

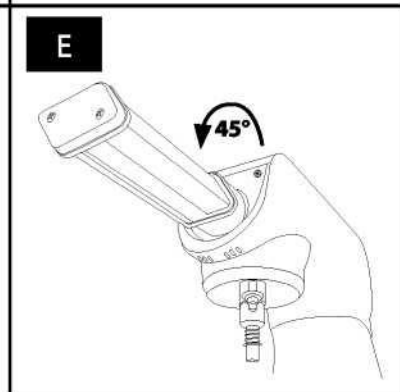
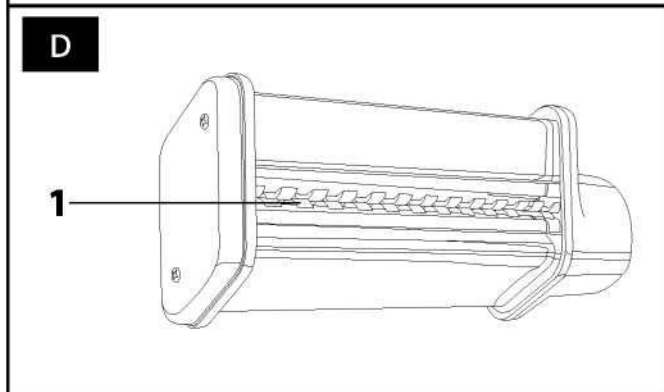
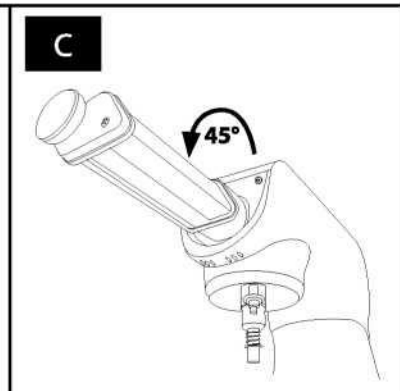
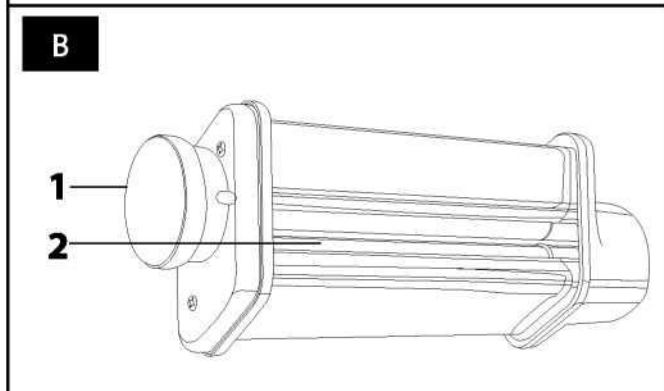
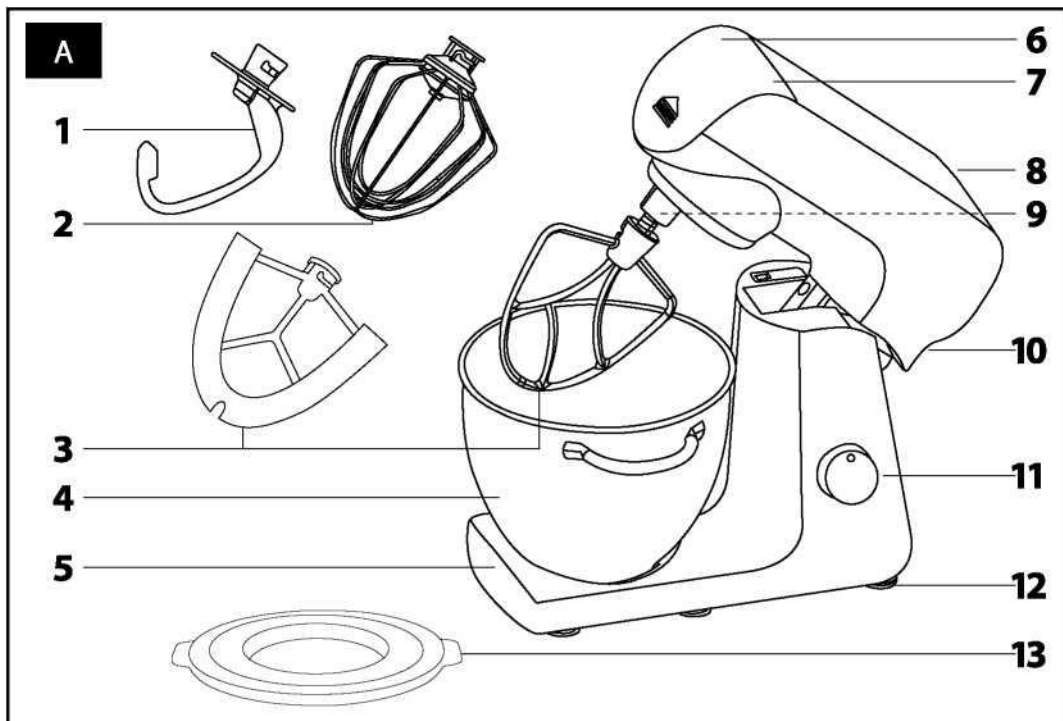


FI ■ Monitoimikone

LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ TULEVAA KÄYTTÖÄ VARTEN.

- Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta, eivätkä leikkiä sillä. Säilytä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Tätä laitetta voivat käyttää valvonnan alaisina tai laitteen turvalliseen käyttöön perehdytettyinä ja mahdolliset vaarat ymmärtävinä henkilöt, joilla on alentunut fyysinen tai henkinen toimintakyky tai vaikeuksia ymmärtää sekä henkilöt, joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa.
- Varmista ennen laitteen liittämistä verkkovirtaan, että sen tyyppikyltissä mainittu jännite vastaa pistorasiasi jännitettä.
- Älä koskaan käytä tarvikkeita, jotka eivät kuulu laitteen toimitukseen tai joita valmistaja ei erityisesti ole suositellut.
- Laite on tarkoitettu ja rakennettu käytettäväksi tavallisen kotitalouksissa käytettävien elintarvikemäärien kanssa.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin siihen tarkoitukseen, mihin se on tarkoitettu.
- Älä käytä laitetta teollisuusympäristössä tai ulkona.
- Älä aseta laitetta ikkunalaudalle tai epävakaalle pinnalle. Sijoita laite vain tasaiselle, kuivalle ja vakaalle alustalle.
- Älä aseta laitetta sähkö- tai kaasukeittimen päälle tai avotulen tai muun lämmönlähteen lähelle.
- Huolehdi, ettei virtajohdon pistoke joudu kosketuksiin veden tai kosteuden kanssa.
- Älä koskaan käytä useammantyyppisiä sovitettavia lisäosia samanaikaisesti.
- Älä pese laitetta (lukuun ottamatta irrotettavia osia) juoksevan veden alla, äläkä upota sitä veteen tai muuhun nesteeseen.
- Katkaise laitteesta aina virta ja irrota se verkkovirrasta, kun et käytä sitä, kun jätät sen ilman valvontaa sekä ennen puhdistusta tai sen sijoittamista uuteen paikkaan. Odota ennen laitteen purkamista ja lisäosien tai käytön aikana pyörivien osien vaihtoa, että pyörivät osat pysähtyvät.
- Tämä laite on turvallisuussyistä varustettu lämpövarmistimella, joka ei mahdollista laitteen käynnistämistä, jos runko on väärässä asennossa.
- Varmista ennen laitteen käynnistystä, että se on oikein koottu ja että runko on vaaka-asennossa.

- Anna kuuman nesteen tai kuumien elintarvikkeiden jäähtyä kunnolla ennen sekoittamista.
- Älä yritä jauhaa luita, pähkinäkuoria tai muita kovia raaka-aineita.
- Älä anna laitteen olla yhtäjaksoisesti toiminnassa suuren kuormituksen alaisuudessa yli 10 minuuttia. Anna sen jäähtyä vähintään 30 minuuttia ennen seuraavaa käynnistystä.
- Älä siirrä runkoa käytön aikana, äläkä laita sekoitusastiaan käsiä tai esineitä, kuten veistä, haarukkaa tai kauhaa. Älä koske laitteen pyöriviin osiin tai sovitettaviin lisäosiin ja huolehdi, ettei niiden lähelle joudu vieraita esineitä, kuten vaatteita, hiuksia jne. Siitä voi aiheutua käyttäjän loukkaantuminen tai laitteen vaurioituminen.
- Jos joku esine, kuten lusikka tai kauha, putoaa sekoitusastiaan sekoittamisen aikana laitteen ollessa käynnissä, aseta välittömästi nopeudensäädin asentoon OFF (valmiustila), irrota virtajohto pistorasiasta ja poista esine.
- Jos jäämät tarttuvat lisäosiin tai astian seinämiin, katkaise virta laitteesta ja irrota se pistorasiasta. Puhdista lastalla lisäosat ja astian seinämät. Sen jälkeen voit jatkaa sekoittamista.
- Älä koskaan käytä sormia tai muita esineitä työntämään seosta lihamyllyn täyttöaukosta tai leikkuu- tai raastinosista. Tähän tarkoitukseen käytetään puristinta, joka kuuluu laitteen toimitukseen.
- Älä käynnistä laitetta tyhjänä. Laitteen väärä käyttö saattaa vaikuttaa epäedullisesti sen käyttöikään.
- Varmista ennen laitteen sijoittamista, että jalustan runko on taitettu vaakasuoraan asentoon.
- Älä laita virtajohdon päälle raskaita esineitä. Huolehdi, ettei verkkojohto roiku pöydän reunan yli ja ettei se kosketa kuumaa pintaa.
- Älä irrota laitetta verkkovirrasta vetämällä virtajohdosta. Virtajohto tai pistorasia saattaa vahingoittua. Irrota virtajohto pistorasiasta vetämällä virtajohdon pistokkeesta.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, anna vaihto ammattitaitoisen huollon tehtäväksi. On kiellettyä käyttää laitetta, jonka virtajohto tai pistoke on vioittunut.
- Vältäaksesi sähkövirran aiheuttaman loukkaantumisen, älä korjaa tai millään tavoin muuntele sitä. Anna valtuutetun huollon tehdä kaikki korjaukset ja säädöt tähän laitteeseen. Laitteeseen kajoaminen aiheuttaa riskin lainmukaisen viallisia laitteita koskevan korvauksen tai laatutakuun raukeamisesta.



