

# **SEVERIN**

## **Vahvliküpsetaja WA2103 Kasutusjuhend**



## Hea klient!

Enne seadme kasutuselevõttu lugege hoolikalt läbi alljärgnevad juhised.

## Vooluvõrguga ühendamine

Seadme võib ühendada vaid maandatud ja nõuetekohaselt paigaldatud pistikupesassa.

Veenduge, et pakutav pingeline ühildub seadme etiketil näidatud pingega.

Käesolev toode vastab kõikidele EÜ markeerimisnõuetele.

## Tähtsad ohutusjuhised



**Hoiatus! Töötava seadme välispinnad muutuvad väga kuumaks. Olge põletuste vältimiseks väga ettevaatlik.**

Ärge puudutage seadme kuumi osi, vaid kasutage ainult selle käepidet.

- 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.
- Asetage seade kuumuskindlale pinnale mis tahes takistustest eemale. Ärge hoidke seadet seinakapi või ripuvate asjade (nagu kardinad või muud süttivad materjalid) all ega läheduses; ärge kasutage seadet välitingimustes.
- Ärge jätke töötavat või kuuma seadet järelevalveta.
- Et vältida korpuse kahjustumist, ärge asetage seadet avatud leegi lähedusse ega kuumadele pindadele (nagu pliidiplaadid) või nende lähedusse.
- Hoidke toitejuhe seadme kuumadest osadest eemal. Kontrollige regulaarselt, et toitejuhtmel ei oleks mingeid kahjustuse märke. Kahjustuste leidmisel ei tohi seadet enam kasutada.
- **Lülitage alati seade pärast kasutamist välja ja eemaldage pistik pistikupesast, samuti ka**
  - **tõrgete korral ja**
  - **puhastamise ajal.**
- Pistiku eemaldamisel pistikupesast ärge tõmmake juhtmet; haarake alati kinni pistikust endast. Ärge laske toitejuhtmel vabalt rippuda.
- Toitejuhtme kahjustuste vältimiseks ärge väänake, painutage ega tõmmake juhet ei seadme kasutamise ega hoiustamise ajal.
- 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 juhendamiseteta.
- 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 kasutamisest või kui ei ole järgitud käesolevaid juhiseid.
- Seade on mõeldud üksnes koduseks kasutamiseks ega ole ette nähtud äriotstarbeliseks rakendamiseks.
- Täitmaks ohutusnõudeid ja vältimaks kahjustusi, peavad elektriliste seadmete parandustöid, sh toitejuhtme vahetamine, tegema selleks väljaõppe saanud isikud. Kui vajalikuks osutuvad parandustööd, saatke seade mõnda meie klienditeenindusosakonda. Aadressi leiate käesoleva juhendi lisast.

## Toitejuhtme hoidik

Olenevalt vahvliküpssetaja mudelist saab toitejuhtme kerida juhtmehoidiku ümber või panna selle sisse.

Võtke alati toitejuhe juhtmehoidikust välja ja kerige see enne kasutamist täielikult lahti.

Pange toitejuhe tagasi juhtmehoidikusse või selle ümber alles siis, kui vahvliküpssetaja on täielikult jahtunud.

### **Enne esmakordset kasutamist**

Laske vahvliküpsetajal suletud kaantega kümme minutit soojeneda. See eemaldab lõhna, mis tavaliselt vahvliküpsetaja esmakordsel sisselülitamisel tekib.

Tagage piisav ventilatsioon.

(Kui vahvliküpsetajal on reguleeritav termostaat, seadistage see kõrgeimale tasemele.)

Puhastage seade vastavalt peatükile „Puhastamine ja hooldus“.

