Sydämenmuotoinen
vohvelirauta

giles & posner®

KÄYTTÖOPAS

giles & posner®

Säilytä ohjeet tulevaa käyttöä varten.

Turvaohjeet

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava yleisiä varotoimia.
Ennen kuin liität laitteen verkkovirtaan, tarkista, että tehokilvessä ilmoitettu jännite vastaa paikallista verkkojännitettä.
Yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, voivat käyttää laitetta vain, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai heitä valvotaan ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat.
Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
Tämä laite ei ole lelu.
Tässä laitteessa ei ole käyttäjän vaihdettavia osia. Jos virtajohto, pistoke tai jokin laitteen osa on viallinen tai jos laite on pudonnut tai vaurioitunut, laitteen saa korjata vain valtuutettu sähköasentaja. Virheelliset korjaustyöt voivat aiheuttaa vaaratilanteen.
Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
Pidä laite poissa lasten ulottuvilta, kun se on käynnissä tai jäähtymässä.
Pidä laite ja sen virtajohto etäällä kuumuudesta tai terävistä reunoista, jotka voivat aiheuttaa vaurioita.
Älä pidä virtajohtoa laitteen minkään sellaisen osan lähellä, joka voi kuumentua käytön aikana.
Pidä laite etäällä muista lämpöä tuottavista laitteista.
Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät.
Älä jätä laitetta valvomatta, kun se on kytketty verkkovirtaan.
Älä irrota laitetta verkkovirrasta vetämällä johdosta. Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke käsin.
Älä vedä tai kanna laitetta sen virtajohdosta.
Älä käytä laitetta muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen.
Älä käytä muita kuin tuotteen mukana toimitettuja lisävarusteita.
Älä käytä laitetta ulkona.
Älä säilytä laitetta suorassa auringonvalossa tai kosteissa olosuhteissa.
Älä siirrä laitetta käytön aikana.
Älä kosketa mitään laitteen osaa, joka voi kuumentua, tai laitteen lämmityskomponentteja, sillä se voi johtaa loukkaantumiseen.
Älä käytä teräviä tai hankaavia välineitä laitteen kanssa. Käytä ainoastaan muovi- tai puulastaa, jotta laitteen tarttumaton pinta ei vaurioidu.

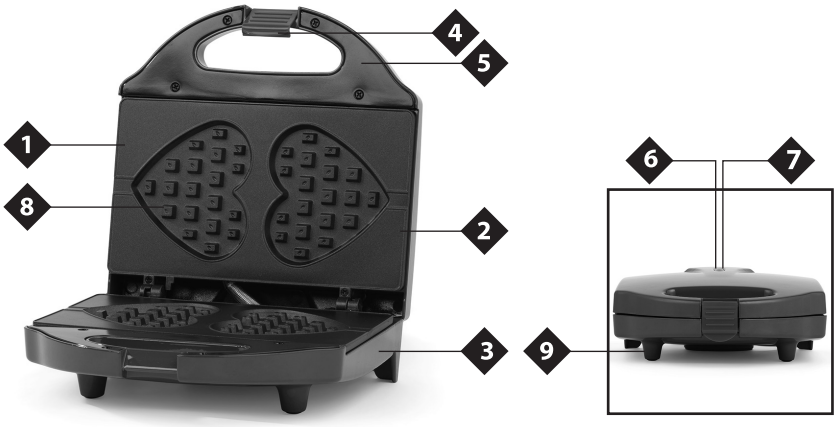
Katkaise laitteesta virta ja irrota virtajohto pistorasiasta ennen kuin vaihdat tai kiinnität lisäosia.
Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen sekä ennen puhdistusta tai käyttäjän huoltoa.
Varmista aina että laite on jäähtynyt kokonaan käytön jälkeen, ennen kuin puhdistat tai huollat laitetta tai siirrät sen säilytykseen.
Käytä laitetta aina tukevalla, lämmönkestävällä alustalla, jonka korkeus on sinulle sopiva.
Jatkojohdon käyttöä laitteen kanssa ei suositella.
Laitetta tulee aina käyttää sen omalla ohjaimella. Laitetta ei saa käyttää ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Sitä ei saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.
Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.
Muistutus: Kuuma pinta – älä koske laitteen kuumaan osaan tai lämmityslaitteen osiin.
Älä kaada vettä lämmityselementille.
Varoitus: Pidä laite kaukana helposti syttyvistä materiaaleista.

