



PHILIPS Robust Collection

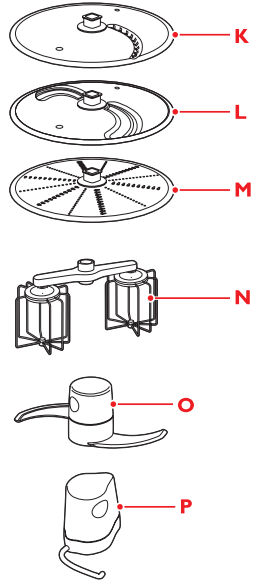
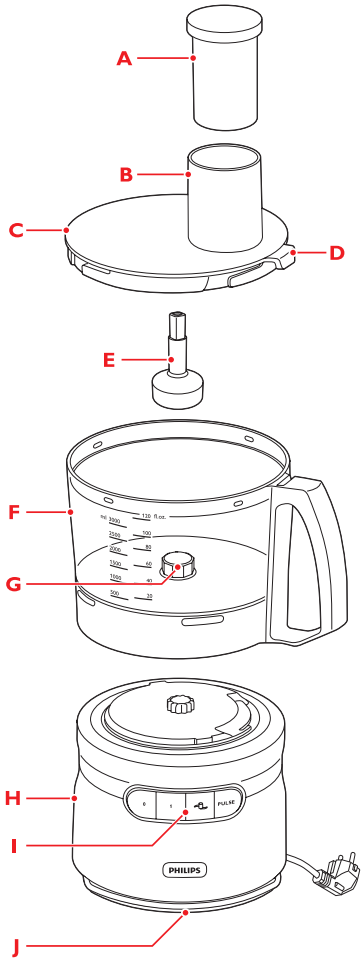
Virtuves kombains  
Virtuvės kombainas  
Köögikombain



**ROBUST**  
COLLECTION

LV Lietošanas pamācība  
LT Naudojimo instrukcija  
EE Kasutusjuhend

**PHILIPS**



**HR7781/00**

**LATVIEŠU 4**  
**LIETUVIŲ 10**  
**EESTI 17**

## Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam «Philips»! Lai pilnīgi izmantotu «Philips» piedāvāto atbalstu, reģistrējiet savu ierīci **www.philips.lv**. Šis virtuves kombains ir izveidots, lai ilgi kalpotu un droši apstrādātu visdažādākos produktus ēdienu pagatavošanai pēc neskaitāmām receptēm. Tā konstrukcija ir uzlabota, lai vienkāršotu tīrīšanu, un visas noņemamās detaļas un piederumus drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

## Vispārējs apraksts (1. attēls)

- A** Stampiņa
- B** Padeves caurule
- C** Vāks
- D** Drošības aizslēgs
- E** Piederumu turētājs
- F** Bļoda
- G** Piedziņas ass
- H** Motora bloks
- I** Vadības pogas
- J** Elektrovada uzglabāšanas rievā
- K** Žuljena/fritētu kartupeļu disks
- L** Abpusējs šķēlēšanas disks (rupjš/smalks)
- M** Abpusējs rīves disks (rupjš/smalks)
- N** Dubultputotājs
- O** Asmeņu bloks
- P** Mīcīšanas āķis

## Svarīgi

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabājiet to turpmākām uzziņām.

## Vispārīgi

**Bīstami!**

- Nekad neiegremdējiet motora bloku ūdenī vai kādā citā šķidrumā, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī. Motora bloka tīrīšanai izmantojiet vienīgi mitru drānu.

**Brīdinājumi**

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārlicinieties, vai uz ierīces norādītais spriegums atbilst vietējā elektrotīkla strāvas spriegumam.
- Lai izvairītos no bīstamām situācijām, nekad nepievienojiet šo ierīci laika relejam.
- Lai izvairītos no bīstamām situācijām, bojāta elektrovada nomainītu uzticiet «Philips», «Philips» pilnvarotai remontdarbīnīcai vai līdzīgi kvalificētām personām.
- Nelietojiet ierīci, ja bojāts tās kontaktspraudnis, elektrovads vai citas detaļas.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai vienīgi mājturībā. Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionāliem vai daļēji profesionāliem mērķiem, vai tā netiek izmantota saskaņā ar norādījumiem lietošanas pamācībā, garantija vairs nav spēkā un «Philips» neuzņemas nekādu atbildību par nodarīto kaitējumu.
- Nekad neatstājiet darbojošos ierīci bez uzraudzības.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (ieskaitot bērņus), kam ir ierobežotas fiziskās, sensorās vai garīgās spējas, kā arī trūkst pieredzes un zināšanu, izņemot gadījumus, kad viņu uzraudzību vai apmācību ierīces lietošanā veic persona, kas ir atbildīga par viņu drošību.
- Bērņi ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nerotaļājas ar ierīci.
- Ierīcei darbojoties, nekad nebīdiat produktus padeves caurulē ar pirkstiem vai priekšmetiem (piemēram, lāpstiņu). Šim nolūkam izmantojiet vienīgi stampiņu.
- Rīkojoties ar ierīci, to tīrot vai iztukšojot bļodu, nepieskarieties asmeņu bloka vai disku griešanas malām. Tās ir ļoti asas, un jūs viegli varat sagriezt pirkstus uz tām.

## Piesardzības pasākumi

- Pievienojiet ierīci tikai sazemētai elektrotīkla kontaktligzdai.
- Pirms ierīces daļu salikšanas, izjaukšanas vai pielāgošanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Nekad neizmantojiet citu ražotāju piederumus vai detaļas vai piederumus un detaļas bez īpaša «Philips» ieteikuma. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, garantija vairs nav spēkā.
- Nepārsniedziet uz bļodas atzīmēto maksimālo piepildīšanas līmeni.
- Pareiza produktu daudzuma un apstrādes ilguma izvēlei izmantojiet šīs lietošanas pamācības tabulu.
- Nekad neiepildiet bļodā produktus, kuru temperatūra pārsniedz 80 °C.
- Ja produkti ir pielipuši pie bļodas sienīnām, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla. Pēc tam ar lāpstiņu noņemiet produktus no sienīnām.
- Atsevišķi produkti var radīt detaļu virsmas krāsas pārmaiņas. Tam nav negatīvas ietekmes uz detaļām. Parasti šīs krāsas pārmaiņas pēc kāda laika izzūd.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai vienīgi mājturībā.
- Trokšņa līmenis: Lc = 78 dB (A).

## Elektromagnētiskie lauki (EMF)

Šī «Philips» ierīce atbilst visiem ar elektromagnētiskajiem laukiem saistītajiem standartiem. Ja tā tiek lietota atbilstoši un saskaņā ar norādījumiem šajā lietošanas pamācībā, ierīce ir droši izmantojama, pamatojoties uz pašlaik pieejamajiem zinātniskajiem pierādījumiem.

## Drošības aprīkojums

### Termoslēdzis

Šī ierīce ir aprīkota ar termoslēdzi, kas automātiski pārtrauc strāvas padevi ierīcei, ja tā ir pārkarusi.

Ja ierīce pārstāj darboties:

1. Izvelciet elektrovada kontaktspraudni no elektrotīkla kontaktligzdas.
2. Ļaujiet ierīcei vienu stundu atdzist.

3. Iespraudiet elektrovada kontaktspraudni atpakaļ elektrotīkla kontaktligzdā.

4. Atkal ieslēdziet ierīci.

Ja termoslēdzis izslēdz ierīci pārāk bieži, lūdzu, sazinieties ar «Philips» preču izplatītāju vai «Philips» pilnvarotu remontdarbniecu.

### Iebūvētais drošības aizslēgs

Šis aprīkojums nodrošina iespēju ieslēgt ierīci vienīgi tad, ja bļoda ir pareizi uzlikta motora blokam un bļodai ir pareizi uzlikts vāks. Ja bļoda un vāks ir salikts pareizi (sk. nodaļu «Ierīces lietošana»), iebūvētais drošības aizslēgts tiks atbloķēts.

### Pirms pirmās lietošanas

Higiēnas apsvērumu dēļ ar rokām rūpīgi nomazgājiet bļodu un visas noņemamās detaļas remdenā ūdenī, kam pievienots nedaudz šķidrā trauku mazgāšanas līdzekļa.

### Ierīces lietošana

#### Vispārīgi

- Ierīce ir aprīkota ar iebūvētu drošības aizslēgu, kas neļauj iedarbināt ierīci, ja bļoda un vāks nav salikts pareizi.

#### Virtuves kombains

1. Uzlieciet bļodu uz motora bloka (1) un pagrieziet pulksteņa rādītāju kustības virzienā, lai to nostiprinātu (2) (sk. 2. attēlu).
2. Ja vēlaties lietot kādu no diskiem vai putotāju, uzlieciet piederumu turētāju uz piedziņas ass bļodas dibenā. Ja vēlaties lietot asmeņu bloku vai mīcīšanas āķi, varat tos uzlikt tieši uz piedziņas ass bļodas vidū, neuzliekot piederumu turētāju.
3. Lietojot asmeņu bloku, mīcīšanas āķi vai putotāju, vispirms ielieciet bļodā piederumu un pēc tam apstrādājamos produktus.
4. Uzlieciet bļodai vāku (1). Pagrieziet vāku pulksteņa rādītāju kustības virzienā (2), lai to nostiprinātu (atskan klikšķis). Vāka izvirkājums pabeidz roktura formu (sk. 3. attēlu).

