



# SEVERIN

welcome home

## Kasutusjuhend

(WA2106) **Vahvliküpsetaja**

### Hea klient!

Enne seadme kasutuselevõttu lugege hoolikalt alljärgnevat juhiseid ja hoidke see juhend edaspidiseks alles. Seadet kasutav isik peab olema nende juhistega tutvunud.

### Vooluvõrku ühendamine

Seadme tohib ühendada ainult kaitsemaandatud ja nõuete kohaselt paigaldatud pistikupesasse.

Veenduge, et vooluvõrgu pingeline ühildub seadme etiketil näidatud pingega.

Toode vastab kõikidele EÜ markeerimisnõuetele.

### Olulised ohutusjuhised

- Ohtude vältimiseks tohivad elektriseadmeid remontida ja toitejuhet vahetada ainult meie klienditeeninduse spetsialistid.  
Kui seadet on vaja parandada, siis toimetage see mõnda meie klienditeenindusosa-konda (aadressid leiate lisast).
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või kaugjuhtimispuhli abil.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult jahtunud.
- Elektrilöögi vältimiseks ärge puhastage seadet veega ega kastke seda vette.
- Nakkumatu küpsetusplaate võib puhastada pehme niiske lapiga, pehme harja või käsna.
- Hoiatus! Seadme välispind muutub seadme kasutamisel väga kuumaks. Põletuste vältimiseks olge väga ettevaatlik. Ärge puudutage ühtegi seadme osa peale käepideme.**
- Lapsed (vähemalt 8-aastased) ja isikud, kellel on vähenenud füüsilised, meelelisel või vaimsed võimed või kes ei ole piisavalt kogunud või teadlikud, tohivad seadet kasutada järelevalve all või vastutava isiku juhendamisel ning nad peavad täielikult mõistma kõiki seadme kasutamisega seonduvat ohtu ja vastavaid ohutuseeskirju.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Alla 8-aastased lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada. 8-aastased ja vanemad lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult järelevalve all.
- Seade ja selle toitejuhe tuleb hoida väikelastele kättesaamatus kohas.



- Ettevaatust!** Hoidke kõik pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas, sest need võivad põhjustada lämbumist.
- Enne seadme kasutamist tuleb põhjalikult kontrollida, et seadme põhiosal, toitejuhtmel ega tarvikutel ei oleks defekte. Kui seade on juhuslikult kukkunud kõvale pinnale või kui toitejuhtme väljatõmbamiseks on kasutatud jõudu, siis ei tohi seadet enam kasutada: isegi nähtamatud kahjustused võivad vähendada seadme tööohutust.
- Ärge laske toitejuhtmel vabalt rippuda.
- Tõmmake alati pistik pistikupesast**
  - pärast kasutamist,
  - kui seadme töös esineb häireid,
  - enne seadme puhastamist.
- Pistikute eemaldamisel seinapistikupesast ärge tõmmake juhtmet, vaid võtke alati kinni pistikust endast.
- Asetage seade alati puhtale kuumakindlale pinnale. Ärge paigutage ega kasutage seadet kappide ega ripuvate esemetega, nagu kardinaid või muud kergsüttivad materjalid, läheduses ega all. Ärge kasutage seadet välitingimustes.
- Ärge jätke sisselülitatud ega veel kuumade seadet järelevalveta.
- Korpuse kahjustamise vältimiseks ärge asetage seadet lahtisele tulele ega kuumadele pindadele (nagu pliidiplaadid) või nende lähedusse.
- Seadme toitejuhe ei tohi seadme kuumade osadega kokku puutuda.
- Tootja ei võta endale vastutust, kui seadme kahjustus tuleneb selle valest kasutamisest või käesolevate juhiste eiramisest.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodus ja sarnastes kohtades, nagu
  - kaupluste, kontorite jms töökeskkondade kööginurgad,
  - maaeluasutused,
  - hotellid, motellid ja sarnased asutused,
  - külalistemajad.

### Toitejuhtme hoiukoht

Kui te seadet ei kasuta, võib toitejuhtme seadme ümber kerida ja selle alla hoiule panna.

Enne seadme kasutamist kerige toitejuhe täielikult lahti.