giles & posner®

Huolto ja kunnossapito

Irrota vohveliraudan virtajohto pistorasiasta ennen puhdistusta tai huoltoa ja varmista, että laite on jäähtynyt kokonaan.
VAIHE 1: Pyyhi vohveliraudan päälaite pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti.
VAIHE 2: Poista pinnoitettuihin parilalevyihin tarttuneet ruoankappaleet käyttämällä pientä määrää lämmintä vettä, johon on sekoitettu mietoa puhdistusainetta. Pyyhi puhtaaksi talouspaperilla tai hellävaraisella sienellä.
Älä upota vohvelirautaa veteen tai muuhun nesteeseen.
Älä koskaan käytä vohveliraudan puhdistamiseen voimakkaita tai naarmuttavia puhdistusaineita tai naarmuttavia välineitä, koska ne voivat vahingoittaa pintaa.
Huomautus: Vohvelirauta on puhdistettava aina käytön jälkeen.

Osien kuvaus



1. Sydämenmuotoisen vohveliraudan päälaite
2. Kotelon yläosa
3. Kotelon yläosa
4. Lukituskahva
5. Kuumentumaton kahva
6. Punainen virran merkkivalo
7. Vihreä valmiuden merkkivalo
8. Tarttumattomiksi pinnoitetut parilalevyt
9. Liukumattomat jalat

Käyttöohjeet

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

VAIHE 1: Tarkista, että vohveliraudan virta on katkaistu ja että vohveliraudan virtajohto on irrotettu pistorasiasta.
VAIHE 2: Pyyhi vohveliraudan päälaite pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti. Älä upota vohvelirautaa veteen tai muuhun nesteeseen.

Huomautus: Kun vohvelirautaa käytetään ensimmäisen kerran, se voi päästää hieman savua tai hajua. Tämä on normaalia ja menee nopeasti ohi. Varmista, että vohveliraudan ympärillä on riittävä ilmanvaihto.

Sydämenmuotoisen vohveliraudan käyttäminen

Levitä tarttumattomiksi pinnoitetuille parilalevyille ennen jokaista käyttökertaa ohut kerros ruokaöljyä ja hankaa sitä varovasti paperipyyhkeellä. Tämä pidentää tarttumattoman pinnoitteen käyttöikää ja estää vohveleita tarttumasta kiinni.
VAIHE 1: Valmista vohvelitaikina.
VAIHE 2: Liitä vohveliraudan virtajohto pistorasiaan ja kytke laitteeseen virta. Punainen virran merkkivalo syttyy merkiksi siitä, että vohveliraudan virta on kytketty ja laite on kuumenemassa.
VAIHE 3: Esilämmitä vohvelirautaa noin 3 minuutin ajan. Vihreä valmiuden merkkivalo syttyy, kun tarvittava lämpötila on saavutettu.
VAIHE 4: Avaa kansi varovasti käyttämällä lämmönkestävää patakinnasta.
VAIHE 5: Kaada pieni määrä taikinaa alempaan vohvelirautaan ja täytä jokainen sydämenmuotoinen muotti. Kaada taikinaa hitaasti muottien keskelle ja odota, että se leviää tasaisesti ennen kuin lisäät enemmän taikinaa ja suljet kannen.
VAIHE 6: Paista noin 3–5 minuuttia tai kunnes vohveli on kullanruskea. Tarkista tilanne säännöllisesti avaamalla kansi varovasti. Voit jatkaa vohvelien paistamista, kunnes olet tyytyväinen paahtoasteeseen.
VAIHE 7: Kun vohvelit ovat valmiita, avaa kansi varovasti ja poista vohvelit laitteesta käyttämällä lämmönkestävää muovi- tai puulastaa.
Jos valmistat useita vohvelieriä, sulje kansi niiden välissä, jotta lämpöä ei mene hukkaan.
VAIHE 8: Katkaise vohveliraudan virta ja irrota virtajohto pistorasiasta. Jätä kansi auki ja anna raudan jäähtyä.

Huomautus: Älä kaada muotteihin liikaa taikinaa – se paisuu valmistuksen aikana. Muoteista kannattaa täyttää kaksi kolmasosaa. Esilämmitä tarttumattomiksi pinnoitetut parilalevyt aina ennen ruoanvalmistuksen aloittamista. Käytön aikana vihreä valmiuden merkkivalo syttyy ja sammuu merkiksi siitä, että vohveliraudan lämpötila pysyy tasaisena.

giles & posner®

Muistutus: Ole varovainen ruoanlaiton aikana, sillä vohveliraudasta nousee höyryä.
Varoitus: Vohvelirauta ja parilalevyt kuumenevat käytön aikana. Käytä aina lämmönkestäviä käsineitä loukkaantumisen välttämiseksi.