5. Lietojot kādu no diskjiem, pievienojiet produktus pa padeves cauruli un bīdīet tos uz leju ar stampiņu.
6. Piespiediet bļodā ievietotajam piederumam atbilstošo ātruma pogu. Piespiediet 1. ātruma pogu, ja bļodā ievietots putotājs, diski vai mīcīšanas āķis, un piespiediet asmeņu bloka pogu, ja bļodā ievietots asmeņu bloks.
7. Kad produktu apstrāde ir pabeigta, piespiediet 0 pogu.

### **Padeves caurule un stampiņa**

- Izmantojiet padeves cauruli šķidru un/vai cietu produktu pievienošanai (sk. 4. attēlu).
- Izmantojiet stampiņu, lai bīdītu cietos produktus uz leju pa padeves cauruli (sk. 5. attēlu).

Varat izmantot stampiņu arī padeves caurules aizvākošanai. Tas novērš produktu noplūdi pa padeves cauruli.

### **Asmeņu bloks**

Asmeņu bloku varat izmantot produktu smalcināšanai, jaukšanai, maisīšanai vai biezeņa gatavošanai.

1. Uzlieciet asmeņu bloku uz piedziņas ass bļodas dibenā (sk. 6. attēlu).

### Griešanas malas ir ļoti asas. Nepieskarieties tām.

2. Ielieciet bļodā produktus. Lielus produktu gabalus iepriekš sagrieziet aptuveni 3 × 3 × 3 cm gabaliņos (sk. 7. attēlu).
3. Uzlieciet bļodai vāku (1) un pagrieziet pulksteņa rādītāju kustības virzienā, lai to aizvērtu (2). Lai novērstu produktu izšķīstīšanos, ielieciet stampiņu padeves caurulē (sk. 8. attēlu).
4. Piespiediet asmeņu bloka pogu (sk. 9. attēlu).

### **Padomi**

- Lai nesasmalcinātu sīpolus pārāk sīki, apstrādājiet tos, dažas reizes piespiežot impulsa pogu.
- Smalcinot (cietu) sieru vai šokolādi, nedarbiniet ierīci pārāk ilgi, lai šie produkti pārāk nesasiltu, nesāktu kust un nesaveltos pikās.

- Neizmantojiet asmeņu bloku ļoti cietu produktu, piemēram, kafijas pupiņu, kurkumas, muskatriekstu un ledus gabaliņu smalcināšanai, jo tas var notrulināt asmeņus.
- Parasti visi smalcināšanas darbi ilgst no 30 līdz 60 sekundēm.
- Ja produkti pielīp pie asmeņiem vai bļodas sienīnām, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla. Pēc tam ar lāpstiņu noņemiet produktus no asmeņiem vai bļodas sienīnām.

### **Diski**

Nekad neapstrādājiet ar diskjiem cietus produktus, piemēram, ledus gabaliņus.

Disku griešanas malas ir ļoti asas. Nepieskarieties tām.

1. Uzlieciet piederumu turētāju uz piedziņas ass bļodas dibenā (sk. 10. attēlu).
2. Uzlieciet uz piederumu turētāja vajadzīgo disku (sk. 11. attēlu).  
*Piezīme. Novietojiet žuljena/fritētu kartupeļu disku uz piederumu turētāja tā, lai garākā plastmasas detaļa diska centrā būtu vērsta uz augšu.*
3. Uzlieciet bļodai vāku (1) un pagrieziet pulksteņa rādītāju kustības virzienā, lai to aizvērtu (2) (sk. 12. attēlu).
4. Lieciet produktus padeves caurulē (sk. 13. attēlu).
  - Lielus produktus iepriekš sagrieziet gabaliņos, kas ietilpst padeves caurulē.
  - Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, vienmērīgi piepildiet padeves cauruli.
  - Ja jums jāapstrādā liels daudzums produktu, sadaliet tos mazākās porcijās un iztukšojiet bļodu pēc katras porcijas apstrādes.
5. Piespiediet 1. ātruma pogu.
6. Ar stampiņu viegli piespiediet produktus padeves caurulē.
7. Kad produktu apstrāde ir pabeigta, piespiediet 0 pogu.

### **Padoms**

- Neizmantojiet diskus šokolādes apstrādei. Šim nolūkam izmantojiet vienīgi asmeņu bloku.

## Mīcīšanas āķis

Varat izmantot mīcīšanas āķi, lai sagatavotu rauga mīklu maizei un picām.

1. Uzlieciet mīcīšanas āķi uz piedziņas ass blōdas dibenā (sk. 14. attēlu).
2. Ielieciet blōdā produktus (sk. 15. attēlu).
3. Uzlieciet blōdai vāku (1) un pagrieziet pulksteņa rādītāju kustības virzienā, lai to aizvērtu (2). Lai novērstu produktu izšķakstīšanos, ielieciet stampiņu padeves caurulē (sk. 16. attēlu).
4. Piespiediet 1. ātruma pogu.

Mīklas mīcīšanas laikā nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības.

5. Kad produktu apstrāde ir pabeigta, piespiediet 0 pogu.

## Dubultputotājs

Varat izmantot dubultputotāju saldā krējuma un olu baltumu putošanai, kā arī olu, ātri pagatavojamo pudiņu, majonēzes, biskvīta mīklas un citu mīkstu produktu kulšanai.

### Padomi

- Neizmantojiet putotāju, lai pagatavotu kūku mīklas ar sviestu vai margarīnu vai samīcītu mīklu. Šiem darbiem izmantojiet mīcīšanas āķi.
- Pirms olu baltumu putošanas pārliecinieties, ka putotājs ir sauss un nav taukains. Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, olu baltumiem ir jābūt istabas temperatūrā.

1. Uzlieciet piederumu turētāju uz piedziņas ass blōdas dibenā (sk. 10. attēlu).
2. Uzlieciet putotāju uz piederumu turētāja (sk. 17. attēlu).
3. Ielieciet blōdā produktus (sk. 18. attēlu).
4. Uzlieciet blōdai vāku (1) un pagrieziet pulksteņa rādītāju kustības virzienā, lai to aizvērtu (2). Lai novērstu produktu izšķakstīšanos, ielieciet stampiņu padeves caurulē (sk. 19. attēlu).
5. Piespiediet 1. ātruma pogu.
6. Kad produktu apstrāde ir pabeigta, piespiediet 0 pogu.

7. Pēc lietošanas vienmēr notīriet putotāju. Norādījumus par putotāja tīrīšanu sk. nodaļā «Tīrīšana».

## Tīrīšana

1. Pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta un atvienota no elektrotīkla.
2. Noslaukiet motora bloku ar mitru drānu.

Nekad neiegremdējiet motora bloku ūdenī un neskalojiet tekošā ūdenī.

3. Detaļas, kas nonāk saskarē ar produktiem, uzreiz pēc lietošanas mazgājiet karstā ūdenī, kam pievienots nedaudz šķidrā trauku mazgāšanas līdzekļa.

Uzmanīgi mazgājiet asmeņu bloku un diskus. To griešanas malas ir ļoti asas.

*Piezīme. Visas detaļas, izņemot motora bloku, drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.*

- Raugieties, lai asmeņu un disku griešanas malas nenonāk saskarē ar cietiem priekšmetiem, tādējādi padarot tās neasas.

## Putotājs

Vienmēr notīriet putotāju uzreiz pēc lietošanas. Rūpīgai tīrīšanai putotāju varat izjaukt.

1. Izvelciet putotājus no balsta (sk. 20. attēlu).
2. Nomazgājiet visas detaļas karstā ūdenī, kam pievienots nedaudz šķidrā trauku mazgāšanas līdzekļa, vai trauku mazgājamā mašīnā.
3. Piestipriniet nomazgātos putotājus atpakaļ pie balsta.

## Uzglabāšana

1. Uzglabājiet ierīces elektrovadu rievā, aptinot to ap motora bloka pamatni (sk. 21. attēlu).

**Vides aizsardzība**

- Ierīces darbmūža beigās neizmetiet to parastajos sadzīves atkritumos, bet nododiet pārstrādei oficiālā savākšanas vietā, tādējādi sniedzot savu ieguldījumu vides aizsardzībā (sk. 22. attēlu).

**Garantija un apkalpošana****Speciālā garantija un apkalpošana**

Jūs esat iegādājies kulinārijas rīku visam mūžam, un mēs vēlamies nodrošināt, lai jūs vienmēr būtu ar to apmierināts. Mēs iesakām jums reģistrēt savu pirkumu, lai mēs varētu sazināties ar jums un jūs varētu saņemt papildu pakalpojumus un ieguvumus no mums. Reģistrējieties trīs mēnešu laikā no pirkuma dienas, lai saņemtu ieguvumus, kas ietver:

- preces trīs gadu garantiju,
- jaunas idejas ēdienu receptēm pa e-pastu,
- padomus un ieteikumus jūsu «Robust» ierīces lietošanai un kopšanai,
- visas jaunākās ziņas par «Robust Collection».

Lai reģistrētu savu jauno ierīci, jums jāapmeklē mājaslapa **www.philips.lv** vai jāpiezvana uz vietējo „Philips” klientu apkalpošanas tālruni **66163264**.

Ja jums ir jautājumi par jūsu kulinārijas rīku (lietošana, kopšana, piederumi utt.), varat konsultēties ar mūsu tiešsaistes atbalsta dienestu

**www.philips.lv** vai zvanīt uz vietējo klientu apkalpošanas tālruni.

Mēs neesam zēlojuši pūles šīs augstas kvalitātes ierīces izstrādāšanā, pārbaudē un izgatavošanā, taču, ja tomēr jūsu ierīcei nepieciešama labošana, lūdzu, zvaniet uz vietējo «Philips» klientu apkalpošanas tālruni. Viņi palīdzēs jums, noorganizējot vajadzīgo remontu visāsākajā laikā un visērtākajā veidā – viņi var nosūtīt kurjeru uz jūsu mājām, lai paņemtu ierīci un atvestu atpakaļ to pēc remonta. Tādā veidā jūs varat turpināt sevi iepriecināt ar gardu mājās gatavotu ēdienu.

