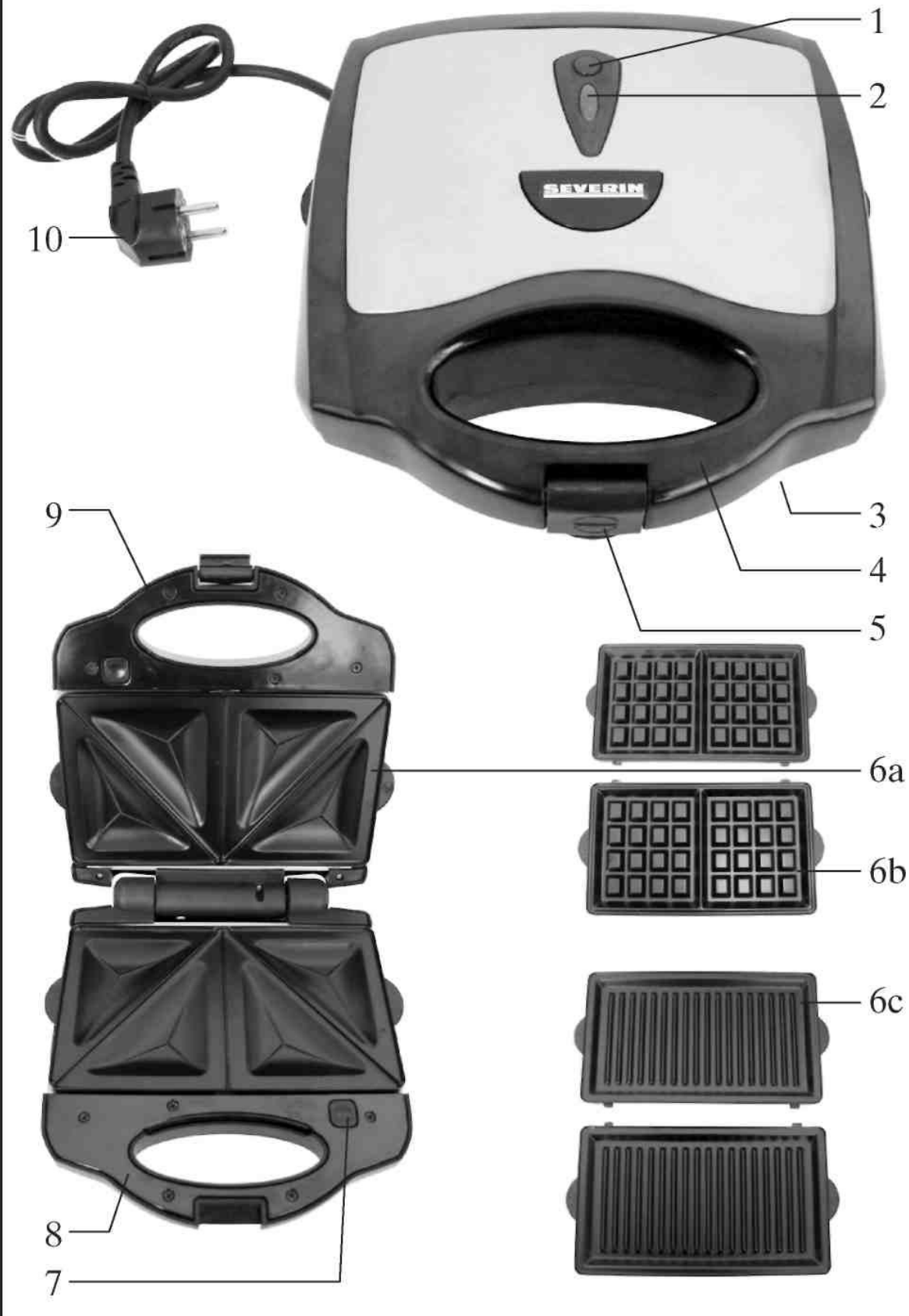


SEVERIN

**Võileivagrill
SA2968
Kasutusjuhend**



Hea klient!

Enne seadme kasutuselevõttu lugege alljärgnevad juhised hoolikalt läbi.

Vooluvõrguga ühendamine

Seadme võib ühendada vaid maandatud pistikupesasse, mis on paigaldatud vastavalt ettekirjutustele. Veenduge, et pakutav pinge ühildub seadme etiketil näidatud pingega. Käesolev toode vastab kõikidele siduvatele CE-märgistust reguleerivatele direktiividele.