Vihjeitä ja vinkkejä

1. Voit välttää roiskeet lisäämällä ainesosia vain muottien keskikohtaan.
2. Jos käytät taikinaa, kaada sitä hitaasti pieni määrä tarttumattomiksi pinnoitettujen parilalevyjen keskelle ja odota, että taikina leviää tasaisesti. Näin muotit eivät täyty liiaksi.
3. Varmista tasainen koostumus ja vältä paakut siivilöimällä kuivat aineet, kuten jauhot.
4. Älä avaa vohvelirautaa kypsennyksen aikana, jotta lämpö ei pääse karkaamaan.
5. Vohvelit ovat todennäköisesti valmiita silloin, kun vohveliraudasta ei enää nouse höyryä.
6. Valmistele pinnoitetut parilalevyt käyttöä varten voilla tai ruokaöljyllä. Tämä paitsi suojaa tarttumatonta pinnoitetta, mutta myös helpottaa valmiiden vohvelien poistamista.
7. Tarttumatonta pinnoitetta voi suojata käyttämällä lämmönkestäviä keittiövälineitä, jotka on valmistettu muovista tai puusta.
8. Säästä aikaa valmistelemalla ainekset etukäteen ja kypsennä vohvelit erissä.

Säilytys

Tarkista, että vohvelirauta on viileä, puhdas ja kuiva ennen kuin laitat sen säilytykseen viileään ja kuivaan paikkaan.
Älä koskaan kierrä johtoa liian tiukalle vohveliraudan ympärille. Kääri johto löyhästi, jotta se ei vahingoitu.

Tekniset tiedot

Tuotekoodi: EK3558GLDL
Tulo: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Lähtö: 750 W

Reseptit

* Kaikki tässä käyttöoppaassa käytetyt reseptikuvat on tarkoitettu vain esimerkeiksi.

giles & posner®

Tavalliset vohvelit

Ainekset

280 g vehnäjauhoja
2 isoa kananmunaa (erotettuna)
500 ml maitoa
125 ml kasviöljyä
3 rkl sokeria
1 rkl leivinjauhetta
1 tl vaniljauutetta
1 tl kanelia
½ tl suolaa

Valmistus

Aseta tarttumattomiksi pinnoitetut parilalevyt paikalleen ja esilämmitä vohvelirauta. Levitä parilalevyille voita tai suihkuta niille kevyesti öljyä.
Siivilöi jauhot ja leivinjauhe suureen kulhoon. Sekoita mukaan sokeri, suola ja kaneli.
Vatkaa munanvalkuaisia toisessa kulhossa, kunnes ne ovat kuohkeita. Siirrä kulho sivuun.
Sekoita kolmannessa kulhossa keltuaiset, kasviöljy, maito ja vaniljauute.
Lisää keltuaisseos kuiviin aineisiin ja sekoita kunnolla. Lisää mukaan munanvalkuaiset siten, että tuloksena on tasainen ja paksu taikina.
Kaada taikina varovasti parilalevyjen muotteihin. Täytä muoteista kaksi kolmasosaa. Sulje vohvelirauta ja lämmitä taikinaa 5–6 minuuttia tai kunnes vohvelit ovat kullanruskeita.
Irrota vohvelit varovasti lämpöä kestävällä muovi- tai puulastalla. Tarjoile heti haluamiesi lisukkeiden kanssa.

Suklaavohvelit

Ainekset

190 g vehnäjauhoja
100 g sokeria
75 g tomusokeria
2 kananmunaa
250 ml maitoa
4 rkl sulatettua voita ja 1 rkl pehmeää voita
3 rkl leivinjauhetta
3 rkl makeuttamatonta kaakaojauhetta
½ tl suolaa
½ tl vaniljauutetta

Valmistus

Aseta tarttumattomiksi pinnoitetut parilalevyt paikalleen ja esilämmitä vohvelirauta. Levitä parilalevyille voita tai suihkuta niille kevyesti öljyä.
Siivilöi jauhot ja leivinjauhe suureen kulhoon. Sekoita mukaan sokeri, suola ja kaakaojauhe.
Sekoita erillisessä kulhossa pehmennyt voi, tomusokeri, vaniljauute ja maito.
Lisää kosteat ainekset kuiviin aineisiin ja sekoita hyvin tasaiseksi ja paksuksi taikinaksi.
Kaada taikina varovasti parilalevyjen muotteihin. Täytä muoteista kaksi kolmasosaa. Sulje vohvelirauta ja lämmitä taikinaa 5–6 minuuttia tai kunnes vohvelit ovat kullanruskeita.
Irrota vohvelit varovasti lämpöä kestävällä muovi- tai puulastalla. Tarjoile heti haluamiesi lisukkeiden kanssa.