**Kļūmju novēršana**

Šajā nodaļā apkopotas biežāk sastopamās problēmas, ar kādām jūs varētu saskarties ierīces lietošanas gaitā. Ja nevarat atrisināt problēmu, izmantojot šo informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.

**Problēma****Risinājums**

Ierīce nesāk darboties, kad es piespiežu apstrādes vai impulsa taustiņu.

Pārbaudiet, vai ir pareizi nostiprināta bļoda un vāks (atskan klikšķis). Ierīce sāk darboties, kad piespiežat ātruma pogu.

Ierīce pēkšņi pārstāj darboties.

Iespējams, ka termoslēdzis ir pārtraucis elektrības padevi ierīcei, jo tā ir pārkarusī. 1) Piespiediet apturēšanas pogu 0. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla. 2) Ļaujiet ierīcei vienu stundu atdzist. 3) Iespraudiet elektrovada kontaktspraudni elektrotīkla kontaktligzdā. 4) Vēlreiz ieslēdziet ierīci.

Mīcīšanas āķis vai asmeņu bloks negriežas.

Pārbaudiet, vai mīcīšanas āķis vai asmeņu bloks ir rūpīgi uzlikts uz piedziņas ass. Pārbaudiet arī, vai ir pareizi salikta bļoda un vāks (atskan klikšķis).

Kad es lietoju žuljena/fritētu kartupeļu disku, ierīce rada lielu troksni un disks skrāpē bļodas vāku.

Žuljena/fritētu kartupeļu disks ir ielikts otrādi. Nekavējoties izslēdziet ierīci un ielieciet žuljena/fritētu kartupeļu disku tā, lai garākā plastmasas detaļa diska vidū būtu vērsta uz augšu.

Pēc ierīces lietošanas es nevaru izņemt no bļodas piederumu turētāju, asmeņu bloku vai mīcīšanas āķi.

Iztukšojiet bļodu. Ielejiet tajā 500 ml ūdens. Pagaidiet vienu minūti un pēc tam izņemiet piederumu turētāju, asmeņu bloku vai mīcīšanas āķi.



Jautājums	Atbilde
Kā es varu pagatavot putukrējumu, nesakuļot saldo krējumu sviestā?	Izmantojiet tikko no ledusskapja izņemtu saldo krējumu (5–8 °C) un nepārsniedziet šīs lietošanas pamācības produktu daudzuma un apstrādes ilguma tabulā norādīto apstrādes laiku.
Kāpēc mīklas mīcīšanas laikā ierīce kļūst nestabila?	Kad mīkla ir savelta pikā, ierīce zaudē līdzsvaru, pikai griežoties blīdā. Tas nebojā ierīci, taču uzmanieties, lai ierīce nenokrīt no galda vai darbvirsmas. Vienmēr veiciet mīcīšanu 1. ātrumā.
Vai ar šo ierīci es varu pagatavot smilšu mīklu?	Jā, jūs varat to izdarīt, ja neizmantojat sviestu un olas tieši no ledusskapja.
Kāpēc putotāji negriežas?	Iespējams, ka produkti no iepriekšējās reizes ir iestrēguši putotāju un balsta savienojuma vietās. Noņemiet putotājus un iztīriet savienojuma vietas.
Kā jāuzliek žuljena/fritētu kartupeļu disks?	Uzlieciet žuljena/fritētu kartupeļu disku tā, lai garākā plastmasas detaļa diska vidū ir vērstā uz augšu.
Kāpēc ierīce uzsāk darbību tik lēni?	Ierīce ir aprīkota ar mierīgā starta mehānismu. Tas samazina produktu šakstīšanos.

## Receptes

### Pica «San Daniele» (6 porcijas)

Mīklas sastāvdaļas:

- 500 g balto miltu
- 50 ml eļļas
- tējkarote cukura
- tējkarote sāls
- paciņa šķīstošā rauga
- aptuveni 280 ml silta ūdens

Virskārtai:

- kārbā konservētu mizotu tomātu
- 25 ml olīveļļas
- raudene, baziliks un ķiploki pēc garšas
- pustējkarote sāls
- 250 g plānās šķēlēs sagriezta šķiņķa
- 250 g siera

1. Uzkarsējiet krāsni līdz 200 °C.
2. Uzlieciet mīcīšanas āķi uz piedziņas ass blīdas dibenā.
3. Salieciet blīdā sausās sastāvdaļas un pievienojiet ūdeni un eļļu.
4. Mīciet šo maisījumu vienu minūti.
5. Nolieciet mīklu 30 minūtes uzrūgt.
6. Izveltnējiet mīklu aptuveni 3 mm biezā plāksnē un lieciet uz plāts.
7. Ar rīves disku sarīvējiet sieru (sk. nodaļas «Ierīces lietošana» sadaļu «Diski»).
8. Izmantojot asmeņu bloku, sasmalciniet konservētos mizotos tomātus un sajauciet tos ar olīveļļu, raudeni, baziliku, ķiplokiem un sāli (sk. nodaļas «Ierīces lietošana» sadaļu «Asmeņu bloks»).
9. Vienmērīgi apziediet mīklu ar tomātu mērci, uzlieciet plānās šķiņķa šķēles un pārkaisiet ar rīvīto sieru.
10. Lieciet picu krāsnī. Cepiet 25 minūtes 200 °C temperatūrā. Pica ir gatava, kad siers ir izkusis un viegli apbrūnējis.

**Pitas plācenīši**

Sastāvdaļas:

- 1000 g miltu
- 2 tējkarotes sāls
- 2 tējkarotes cukura
- 2 paciņas šķīstošā rauga
- 700 ml remdena ūdens
- rozmarīns, fenhelis, ķīmenes, raudene un/vai sezama sēklas pēc garšas

- 1.** Uzkarsējiet cepeškrāsns līdz 220 °C.
- 2.** Uzlieciet mīcīšanas āķi uz piedziņas ass blodas dibenā.
- 3.** Salieciet blodā sausās sastāvdaļas un pievienojiet ūdeni.
- 4.** Lielā ātrumā mīciet maisījumu 30 sekundes (sk. 9. attēlu).
- 5.** Izņemiet mīklu no virtuves kombaina blodas. Izveidojiet gludu bumbu. Apklājiet to ar virtuves dvieli un ļaujiet uzrūgt aptuveni 90 minūtes.
- 6.** Rūpīgi samīciet mīklu un izveidojiet no tās garu veltni. Sagrieziet veltni 24 gabalos. No katra gabala izveidojiet apaļu pitas plācenīti.
- 7.** Cepiet pitas plācenīšus 220 °C temperatūrā trīs minūtes vai līdz tie ir brūni. Pēc tam apvēršiet tos otrādi un cepiet vēl divas minūtes.

*Piezīme. Neapstrādājiet bez pārtraukuma vairāk par vienu porciju. Pirms turpināt produktu apstrādi, ļaujiet ierīcei atdzist līdz istabas temperatūrai.*

**Pristatymas**

Dėkojame, kad įsigijote šį „Philips“ gaminį! Norėdami pasinaudoti visa „Philips“ siūloma pagalba, užregistruokite savo įsigytą gaminį tinklalapyje **www.philips.lt**.

Šis virtuvės kombainas skirtas patogiai apdoroti daugybę maisto produktų ir ruošti įvairius patiekalus. Prietaisas pasižymi ilgaamžišku veikimu. Jį patogų valyti, o visas nuimamas dalis ir priedus galima plauti indaplovėje.

**Aprašymas (I pav.)**

- A** Stūmiklis
- B** Padavimo vamzdis
- C** Dangtelis
- D** Apsauginis užraktas
- E** Įrankių laikiklis
- F** Indas
- G** Varomoji detalė
- H** Variklio skyrelis
- I** Valdymo mygtukai
- J** Griovelis, apie kurį apvyniojamas laidas
- K** Bulvių pjaustymo šiaudeliniai diskas
- L** Dvipusis pjaustymo griežinėliais diskas (stambiam ir smulkiam pjaustymui)
- M** Dvipusis pjaustymo gabaliukais diskas (stambiam ir smulkiam pjaustymui)
- N** Dvigubas apvalus plaktuvas
- O** Ašmenys
- P** Įrankis tešlai minkyti

**Svarbu**

Prieš naudojantis šiuo buitiniu prietaisu, rekomenduojame įdėmiai perskaityti šią instrukciją ir pasidėti ją ateičiai.

## Bendroji informacija

---

### Pavojus

- Niekada nemerkite variklio skyrelio į vandenį, neplaukite jo po tekančiu vandeniu. Variklio skyrelį valykite tik sudrėkinta šluoste.

### Įspėjimas

- Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą, patikrinkite, ar ant jo nurodyta įtampa atitinka vietos maitinimo tinklo įtampą.
- Kad išvengtumėte pavojaus, niekada prie šio prietaiso nejunkite automatinio jungiklio.
- Jeigu pažeistas elektros laidas, siekiant išvengti pavojaus, jį turi pakeisti „Philips“, „Philips“ įgaliotas techninės priežiūros centras arba panašūs kvalifikuoti specialistai.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu kištukas, laidas arba kitos dalys yra pažeistos.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik butyje. Netinkamai naudojant prietaisą arba naudojant jį profesionaliai ar pusiau profesionaliai, arba jeigu jis naudojamas nesilaikant naudojimo instrukcijos, garantija nebegalioja, o „Philips“ neprisiima jokios atsakomybės dėl padarytos žalos.
- Niekada nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Šio prietaiso negali naudoti asmenys (įskaitant vaikus), turintys fizinę, jutimo ar psichinę negalią arba neturintys naudojimosi prietaisu patirties ir žinių, išskyrus, jeigu asmuo, atsakingas už jų saugumą, prižiūri arba apmoko, kaip juo naudotis.
- Būtina prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Niekada nestumkite maisto produktų padavimo vamzdžiu pirštais ar koku nors daiktu (pvz., mentele), kai prietaisas įjungtas. Naudokite stūmiklį.
- Nelieskite ašmenų ar diskų briaunų, kai juos keičiate, valote ar tušinate indą. Jie yra labai aštrūs ir jūs galite lengvai įsipjauti.