Käyttöohje

- ## MONITOIMIKONEEN KUVAUS

- ## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1. Poista laite ja sen tarvikkeet pakkausmateriaaleista.
2. Pese kunnolla kaikki irrotettavat osat eli lihamyllyn koukku A1, vaahdottava vispilä A2, sekoitusvispilä A3 sekä teräksinen sekoitusastia A4 lämpimällä vedellä ja neutraalilla astianpesuaineella. Huuhtele sen jälkeen puhtaalla vedellä ja pyyhi kunnolla kuivaksi pehmeällä rätillä.

MONITOIMIKONEEN KÄYTTÖTARKOITUS

- Laajan tarvevalikoiman ansiosta lunastaa tämä monitoimikone paikkansa jokaisessa keittiössä. Voit käyttää sitä sekoittamiseen, vaahdottamiseen, lihan jauhamiseen, raastamiseen, kebabin tai kotitekoisten makkaroiden valmistukseen.

SEKOITTAMINEN, VAAHDOTTAMINEN JA LIHAN JAUHAMINEN

PLANETAARINEN SEKOITUSMENETELMÄ

- Planetaarinen sekoitusmenetelmä perustuu lisäosien kaksinkertaiseen pyörimiseen. Lisäosa pyörii astian sisäkehää pitkin vastapäivään ja samalla akselinsa ympäri päinvastaiseen suuntaan. Tällä tavoin ainesosien tasainen ja perusteellinen sekoittaminen on varmistettu.

LISÄOSAN VALINTA

LISAOSA	KÄYTTÖ
Taikinakoukku A1	Käytetään valvaimiseen sekä raskaiden ja sakeiden, hiivaa sisältävien taikainoiden, esim. leipätaikain valmistukseen.
Sekoitusvispilä A3	Käytetään keskiraskaiden ja kevyiden hiivatottomien taikainoiden tekoon, keittojen, kreemien, tuntiiden yms. valmistukseen.
Vaahdotettava vispilä A2	Käytetään kokonaisten munien sekä munanvalkuaisten, kermavaahdon, vaahdotettujen kreemien yms. valmistukseen. Älä käytä tätä raskaiden ja sakeiden taikainoiden valmistukseen.

TEHOSEKOITTIMEN KOKOAMINEN JA PURKAMINEN

- Varmista ennen monitoimikoneen kokoamisen tai purkamisen, että siitä on virta katkaistu ja että se on irrotettu sähköverkon pistorasiasta.

- ## 1. Sekoitusastian kokoaminen

- 1.1 Aseta monitoimikone tasaiselle ja kuivalle pinnalle, esimerkiksi keittiön työtasolle.
- 1.2 Käännä painiketta A10 yläsuuntaan ja pidä siitä kiinni. Avaa runko A8. Rungon A8 lukituksen avaamiseksi avattava tilassa vapautuu painikkeella A10.
- 1.3 Aseta terästasia A4 aukkokon alustassa A5 ja kiinnitä kääntämällä myötäpäivään. Jos astia A4 on kiinnitetty oikein, sitä ei voi irrottaa alustasta A5.

2. Lisäosien kiinnittäminen (taikinakoukku, sekoitus- tai vaahdotusvispilä)

- 2.1 Lisäosia kiinnitettäessä on rungon A8 oltava avatussa tilassa, kts. kohta 1.2 kappaleesta Sekoitussuosien asettaminen paikalleen. Sekoituspään A9 akseliin asetetaan yksi lisäosa siten, että akseli A9 valahtaa lisäosaan ulkoon. Paina lisäosa sekoituspään A8 suuntaan ja käännä sitä vastapäivään, jotta se kiinnittyy akseliin A9.
- 2.2 Tartu yhdellä kädellä lisäosaan ja väännä sitä kevyesti alasuuntaan. Kun se on kunnolla kiinnittynyt akseliin A9, se ei irta.
- 2.3 Ellet läte aineksia heti sekoitustasialaan A4, työnnä painike A10 ylös, pidä sitä painettuna ja aseta runko A8 vaaka-asentoon. Kun runko A8 on vaaka-asennossa, vapauta painike A10.

3. Lisäosien ja sekoitusastioiden irrottaminen

- 3.1 Työnnä painike A10 ylös ja pidä sitä painettuna. Avaa runko A8 käännettystä asennosta. Runko A8 kiinnittämättömissä avoimessa asennossa vapautuu painikke A10.
- 3.2 Tartu kevyesti liitosaan ja paina sitä kevyesti sekoituspään A8 suuntaan. Käännä sitä sen jälkeen myötäpäivään, jotta se vapautuu akselist A9 ja irrota sen jälkeen se. Sekoitusastialla A4 käännä vastapäivään ja irrota se alustasta A5. Vie runko A8 takaisin vaakaa-asentoon.

TEHOSEKOITTIMEN KÄYTTÖ

1. Avaa runko A8 laita ainekset alustalla A5 olevaan astiaan A4.



Huomioitavaa:

Yhdellä kertaa käsiteltävien aineksien enimmäismäärä on 1,5 kg. Yhdellä kertaa vatkattavien munanvalkuaisten enimmäismäärä on 8 kpl.