Lisukkeita

- sulatettu suklaa ja nonparellit
- sulatettu suklaa ja mansikat
- sulatettu suklaa ja vaahtokarkit
- maapähkinävoi ja suklaahiput
- kaneli
- tomusokeri
- suklaakastike ja pähkinät
- suklaakastike ja fudge
- suklaakastike ja keksinmurut
- banaani ja karamellikastike
- jogurtti ja marjat
- jäätelö ja marjat

Vegaaniset vohvelit

Ainekset

100 g vehnäjauhoja
100 täysjyväjauhoja
250 ml mantelimaitoa
4 rkl vegaanista voita
3 rkl ruokokidesokeria
2 rkl leivinjauhetta
1 tl vaniljatahnaa
½ tl suolaa

Valmistus

Aseta tarttumattomiksi pinnoitetut parilalevyt paikalleen ja esilämmitä vohvelirauta. Levitä parilalevyille voita tai suihkuta niille kevyesti öljyä.
Siivilöi jauhot ja leivinjauhe suureen kulhoon. Sekoita mukaan sokeri ja suola.
Sekoita erillisessä kulhossa vegaaninen voi, vaniljatahna ja mantelimaito.
Lisää kosteat ainekset kuiviin aineisiin ja sekoita hyvin tasaiseksi ja paksuksi taikinaksi.
Kaada taikina varovasti parilalevyjen muotteihin. Täytä muoteista kaksi kolmasosaa. Sulje vohvelirauta ja lämmitä taikinaa 5–6 minuuttia tai kunnes vohvelit ovat kullanruskeita.
Irrota vohvelit varovasti lämpöä kestävällä muovi- tai puulastalla. Tarjoile heti haluamiesi lisukkeiden kanssa.

Vegaanisia lisukkeita

- sulatettu vegaaninen suklaa ja mansikat
- sulatettu vegaaninen suklaa ja vegaaniset vaahtokarkit
- mantelivoi ja vegaaniset suklaahiput
- kaneli
- tomusokeri ja marjat
- maapähkinävoi ja hillo
- maidoton jogurtti ja marjat
- banaani ja vegaaniset suklaahiput
- maidoton jäätelö ja marjat

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straβe 5,
51149 Köln, Germany.

Jos tuote ei ole saapuessaan hyväksyttävässä kunnossa, ota yhteyttä asiakaspalveluumme: **https://www.upgs.com/giles-posner/**.

Tarvitsemme lähetysilmoituksessa olevia tietoja.

Jos haluat palauttaa tuotteen, palauta se kuitteineen jälleenmyyjälle, jolta sen ostit (jälleenmyyjän ehdoista riippuen).

Takuu

Kaikkiin uutena ostettuihin tuotteisiin kuuluu valmistajan takuu. Takuuaika vaihtelee tuotteen mukaan. Jos hyväksyttävä ostotosite on saatavilla, Giles and Posner tarjoaa jälleenmyyjän kanssa 12 kuukauden vakiotakuun ostopäivästä lukien. Tämä koskee vain tuotteita, joita on käytetty kotioloissa käyttötarkoituksen mukaisesti. Tuotteiden väärinkäyttö tai purkaminen mitätöi takuun.

Takuun mukaisesti korjaamme tai vaihdamme vialliset osat maksutta. Mikäli emme voi tarjota vastaavaa korvaavaa tuotetta, tarjoamme samankaltaista tuotetta tai hyvitämme hinnan. Takuu ei kata päivittäisen kulumisen aiheuttamia vaurioita eikä kulutustarvikkeita, kuten liittimiä tai sulakkeita.

Huomaa, että yllä olevia ehtoja saatetaan päivittää aika ajoin. Siksi suosittelemme, että tarkistat ne aina, kun vierailet sivustolla.

Mikään tässä takuussa tai tämän tuotteen ohjeissa ei sulje pois, rajoita tai muutoin vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

Ruksattu roskapönttösymboli tarkoittaa, että laite on hävitettävä ympäristöystävällisellä tavalla, kun sitä ei enää käytetä tai ei enää toimi. Selvitä paikallisilta viranomaisilta, missä tuotteen voi kierrättää.

Valmistaja:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.

Valmistettu Kiinassa.

CD290921/MD000000/V1