### Perspėjimas

- Prietaisą junkite tik į įžemintą sieninį kištukinį lizdą.
- Prieš surinkdami, išardydami ar keisdami dalis, visada ištraukite prietaiso laidą iš kištukinio lizdo.
- Niekada nenaudokite kitų gamintojų priedų ar dalių, arba tokių priedų ir dalių, kurių „Philips“ ypač nerekomenduoja. Naudojant tokius priedus ar dalis, jūsų garantija nebegalioja.
- Neviršykite nurodytos indo pripildymo ribos.
- Tinkami kiekiai ir apdoravimo laikas pateiktas šios naudojimo instrukcijos lentelėje.
- Niekada nedėkite į indą maisto produktų, kurių temperatūra viršija 80 °C.
- Maistui prilipus prie indo sienelių, išjunkite prietaisą ir ištraukite laidą iš kištukinio lizdo. Mentele nuimkite maistą nuo sienelės.
- Kai kurie maisto produktai gali pakeisti dalių paviršiaus spalvą. Tai nedaro jokio neigiamo poveikio dalims. Praėjus šiek tiek laiko pakitusi spalva išnyks.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik butyje.
- Triukšmo lygis: Lc = 78 dB(A).

### Elektromagnetiniai laukai (EML)

---

Šis „Philips“ buitinis prietaisas atitinka visus standartus dėl elektromagnetinių laukų (EML). Tinkamai naudojant ir laikantis šių naudojimo instrukcijų, remiantis šiaandieniais turimais moksliniais įrodymais, šis buitinis prietaisas yra saugus naudoti.

### Saugumo sistema

---

#### Apsauga nuo perkaitimo

Šiame prietaise sumontuota apsaugos nuo perkaitimo sistema, kuri prietaisui perkaitus automatiškai išjungia prietaiso maitinimo šaltinį. Prietaisui išsijungus:

- 1 Ištraukite elektros laidą iš kištukinio lizdo.
- 2 Palikite prietaisą 1 valandai atvėsti.
- 3 Įkiškite kištuką į sieninį kištukinį lizdą.
- 4 Įjunkite prietaisą.

Jeigu apsauga nuo perkaitimo įsijungia pernelyg dažnai, susisieki su „Philips“ pardavėju arba „Philips“ įgaliotu techninės priežiūros centru.

### Apsauginis užraktas

Ši funkcija užtikrina, kad prietaisą galėsite įjungti tik kai tinkamai uždėsite indą ant variklio skyrelio ir tinkamai uždengsite indą dangčiu. Tinkamai uždėjus indą ir dangtelį (žr. skyrelį „Naudojimasis prietaisu“), apsauginis užraktas išsijungs.

### Prieš naudojant pirmą kartą

Laikydami higienos kruopščiai rankomis išplaukite indą ir nuimamas dalis drungnu vandeniu su šiek tiek indų plovimo skysčio.

### Naudojimasis prietaisu

#### Bendroji informacija

- Prietaise sumontuotas apsauginis užraktas, dėl kurio prietaisas neveikia, jeigu indas ir dangtelis tinkamai neuždėti.

#### Virtuvės kombainas

- 1** Pastatykite indą ant variklio skyrelio (1) ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad užsifikuotų (2) (2 pav.).
- 2** Jeigu norite naudoti vieną iš diskų ar apvalų plaktuvą, ant varomosios detalės, esančios indo dugne, uždėkite įrankių laikiklį. Jeigu norite naudoti ašmenis arba įrankį, skirtą tešlai minkyti, dėkite juos tiesiai ant indo viduryje esančios varomosios detalės be įrankių laikiklio.
- 3** Naudojant ašmenis, įrankį, skirtą tešlai minkyti, arba apvalų plaktuvą, pirmiausia į indą įdėkite įrankį, o po to sudėkite apdorojamus maisto produktus.
- 4** Uždėkite indo dangtelį (1). Pasukite dangtelį pagal laikrodžio rodyklę (2), kad užsifikuotų (pasigirs spragtelėjimas). Išsikišusi dangtelio dalis turi būti ties rankena (3 pav.).
- 5** Jeigu naudojate vieną iš diskų, maisto produktus dėkite per padavimo vamzdį ir stūmikliu pastumkite.

- 6** Paspauskite greičio mygtuką, atitinkantį inde naudojamą priedą. Jeigu naudojate apvalų plaktuvą, diskus ar minkymo įrankį, pasirinkite greičio mygtuką „1“, o jei naudojate ašmenis, spauskite ašmenų mygtuką.

- 7** Baigę apdorojimą, paspauskite mygtuką „0“.

#### Padavimo vamzdis ir stūmiklis

- Per padavimo vamzdį pilkite skysčius ir (arba) dėkite kietus maisto produktus (4 pav.).
- Stūmikliu pastumkite kietus maisto produktus padavimo vamzdžiu (5 pav.).

Taip pat stūmikliu galite uždaryti padavimo vamzdį. Tai apsaugos maisto produktus nuo išlėkimo iš padavimo vamzdžio.

#### Ašmenys

Ašmenis galite naudoti maisto produktams pjaustyti, maišyti, plakti ar pertrinti.

- 1** Uždėkite ašmenis ant indo dugne esančios varomosios detalės (6 pav.).

Briaunos yra labai aštrios. Nelieskite jų.

- 2** Sudėkite į indą maisto produktus. Stambesnius maisto produktus supjaustykite apytiksliai 3 x 3 x 3cm gabalėliais (7 pav.).
- 3** Uždėkite indo dangtį (1) ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad užsidarytų (2). Į padavimo vamzdį įdėkite stūmiklį, kad maisto produktai neišsiliėtų (8 pav.).
- 4** Paspauskite ašmenų mygtuką (9 pav.).

#### Patarimai

- Pjaustydami svogūnus, keletą kartų paspauskite pulsinio režimo mygtuką, kad svogūnai nebūtų pernelyg smulkiai supjaustyti.
- Kai smulkinate sūrį (kietąjį) arba šokoladą, neleiskite prietaisui veikti pernelyg ilgai. Kitaip šie maisto produktai pernelyg įkais, pradės lydėtis ir taps sunkūs.

- Nenaudokite ašmenų labai kietiems maisto produktams pjaustyti, tokiems kaip kavos pupelės, ilgiosios ciberžolės, muskato riešutai ir ledo kubeliai, nes ašmenys gali atšipti.
- Standartinis apdoravimo pjaustant laikas yra 30–60 sekundžių.
- Maisto produktams prilipus prie ašmenų ar indo sienelių, išjunkite prietaisą ir ištraukite iš kištukinio lizdo. Mentele nuimkite maisto produktus nuo ašmenų ar indo sienelių.

## Diskai

Niekada diskais neapdorokite kietų maisto produktų, tokių kaip ledo kubeliai.

Diskų pjaustymo briaunos yra labai aštrios. Nelieskite jų.

**1** Uždėkite įrankių laikiklį ant indo dugne esančios varomosios detalės (10 pav.).

**2** Ant įrankių laikiklio uždėkite norimą diską (11 pav.).

*Pastaba. Bulvių pjaustymo šiaudeliais diską dėkite ant įrankių laikiklio taip, kad disko centre esanti ilgesnė plastikinė dalis būtų viršuje.*

**3** Uždėkite indo dangtelį (1) ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad užsidarytų (2) (12 pav.).

**4** Į padavimo vamzdį sudėkite maisto produktus (13 pav.).

- Didensius maisto produktus supjaustykite gabalėliais, telpančiais į padavimo vamzdį.
- Geriausiam rezultatui pasiekti maisto produktus į padavimo vamzdį dėkite tolygiai.
- Jeigu reikia apdoroti didelį kiekį maisto produktų, tai darykite nedideliais etapais ir tarp jų ištuštinkite dubenį.

**5** Paspauskite greičio mygtuką „1“.

**6** Stūmikliu truputį paspauskite padavimo vamzdyje sudėtus maisto produktus.

**7** Baigę apdoroti, paspauskite mygtuką „0“.

## Patarimas

- Nenaudokite diskų šokoladui smulkinti. Naudokite tik ašmenis.

## Įrankis, skirtas tešlai minkyti

Įrankį, skirtą tešlai minkyti, galite naudoti mielinei tešlai duonai ir picoms minkyti.

**1** Įrankį, skirtą tešlai minkyti, dėkite ant indo dugne esančios varomosios detalės (14 pav.).

**2** Sudėkite į indą maisto produktus (15 pav.).

**3** Uždėkite indo dangtelį (1) ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad užsidarytų (2). Į padavimo vamzdį įdėkite stūmiklį, kad maisto produktai neišsiliėtų (16 pav.).

**4** Paspauskite greičio mygtuką „1“.

Minkydami tešlą, niekada nepalikite prietaiso be priežiūros.

**5** Baigę apdoroti, paspauskite mygtuką „0“.

## Dvigubas apvalus plaktuvas

Dvigubas apvalus plaktuvas skirtas grietinėlei, kiaušiniams, greitai paruošiamiems desertams, majonezui, biskvitinio pyrago tešlai ir kitiems minkštiems maisto produktams plakti.