2. Laita runko A8 siihen kiinnitettyine lisäosineen vaaka-asentoon.
3. Varmista, että monitoimikone on oikein koottu ja että nopeudensäädin A11 on asennossa OFF (valmiustila). Liitä virtajohdot verkkovirtaan.
4. Aseta säätimen A11 avulla haluttu nopeus välillä 1-8. Aseta ensin matala nopeus, jotta ainekset eivät roisku. Kun ne ovat sekoittuneet toisiinsa, nostaa nopeutta halutulle tasolle. Nopeutta voi käyttää aikana säättää tarpeen mukaan.



Huomioitavaa:

Kun tarvitsee irrottaa aineksia sekoitusastian A4 seinistä tai lisäosista, laita ensin nopeudensäädin A11 asentoon OFF (valmiustila) ja irrota se verkkovirrasta. Poista sen jälkeen aineiden jäämät muovilastalla.

Laitteen enimmäiskäyttöaika on 10 minuuttia. Älä anna laitteen käydä pidempään kuin yllä mainittu aika. Tämä koskee erityisesti suurta kuormitusta (esim. painavat, tiiviit taikinat). Jos laitetta käytetään suuressa kuormituksessa, anna sen jäähtyä ennen seuraavaa käyttöä vähintään 30 minuuttia.

5. Säädä käytön päätyttyä nopeudensäädin A11 asentoon OFF (valmiustila) ja irrota virtajohto verkosta.
6. Pura tehosekoittimen kappaleesta Tehosekoittimen kokoaminen ja purkaminen annettujen ohjeiden mukaan. Käytä muovilastaa seoksen irrottamiseen astiasta A4 ja lisäosista.
7. Puhdista monitoimikone jokaisen käytön jälkeen kappaleesta Puhdistus ja huolto annettujen ohjeiden mukaan.

SEKOITTAMISEN PIKAOPAS

Lisäosa	Ainekset	Määrä	Käsittelyaika	Nopeuden valinta
Vaahdotusvispilä A2	Munanvalkuaiset	max. 8 kpl	5 minuuttia	Aste 8
Vaahdotusvispilä A2	Kerma	250 ml	3 minuuttia	Aste 8
Vaahdotusvispilä A2	Majoneesi	3 keltuaista	1 minuuttia	Asteet 3-5
Sekoitusvispilä A3	Kakkutaikina	noin 800 g	6 minuuttia	Asteet 3-7
Taikinakoukku A1	Leipätaikina	max. 600 g jauhoja	4 minuuttia	Aste 3



Merkintä:

Yllä mainitut käsittelyajat ovat pelkästään viitteellisiä. Jotteivät ainekset roisku astian ulkopuolelle, valitse aloitusnopeudeksi aste 1 tai 2. Aseta sen jälkeen suurempi nopeus tarpeen mukaan.

sisuksen

PUHDISTUS JA HUOLTO

- Ennen monitoimikoneen puhdistusta säädä nopeudensäädin A11 asentoon OFF ja irrota virtajohto verkkovirrasta.
- Pese jokaisen käytön jälkeen huolellisesti tarvikkeet (lisäosat on irrotettava erillisiksi osiksi ennen sitä) lämpimällä vedellä ja neutraalilla astianpesuaineella. Huuhtele ne sen jälkeen huolellisesti puhtaan juoksevan veden alla ja kuivaa pehmeällä pyyhkeellä.



Huomioitavaa:

Lisäosien muoviosat voi pestä astianpesukoneessa. Älä pese metalliosia astianpesukoneessa, sillä niiden pinta voi vaurioitua. Jotkut elintarvikkeet saattavat värjätä lisäosien muoviosia. Jos näin käy, hiero niihin ruokaöljyä ja pese sen jälkeen tavalliseen tapaan.



Vinkki:

Jos olet vatkannut munanvalkuaisia, huuhtele vaahdottava vispilä A2 ja sekoitusastia A4 ensin kylmällä vedellä. Jos käytät kuumaa vettä, munanvalkuaisen jäämät kovettuvat ja niiden irrottaminen vaikeutuu.

- Käytän alustan A5 ja rungon A8 puhdistamiseen miettoon astianpesuaineeseen kostutettua rättiä. Kuivaa ne sen jälkeen pyyhkimällä.
- Älä koskaan upota laitetta tai sen virtajohtoa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä käytä puhdistukseen luottimia tai hankaavia puhdistusaineita. Laitteen pintakäsittely saattaa vahingoittaa.

SÄILYTYS

- Kun et käytä monitoimikonetta, sijoita se puhtaaseen, kuivaan paikkaan pois lasten ulottuvilta. Varmista, että runko A8 on taitettu vaaka-asentoon.

NEUVOJA JA VINKEJÄ ERILAISTEN TAIKINOIDEN VALMISTUKSEEN JA LEIVONTAAN

LEIPÄTAINIKINA - AINEKSET

JAUHO

Se on tärkein leivän valmistukseen käytettävä raaka-aine. Yhdessä hiivan kanssa se saa aikaan leivän rakenteen. Kun sen sekoittaa nesteeseen, sen sisältämät valkuaisaineet alkavat muodostaa gluteenia. Gluteeni on joustava kuitu, joka sulkee hiivan tuottamat kaasut sisäänsä.

Vaalea vehnäleipä

Myyntissä on leivonta-, leipä- ja hienoja vehnäjauhoja. Hienoja jauhoja on helpointa löytää, mutta parhaat tulokset saavutet jauholla, jossa on vähintään 11-12 % valkuaisaineita. Tässä ohjeessa olevat reseptit edellyttävät 11% valkuaisainetta sisältävien jauhojen käyttämistä. Kyseinen tieto löytyy jauhopakkauksesta. Älä käytä jauhon kanssa leivinjauhetta, ellei ole toisin mainittu.

