



Mullivahvlimasina kasutusjuhend

Loo maagiline maitseelamus oma üritusel!

Mullivahvlimasin aitab valmistada vahvleid, mis on krõbedad väljast ja pehmed seest. Sobib suurepäraselt sünnipäevadele, pulmadele, firmapidudele ja mõnusatele koosviibimistele.

Masina kirjeldus

- Mullivahvlimasin – lihtne ja lõbus kasutada
- Võimaldab valmistada kuni **25 vahvliit tunnis**
- Sobib ka suurematele seltskondadele

Rendipakett sisaldab: - mullivahvlimasinat - retsepti, juhendeid ja tarvikuid taina valmistamiseks



Klient varub ise toorained ja meelepärased lisandid (jäätis, marjad, vahukoor, šokolaad jne).



Rendiaeg: 1 ööpäev

Oluline teada enne kasutamist

- Masin vajab töötamiseks **elektrivoolu** ja tuleb asetada **tasasele lauale/töötasapinnale**.
 - Masinat **ei tohi kasutada iseseisvalt väikesed lapsed**.
 - Lapsed võivad masinat kasutada **ainult täiskasvanu järeelvalve all**.
 - Masinat **ei tohi puutuda teravate ega metallist esemetega**.
 - Vahvlite eemaldamiseks kasuta **plastikust spaatlit**.
 - Küpsetamine tuleb lõpetada **vähemalt 1 tund enne rendiaja lõppu**, et masin jõuaks jahtuda.
 - **Kuum masin ei tohi minna transpordikasti**.
 - Pärast kasutamist puhasta masin **niiske lapiga**.
-

Kasutamine (samm-sammuline)

1. Aseta vahvlimasin tasasele pinnale **hästi ventileeritavasse kohta**.
2. Ühenda toitejuhe seinakontakti.
3. Hoia kaas suletuna ja lase masinal kuumeneda – **umbes 5 minutit**.
4. Määri küpsetusplaadid kergelt õliga.
5. Vala tainas masina keskele ja laota spaatliga ühtlaselt.
6. Sulge kaas.
7. Küpseta vahvliit **3–5 minutit**, kuni see on kuldpruun.
8. Eemalda vahvel plastikust spaatliga.



Ära kasuta metallist nuge ega tange, need kahjustavad küpsetuspinda.

Puhastamine

1. Lülita masin välja ja eemalda toitejuhe pistikupesast.
2. Veendu, et masin on **täielikult jahtunud**.
3. Pühkige plaate **niiske lapiga**.
4. **Ära hoia masinat jooksva vee all ega kasta vette.**

😞 Põhjalikum puhastamine kuulub rendileandja vastutusalasse.

Ohutusalaane 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.
-

Retseptisoovitused

Klassikalised mullivahvlid

Koostisosad: - 2 suurt muna - 240 g jahu - 410 ml piima - 120 ml taimeõli - 1 spl suhkrut - 4 tl küpsetuspulbrit - ¼ tl soola - ½ tl vaniljeekstrakti

Valmistamine: 1. Vahusta munad heledaks vahuks. 2. Lisa jahu, piim ja õli ning sega (ära mikserda) ühtlaseks. 3. Sega vaikselt juurde suhkur, küpsetuspulber, sool ja vanilje. 4. Lase tainal **15–20 minutit** seista. 5. Nirista õli küpsetusplaatidele ja küpseta **3–5 minutit** kuni kuldpruun.

Šokolaadised mullivahvlid

Koostisosad: - 2 muna - 220 g jahu - 40 g kakaopulbrit - 350 ml piima - 100 ml taimeõli - 1 spl suhkrut - 3 tl küpsetuspulbrit - näpuotsatäis soola

Valmistamine: 1. Vahusta munad kergelt. 2. Sega juurde piim ja õli. 3. Lisa kuivained ning sega ühtlaseks. 4. Lase tainal **10–15 minutit** seista. 5. Küpseta masinas kuldseks.

♥ Serveeri jäätise, marjade, vahukoore või šokolaadikastmega.

Transport ja tagastamine

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

👉 **Pärnu maakond:** hinnad: <https://emmirent.ee/rendiseadmete-transport/>

👉 **Tagastamine:** - Seade peab olema üldjoontes puhas ja viisakas. - Suurema puhastuse teeme meie.

Kontakt

👉 **Telefon:** 5561 9400

❤️ **E-post:** info@emmirent.ee

👉 **Koduleht:** www.emmirent.ee

👂 **Broneeri mullivahvlimasin juba täna ja tee oma üritus magusalt eriliseks!**