### Patarimai

- Apvalaus plaktuvo nenaudokite pyrago tešlai, kurioje yra sviesto ar margarino, arba mielinei tešlai plakti. Naudokite tešlai minkyti skirtą įrankį.
- Prieš plakdami kiaušinių baltymus, patikrinkite, ar indas ir plaktuvas yra sausi ir be riebalų. Siekiant geriausio rezultato, kiaušinių baltymai turėtų būti kambario temperatūros.

**1** Uždėkite įrankių laikiklį ant indo dugne esančios varomosios detalės (10 pav.).

**2** Ant įrankių laikiklio uždėkite apvalų plaktuvą (17 pav.).

**3** Sudėkite į indą maisto produktus (18 pav.).

**4** Uždėkite indo dangtelį (1) ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad užsidarytų (2). Į padavimo vamzdį įdėkite stūmiklį, kad maisto produktai neišsiliėtų (19 pav.).

**5** Paspauskite greičio mygtuką „1“.

**6** Baigę apdoroti, paspauskite mygtuką „0“.

**7** Visada pasinaudoję plaktuvu jį išvalykite. Apvalaus plaktuvo valymo instrukcijos pateikiamos skyrelyje „Valymas“.

### Valymas

**1** Išjunkite prietaisą ir ištraukite jo laidą iš kištukinio lizdo.

**2** Drėgna šluoste nuvalykite variklio skyrelį.

Niekada nemerkite variklio skyrelio į vandenį, neplaukite jo po tekančiu vandeniu.

**3** Iš karto po naudojimo karštu vandeniu su trupučiu indų plovimo skysčio išplaukite dalis, kurios turėjo sąlytį su maistu.

Labai atsargiai išvalykite ašmenis ir diskus. Pjaustymo briaunos yra labai aštrios.

*Pastaba. Visas dalis, išskyrus variklio skyrelį, galima plauti indaplovėje.*

- Užtikrinkite, kad ašmenų ir diskų pjaustymo briaunos nesiliestų su kietais daiktais, nes jos gali atšipti.

### Apvalus plaktuvas

Visada pasinaudoję plaktuvu jį iš karto išvalykite. Kruopščiam valymui galite plaktuvą išardyti.

**1** Išimkite plaktuvus iš laikiklio (20 pav.).

**2** Karštu vandeniu su trupučiu indų plovimo skysčio arba indaplovėje išplaukite visas dalis.

**3** Jas išplovę, plaktuvus įstatykite atgal į laikiklį.

### Laikymas

**1** Apvyniokite maitinimo laidą apie variklio skyrelio pagrinde esantį griovelį (21 pav.).

### Aplinkos apsauga

- Pasibaigus prietaiso eksploatacijos laikui neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis, o atiduokite jį oficialių surinkimo punktą perdirbti. Tokiu būdu jūs saugosite aplinką (22 pav.).

### Garantija ir techninė priežiūra

#### Išskirtinė garantija ir techninė priežiūra

Jūsų įsigijote virtuvės prietaisą visam gyvenimui ir mes norime pasirūpinti, kad būtumėte juo patenkinti. Norėtume, jog užregistruotumėte savo įsigytą gaminį, kad galėtume su jumis palaikyti ryšį, o jūs gautumėte papildomų paslaugų ir privilegijų. Užregistruokite savo gaminį per 3 mėnesius nuo įsigijimo ir gaukite šias privilegijas:

- 3 metų garantiją
- naujas receptų idėjas, siunčiamas el. paštu
- patarimų ir gudrybių, kaip naudoti ir prižiūrėti „Robust“ gaminį
- naujienas apie „Robust Collection“ gaminius

Norėdami registruoti savo naująjį įrenginį turite apsilankyti tinklalapyje **www.philips.lt** arba paskambinti vietiniu „Philips“ klientų aptarnavimo telefonu **8 52 140294**. Iškilus klausimams apie šį virtuvės prietaisą (jo naudojimą, priežiūrą, priedus ir kt.), galite konsultuotis internetu tinklalapyje **www.philips.lt** arba skambinti vietine specialiąja telefono linija.

Mes dėjome visas pastangas kurdami, testuodami ir modeliudami šį aukštos kokybės gaminį. Tačiau prireikus prietaisą taisyti, prašome skambinti vietiniu „Philips“ klientų aptarnavimo telefonu. Specialistai padės jums dėl būtino taisymo per trumpiausią laikotarpį ir jums patogiausiu būdu. Jie gali pasirūpinti, kad kurjeris atvyktų į jūsų namus, paimtų jūsų prietaisą ir grąžintų jį jums, kai šis bus sutaisytas. Ir jūs toliau galėsite mėgautis gardžiais namuose pagamintais patiekalais.

### Trikčių šalinimas

Šiame skyrelyje aptariamos dažniausiai pasitaikančios problemos, su kuriomis galite susidurti naudodamiesi savo prietaisu. Jeigu žemiau pateikta informacija nepadės išspręsti problemos, susisiekiate su jūsų šalyje veikiančiu klientų aptarnavimo centru.

Problema	Sprendimas
Paspaudus apdorojimo arba pulsinio veikimo mygtuką, prietaisas neveikia.	Patikrinkite, ar indas ir dangtelis yra tinkamai užfiksuoti (pasigirs spragtelėjimas). Prietaisas įsijungs paspaudus greičio mygtuką.
Prietaisas staiga išsijungia.	Tikriausiai apsaugos nuo perkaitimo sistema išjungė prietaiso maitinimą, nes jis perkaito. 1) paspauskite stop mygtuką „0“. Ištraukite prietaiso laidą iš kištukinio lizdo. 2) Palikite prietaisą 1 valandai atvėsti. 3) Įkiškite kištuką į kištukinį lizdą. 4) Iš naujo įjunkite prietaisą.
Įrankis tešlai minkyti arba ašmenys nesisuka.	Patikrinkite, ar įrankis tešlai minkyti ir ašmenys tinkamai uždėti ant varomosios detalės. Taip pat patikrinkite, ar tinkamai uždėtas virtuvės kombaino indas ir dangtelis (pasigirs spragtelėjimas).
Pjaustant bulvių pjaustymo šiaudeliais disku girdisi didelis triukšmas ir diskas braižo indo dangtelį.	Jūs atvirščiai uždėjote bulvių pjaustymo šiaudeliais diską. Nedelsiant išjunkite prietaisą ir uždėkite bulvių pjaustymo šiaudeliais diską taip, kad disko centre esanti ilgesnioji plastikinė dalis būtų viršuje.
Baigę naudotis prietaisu, negalite iš indo išimti įrankių laikiklio, ašmenų arba įrankio tešlai minkyti.	Ištuštinkite indą. Įpilkite 500 ml vandens, palaukite vieną minutę ir tada išimkite įrankių laikiklį, ašmenis arba įrankį tešlai minkyti.

Klausimas	Atsakymas
Kaip paruošti plaktą grietinėlę, kad ji nevirstų sviestu?	Naudokite ką tik iš šaldytuvo išimtą grietinėlę (5–8 °C) ir neplakite ilgiau nei nurodyta šioje naudojimo instrukcijoje pateiktoje kiekių ir apdorojimo laiko lentelėje.
Kodėl minkant tešlą prietaisas tampa nestabilus?	Tešlai pavirtus į kamuolį, prietaisas tampa nestabilus dėl dubenyje besisukančio kamuolio. Tai nepažeidžia prietaiso, bet stebėkite, kad prietaisas nenukristų nuo stalo ar kito paviršiaus. Visada tešlai minkyti naudokite greitį „1“.
Ar galiu šiuo prietaisu gaminti trapios tešlos kepinus?	Taip, galite, jeigu nededate sviesto ir kiaušinių tiesiai iš šaldytuvo.
Kodėl nesisuka apvalūs plaktuvai?	Galbūt maisto likučiai iš ankstesnio plakimo užstrigo plaktuvų tvirtinimo laikiklio sujungimo vietose. Išimkite plaktuvus ir išvalykite sujungimo vietas.
Kaip dėti bulvių pjaustymo šiaudeliais diską?	Uždėkite bulvių pjaustymo šiaudeliais diską taip, kad disko centre esanti ilgesnioji plastikinė dalis būtų viršuje.
Kodėl prietaisas lėtai veikia?	Prietaise sumontuotas švelnaus paleidimo mechanizmas. Tai sumažina maisto produktų taškymąsi.

## Receptai

**Pica „San Daniele“ (6 asmenims)**

Tešlos ingredientai:

- 500 g baltų miltų
- 50 ml aliejaus
- 1 arbatinis šaukštelis cukraus
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- 1 pakelis šviežių mielių
- apie 280 ml šilto vandens

Įdaras:

- 1 skardinė pomidorų be odelės
- 25 ml alyvuogių aliejaus
- raudonėlių, bazilikų ir česnakų pagal skonį
- ½ arbatinio šaukštelio druskos
- 250 g plonai pjaustyto kumpio
- 250 g sūrio

**1** Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C.

**2** Ant indo dugne esančios varomosios detalės uždėkite įrankį tešlai minkyti.

**3** Sudėkite į indą sausus ingredientus, įpilkite vandens ir aliejaus.

**4** Minkykite šį mišinį 1 minutę.

**5** Palikite tešlą 30 minutėms pakilti.

**6** Iškočiokite apie 3 mm storio paplotį ir dėkite jį ant kepimo skardos.

**7** Pjaustyto gabaliukais disku supjaustykite sūrį (žr. „Naudojimasis prietaisu“ skyrelį „Diskai“).

**8** Ašmenimis susmulkinkite konservuotus pomidorus be odelės ir sumaišykite juos su alyvuogių aliejumi, raudonėliais, bazilikais, česnakais ir druska (žr. „Naudojimasis prietaisu“ skyrelį „Ašmenys“).