### **Kasutamine**

- Sulgege kaaned.
- Lülitage seade sisse. Punane vooluvõrgu indikaator tuli süttib.
- Keerake termostaadi regulaator kõrgeimale seadistusele.
- Laske vahvliküpsetajal umbes 8 minutit soojeneda. Seejärel on see kasutamiseks valmis.
- Kui eelnevalt määratud temperatuur on saavutatud, süttib roheline „valmis“-tuli.
- Avage mõlemad kaaned.
- Enne kasutamist määrige külgevõtmataid plaate kergelt väikese koguse küpsetamiseks sobiva ja kõrget temperatuuri taluva õli või rasvaga.
- Asetage tainas alumise plaadi keskele.
- Sulgege ülemine kaas ja vajutage seda kergelt, et tainas ühtlaselt laiali valgus.
- Olenevalt tainast ja valitud temperatuurist kulub küpsetamiseks üldjuhul umbes 2–3 minutit.
- Kui küpsetusprotsess on lõppenud, eemaldage vahvel kohe seadmest. Et vältida külgevõtmata kate kahjustamist, ärge kasutage toidu eemaldamiseks teravaid või teravatipulisi esemeid.
- Kontrollige pruunistumise määra. Kui vahvel on liiga hele või tume, reguleerige temperatuuri või küpsetusaega.
- Pärast vahvli eemaldamist asetage vahvliküpsetajasse kohe uus hulk tainast.
- Pärast kasutamist eemaldage pistik pistikupesast ja laske avatud küpsetusplaatidega seadmest jahtuda.

### **Praktilisi näpunäiteid**

- Vahvlite krõbeduse säilitamiseks asetage nad üksteise kõrvale restile jahtuma. (Vahvleid üksteise otsa asetades kaotavad nad oma krõbeduse.)
- Vee asemel piima kasutades on vahvlid pehmemad ja tumedamad.
- Ühtlase pruunistumise saavutamiseks peaksid kõik koostisained olema sama temperatuuriga.

### **Puhastamine ja hooldus**

- Enne puhastamist eemaldage pistik pistikupesast ja laske avatud küpsetusplaatidega seadmest jahtuda.
- Elektrilöögi vältimiseks ärge puhastage seadet veega ega kastke seda vette.
- Ärge kasutage abrasiivseid ega tugevatoimelisi puhastusvahendeid.
- Seadme välispinda võib puhastada ainult pehme, kergelt niiske lapiga.
- Külgevõtmataid plaate võib puhastada pehme niiske lapi või pehme harjaga.

### **Retseptid**

#### **Küpsisevahvlid**

*Koostisosad:*

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

*Valmistamine:*

Vahustage munakollased, vesi, suhkur ja sidrunikoort. Et kontrollida, kas õige konsistents on saavutatud, tehke segu pinnale noateraga märke. Jätkake vahustamist seni, kuni noajalg jääb alles. Lisage küpsetuspulbriga segatud jahu, rumm ning lõpuks ka kergelt segades vahustatud munavalged.

Küpsetage viivitamatult.

Puistage küpsetatud vahvlitele pisut tuhksuhkrut ja serveerige soojalt.

*Vahvliküpsetaja:*

Kõrge temperatuuri seadistus

### **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.

*Vahvliküpsetaja:*

Kõrge temperatuuri seadistus

- Taina kokkusegamist alustades veenduge, et kõik koostisained on sama temperatuuriga.

### **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. *Vahvliküpsetaja:*

Kõrge temperatuuri seadistus

### **Kaneelivahvlid**

*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 leiget vett, pealepuistamiseks suhkrut ja kaneeli

*Valmistamine:*

Vahustage rasvaine, suhkur ja vanillisuhkur, lisage ükshaaval munad. Lisage õrnalt segades küpsetuspulbriga segatud jahu ja leige vesi, ning kõige lõpuks kaneel.

Küpsetage viivitamatult.

Puistage küpsetatud vahvlitele pisut suhkrut ja kaneeli. Serveerige soojalt.

*Vahvliküpsetaja:*

Väga kõrge temperatuuri seadistus

### **Utiliseerimine**



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

