

Sviestmaīžu tosteris

Cienītais pirceļ!

Pirms šīs ierīces izmantošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju. (SA2968)

Pieslēgums elektrotīklam

Elektroierīci drīkst pieslēgt tikai kontaktligzdai ar zemējumu, kas ierīkots atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem.

Elektrotīkla spriegumam ir jāatbilst tam, kas uzrādīts ražotājraprūnīcas plāksnītē. Šī ierīce atbilst CE marķējuma izmantošanas tiesību saņemšanai obligāto direktīvu prasībām.

Tostera uzbūve



1. Galvenā indikācijas spuldzīte (sarkana) / Gatavs lietošanai indikācijas spuldzīte (zaļa)
2. Rūpnīcas plāksnīte (ierīces apakšpusē)
3. Rokturi
4. Slēdzis
5. Cepešplātņu atvēršanas pogas
6. Barošanas vads ar kontaktdakšu
7. Maināmas plātnes ar pretpiedeguma pārklājumu:
 - 7a Tostiermaizēm
 - 7b Grilēšanai
 - 7c Briseles vafelēm

Drošības tehnikas pamatnosacījumi

- Pirms elektroierīces ieslēgšanas ir jāpārlicinās par to, ka nedz pamatierīce, ieskaitot tās barojošo vadu, nedz kāda tai papildu pieslēgtā ierīce, ja tāda ir uzstādīta, nav bojāta. Gadījumā, ja ierīce nokrīt uz cietas virsmas, lūzdu, vairs nelietojiet to, jo pat nemanāms defekts var negatīvi iespaidot ierīces ekspluatācijas drošību.
- Šī ierīce nav paredzēta tam, lai to lieto personāls ar ierobežotām fiziskām, taustes vai intelektuālām spējām vai personāls bez pietiekošas pieredzes vai prasmēm (arī bērni), kamēr par to drošību atbildīgā persona neņemāca viņus rīkoties ar šo ierīci.
- Neatstājiet bērnus bez uzraudzības, lai tie nesāk spēlēt ar ierīci.
- Aizliegts ieslēgt ierīci bez ievietotām cepešplātnēm.



Esat uzmanīgi: šis simbols liecina, ka ierīce darbības laikā ļoti sakarst. Nepieskarīties karstajām virsmām, izmantojiet rokturus. Uzmanāties no karstā tvaika, jo var applaucēties.

- Neatstājiet bez uzraudzības ieslēgtu ierīci.
- **Vienmēr atslēdziet ierīci no elektrotīkla, uzvelkot kontaktdakšu no kontaktligzdas:**
 - pēc ierīces izmantošanas;
 - jebkāda bojājuma gadījumā;
 - pirms ierīces tīrīšanas.
- Sekojiet tam, lai barojošais vads nepieskaras ierīces karstajām daļām.
- Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, nevelciet aiz vada – turaties aiz kontaktdakšas.
- Neļaujiet barojošajam vadam brīvi nokārties.
- Izvairieties no elektroierīces korpusa bojāšanas, neizvietojiet to uz karstas virsmas vai tās tuvumā (piemēram, uz virtuves plīts riņķa) vai atklātās liesmas tuvumā.
- Izmantošanas laikā elektroierīcei jāatrodas uz siltumizturīgas un viegli mazgājamās virsmas pietiekošā tūlumā no jebkādiem priekšmetiem.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības, neizvietojiet to blakus vai zem aizkariem, virtuves skapšiem vai piekārtiem priekšmetiem un citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem.
- Nav pieļauts lietot ierīci, izmantojot ārējo taimeru vai citu ierīču tālvadības pultī.
- Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies sakarā ar ierīces nepareizu lietošanu vai šīs instrukcijas norādījumu pārkāpšanu.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai un vienīgi lietošanai mājās apstākļos un to nedrīkst izmantot sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos.
- Saskaņā ar drošības tehnikas prasībām un, lai novērstu iespējamo traumatismu, elektrisko ierīču remontu, tai skaitā arī barojošā vada nomainīšanu, drīkst veikt tikai kvalificēts personāls. Remonta nepieciešamības gadījumā, lūdz, nogādājat ierīci vienā no mūsu servisa dienestiem. Adrese uzrādīta šīs instrukcijas beigās.

Pirmā ieslēgšana

- Pilnībā izpakoiet ierīci un noņemiet visus iepakojuma materiālus.
- Ļaujiet ierīcei sasilst ar cieši sakļautām cepešplātnēm apmēram 10 minūšu laikā. Tādā veidā var izvairīties no smakas, kas parasti veidojas, pirmoreiz ieslēdzot šāda veida ierīces. Pie tam ir jānodrošina pietiekošu ventilāciju.
- Pēc tam tīriet ierīci tā, kā uzrādīts sadaļā „**Vispārēja kopšana un tīrīšana**”.

Cepešplātņu nomainīšana

- Pirms cepešplātņu nomainīšanas pārlicinieties, ka ierīce ir pietiekoši atdzisusi.
- Cepešplātņu nomainīšanai atveriet ierīci.