**9** Tolygiai paskirstykite ant tešlos pomidorų padažą, išdėliokite plonus kumpio griežinėlius ir užbarstykite smulkintą sūrį.

**10** Dėkite picą į orkaitę. Kepkite 25 minutes 200 °C temperatūroje.

Pica bus paruošta, kai ištirps sūris ir kai ji šiek tiek paruduos.

**Pitos duonelės**

Ingredientai:

- 1000 g miltų
- 2 arbatiniai šaukšteliai druskos
- 2 arbatiniai šaukšteliai cukraus
- 2 pakeliai šviežių mielių
- 700 ml šilto vandens
- rozmarinų, paprastųjų pankolių, kmynų, raudonėlių ir (arba) sezamo sėklų pagal skonį

**1** Įkaitinkite orkaitę iki 220 °C.

**2** Ant indo dugne esančios varomosios detalės uždėkite įrankį tešlai minkyti.

**3** Sudėkite į indą sausus ingredientus ir įpilkite vandens.

**4** Minkykite šį mišinį 30 sekundžių dideliu greičiu (9 pav.).

**5** Išimkite tešlą iš virtuvės kombaino indo. Suformuokite vientisą kamuoliuką. Uždenkite virtuviniu rankšluosčiu ir palikite apytiksliai 90 minučių pakilti.

**6** Atsargiai minkydami tešlą suformuokite ilgą ritinį. Supjaustykite jį į 24 gabalėlius. Iš kiekvieno gabalėlio suformuokite apskritą pitos duonelę.

**7** Kepkite pitos duoneles 220 °C temperatūroje 3 minutes arba kol jos paruduos. Tuomet jas apverskite ir kepkite dar dvi minutes.

*Pastaba. Neapdorokite maisto produktų be sustojimo daugiau kaip 1 numatytą kiekį. Po kiekvieno maisto produktų apdorojimo palikite prietaisą kambario temperatūroje atvėsti.*



## Sissejuhatus

Õnnitleme Teid Teie ostu puhul ning tere tulemast «Philips» kasutajate perre! Et saada täiel määral kasu toetusest, mida «Philips» pakub, registreerige oma toode [www.philips.ee](http://www.philips.ee).

See köögikombain on välja töötatud selleks, et korralikult töödelda laia valikut erinevate retseptide koostisse kuuluvaid koostisaineid ühe töökäiguga ning pakkuda pikaajalist töökindlust. See on loodud optimaalse, puhastamiseks sobiva kujuga ning kõik lahtivõetavad osad ning tarvikud sobivad pesemiseks nõudepesumasinas.

## Üldine kirjeldus (joon. 1)

- A** Tõukur
- B** Sisendtoru
- C** Kaas
- D** Turvalukk
- E** Vaheotsik tarvikute kinnitamiseks
- F** Kann
- G** Ajam
- H** Mootor
- I** Lülitinupud
- J** Toitekaabli hoidmise soon
- K** Viilutusketas "julienne"/friikartulite valmistamiseks
- L** Kahepoolne viilutusketas (paks/õhuke)
- M** Kahepoolne riivketas (jäme/peen)
- N** Kaksikvispel
- O** Teradega lõikepea
- P** Sõtkumislaba

## Tähtis

Lugege käesolevat juhendit tähelepanelikult enne, kui võtate seadme kasutusele, ning hoidke see alles edaspidi vajadusel kasutamiseks.

## Üldine info

### Ohud

- Mitte kunagi ärge asetage mootorit vette või mistahes muusse vedelikku ega ärge loputage seda kraani all. Kasutage ainult niisket lappi mootori puhastamiseks.

### Hoiaatus

- Enne seadme ühendamist vooluvõrgu pistikupessa kontrollige, kas võrgupinge, mis on näidatud adapteril, vastab pingele Teie majas.
- Et vältida ohtlike olukordade tekkimist, mitte kunagi ärge ühendage seda seadet taimerlüliti külge.
- Juhul, kui toitekaabel on vigastatud, peate Te selle laskma asendada «Philips», hoolduskeskuses, mil on «Philips» tunnustus või muu taolise kvalifikatsiooniga isiku poolt, et vältida õnnetusi.
- Ärge kasutage seadet juul, kui selle toitekaabli pistik, toitekaabel või muud osad on vigastatud.
- See seade on ette nähtud ainult koduses majapidamises kasutamiseks. Juhul, kui seadet pole kasutatud otstarbekohaselt või on kasutatud professionaalsel või pool-professionaalsel eesmärgil või seda pole kasutatud juhiste kohaselt, mis on toodud kasutusjuhendis, garantii ei kehti ning «Philips» ütleb ära mistahes vastutusest võimaliku selle tagajärjel tekkiva vigastuse korral.
- Mitte kunagi ärge jätke seadet töötama ilma järelevalveta.
- See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks isikute poolt (kaasa arvatud lapsi), kel on füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete puudeid, või pole kogemusi ning teadmisi, seni, kuni nad pole saanud juhiseid isikult, kelle järelevalve alla nad on antud ning kes vastutab nende turvalisuse eest, seadme kasutamise suhtes.
- Lapsed peavad olema järelevalve all, tagamaks, et nad ei mängiks seadmega.
- Mitte kunagi ärge kasutage oma sõrmi või mõnd kõrvalist eset (näit. spaatlit) selleks, et tõugata koostisaineid sisendtorus allapoole seadme töötamise ajal. Kasutage selleks ainult komplektis olevat tõukurit.

- Ärge puudutage lõiketerade lõikeservi sel ajal, kui Te käsitlete, puhastate või tühjendate kannu. Need on väga teravad ning Te võite kergesti nendega lõigata endale sõrme.

### **Hoiatus**

- Seadme vooluvõrku ühendamiseks kasutage ainult maanduskontaktiga seinakontakti.
- Alati ühendage selle toitekaabli pistik lahti vooluvõrgust enne, kui Te panete seadet kokku, võtate seda koost lahti või teete mingeid seadistusi selle mistahes osa juures.
- Mitte kunagi ärge kasutage mitte mingeid tarvikuid või osi teistelt tootjatelt või selliseid, mida «Philips» pole spetsiaalselt soovitanud. Juhul, kui olete kasutanud selliseid tarvikuid või osi, Teie garantii muutub kehtetuks.
- Ärge ületage maksimaalset taset, mis on ära näidatud kannus.
- Tutvuge käesolevas kasutamishendis oleva tabeliga, kus on ära näidatud õiged kogused ning töötlemise ajad.
- Mitte kunagi ärge valage kannu koostisaineid, mis on kuumemad, kui 80°C.
- Juhul, kui toiduained kleepuvad kannu seinte külge, lülitage seade välja ning ühendage selle toitekaabli pistik lahti vooluvõrgust. seejärel kasutage spaatlit toidu eemaldamiseks kannu seintel.
- Teatud koostisained võivad põhjustada seadme osade värvuse muutusi. See ei kutsu esile negatiivset mõju osadele. Selline värvuse muutus tavaliselt kaob mõne aja pärast.
- See seade on ette nähtud kasutamiseks ainult koduses majapidamises.
- Mõra tase: Lc = 78 dB (A).

### **Elektromagnetväljad (EMV)**

See «Philips» seade vastab kõigile standarditele, mis käsitlevad elektromagnetvälju (EMV). Selle korraliku ning käesolevas kasutusjuhendis toodud juhiste kohase kasutamise korral on seade turvaline kasutada, tuginedes täna teadaolevatele teaduslikele teooriatele.

## **Turvaelemendid**

### **Termo-kaitselülitit ülekuumenemise vastu**

See seade on varustatud termo-kaitselülitiga, mis automaatselt lülitab välja seadme toitepinge ülekuumenemise korral.

Juhul, kui seade lakkab töötamast:

- 1** Ühendage seadme toitekaabli pistik lahti seinakontaktist.
- 2** Laske seadmel maha jahtuda 1 tund.
- 3** Ühendage seadme toitekaabli pistik taas seinakontakti.
- 4** Lülitage seade taas tööle.

Palume Teid võtta ühendust oma «Philips» edasimüüjaga või autoriseeritud «Philips» hoolduskeskusega juhul, kui termo-kaitselülitit rakendub väga sageli.

### **Integreeritud turvalukk**

See funktsioon tagab selle, et Te saate seadme sisse lülitada ainult siis, kui olete korralikult ühendanud kannu mootoriga ning kaane kannuga. Juhul, kui kann ja selle kaas on õigesti ühendatud (vt. peatükki «Seadme kasutamine»), integreeritud turvalukk lukustub lahti.

### **Enne seadme esmakordset kasutamist**

Hügieenistel kaalutlustel, puhastage kann ning kõik eemaldatavad osad korralikult, käsitsi pestes leige veega ning mõne vedela pesemisvahediga.

### **Seadme kasutamine**

#### **Üldinfo**

- Seade on varustatud integreeritud turvalukuga, mis hoiab ära sisselülitumise juhul, kui kann ja selle kaas pole korralikult kokku pandud.

#### **Köögikombain**

- 1** Asetage kann mootorile (1) ning pöörake seda päripäeva, et see kinnituks oma kohale (2) (joon. 2).

