

SEVERIN

Võileivagrill

SA2969

SA2971

Kasutusjuhend



Hea klient!

Enne seadme kasutuselevõttu tuleks hoolikalt läbi lugeda alljärgnevad juhised.

Vooluvõrguga ühendamine

Seadme võib ühendada vaid maandatud ja nõuetekohaselt paigaldatud pistikupesasse.

Veenduge, et pakutav pinge ühildub seadme etiketil näidatud pingega. Käesolev toode vastab kõikidele EÜ markeerimisnõuetele.

Tutvustus

1. Korpus
2. Peamine märgutuli (punane)
3. „Valmis“-tuli (roheline)
4. Käepidemed
5. Lukustusnupp
6. Korpuse ülemine pool
7. Ülemised küpsetusplaadid
8. Alumised küpsetusplaadid
9. Etikett (seadme all)
10. Korpuse alumine pool
11. Pistikuga toitejuhe

Tähtsad ohutusjuhised

- Enne seadme kasutuselevõttu tuleb kontrollida, et seadme põhiosal 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.
- Toitejuhet tuleb regulaarselt kontrollida, et sellel ei oleks mingeid kahjustuse märke. Selliste kahjustuste leidmisel ei tohi seadet enam kasutada.
- **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.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- **Eemaldage alati pistik pistikupesast**
 - pärast kasutamist,
 - tõrgete korral ja
 - enne seadme puhastamist.
- Pistiku eemaldamisel pistikupesast ärge tõmmake juhtmest, vaid haarake alati kinni pistikust endast.
- Ärge laske toitejuhtmelt seadme kuumade osadega kokku puutuda.
- Ärge laske toitejuhtmelt vabalt rippuda.
- Ärge laske seadmelt või selle toitejuhtmelt puutuda vastu kuumi pindu või sattuda kontakti mis tahes kuumusallikaga.
- Asetage seade kuumuskindlale pinnale mis tahes takistustest eemale. Ärge hoidke ega kasutage seadet seinakapi või rippuvate asjade (nt kardinad) läheduses või all.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või puldi abil.
- Ärge kasutage seadet välitingimustes.
- Isikud (kaasa arvatud lapsed), kes oma füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete, kogenumatuse või teadmatuse tõttu ei ole võimelised seadet ohutult kasutama, ei tohiks seda teha ilma järelevalveta või vastutava isiku juhendamiseta.
- Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks.
- **Ettevaatust!** Hoidke pakend lastele kättesaamatus kohas, sest see võib põhjustada

lämbumisohtu.

- Tootja ei võta endale vastutust, kui seadme kahjustus tuleneb selle valest kasutamist või kui ei ole järgitud käesolevaid juhiseid.
- Seade on mõeldud üksnes koduseks kasutamiseks ja ei ole ette nähtud äriotstarbeliseks rakendamiseks.
- Ohutusnõuete täitmiseks ja kahjustuste vältimiseks peavad elektriliste seadmete parandustöid, sh toitejuhtme vahetamine, tegema selleks väljaõppe saanud isikud. Kui seade vajab parandamist, saatke see mõnda meie klienditeenindusosakonda. Aadressi leiate käesoleva juhendi lisast.

Esmakordsel kasutamisel

- Eemaldage seade täielikult pakendist ja eemaldage sellelt kõik kleepsud.
- Enne esmakordset kasutamist määrige külgevõtmatuid plaate kergelt väikese koguse õli või rasvaga ja laske seadmel umbes 10 minutit suletud küpsetusplaatidega soojeneda. See eemaldab lõhna, mis tavaliselt seadme esmakordsel sisselülitamisel tekib. Tagage piisav ventilatsioon.
- Puhastage seade vastavalt peatükile „Puhastamine ja hooldus“.

Kasutamine

- Sisestage pistik pistikupesasse. Peamine märgutuli süttib.
- Pärast umbes 8-minutilist soojenemist on seade kasutamiseks valmis. Kui vajalik temperatuur on saavutatud, süttib roheline „valmis“-tuli.
- Avage korpuse mõlemad pooled.
- Asetage kaks ettevalmistatud võileiba alumisele küpsetusplaadile ja sulgege õrnalt ülemine pool.
- Vajutage pooled kokku ja lukustage need kindlalt lukustusnupu abil. **Ettevaatust!** Ärge püüdke pooli jõuga kinni suruda; kui neid on raske sulgeda, vähendage toidu kogust.
- Olenevalt leivast ja täidisest kulub küpsetamiseks üldjuhul 3–4 minutit.
- Klõpsake lukustusnupp lahti, avage seade ja võtke võileivad välja. Et vältida külgevõtmatute plaatide kahjustamist, ärge kasutage toidu eemaldamiseks teravaid või teravatipulisi esemeid.
- Kui soovite valmistada rohkem võileibu, sulgege ülemine pool ja oodake, kuni roheline „valmis“-tuli süttib, seejärel alustage uut küpsetustsüklit.
- Eemaldage pistik pärast kasutamist alati pistikupesast. Peamine märgutuli kustub.

Puhastamine ja hooldus

- Enne puhastamist eemaldage pistik pistikupesast ja laske avatud küpsetusplaatidega seadmel jahtuda.
- Elektriõhutamise huvides ärge puhastage kunagi masinat vee või mis tahes muu vedelikuga ega kastke seda vedelikku.
- Ärge kasutage abrasiivseid ega tugevatoimelisi puhastusvahendeid.
- Kuna seade on varustatud külgevõtmatute küpsetusplaatidega, vajab see vähe hoolt. Plaatide võib puhastada pehme niiske lapiga või pehme harjaga.
- Seadme välispinda võib puhastada pehme kuiva lapiga.

Retseptid

Näpunäiteid parimate tulemuste jaoks:

- Röstleib peaks koosnema 2 viilust, mille vahel on täidis.

- Kasutada võib kõiki tüüpe röstleibu.
- Kui kasutate röstleiva tegemisel saia, siis võiks see olla vähemalt 1 päev vana. Kui leib on koorikuga, siis 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 vinki 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, 65g võid, 125 g riivjuustu, võid, 2 munakollast, soola, paprikapulbrit, hakitud peterselli

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

Valmistamine:

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