Tutvustus

1. Peamine märgutuli
2. Temperatuuri märgutuli
3. Andmesilt (seadme all)
4. Käepide
5. Lukustusnupp
6. Vahetatavad külgevõtmatu kattega küpsetusplaadid
 - a. Võileivaplaat
 - b. Brüsseli vahvlite plaat
 - c. Grillplaat
7. Vabastusnupp
8. Korpuse alumine pool
9. Korpuse ülemine pool
10. Pistikuga toitejuhe

Olulised ohutusjuhised

- Kontrollige enne seadme kasutamist hoolikalt, et seadmel ja selle lisadetailidel ei oleks defekte. Kui seade on juhuslikult kukkunud kõvale pinnale, ei tohi seda enam kasutada: isegi nähtamatud kahjustused võivad vähendada seadme tööohutust.
- Isikud (kaasa arvatud lapsed), kes oma füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või kogenumatuse või teadmatuse tõttu ei ole võimelised seadet ohutult kasutama, ei tohiks seda teha ilma järelevalveta või nende ohutuse eest vastutava isiku juhendamisetä.
- Ärge laske lastel seadmega mängida.
- Ärge laske masinal ilma ühegi küpsetusplaadita soojeneda.
- **Hoiatus!** Seade muutub töötamise ajal väga kuumaks. Ärge katsuge seadme kuumi osi, hoidke seda ainult käepidemetest. Pange tähele, et mis tahes väljuv aur võib olla kõrvetavalt kuum.
- **Lülitage alati seade pärast kasutamist välja ja eemaldage pistik pistikupesast, samuti ka**
 - talitlushäirete korral ja
 - enne seadme puhastamist.
- Ärge laske toitejuhtmel seadme kuumade osadega kokku puutuda.
- Pistiku eemaldamisel pistikupesast ärge tõmmake kunagi juhtmest.
- Ärge laske toitejuhtmel vabalt rippuda.
- Et vältida korpuse ja toitejuhtme kahjustumist, ärge asetage seadet avatud leegi lähedusse ega kuumadele pindadele (nagu pliidiplaadid) või nende lähedusse.
- Asetage seade alati kuumus-, pritsme- ja plekikindlale tööpinnale ning jälgige, et seadme ümber oleks piisavalt ruumi.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta ega asetage seda kardinale, seinariiulite või teiste süttimisohlike esemete alla ega lähedusse.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või kaugjuhtimispuhli abil.
- Tootja ei vastuta seadme kahjustuse eest, mis tuleneb seadme valest kasutamisest või käesolevate juhiste mittejärgimisest.

- Seade on mõeldud üksnes koduseks kasutamiseks ega ole ette nähtud äriotstarbeliseks rakendamiseks.
- Ohutusnõuete täitmiseks ja kahjustuste vältimiseks peavad elektriliste seadmete parandustöödega, sh toitejuhtme vahetamisega, tegelema selleks väljaõppe saanud isikud. Parandustööde vajamise korral saatke seade mõnda meie klienditeenindusosakonda. Aadressid leiate käesoleva juhendi lisast.

Esmakordsel kasutamisel

- Laske suletud küpsetusplaatidega seadmel umbes 10 minutit soojeneda. See eemaldab lõhna, mis tavaliselt võileivagrilli esmakordsel sisselülitamisel tekib. Tagage piisav ventilatsioon.
- Puhastage seade peatükis „Puhastamine ja hooldamine“ kirjeldatud viisil.

Küpsetusplaatide vahetamine

- Laske seadmel alati enne plaatide vahetamist piisavalt kaua jahtuda.
- Plaatide vahetamiseks avage seade.
- Hoides vabastusnuppu all, tõstke plaadid üles käepideme poole. Vabastusnupu võib nüüd lahti lasta ja plaadid välja tõsta.
- Uue plaadi sisestamiseks läbige samad sammud vastupidises järjekorras.
- Enne seadme sisselülitamist veenduge, et uus plaat on korralikult sisestatud ja kohale lukustatud.

Kasutamine

- Sisestage seadmesse soovitud küpsetusplaat.
- Sisestage pistik pistikupesasse. Peamine märgutuli süttib.
- Kui sobiv temperatuur on saavutatud, süttib temperatuuri märgutuli ja seade on kasutamiseks valmis.
- Avage seade.
- Asetage valmistatud toit või võileivad korpuse alumisele poolele ja sulgege korpuse ülemine pool.
- Lukustusnuppu kasutatakse ainult võileibade valmistamisel. Vajutage korpuse ülemisele poolele ja sulgege lukustusnupp.
- Soovitatavad küpsetusajad:
 - umbes 3–5 min võileibade jaoks,
 - umbes 5-8 min vahvlite jaoks.
- NB!* Sõltuvalt retseptist ja taina tekstuurst ja temperatuurist võivad vahvlite küpsetusajad olla erinevad.
- Avage seade ja võtke toit välja. Et vältida külgevõtmatute küpsetusplaatide kahjustamist, ärge kasutage toidu seadmesse asetamiseks või sealt eemaldamiseks teravaid või teravatipulisi esemeid.
- Eemaldage pistik pärast kasutamist alati pistikupesast.