- Cepešplātņu fiksācijas pogu jānospiež rokturu virzienā, pēc tam pogu palaiž vaļā un cepešplātņi izvelk ārā.
- Citas cepešplātnes ievietošanai aprakstītās darbības jāveic pretējā secībā. Piespiediet plātnes uz leju, līdz tās droši nofiksējas vietā.
- Pirms ierīces ieslēgšanas pārbaudiet, lai jaunās cepešplātnes būtu ieliktas pareizi un droši piefiksētas.

Lietošana

- Ievietojiet vajadzīgās cepešplātnes ierīcē un aizveriet to.
- Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā: izgaismos galvenā sarkanā indikācijas spuldzīte.
- Kad tiek sasniegta vajadzīgā temperatūra, iedegas zaļā karsēšanas indikācijas spuldzīte – ierīce gatava izmantošanai.
- Atveriet vaļā ierīci.
- Sagatavotus produktus vai tostermaizes lieciet uz apakšējām cepešplātnēm un uzmanīgi sakļaujiet abas cepešplātnes, nolaižot ierīces vāku.
- Slēdzis izmantojams **tikai** tostermaīžu pagatavošanas laikā. Sakļaujiet abas ierīces daļas kopā un stingri saslēdziet tās ar slēdža palīdzību.
- Produktu pagatavošanas ieteiktais laiks:
 - sviestmaizēm 2-4 minūtes;
 - vafelēm 4-5 minūtes.

Piezīme: vafeļu cepšanas laiks var mainīties atkarībā no receptes, mīklas biežuma un temperatūras.

Grilēšanas laikā pagatavošanai laiks atkarīgs no izvēlētajiem produktiem.

- Atbrīvojiet slēdzi (ja nepieciešams), atveriet ierīci un izņemiet ārā ēdiena. Lai nobojātu plātņu pretpiedeguma pārklājumu, ēdiena izņemšanai vai produktu pagriešanai uz otro pusi neizmantojiet asus priekšmetus vai priekšmetus ar smailiem galiem.
- Pēc ierīces lietošanas izvelciet kontaktdakšu no kontaktligzdas.

Vispārēja kopšana un tīrīšana

- Pirms ierīces tīrīšanas izvelciet kontaktdakšu no kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist ar atvērtām cepešplātnēm.
- Izvairieties no elektriskās strāvas trieciena, nemazgājiet ierīci ar ūdeni un neiegremdējiet to tajā.
- Nelietojiet tīrīšanai abrazīvus un kodīgus mazgāšanas līdzekļus, asus vai ar smailiem galiem priekšmetus.
 - No ārpuses ierīces korpusu var noslaucīt ar samitrinātu drānu bez pūkām.
 - Ar pretpiedeguma pārklājumu pārklātās cepešplātnes var noņemt nost un mazgāt karstā ūdenī ar maigu mazgāšanas līdzekli.

Uzmanību: plātnes nav paredzētas mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā!

Receptes

Tostiermaizes

Praktiskie padomi

- Tostiermaizi veido divas maizes šķēlītes ar pildījumu starp tām.
- Var izmantot visus maizes veidus, paredzētus tostermaizes vai sviestmaizes pagatavošanai.
- Izmantojot baltmaizi, vēlams, lai tā nebūtu pilnīgi svaiga (cepta iepriekšējā dienā).
- Pildījumu (siera, šķiņķi un tml.) ir jāsgriež šķēlēs atbilstoši maizes šķēlīšu formai.
- Pirms grauздēšanas maizi viegli jāieziež ar sviestu un šķēlīti jāliek uz plātnes ar ieziestu pusi leju. Sviests piešķir maizei brūnumu un atvieglo Sedndviču noņemšanu no plātnēm.

1. Tostiermaize ar sieru un šķiņķi

Sastāvdaļas

4 maizes šķēlītes, sviests, 4 liesa šķiņķa šķēlītes, 2 Holandes siera šķēlītes, maltā paprika.

Pagatavošana

Katru maizes šķēlīti no ārpusē ieziež ar sviestu, otrai pusei virsū liek šķiņķa un tad siera šķēlītes, apkaisa ar malto papriku. Pēc tam pārklāj ar divām pārējām šķiņķa un siera šķēlītēm. Sendviču pasniedz karstu.

2. Tostiermaize ar sieru

Sastāvdaļas

4 maizes šķēlītes, 65 g sviesta, 125 g rīvētā siera, sviests ieziešanai, 2 olu dzeltenumi, sāls, maltā paprika, sīki sakapāti pētersīļi

Siera masas pagatavošana

65 g sviesta sakul līdz krēma konsistencei, sajauc ar rīvētu sieru un olu dzeltenumiem. Liek klāt sāli, maltos piparus un pētersīļus pēc garšas.

Pagatavošana

Maizes šķēlīti no ārpusē ieziež ar sviestu, otrai pusei virsū liek siera masu un visu pārklāj ar atlikušām siera un maizes šķēlītēm.