Täysjyvävehnäjauho

Se valmistetaan vehnäjyvistä, jossa on jäljellä jyvän kaikki osat. Tällaisesta jauhosta valmistettu leipä on tiiviimpää. Vähemmän tiiviin leivän saat siten, että korvaat yhden kupillisen täysjyväjauhoa vaalealla leipäjauholla.

Ruisjauho

Se on erittäin suosittua leivän leivonnassa käytettävää jauhoa. Se sisältää suuren määrän mineraaleja, mutta siinä on vain vähän valkuaisista ja sen vuoksi se yleensä yhdistetään vehnäjauhoon, jotta leipä kohoaa kunnolla.

Gluteenijauho

Valmistetaan uutteesta, joka sisältää vehnäjauhon gluteenia. Gluteenijauhon sisältäminen voi parantaa leivän rakennetta ja laatua silloin, kun käytetään vähemmän valkuaisista sisältäviä jauhoja.

LEIPÄJAUHOSEOS

Sisältää jauhoja, sokeria, kuivamaitoa, suolaa sekä muita lisäaineita, kuten esimerkiksi leivän parannusainetta. Tavallisesti lisätään kuitenkin vain vettä ja hiivaa.

LEIVÄNPARANNE

Niitä löytyy supermarketista ja terveystuokakaupoista. Leivänparanteen sisältämiä lisäaineita ovat tavallisesti elintarvikkehapot, kuten askorbiinihapo (C-vitamiini) sekä vehnäjauhoista uutetut entsyymit (amylaasi).

Leivänparanne auttaa kiinteyttämään taikinaa, jolloin limpusta tulee suurempi ja rakenteesta pehmeämpi. Leipä on tukevampi ja se säilyy pitempään.

SOKERI

Lisää makeuttua, makua ja kuoren ruskeaa väriä. Lisätään hiivaan. Sopivia ovat valkoinen ja ruskea sokeri sekä hunaja.

MAITOJAUHE JA MAITOTUOTTEET

Lisäivät makua ja nostavat leivän ravintoarvoja. Maitojauhe on sopivaa ja helpokäyttöistä. Säilytä se tiiviissä astiassa jääkaapissa. Myös soijamaitojauhetta voidaan käyttää, mutta se tekee leivästä tiiviimmän. Jauhetta ei pidä korvata tuorealla maidolla, ellei reseptissä toisin mainita.

SUOLA

Tärkeä lisäaine leivän leivonnassa. Lisää leivän imevyyttä, helpottaa vaivaamista, vahvistaa gluteenin vaikutusta ja vaikuttaa limpun muotoon, sisuksen rakenteeseen, kuoren väriin sekä leivän makuun ja pidentää leivän säilyvyyttä. Koska se estää taikinan kohoamista, mittaa sitä varovasti.

RASVA

Lisää makua ja ylläpitää kosteutta. Voidaan käyttää kasviöljyä, kuten saloriöljyä, auringonkukkaöljyä tai rypsiöljyä. Resepteissä öljyn voi korvata voilla tai margariinilla, mutta leivän sisuksen väri voi muuttua kellertäväksi.

HIIVA

Käytetään kohoatusaineena. Tämän ohjeen resepteissä käytetään hiivajauhetta. Ennen hiivajauheen käyttöä tarkista säilyvyysaika, sillä hiiva, jonka parasta ennen-päivä on ylittynyt, voi aiheuttaa sen, ettei taikina kohoa. Tuotetta tai kuivahiivaa tarvitaan kolme kertaa niin paljon kuin hiivajauhetta. Hiivan muodostumiseen tarvitaan vettä, sokeria ja lämpöä.

PIKAHIIVA

Kyseessä on hiivan ja leivänparanteen seos. Jos haluat korvata reseptissä mainitun hiivan tämänyyppisellä hiivalla, älä käytä leivän parannetta. Pikaahiivaa ei tule käyttää yhdessä leivänparanteen kanssa, sillä seos yleensä sisältää sitä jo.

VESI

Yleensä käytetään vesijohtovettä. Kylmän veden on lämmentävä huoneenlämpöiseksi. Lian kuuma tai kylmä vesi estää hapatteen syntymisen.

KANANMUNA

Käytetään joissakin leipäresepteissä. Tukee kohoamista ja lisää leivän ravintoarvoja. Antaa makua pehmeyttä leivän sisukselle ja sitä käytetään yleensä makeammissa leipätyypeissä.

MUUT LISÄAINEET

Lisäaineet, kuten kuivatut hedelmät, pähkinät, suklaahippuset jne., joiden olisi tarkoitus olla kokonaisina paistettussa leivässä, tulee ripotella taikinaan. Ne tulee lisätä vähitellen vaivaamisen aikana ennen taikinan kohoamista.