- 2** Paigaldage vaheotsik tarvikute kinnitamiseks ajamile kannu allosas, kui Te soovite kasutada üht ketastarvikutest või kaksikvisplit. Juhul, kui te soovite kasutada teradega lõikepead või sõtkumislaba, Te võite need kinnitada otse ajamile, kannu keskele, ilma sinna tarvikute kinnitamise vaheotsiku paigaldamiseta.
- 3** Kui Te kasutate teradega lõikepead, sõtkumislaba või kaksikvisplit, kõigepealt kinnitage vastav töövahend kannu ning seejärel koostisained, mida soovite töödelda.
- 4** Pange kaas kannule (1). Pöörake kaant päripäeva (2) selle kinnitamiseks («klõpsuga»). Kaanes olev turvaluku nupp asetub käepideme kohale (joon. 3).
- 5** Juhul, kui Te soovite kasutada üht ketastarvikutest, lisage kõik koostisained läbi sisendtoru ning vajutage neid allapoole tõukuri abil.
- 6** Vajutage vastava kiiruse nuppu, mis vastab kannus kasutusel olevale tarvikule. Valige kiirus I kaksikvispli, ketastarvikute ning sõtkumislaba jaoks ning vajutage teradega lõikepea sümboliga nuppu teradega lõikepea kasutamisel.
- 7** Kui Te olete töötlemise lõpetanud, vajutage nuppu 0.

### Sisendtoru ning tõukur

- Kasutage sisendtoru vedelate ja/või tahkete koostisainete lisamiseks (joon. 4).
- Kasutage tõukurit tahkete koostisainete allapoole lükkamiseks sisendtorus (joon. 5).

Te võite kasutada tõukurit ka sisendtoru sulgemiseks. See väldib koostisainete väljapaiskumise sisendtorust.

### Teradega lõikepea

Te võite kasutada teradega lõikepead koostisainete peenestamiseks, segamiseks, blenderdamiseks (purustamiseks ja segamiseks) või püreestamiseks.

- 1** Kinnitage teradega lõikepead kannu keskel olevale ajamile (joon. 6).

Lõikeservad on väga teravad. Ärge puudutage neid.

- 2** Valage koostisained kannu. Suured tükid lõigake eelnevalt ligikaudu 3 x 3 x 3cm suurusteks tükkideks (joon. 7).
- 3** Pange kaas kannule (1) ning pöörake seda päripäeva selle sulgemiseks (2). Pange tõukur sisendtorusse, et vältida väljapritsimist (joon. 8).
- 4** Vajutage teradega lõikepea kiiruse nuppu (joon. 9).

### Näpunäited

- Sibulate tükeldamisel, vajutage impulsslüliti nuppu mõnel korral, et vältida sibulate liigset peenestamist.
- Ärge laske seadmel töötada liiga kaua, kui Te peenestate (köva) juustu või öökolaadi. Vastasel korral need koostisained muutuvad liialt kuumaks, hakkavad sulama ning muutuvad kleepuvaks massiks.
- Ärge kasutage teradega lõikepead väga kõvade koostisainete peenestamiseks, nagu seda on kohvioad, kurkum, muskaatpähkel ning jääkuubikud, kuna need võivad põhjustada terade nüristumist.
- Standardne töötlemise aeg kõigi peenestamistöode jaoks on 30–60 sekundit.
- Juhul, kui toiduained kleepuvad lõiketeradele või kannu seintele, lülitage seade välja ning ühendage selle toitekaabli pistik lahti vooluvõrgust. Seejärel kasutage spaatlit toiduainete eemaldamiseks lõiketeradelt või kannu seintelt.

### Ketastarvikud

Mitte kunagi ärge töödelge kõvasid koostisaineid, nagu näiteks jääkuubikuid ketastarvikutega.

Ketastarvikute lõikeservad on väga teravad. Ärge puudutage neid.

- 1** Paigaldage vaheotsik tarvikute kinnitamiseks kannu põhjas olevasse ajamisse (joon. 10).
- 2** Paigaldage soovitatav ketastarvik tarvikute kinnitamise vaheotsiku otsa (joon. 11).

*Märkus. Paigaldage julienne/friikartuli viilutusketas tarvikute kinnitamise vaheotsiku otsa sel moel, et ketta keskosas olev pikem plastikosa oleks suunatud ülispoole.*

- 3** Pange kaas kannule (1). Pöörake kaant päripäeva (2) selle kinnitamiseks (joon. 12).
- 4** Valage koostisained sisendtorusse (joon. 13).
- Lõigake eelnevalt suuremõtmelised toiduained tükkideks, mis mahuvad sisendtorusse.
  - Täitke sisendtoru ühtlaselt, parema tulemuse saavutamiseks.
  - Kui Teil on vaja töödelda suurt kogust koostisaineid, töödelge neid väikeste portsjonite kaupa ning tühendage kann iga portsjoni järgi.

**5** Vajutage kiiruse lüliti nupule 1.

**6** Vajutage kergelt tõukuriga koostisainetele sisendtorus.

**7** Kui olete töötlemise lõpetanud, vajutage nupule 0.

### Näpunäide

- Ärge kasutage ketastarvikuid öökolaadi töötlemiseks. Selleks otstarbeks kasutage ainult teradega lõikepead.

### Sõtkumislaba

Te võite kasutada sõtkumislaba pärmitaigna sõtkumiseks leibade ja pitsade jaoks.

**1** Paigaldage sõtkumislaba on kannu põhjas olevale ajamile (joon. 14).

**2** Valage koostisained kannu (joon. 15).

**3** Pange kaas kannule (1) ja pöörake kaant päripäeva selle sulgemiseks (2). Pange tõukur sisendtorru, et vältida laialipritsimist (joon. 16).

**4** Vajutage kiiruse lüliti nupule 1.

Mitte kunagi ärge jätke seadet ilma järelvalveta sel ajal, kui see sõtkub tainast.

**5** Kui olete töötlemises lõpetanud, vajutage nupule 0.

### Kaksikvispel

Te võite kasutada kaksikvisplit koore, munade, munavalgete vahustamiseks, kiirelt valmistatavate pudingute, majoneesi, koogitaigna ning muude pehme konsistentsiga koostisainete kloppimiseks.

### Näpunäited

- Ärge kasutage kaksikvisplit koogisegude ettevalmistamiseks, kui need sisaldavad võid või margariini, või taigna sõtkumiseks. Kasutage selleks otstarbeks sõtkumislaba.
- Veenduge, et kann ja kaksikvispel on kuivad ning rasvavabad, kui Te vahustate munavalgeid. Parima tulemuse saavutamiseks peavad munavalged olema toatemperatuuriga.

**1** Paigaldage tarvikute kinnitamise vaheotsik kannu põhjas olevasse ajamisse (joon. 10).

**2** Pange kaksikvispel tarvikute kinnitamise vaheotsiku otsa (joon. 17).

**3** Valage koostisained kannu (joon. 18).

**4** Pange kaas kannule (1) ja pöörake kaant päripäeva selle sulgemiseks (2). Pange tõukur sisendtorru, et vältida laialipritsimist (joon. 19).

**5** Vajutage kiiruse lülitamise nupule 1.

**6** Kui olete töötlemises lõpetanud, vajutage nupule 0.

**7** Alati puhastage kaksikvispel pärast kasutamist.

Vt. peatükki «Puhastamine» juhiste saamiseks, kuidas puhastada kaksikvisplit.

### Puhastamine

**1** Veenduge, et seade on välja lülitatud ning selle toitekaabli pistik on seinakontaktist lahti ühendatud.

**2** Puhastage mootor niiske lapiga.

Mitte kunagi ärge sukeldage mootorit vette ega loputage seda kraani all.

**3** Puhastage seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, kuumas vees, kasutades mõnda vedelat pesemisvahendit, koheselt pärast kasutamist.

Puhastage teradega lõikepead ja ketastarvikuid väga ettevaatlikult. Lõiketerad on väga teravad.

*Märkus. Kõik osad, välja arvatud mootor, on sobivad pesemiseks ka nõudepesumasinas.*

- Veenduge, et lõiketerade ning ketastarvikute lõikeservad ei puutuks kokku kõvade esemetega. See võib need nüriks muuta.

## Vispel

Alati puhastage kaksikvispel kohe viivitamatult pärast kasutamist. Te võite võtta kaksikvispli koost lahti täielikuks puhastamiseks.

- 1 Tõmmake visplid traaversil olevatest kinnituskohtadest välja (joon. 20).
- 2 Puhastage kõik osad kuumas vees, kasutades mõnda vedelat pesemisvahendit või nõudepesumasinas.
- 3 Pange visplid tagasi oma kohale traaversil pärast nende puhastamist.

## Hoidmine

- 1 Seadme hoiule panekul kerige selle toitekaabel selleks ettenähtud soonde mootori allosa ümber (joon. 21).

## Keskkond

- Ärge visake seadet, kui see on oma kasutusea ammandanud, minema koos tavalise olmeprügiga, vaid andke see ametlikku kogumispunkti ümbertöötlemiseks. Sel moel talitades aitate Te loodust kaitsta (joon. 22).

## Garantii & hooldus

### Erakordne garantii & hooldus

Te olete soetanud kulinaaria- tööriista terveks eluks ning me soovime tagada, et Te jääksite rahule. Me sooviks, et Te registreeriksite oma ostu, nii, et me saaksime Teiega ühendust ning et Teie saaksite meilt lisateenuseid ning -kasu. Registreerige see 3 kuu jooksul, arvestades ostmise kuust selleks, et saada kasu eelistest, mille hulka kuuluvad:

- 3-aastane tootegarantii,
- värsked ideed retseptide kohta e-maili teel,
- näpunäited ning nipid Teie «Robust» toodete kasutamiseks ning hooldamiseks,

- kõik viimased uudised «Robust» Kollektiooni kohta. Selleks, et registreerida oma uus seade, peate Te külastama kodulehte [www.philips.ee](http://www.philips.ee) või helistama kohalikule „Philips” klienditeeninduse telefonile **6683062**.