3. Tostiermaize ar tunci

Sastāvdaļas

4 maizes šķēlītes, sviests, 1 tunča konservu bundžiņa, 4 siera šķēlītes, 6-8 pildītas olīvas (sagrieztas).

Pagatavošana

Maizes šķēlīti no ārpusē ieziež ar sviestu, otrai pusei virsū liek 2 siera šķēlītes, tunci un sagrieztās olīvas. Pārklāj ar atlikušām maizes šķēlītēm. Tostiermaizi pasniedz karstu.

Vafeles

Briseles vafeles

Sastāvdaļas

100g sviesta, 125g miltu, 1 ēdamk. cukura, 1 tējķ. vaniļas pulvera (nesaldināts), sāls, 250ml piena, 4 olu dzeltenumi, 4 olu baltumi.

Pagatavošana:

Izkausē sviestu. Ieber bļodā miltus un sajauc kopā ar cukuru, vaniļas pulveri un šķipsniņu sāls. Iemaisa pienu un sviestu - ļauj tam vispirms atdzist – un turpin, līdz mīkla ir viendabīga. Pievieno olu dzeltenumus un kārtīgi samaisa. Sakuļ olu baltumus, līdz tie ir stingri, un pēc tam maigi pievieno tos mīklai.

Kad tās ir izcepušās, apkaisa vafeles ar pūdercukuru un pasniedz ar krējumu, vaniļas saldējumu, medu vai augļiem.

Riekstu delikateses vafeles

Sastāvdaļas:

margarīns vai sviests 200 g, cukurs 75 g, vaniļas cukurs 1 paciņa, 3 olas, milti 150 g, 1 ēdamkarote cepampulvera, maltie valrieksti vai lazdas rieksti 75 g, 1 ēdamkarote ruma.

Cukura glazūra.

Pagatavošana:

Sakuļ margarīnu (sviestu), cukuru un vaniļa cukuru. Pieliek klāt olas, pēc tam sijātos miltus un cepampulveri. Visu samaisa ar riekstiem un rumu. Tiklīdz mīkla ir gatava, sāk cept vafeles. Gatavās vafeles pārklāj ar cukura glazūru un pasniedz siltas vai aukstas.

- Visu produktu temperatūrai jābūt vienādai. Mīkla var mazliet „svīst”, taču pareizi pagatavotās vafeles iznāk ļoti maigas un kraukšķīgas.

Smilšu mīklas vafeles

Sastāvdaļas:

margarīns vai sviests 200 g, cukurs 100 g, rīvēta citronmiziņa, 4 olas. milti 200 g, ½ ēdamkarotes cepampulvera, 1 ēdamkarote ruma.

Cukura glazūra.

Pagatavošana:

Sviestu, cukuru un citronmiziņu rūpīgi sakuļ. Pa vienai pievieno klāt olas un rūpīgi visu samaisa. Mazām porcijām uzmanīgi pieber klāt sijātos miltus un cepampulveri, pēc tam ielej rumu un visa samaisa. Tiklīdz mīkla ir gatava, sāk cept vafeles. Gatavās vafeles pārklāj ar cukura glazūru un pasniedz siltas vai aukstas.

Utilizācija



Nemetiet ārā vecās un bojātās elektroierīces kopā ar sadzīves atkritumiem. Nogādājiet tās speciālu atkritumu savākšanas punktā.

Garantija

Garantijas laiks firmas „Severin” ražotām ierīcēm ir 2 gadi no to pārdošanas dienas. Šajā laikā ražotājs bez maksas novērsīs visus defektus, kas saistīti ar ražošanas trūkumiem vai nekvalitatīvu materiālu izmantošanu. Garantija neattiecas uz tiem defektiem, kas radušies sakarā ar lietošanas instrukcijas neievērošanu, ierīces neuzmanīgu lietošanu, kā arī garantijas neattiecas uz plīstošām (stikla vai keramiskajām) daļām un preces dabīgo nolietojumu. Garantija nav spēkā gadījumā, ja ierīces remonts tika veikts mūsu neuzraudzītajos servisa centros. Nekādas pārdevēja sniegtās papildu garantijas rūpnīca-ražotājs neatzīst. Šī garantija neietekmē ne jūsu likumiskās tiesības, ne arī kādas likumiskās tiesības, kas jums kā patērētājam var būt saskaņā ar piemērojamiem valsts tiesību aktiem, kas reglamentē preču iegādi.

Ja produkts nedarbojas un tas ir jāatgriež, uzmanīgi iesaiņojiet to, pievienojot savu vārdu un adresi un atgriešanas iemeslu. Ja nododat precī tās garantijas termiņa laikā, lūdzu, iesniedziet arī garantijas karti un pirkuma apliecinājumu.

Servisa centri:

Latvia

SERVO Ltd.

Mr. Janis Pivovarenoks

Tel: + 371 7279892

servo@apollo.lv