LEIPÄTAINIKINA - VALMISTAMINEN

- Tarkista kaikkien ainesten parasta ennen- ja viimeinen käyttöpäivä-merkinnät.
- Lisää ainekset reseptissä mainitussa järjestyksessä.
- Säilytä avatut elintarvikkeet ilmatiiviissä astioissa.
- Anna jääkaapista otettujen ainesten lämmetä huoneenlämpöiseksi.
- Ellei reseptissä ole muuta mainittu, käytä leipäjauhoja. Älä käytä jauhoja, joissa on alle 11 % valkuaisaineita.
- Älä käytä leivinjauhetta hiivaleivän valmistuksessa, ellei reseptissä toisin mainita.
- Jos asut yli 900 m korkeudessa merenpinnasta, sinun täytyy todennäköisesti muuttaa hapatteen määrää taikinaassa. Mitä korkeammalla olet, sen alhaisempi on ilmanpaine ja sen nopeammin taikina kohoaa. Suosittelemme käyttämään ¼ teelusikallista vähemmän hiivaa kuin mitä reseptissä on sanottu.
- Kuumalla ja kostealla ilmalla käytetään 1/4 teelusikallista vähemmän hiivaa kuin mitä reseptissä on mainittu, jottei taikina kohoa liikaa.
- Jauhon ominaisuudet saattavat muuttua vuodenaikojen mukaan tai säilytyksen aikana. Silloin veden ja jauhojen suhdetta täytyy muuttaa seuraavalla tavalla. Jos taikina tarttuu liian, lisää 1-2 ruokalusikallista jauhoja. Jos se on liian kuivaa, lisää 1-2 teelusikallista vettä. Näiden lisäaineiden imeytyminen kestää muutaman minuutin. Oikealla jauhojen ja veden suhteella leivotun leivän tulee antaa muotoutua sileäksi limpuksi, joka tuntuu koskettaessa kostealta, mutta ei tartu.

Miten hapate valmistetaan

- Valuta puhtaaseen lasiastiaan reseptissä mainittu määrä lämmintä vettä. Lisää sitten tarvittava määrä tuoretta tai kuivahiivaa sekä 1 teelusikallinen sokeria 1 teelusikallinen jauhoja. Sekoita kaikki huolellisesti ja peitä muovikelmulla. Anna sen seistä lämpimässä paikassa (30 °C) noin 30 minuutin ajan tai kunnes seos ei kupli, eikä vaahota. Tämä seos tulee käyttää välittömästi.

Kohoaminen lämpimässä paikassa

- Hiivat vaativat kaikissa vaiheissa lämpöä tilavuuden lisäämiseksi. Tee lämmän kohoamispaikka siten, että asetat uunipellin tarpeeksi lämpimällä vedellä täytetyn astian päälle. Laita pellin päälle taikina ja peitä kevyesti voidellulla tukevalla muovipussilla tai keittiöpyyhkeellä. Jotta leipä pääsee kohoamaan, on huolehdittava lämpimästä, vedottomasta kohoamispaikasta. Anna taikinan kohota, kunnes sen koko on kaksinkertainen.

KAKKUTAIKINA JA HENORAKENTEISET LEIVONNAISET - AINEKSET

JAUHOT

Makeisiin ja pehmeisiin leivonnaisiin tulee käyttää jauhoja, joissa on vähemmän valkuaisaineita (gluteenia) kuin leipäjauhoissa.

Puolikarkeat ja hienot jauhot

Niissä on vähemmän valkuaisaineita (gluteenia) ja antavat hienomman rakenteen paistotuotteisiin, kuten kakkuihin, pannukakkuihin, hienorakenteisiin leivonnaisiin, tätyihin ja räiskäleisiin.

Leivinjauhetta sisältävät jauhot

Ne ovat jauhojen ja leivinjauheen sekoitus. Valmistaaksesi 1 kupillisen tällaista seosta sekoita 1 kupillinen jauhoja ja 2 teelusikallista leivinjauhetta.

Täysjyväjauhot

Sisältävät jyvän kaikki osat ja niitä voidaan käyttää pannukakku- ja strudelitaikinoihin. Täysjyväjauhoista valmistetun leivontatuotteen rakenne on tukevampi.

Maissijauhot

Valmistetaan maissista ja käytetään joihinkin leivontatuotteisiin, joihin se antaa hienomman rakenteen. Voidaan käyttää kastikkeiden ja jälkiruokien saostamiseen.

Riisijauhot

Valmistetaan riisistä ja käytetään pehmentämään paistotuotteiden rakennetta, kuten esimerkiksi rapeiden teelepien.

LEIVINJAUHE

Käytetään kohotusaineena leivonnassa.

RUOKASOODA

Tunnetaan myös bikarbonaattisoodana. Voidaan käyttää lisäkohotteena tai joidenkin leivontatuotteiden tummentamiseen.

VOI

Antaa leivontatuotteille erityisen maun ja hienon rakenteen. Joissakin resepteissä voidaan voilla korvata öljy, mutta tuotteen maku ja rakenne on erilainen. Käytä siinä tapauksessa 1/4 vähemmän voita kuin mikä on reseptissä annettu öljyn määrä. Ennen kuin alat vaahdottaa voita, anna sen pehmetä huoneenlämmössä.

KANANMUNA

Sen tulisi olla huoneenlämpöistä, jotta se antaa oikean koon paistotuotteelle. Riko munat yksitellen eri astiaan ja lisää ne sen jälkeen muihin aineksiin, jottei koko annos pilaannu, jos yksi munista on pilaantunut. Jos aiot vatkatka valkuaisia, erota varovasti ne keltuaisista. Rasvapitoiset keltaiset ja niiden jäämät estävät valkuaisen vaahdotumisen. Ennen kuin alat vaahdottaa valkuaisia, varmista, että vispilä ja sekoitusastia ovat täysin puhtaita, eikä niissä ole rasvajäämiä. Muuten valkuainen ei vaahdotou kokonaan.