Laske seadmel piisavalt jahtuda, enne kui te toitejuhtme kokku kerite.

### Enne esimest kasutuskorda

Eelsoojendage seadet kümme minutit suletud kaanega. (Kui seadmel on reguleeritav termostaat, keerake see kõige kõrgema seadistuse peale). See eemaldab lõhna, mis tavaliselt tekib, kui seade esmakordselt sisse lülitada.

Seetõttu tuleb tagada piisav ventilatsioon, avades aknad või rõduksed.

Puhastage seade peatükis „Puhastamine ja hooldamine“ kirjeldatud viisil.

Hügieeni kasutamiseks visake esimesed kaks seadme esimesel kasutuskorral valmistatud vahvlit ära.

## Kasutamine

- Sulgege kaas.
- Ühendage seadme pistik vooluvõrku. Punane indikaator tuli süttib.
- Keerake temperatuurinupp maksimaalasendisse.
- Soojendage vahvliküpsetajat umbes kaheksa minutit. Seejärel on seade kasutusvalmis.
- Kui soovitud temperatuur on saavutatud, süttib roheline tuli.
- Avage kaas.
- Määrige seadme nakkumatu kattega küpsetusplaate kergelt väikese koguse küpsetamiseks sobiva õliga.
- Pange vahvlitainas alumise plaadi keskele.
- Sulgege ülemine plaat ja suruge see kergelt alla. See aitab tainast ühtlaselt plaadile jaotada.
- Küpsetusaeg on tavaliselt kaks kuni kolm minutit, kuid see sõltub taigna konsistentsist ja temperatuurist.
- Roheline tuli kustub üsna pea, kui tainas on seadmesse pandud. Roheline tuli süttib uuesti, kui vahvliid on valmis ja seadmest välja võetud.
- Küpsetusplaatide nakkumatu katte kahjustamise vältimiseks ärge kasutage vahvli eemaldamiseks teravaid ega teravaotsalisi esemeid.
- Kontrollige, kas vahvel on piisavalt pruun. Kui vahvel on liiga hele või liiga pruun, reguleerige temperatuuri või küpsetusaega.
- Järgmise vahvli küpsetamiseks pange uus tainas seadme plaadile kohe pärast vahvli eemaldamist.
- Pärast kasutamist tõmmake seadme pistik seinapistikupesast välja ja laske avatud küpsetusplaatidega seadmel jahtuda.

## Praktilisi näpunäiteid

- Et vahvliid jääksid krõbedad, asetage need üksteise kõrvale restile jahtuma. Üksteise peale asetatud vahvliid ei jää krõbedad.
- Pehmemate ja tumedamate vahvlite saamiseks kasutage vee asemel piima.
- Veenduge, et kõik koostisosad on sama temperatuuriga. Nii küpseb vahvel ühtlaselt.

## Üldine hooldus ja puhastamine

- Enne puhastamist võtke seadme pistik seinapistikupesast välja ja laske avatud küpsetusplaatidega seadmel jahtuda.
- Elektrilöögi vältimiseks ärge puhastage seadet veega ega kastke seda vette.
- Ärge kasutage abrasiivseid ega tugevatoimelisi puhastusvahendeid.
- Seadme korpuse puhastamiseks võib kasutada pehmet, veidi niisket lappi.
- Nakkumatuid küpsetusplaate võib puhastada pehme niiske lapi, pehme harja või käsnaga.

## Retseptid

### Küpsisevahvliid

*Koostisosad:*

5 munakollast, 5 spl kuuma vett, 100 g suhkrut, riivitud sidrunikoort, 150 g jahu, 4 tl küpsetuspulbrit, 5 munavalget (vahustatud), 4 spl rummi, tuhksuhkrut

*Valmistamine:*

Kloppige munakollased, vesi, suhkur ja riivitud sidrunikoort. Õige konsistents on saavutatud siis, kui noateraga mööda vahu pinda tõmmates jääb sellele nähtav noajoon. Lisage küpsetuspulbriga segatud jahu, rumm ning lõpuks ka kergelt segades vahustatud munavalged.

Küpsetage kohe.

