TEMPERATURE noregulējiet 150 °C. Pēc tam ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 35 minūtes. Aizveriet vāku un nospiediet START taustiņu. Kad šis laiks beigsies, vēlreiz nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties BAKE programmu. Ar taustiņu TEMPERATURE noregulējiet 180 °C. Pēc tam ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 20 minūtes. Kad līdz cepšanas beigām būs palikušas 5 minūtes, atveriet vāku un ieduriet mīklā kociņu. Ja tas paliek sauss – mīkla ir izcepusies. Pretējā gadījumā cepiet atlikušās 5 minūtes.
5. Atdzesējiet kūku, turot ierīces vāku atvērtu.
6. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
7. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.



Bumbieri

vīnā

PAGATAVOŠANA

1. Ierīces iekšējā katlā salieciēt visas sastāvdaļas, izņemot miltus.
2. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties STEW programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 20 minūtes. Aizveriet vāku un nospiediet START taustiņu.
3. Lai mērce sabiezētu, kad līdz cepšanas beigām būs palikušas 5 minūtes, pievienojiet tējkaroti miltu.



SASTĀVDAĻAS

- › 150 g pūdercukura
- › 6 mazi, nomizoti un uz pusēm pārgriezti bumbieri
- › 1 kanēļa standziņa
- › 480 ml sarkanvīna
- › 1 tējkarote kviešu vai kukurūzas miltu



SASTĀVDAĻAS

- › 1 kg zemeņu
- › 700 g cukura
- › 1 tējkarote vaniļas cukura ar īsto vaniļu
- › citrona sula un mīksts
- › puscitrona miziņa

Zemeņu džems

PAGATAVOŠANA

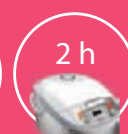
1. Nomazgātas zemenes bez kātiņiem salieci ierīces iekšējā katlā, uzberiet cukuru. Atstādiet uz stundu.
2. Iekšējo katlu ar zemenēm ielieciet ierīcē. Pielejiet citrona sulu, pievienojiet citrona mīkstu, miziņu, cukuru un vaniļu.
3. Aizveriet vāku. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties JAM programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 1 stundu un 30 minūtes. Nospiediet START taustiņu.
4. Pēc 30 minūtēm atveriet vāku un atstādiet vaļā, lai sanāktu vēlāmā konsistence.
5. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
6. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
7. Gatavo džemu salejiet burkā un aizvākojiet.



Marmelāde ar šokolādi

PAGATAVOŠANA

1. Plūmes, kam izņemti kauliņi, ielieciet ierīces iekšējā katlā. Aizveriet vāku.
2. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties JAM programmu. Ar COOKING TIME taustiņu noregulējiet laiku 2 stundas. Nospiediet START taustiņu.
3. Pēc 30 minūtēm atveriet vāku un turpiniet vārīt marmelādi, ik pa laikam apmaisot.
4. Kad līdz gatavošanas beigām palikušas 30 minūtes, pievienojiet cukuru, šokolādi un kanēli. Rūpīgi izmaisiet.
5. Kad programma beigsies, automātiski ieslēgsies ierīces siltuma saglabāšanas funkcija KEEP WARM.
6. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
7. Gatavo marmelādi salejiet burkā un aizvākojiet.



SASTĀVDAĻAS

- › 1 kg plūmju
- › 1 glāze cukura (250 ml)
- › 50 g piena šokolādes
- › 1 tējkarote kanēļa



SASTĀVDAĻAS

- › 1 litrs pasterizēta piena
- › 180–200 g dabiskā jogurta

Mājas jogurts

PAGATAVOŠANA

1. Ierīces iekšējā katlā ielejiet pienu (tam jābūt istabas temperatūrā) un jogurtu. Izmaisiet.
2. Aizveriet vāku. Nospiediet MENU taustiņu un izvēlieties YOGURT programmu. Nospiediet START taustiņu.
3. Pēc programmas beigām atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
4. Ja vēlaties pagatavot augļu jogurtu, ieberiet aptuveni 200 g augļu, kad līdz programmas laika beigām palikušas 30 minūtes.

PIERAKSTIEM

[illegible]This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for handwriting or typing. There are no margins, text, or other markings on the page.