MAITO

Sen tulee olla täysmaitoa, ellei reseptissä ole toisin mainittu. Vähärasvaista tai kevytmaitoa voidaan käyttää, mutta leivontatuotteen maku ja rakenne ovat erilaisia.

SOKERI

Tavallisesti käytetään valkoista hienosokeria. Se antaa makua, rakennetta ja väreä paistotuotteisiin.

Usein käytetään myös raesokeria, sillä se liukenee helpommin voin kanssa vaahdotettaessa. Eralaisen maun, rakenteen ja värin aikaansaamiseksi paistotuotteeseen voidaan käyttää myös ruskeaa sokeria.

LEIVONTA

- Esilämmitä uuni, jotta saavutat oikean lämpötilan ennen leivonnän aloittamista.
- Leivonta-aika ja lämpötila saattavat vaihdella riippuen leivinuunin tyypestä. Käytettäessä kuumailmaunia alenna reseptin lämpötilaa noin 15-20 °C.
- Korppujauhottamisen sijaan voit käyttää leivinpaperia, mikäli se soveltuu leivontaan. Voit voidella paperin pienellä rasvamäärällä välttääksesi sen liukumisen sileällä vuoaalla.
- Ennen leivonnaisen ottamista pois uunista varmista, että se on kypsä. Kosketa kevyesti leivonnaisen pintaa ja jos se palautuu alkupehaiseen muotoonsa, on se todennäköisesti oikein paistunut. Pistä neulalla kevyesti leivonnaisen pintaa ja vedä neula pois. Ellei taikina tartu neulaan, on leivonnainen paistunut kunnolla.
- Jotta teeleivistä tulisi rapeampia, ota uunipelti pois uunista ja laita se metallisen ritiilin päälle. Työnää leivonnaiset pellille paistokohdastaan ja anna niiden jäähtyä. Kun ne ovat jäähtyneet, siirrä ne pelliltä tarjottimelle.

RESEPTIT

Leivonnainen keksitaikinasta

4 munaa, valkuaiset erotettuina keltuaisista

¼ kupillista raesokeria

1 (150 g) puolikarkeita jauhoja leivinjauheella, siivlöitynä

3 ruokalusikallista vettä

- Käytä vaahdotusvispilää A2.

■ Aseta nopeudeksi aste 8 ja vatkaa valkuaiset tukevaksi lumeksi. Alenna nopeus asteeseen 1 ja lisää hitaasti sokeri, kunnes lumi on sakeaa ja tasaista.

- Lisää keltaiset ja sekoita varovasti.

■ Aseta nopeus asteeseen 1ja lisää vuorotellen jauhoja ja vettä. Vatkaa, kunnes ainekset ovat sekoittuneet.

- Valuta taikina kevyesti voideltuun ja korppujauhottettuun vuokaan.

- Paista esilämmitetyssä uunissa 180 °C lämpötilassa noin 20-25 minuuttia.

- Anna kypsän leivonnaisen jäähtyä metalliritiilällä.

Leivonnainen vatkatusta vaniljataikinasta

125 g pehmennyttä voita

3/4 kupillista raesokeria

1 teelusikallinen vaniljaesanssia

2 muna

2 kupillista (300 g) puolikarkeita jauhoja leivinjauheella, siivlöitynä

3/4 kupillinen maitoa

- Käytä sekoitusvispilää A3.

- Aseta nopeudeksi 8 ja vatkaa voi ja sokeri, kunnes seos on sileää ja ilmavaa.

- Lisää vaniljaesanssi ja muna yksitellen ja anna niiden vaahdotua.

- Laske nopeus asteeseen 2 ja lisää hitaasti vuorotellen jauhot ja maito, kunnes muodostuu sileä taikina.

- Valuta taikina voideltuun ja korppujauhottettuun vuokaan, jonka läpimitta on 22 cm.

- Paista esilämmitetyssä uunissa 180 °C asteessa noin 45-50 minuuttia tai kunnes taikina on paistunut kullankeltaiseksi.

- Anna kypsän leivonnaisen jäähtyä metallisella tarjottimella.

Voitaikinapikkuleivät (n. 40 kpl)

125 g pehmennyttä voita

3/4 kupillista raesokeria

1 teelusikallinen vaniljaesanssia

1 muna

2 kupillista (300 g) puolikarkeita jauhoja

1 teelusikallinen leivinjauhetta

- Käytä sekoitusvispilää A3.

■ Aseta nopeudeksi 8 ja vatkaa voi tasaiseksi. Lisää sokeri, vaniljaesanssi ja muna. Vatkaa, kunnes muodostuu kevyt ja tasainen seos.

- Sekoita jauhot ja leivinjauhe.

- Aseta nopeudeksi 2 ja lisää vähitellen jauhot, kunnes ainekset ovat sekoittuneet yhdeksi taikinaksi. Älä kuitenkaan vatkaa liian kauan.

- Tee lusikalla pieniä palloja ja aseta ne tasaisesti kevyesti voidellulle tai leivinpaperilla päällystetyille pellille. Jätä riittävästi tilaa jokaisen pallon ympärille. Paina haarukalla kevyesti jokaista palloa.

