

Minipannkoogimasina kasutusjuhend

See juhend on mõeldud kliendile kiireks ja lihtsaks tutvumiseks enne minipannkoogimasina kasutamist.

Masina variandid

Minipannkoogimasin – 25 pannkooki

- **Tootlikkus:** kuni 25 väikest pannkooki ühe küpsetuskorraga
- **Pannkoogi suurus:** Ø 43 × 15 mm

Minipannkoogimasin – 50 pannkooki

- **Tootlikkus:** kuni 50 väikest pannkooki ühe küpsetuskorraga
- **Pannkoogi suurus:** Ø 43 × 15 mm

👉 Mõlema masina kasutamine ja hooldus on **ühesugune**.

Üldine kirjeldus

Minipannkoogimasin on mõeldud väikeste, ühesuuruste pannkookide kiireks ja mugavaks küpsetamiseks. Seade sobib hästi üritustele, sünnipäevadele, laatadele ja töötubadesse.

Masina kuumust ja tööd saab reguleerida **poole küpsetusplaadi kaupa**, mis võimaldab paindlikku kasutamist vastavalt vajadusele.

Oluline teada enne kasutamist

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


Kasutamine (lühike samm-sammuline juhend)

1. Asetage masin tasasele pinnale **hästi ventileeritavasse kohta**.
2. Ühendage toitejuhe seinakontakti.
3. Laske masinal kuumeneda – kuumutamine võtab umbes **5 minutit**.
4. Määrige küpsetusplaadid kergelt õliga.
5. Valage tainas plaadile dosaatori või kannu abil.
6. Pannkoogid valmivad umbes **3-5 minutiga**.
7. Eemaldage või pöörake pannkoogid sobivate vahenditega:
8. plastikust spaatel
9. silikoonist tangid
10. puidust kahvel

 **Ärge kasutage metallist nuge ega tange**, need kahjustavad küpsetuspinda.

Puhastamine

1. Lülitage masin välja ja eemaldage toitejuhe pistikupesast.
2. Veenduge, et masin on enne puhastamist **täielikult jahtunud**.
3. Pühkige küpsetusplaadid:
4. niiske mikrofiiberlapiga ja/või
5. majapidamispaberiga.
6. **Ärge hoidke masinat jooksva vee all** ega kastke seda vette või muudesse vedelikesse.

 Põhjalikum puhastamine ja tehniline hooldus kuulub rendileandja vastutusalasse.

Ohutusalane teave

- Kui toitekaabel on kahjustatud, peab selle välja vahetama **tootja või kvalifitseeritud tehnik**.
 - Veenduge, et toitekaabel ei puutuks kokku masina kuumade pindadega.
 - Eemaldage pistik pistikupesast **pistikust haarates**, mitte juhtmest tõmmates.
 - Ühendage toitekaabel alati lahti:
 - kui seadet ei kasutata
 - enne puhastamist.
 - Hoidke seadet eemal lahtisest tulest ja kuumadest pindadest.
 - Ärge kastke ühtegi seadme osa vette ega muudesse vedelikesse.
 - Seadet võivad kasutada erivajadustega inimesed **ainult juhendamise ja järelvalve all**.
 - Pannkoogimasinat ei tohi lapsed kasutada iseseisvalt.
 - Ärge jätke töötavat seadet **järelevalveta**.
 - Ärge asetage masinat kardinate ega muude tuleohtlike materjalide lähedusse.
 - Ärge puudutage kuumi pindu ega katke masinat kasutamise ajal.
 - Seade ei ole mõeldud kasutamiseks väliste taimerite ega kaugjuhitavate süsteemidega.
-

Retseptisoovitused

Allpool on kaks lihtsat ja hästi toimivat retsepti minipannkoogimasinale. Tainas sobib nii 25- kui ka 50-pannkoogi masinale.

Klassikalised minipannkoogid (u 150 tk)

Koostisosad: - 0,5 l piima - 2 muna - 2-3 dl nisujahu - 3 tl küpsetuspulbrit - 5 tl suhkrut - näpuotsatäis soola - 50 g võid

Valmistamine: 1. Vahusta munad piimaga. 2. Lisa sulatatud või, suhkur, jahu ja küpsetuspulber. 3. Sega tainas ühtlaseks – konsistents peaks olema **hapukoorelaadne**. 4. Sega võimalikult vähe ja lase tainal **15-20 minutit** seista. 5. Kuumuta masin, määri plaadid kergelt õliga ja alusta küpsetamist.

👉 Ole tähelepanelik – väikesed pannkoogid valmivad kiiresti ja võivad kergesti kõrbema minna.

Serveeri: tuhksuhkru, moosi, marjade või vaniljejäätisega.

Banaanised minipannkoogid (u 120-140 tk)

Koostisosad: - 0,5 l piima - 2 küpset banaani - 2 muna - 2,5 dl nisujahu - 2 tl küpsetuspulbrit - 2-3 tl suhkrut (soovi korral) - näpuotsatäis soola - 30 g sulatatud võid või õli

Valmistamine: 1. Püreesta banaanid kahvliga. 2. Lisa munad ja piim ning sega ühtlaseks. 3. Lisa jahu, küpsetuspulber, suhkur, sool ja rasvaine. 4. Sega kergelt, kuni tainas on ühtlane ja veidi paksem kui tavaline pannkoogitainas. 5. Lase tainal **10 minutit** seista ja küpseta.

Serveeri: mee, šokolaadikastme, värskete marjade või jäätisega.

❤️ **Nipp:** Kui tainas tundub liiga paks, lisa veidi piima. Kui liiga vedel, lisa natuke jahu.

Kontakt

Kui tekib küsimusi või probleeme seadme kasutamisel, võta meiega ühendust:

👉 **Telefon:** 5561 9400

❤️ **E-post:** info@emmirent.ee

👉 **Koduleht:** www.emmirent.ee