Puhastamine ja hooldamine

- Enne puhastamist eemaldage pistik pistikupesast ja laske avatud küpsetusplaatidega seadmel jahtuda.
- Elektrilöögi vältimiseks ärge puhastage seadet veega ega kastke seda vette.
- Ärge kasutage abrasiivseid ega tugevatoimelisi puhastusvahendeid.
- Seadme välispinda tohib puhastada niiske ebemevaba lapiga.
- Külgevõtmatute küpsetusplaatide hõlpsamaks puhastamiseks eemaldage need seadmest ja puhastage need kuuma vee ja pehmetoimelise puhastusvahendiga.

Retseptid

Võileivad

Praktilisi näpunäiteid

- Võileib koosneb kahest leivaviilust, mille vahele on asetatud täidis.
- Võileiva valmistamiseks võib kasutada kõiki tavalisi leivatüüpe.
- Võileiva valmistamiseks kasutatav sai võiks olla ühe päeva seisnud. Kooriku olemasolul lõigake see ära.
- Täidiseks kasutatavad viilud (juust, sink jne) tuleks lõigata leivakujuliseks.
- Enne grillimist määrige leivaviilu välisküljele pisut võid ja asetage võiga määritud pooled vastu küpsetusplaate.

Või muudab leiva pruunistumise ja valmis võileibade küpsetusplaatidelt eemaldamise lihtsamaks.

1. Võileib singi ja juustuga

Koostisosad:

4 leivaviilu, võid, 4 viilu lahjat keedusinki, 2 viilu Hollandi juustu, paprikapulbrit

Valmistamine:

Määrige iga leivaviilu välisküljele võid, pange igale viilule üks viil sinki ja üks viil juustu, maitsestage paprikaga ja pange kaks leivaviilu teise kahe viilu peale, nii et sink jääks keskele. Serveerige kuumalt.

2. Juustuvõileib

Koostisosad:

4 leivaviilu, 65 g võid, 125 g riivjuustu, võid, 2 munakollast, soola, paprikapulbrit, hakitud peterselli

Valmistamine:

Määrige iga leivaviilu välisküljele võid, pange igale viilule juustukreemi ja kaks leivaviilu teise kahe viilu peale, nii et juust jääks keskele.

Juustukreemi valmistamine:

Sulatage või ning lisage sellele riivjuust ja munakollased. Maitsestage soola, paprika ja peterselliga.

3. Kalavõileib

Koostisosad:

4 leivaviilu, võid, 1 karp tuunikala, 4 juustuviilu, 6–8 (täidetud) oliivi (viilutatud)

Valmistamine:

Määrige iga leivaviilu välisküljele võid, lisage kaks viilu juustu, tuunikala ja viilutatud oliivid, ning katke kahe ülejäänud leivaviiluga. Serveerige kuumalt.

Vahvlid

Küpsisevahvlid

Koostisosad:

5 munakollast, 5 spl kuuma vett, 100 g suhkrut, riivitud sidrunikoort, 150 g jahu, ½ tl küpsetuspulbrit, 5 munavalget (vahustatud), 1 tl rummi, tuhksuhkrut

Valmistamine:

Vahustage munakollased, vesi, suhkur ja sidrunikoor, kuni segu pinnale noaga tehtud jälg ei kao enam ära. Lisage küpsetuspulbriga segatud jahu, rumm ning lõpuks ka kergelt segades vahustatud munavalged.

Küpsetage viivitamatult.

Puistage küpsetatud vahvlitele pisut tuhksuhkrut ja serveerige soojalt.

Suurepärased pähklivahvlid

Koostisosad:

200 g margariini või võid, 75 g suhkrut, 1 pakk vanillisuhkrut, 3 muna, 150 g jahu, 1 tl küpsetuspulbrit, 75 g Kreeka või sarapuupähkleid (jahvatatud), 1 spl rummi, tuhksuhkrut

Valmistamine:

Vahustage rasvaine, suhkur ja vanillisuhkur. Lisage munad ja küpsetuspulbriga segatud jahu.

Lõpuks lisage pähklid ja rumm.

Küpsetage viivitamatult.

Puistage küpsetatud vahvlitele pisut tuhksuhkrut.

Serveerige soojalt või külmalt.

Veenduge, et kõik koostisained on sama temperatuuriga. Tainas võib pisut „higistada“, kuid vahvlid jäävad õigesti valmistades väga õrnad ja krõbedad.

Liivavahvlid

Koostisosad:

200 g margariini või võid, 100 g suhkrut, 1 sidruni riivitud koor, 4 muna, 200 g jahu, ½ tl küpsetuspulbrit, 1 spl rummi, tuhksuhkrut

Valmistamine:

Vahustage rasvaine, suhkur ja sidrunikoor. Lisage ükshaaval munad ja segage hoolikalt.

Lisage õrnalt segades väikeste portsjonite kaupa küpsetuspulbriga segatud jahu, ning kõige lõpuks rumm.

Küpsetage viivitamatult.

Puistage küpsetatud vahvlitele pisut tuhksuhkrut.

Serveerige soojalt või külmalt.

Utiliseerimine



Ärge visake vanu või katkiseid seadmeid olmeprügi hulka; seda võib teha vaid vastavate avalike kogumispunktide kaudu.