Juhul, kui Teil on küsimusi mõnda liiki kulinaaria-tööriista suhtes (kasutamine, hooldamine, tarvikud jmt.), võite Te kas konsulteerida meiepoolele online-nõustajaga [www.philips.ee](http://www.philips.ee) või helistada oma kohalikule klienditeeninduse numbrile.

Me oleme rakendanud maksimaalseid jõupingutusi selle kõrgevaliteetse toote väljatöötamisel, testimisel ning konstrueerimisel. Sellegipoolest, kui juhtub selline õnnetus, et Te toode vajab parandamist, palume helistada oma piirkondlikule «Philips» klienditeeninduse numbrile. Nad aitavad Teil korraldada mistahes vajalikud parandused minimaalse aja vältel, maksimaalse mugavusega – nad võivad korraldada nii, et kuller tuleks Teie koju ning võtaks Teie toote ning tooks selle tagasi, kui see on parandatud.

Sel moel võite Te jätkata oma kodus valmistatud maitsvate roogade nautimist.

## Rikete kõrvaldamine

See peatükk teeb kokkuvõtte kõige üldisematest probleemidest, mis võivad Teil ilmneda seadme kasutamisel. Juhul, kui Te pole suuteline lahendada probleemi allpooltoodud infot kasutades, võtke ühendust Klienditeeninduse keskusega Teie riigis.

### Probleem

### Lahendus

Juhul, kui ma vajutan sisselülitamise nuppu või impulssmooduse nuppu, seade ei hakka tööle.

Veenduge, et kann ja selle kaas on korralikult kinnitunud («klõpsuga»). Seade alustab tööd, kui Te vajutate kiiruse lülitamise nupule.

Probleem	Lahendus
Seade peatub järsku.	Termo-kaitselüliti on ilmselt lülitanud seadme toitepinge välja, kuna seade on üle kuumenenud. 1) Vajutage stop nuppu 0. Ühendage seadme toitekaabli pistik seinakontaktist lahti. 2) Laske seadmel maha jahtuda 1 tund. 3) Ühendage seadme toitekaabli pistik seinakontakti. 4) Lülitage seade taas sisse.
Sõtkumislaba või teradega lõikepead ei pöörle	Veenduge, et the sõtkumislaba või teradega lõikepea on korralikult ühendatud ajamiga. Samuti veenduge, et köögikombaini kann ja selle kaas on korralikult oma kohale paigaldatud («klõpsuga»).
Seade tekitab ülemäärast müra, kui ma kasutan seda julienne/ friikartuli viilutuskettaga ning viilutusketas riivab kannu kaant.	Te olete julienne/ friikartuli viilutusketta paigaldanud ülapoolega alla. Lülitage seade välja kohe viivitamatult ning paigaldage julienne/ friikartuli viilutusketas nii, et ketta keskosas olev pikem plastikosa oleks suunatud ülespoole.
Pärast seadme kasutamist, ma ei saa eemaldada vaheotsikut tarvike kinnitamiseks, teradega lõikepead või sõtkumislaba kannust.	Tühjendage kann. Valage sinna 500 ml vett. Oodake üks minut ning seejärel eemaldage vaheotsik tarvike kinnitamiseks, teradega lõikepea või sõtkumislaba.

Küsimus	Vastus
Kuidas saaksin ma valmistada vahukoort nii, et see ei läheks kokku võiks?	Kasutage koort vahetult külmikust (5–8 °C) ning ärge ületage aega, mis on ära näidatud koguste ja töötlemise aegade tabelis käesolevas kasutamishendis.
Miks muutub seade ebastabiilseks sel ajal, kui ma sõtkun taigent?	Kui taigen moodustab palli, seade läheb tasakaalust välja, kuna pall pöörleb mööda kannu. See ei vigasta seadet, kuid kandke hoolt, et seade ei kukuks laualt või tööpinnalt maha. Alati kasutage kiirust I taigna sõtkumiseks.
Kas ma saan valmistada muretaignat selle seadmega?	Jah, Te võite seda teha juhul, kui ei kasuta seejuures võid ega mune otse külmikust.
Miks kaksikvispel ei pöörle?	Ilmselt koostisained, mis olid jäänud eelmisest töötlemise korra, on tardunud kaksikvispli ja selle kinnitusraami (traaversi) kinnituspunktidesse. Eemaldage visplid ning puhastage kinnituspunktid.
Kuidas peaksin ma paigaldama julienne/ friikartuli viilutusketta?	Paigaldage julienne/ friikartuli viilutusketas nii, et ketta keskosas olev pikem plastikosa oleks suunatud ülespoole.
Miks alustab seade töötamist nii aeglaselt?	Seade on varustatud nn. sujuva stardi ("soft start») mehhanismiga. See vähendab koostisainete laialiprimitist.

## Retseptid

### Pitsa San Daniele (6 portsjonit)

Taigna koostisained:

- 500 g püülijahu
- 50 ml toiduõli
- 1 teelusikatäis suhkrut
- 1 teelusikatäis soola
- 1 pakike kiirpäarmi
- ligikaudu 280 ml sooja vett

Kate:

- 1 purk kooritud tomateid
- 25 ml oliiviõli
- oregano, basiilik, küüslauk maitse järgi
- ½ teelusikatäis soola
- 250 g sinki, õhukeselt viilutatud
- 250 g juustu

- 1** Kuumutage ahi kuni 200 °C.
- 2** Paigaldage sõtkumislaba kannu põhjas olevasse ajamisse.
- 3** Puistake kuivad koostisained kannu ning lisage vett ja toiduõli.
- 4** Sõtkuge seda segu 1 minut.
- 5** Laske taignal kerkida 30 minutit.
- 6** Rullige taigen kuni ligikaudu 3 mm paksuseks ning pange see küpsetusplaadile.
- 7** Riivige juust riivkettaga (vt. «Seadme kasutamise» all «Ketastarvikud»).
- 8** Kasutage teradega lõikepead konserveeritud kooritud tomatite purustamiseks ning tomatite segamiseks oliiviõliga, oreganoga, basiilikuga, küüslauguga ning soolaga (vt. «Seadme kasutamise» all «Teradega lõikepea»).
- 9** Määrige tomatikaste ühtlaselt taignale, lisage õhukesed singiviilud ning kõige peale riivitud juust.
- 10** Pange pitsa ahju. Küpsetage 25 minutit 200 °C juures. Pitsa on valmis, kui juust on sulanud ja veidi pruunistunud.

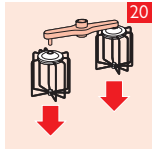
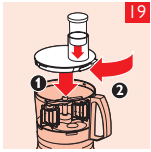
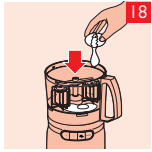
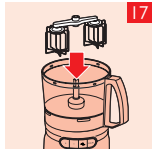
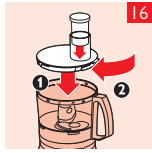
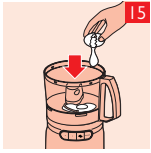
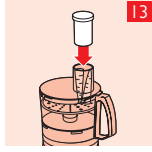
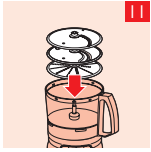
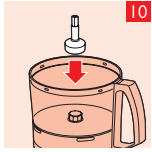
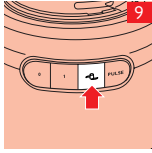
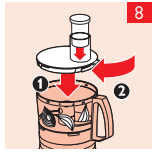
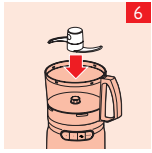
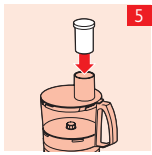
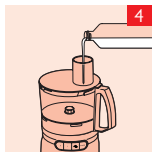
### Pitta I

Koostisained:

- 1000 g jahu
- 2 tsp soola
- 2 tsp suhkrut
- 2 pakikest kiirpäarmi
- 700 ml leiget vett
- rosmariini, fenkoli, köömneid, oreganot ja/või seesami seemneid maitse järgi | Kuumutage ahi eelnevalt kuni 220 °C.

- 2** Paigaldage sõtkumislaba kannu põhjas olevasse ajamisse.
- 3** Puistake kuivad koostisained kannu ning lisage vett.
- 4** Sõtkuge segu 30 sekundit suurel kiirusel (joon. 9).
- 5** Valage taigen köögikombaini kannust välja. Vormige ühtlane pall. Katke see nõudekuivatusrätiga ning laske sel kerkida ligikaudu 90 minutit.
- 6** Sõtkuge taignat hoolikalt ja vormige sellest pikk rull. Lõigake rull 24 tükiks. Vormige ümmargune pitta leivake igast tükist.
- 7** Küpsetage pitta leivad 220 °C juures 3 minutit või kuni need pruunistuvad. Seejärel pöörake nad ümber ning küpsetage veel kaks minutit.

*Märkus. Ärge töödelge rohkem, kui ühe portsjoni ilma vahet pidamata, laske seadmel maha jahtuda kuni toatemperatuurini enne, kui jätkate töötlemist.*



		1000 g	5 - 8x pulse	
		500 g	20 sec	
		150 g	10 - 15 sec	
		400 g	30 sec	
		1000 g	30 sec	
		1000 g	60 sec	
		250 g	30 - 50 sec	
		300 g	40 sec	1
		1000 g	1 min	
		1000 g	1 min	
		2-6	4 min	
		750 g	1 min	
		4 - 8	60 - 180 sec	1
		250 - 1000 ml	15 - 60 sec	