Puistake küpsetele vahvlitele veidi tuhksuhkrut ja serveerige soojalt.

*Vahvliküpsetaja:*

kõrge temperatuuriseadistus

### Suurepärased pähklivahvliid

*Koostisosad:*

200 g margariini või võid, 75 g suhkrut, 1 pakk vanillisuhkrut, 3 muna,

150 g jahu, 1 tl küpsetuspulbrit, 75 g purustatud Kreeka pähkleid või sarapuupähkleid 1 spl rummi, tuhksuhkrut

*Valmistamine:*

Vahustage rasvaine, suhkur ja vanillisuhkur. Lisage munad ja küpsetuspulbriga segatud jahu. Lõpuks lisage pähklid ja rumm. Küpsetage kohe.

Puistake küpsetele vahvlitele veidi tuhksuhkrut. Serveerige soojalt või külmalt.

*Vahvliküpsetaja:*

kõrge temperatuuriseadistus

### Liivavahvliid

*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 sidrunikoort. Lisage ükshaaval munad ja segage hoolikalt. Lisage õrnalt segades väikeste portsjonite kaupa küpsetuspulbriga segatud jahu ning kõige lõpuks rumm. Küpsetage kohe.

Puistake küpsetele vahvlitele veidi tuhksuhkrut. Serveerige soojalt või külmalt.

*Vahvliküpsetaja:*

kõrge temperatuuriseadistus

### Kaneelivahvliid

*Koostisosad:*

125 g margariini või võid, 3 muna, 50 g suhkrut, 1 pakk vanillisuhkrut, 250 g jahu, 1 tl kaneeli, 2 tl küpsetuspulbrit, 125 ml käesooja vett, suhkrut ja kaneeli

*Valmistamine:*

Vahustage rasvaine, suhkur ja vanillisuhkur. Lisage ükshaaval munad. Lisage õrnalt segades väikeste portsjonite kaupa küpsetuspulbriga segatud jahu, käesoe vesi ja kõige lõpuks kaneel.

Küpsetage kohe.

Puistake küpsetele vahvlitele suhkrut ja kaneeli. Serveerige soojalt.

*Vahvliküpsetaja:*

väga kõrge temperatuuriseadistus

## Kasutuselt kõrvaldamine

Selle sümboliga märgistatud seadmeid ei tohi kasutuselt kõrvaldada koos majapidamisprügiga. Viige sellised seadmed nende kasutusea lõppedes vastavasse kogumispunkti, sest need sisaldavad väärtuslikke materjale, mida on võimalik ümber töödelda. Seadme kõrvaldamisega kasutuselt vastavalt nõuetele aitate kaitsa keskkonda ja inimest. Täpsemat teavet küsige seadme jaemüüjalt või kohalikust omavalitsusest.



## Garantii

Seadmel on alates ostukuupäevast kaheaastane garantii, mis katab materjali- ja valmistusdefekte. Garantii ajal on tootja kohustatud parandama või vahetama kõik seadme defektsed osad, tingimusel, et seade on tagastatud volitatud teeninduskeskusesse. Garantii kehtib ainult siis, kui seadet on kasutatud vastavalt juhistele ja tingimusel, et seadet ei ole muutnud ega parandanud selleks volitamata isik ja et seade ei ole kahjustunud selle vale kasutamise tõttu.

Garantii ei kata seadme kulumist ning klaasist ega keraamiliste osade, hõõgpirnide jm purunemist. Garantii ei mõjuta teie seadusejärgseid kohustusi ega õigusi, mis teil tarbijana kaupade ostmist reguleerivate kehtivate riiklike õigusaktide kohaselt olla võivad. Kui seadme töös esineb häireid ja seadet on vaja parandada, pakkige see hoolikalt ning lisage oma nimi ja aadress ning tagastamise põhjus. Kui tagastate seadme garantii ajal, lisage palun garantiitalong ja ostutšekk.

< ooldustöökoode: Rennerki Teenindus, Tammsaare tee 134B, Tel. 60 50 319, klientiteenindus@rennerk.ee, Tööajad E-R 10:00-17:00

Maaletooja: Sandmani Grupi AS, Tammsaare tee 134B, Tallinn 12918.