

Sõõrikumasina kasutusjuhend

Rendi sõõrikumasin ja loo magus maitseelamus oma üritusel!

Värskelt küpsetatud sõõrikud sobivad ideaalselt sünnipäevadele, firmaüritustele, koolipidudele ja sõpradega maiustamiseks. Masin on lihtne kasutada ning pakub nii elamust kui ka suurepärast maitset.

Toote kirjeldus

- Valmistab korraga kuni **6 sõõrikut**
- Sõõrikud on **krõbedad väljast ja pehmed seest**
- Sobib kasutamiseks **täiskasvanu järelvalve all ka lastele**

Rendipakett sisaldab: - sõõrikumasinat - vajalikke tarvikuid - koostisosade loetelu ja retseptisoovitusi

 **Rendiaeg:** 1 ööpäev

Oluline teada enne kasutamist

- Masin vajab töötamiseks **elektrivoolu** ja tuleb asetada **tasasele lauale/töötasapinnale**.
 - Masin **ei sobi iseseisvaks kasutamiseks väikestele lastele**.
 - Lapsed võivad masinat kasutada **ainult täiskasvanu järelvalve all**.
 - Masinat **ei tohi puutada teravate ega metallist esemetega**.
 - Sõõrikute eemaldamiseks kasuta **silikoonist tange, plastikust spaatlit või puidust kahvlit**.
 - Küpsetamine tuleb lõpetada **vähemalt 1 tund enne rendiaja lõppu**, et masin jõuaks jahtuda.
 - **Kuum masin ei tohi minna transpordikasti**.
 - Pärast kasutamist puhasta masin **pehme mikrofiiberlapiga või majapidamispaperiga**.
 - **Keelatud on karedate lappide ja puhastusvahendite kasutamine**.
-

Kasutamine (samm-sammuline)


1. Aseta masin tasasele pinnale **hästi ventileeritavasse kohta**.
2. Ühenda toitejuhe seinakontakti.
3. Lase masinal kuumeneda – **umbes 5 minutit**.
4. Määri sõõrikuaugud kergelt õliga.
5. Vala tainas vormidesse (tainas peab olema **auguga triiki**, mitte üle ääre).
6. Sõõrikud valmivad **2-3 minutiga**.
7. Eemalda sõõrikud plastikust spaatli või puidust kahvliga.

 **Ära kasuta metallist nuge ega tange** – need kahjustavad seadme pinda.

Puhastamine

1. Lülita masin välja ja eemalda toitejuhe pistikupesast.
2. Veendu, et masin on **täielikult jahtunud**.

3. Pühkige küpsetusplaate niiske mikrofiiberlapiga või majapidamispaaberiga.
4. **Ära hoia masinat jooksva vee all ega kasta vette.**

 Põhjalikum puhastamine kuulub rendileandja vastutusalasse.

Ohutusala teave

- Kui toitekaabel on kahjustatud, peab selle **välja vahetama tootja või kvalifitseeritud tehnik**.
 - Veendu, et kaabel ei puutuks kokku kuumade pindadega.
 - Eemalda pistik pistikupesast **pistikust haarates**, mitte juhtmest tõmmates.
 - Ühenda toitekaabel alati lahti, kui masinat ei kasutata või enne puhastamist.
 - Hoia seadet eemal lahtisest tulest ja kuumadest kohtadest.
 - Ära kasta ühtegi seadme osa vette ega muudesse vedelikesse.
 - Ära jäta töötavat masinat **järelevalveta**.
 - Ära aseta masinat kardinate või muu tuleohtliku materjali lähedusse.
 - Ära puuduta kuuma pinda ega kata masinat kasutamise ajal.
 - Seade ei ole mõeldud kasutamiseks väliste taimerite ega kaugjuhitavate süsteemidega.
-

Retseptisoovitused

Klassikalised sõõrikud


Koostisosad: - 2 kl jahu - 2 tl küpsetuspulbrit - $\frac{3}{4}$ kl suhkrut - näpuotsatäis soola - 1 muna - 1 kl hapupiima või keefiri - 100 g õli

Valmistamine: 1. Sega kuivained omavahel (sega võimalikult vähe). 2. Lisa muna, hapupiim ja õli. 3. Sega ühtlaseks taignaks. 4. Määri augud õliga ja lase masinal kuumeneda. 5. Aseta tainas vormidesse ja küpseta paar minutit.


Šokolaadised sõõrikud

Koostisosad: - 2 kl jahu - 2 tl küpsetuspulbrit - $\frac{1}{2}$ kl suhkrut - 2 sl kakaopulbrit - näpuotsatäis soola - 1 muna - 1 kl piima või keefiri - 80 g õli


Valmistamine: 1. Sega omavahel kuivained. 2. Lisa muna, piim ja õli. 3. Sega ühtlaseks, kuid ära üle sega. 4. Küpseta masinas 2–3 minutit.

 Serveeri tuhksuhkru, šokolaadikastme või värskete marjadega.


Transport ja tagastamine

 **Transport Pärnu linnas:** - 30 € üks ots - 50 € edasi-tagasi

 **Pärnu maakond:** - Vaata hindu: <https://emmirent.ee/rendiseadmete-transport/>

 **Tagastamine:** - Masin peab olema üldpuhas ja viisakas (eemaldatud taigajäägid, mitte rasvane). - Põhjaliku puhastuse teeme meie.

Kontakt

 **Telefon:** 5561 9400

 **E-post:** info@emmirent.ee

 **Koduleht:** www.emmirent.ee

 **Soe sõõrik, hea tuju ja õnnelikud külalised – broneeri sõõrikumasin juba täna!**