- Paista esilämmitetyssä uunissa 190 °C noin 12-15 minuuttia tai kunnes pikkuleivät ovat paistuneet kullankeltaisiksi.

- Ota pikkuleivät pelliltä ja anna niiden jäähtyä metallisella ritiilällä.

- Lumisuuokot (20-24 kpl)**
4 munanvalkuaisista
1 kupillinen raesokeria
- Käytä vaahdotusvispilää A2.
 - Aseta nopeudeksi aste 8 ja vatkaa valkuaiset tukevaksi lumeksi. Alenna nopeus asteeseen 1 ja lisää varovasti puolet sokerista ja vaahdota ne. Lisää sen jälkeen loppu sokeri.
 - Aseta lusikalla pieniä määriä seosta kevyesti voidellulle pellille. Jätä yksittäisten palojen väliin noin 3 cm, etteivät ne tartu toisiinsa.
 - Paista uunissa 120 °C lämpötilassa noin 1-1 1/2 tuntia tai kunnes lumisuuokot ovat kuivia. Älä paista niitä liian kauan, etteivät ne pala. Poista ne pelliltä, anna jäähtyä ja säilö ilmatiiviiseen astiaan.

Merkintä:

Voit tehdä suurempia suukoja koristelutarvikkeiden avulla. Se saattaa pidentää paistoaikaa.

- Vaalea leipä**
- 4 kupillista (600 g) leipäjuahoja
3 ruokalusikallinen maitojauhetta
1 1/2 teelusikallista suolaa
1 1/2 ruokalusikallista sokeria
1 teelusikallista leiväparannetta
2 teelusikallinen pikahiivaa
2 ruokalusikallista öljyä
1 1/2 kupillista (375 ml) vettä
- leipäjuahoa käsin vaivaamiseen
- Käytä taikinakoukku A1.
 - Sekoita astiassa jauhot, maitojauhe, suola, leiväparanne ja pikahiiva.
 - Aseta nopeudeksi 1 - 2, lisää siivilöityyn seokseen hitaasti vesi ja öljy. Vaivaa, kunnes taikina on muotoutunut.
 - Kauli taikinaa kevyesti jauhotetulla kaulimella ja vaivaa perusteellisesti käsin, kunnes se on riittävän pehmeää ja tasaista.

Merkintä:

Taikinan tulee olla tässä vaiheessa erittäin hyvin vaivattua, jotta se muodostaa gluteenia, joka antaa taikinalle oikean kimmoisuuden ja tukee leivän rakennetta.

- Aseta taikina suureen astiaan ja peitä kelmulla. Anna sen kohota lämpimässä paikassa noin 20 minuuttia tai kunnes taikina on kohonnut kaksinkertaiseksi.
- Poista kohonnut taikina astiasta ja vaivaa sitä uudelleen kevyesti jauhotetulla kaulimella.
- Aseta taikina vuokaan. Peitä elintarvikekelmulla ja anna kohota lämpimässä paikassa vielä noin 30-40 minuuttia tai kunnes taikina on riittävästi kohonnut. Poista keltu.
- Voit voidella taikinan munalla ennen paistamista. Paista esilämmitetyssä uunissa 200 °C asteessa noin 40-50 minuuttia tai kunnes leipä on paistunut kullankeltaiseksi.
- Anna paistuneen leivän jäähtyä 15-20 minuuttia ja poista se sen jälkeen vuosta. Anna sen jäähtyä kokonaan ennen leikkaamista, ettei se murene.

- Munaseos leipätaikinan voiteluun**
- 1 kevyesti vaahdotettu muna
2-3 lusikallista vettä
- Sekoita ainekset, kunnes seos on tasainen. Älä vaahdota. Tarvittaessa voit valuttaa sen siivilän läpi. Voitele leipätaikina munaseoksella ennen paistamista.

- Focaccia (2-4 annosta)**
- 3 kupillinen (450 g) leipäjuahoja
1 teelusikallista suolaa
2 teelusikallista sokeria
2 teelusikallista pikahiivaa
2 ruokalusikallista oliiviöljyä
1 kupillinen (250 ml) vettä
- Voiteluun:
- 2 ruokalusikallinen oliiviöljyä
1 ruokalusikallinen karkeaa suolaa
2 ruokalusikallinen mustia paloiteltuja mustia oliiveja

- Käytä taikinakoukku A1.
- Sekoita astiassa jauhot, suola, sokeri ja hiiva.
- Aseta nopeudeksi 1 - 2, lisää vähitellen siivilöityyn seokseen vesi ja öljy. Vaivaa, kunnes taikina alkaa muotoutua.
- Kauli taikinaa kevyesti jauhotetulla kaulimella ja vaivaa sitä perusteellisesti käsin, kunnes muodostuu pehmeä ja tasainen taikina.
- Laita taikina suureen astiaan ja peitä elintarvikekelmulla. Anna sen kohota lämpimässä paikassa noin 20 minuuttia tai kunnes taikinan määrä on kaksinkertaistunut.

- Poista kohonnut taikina astiasta ja vaivaa uudelleen kevyesti jauhotetulla kaulimella.
- Laita taikina kevyesti voideltuun 20 x 30 cm teflonvuokaan ja muotoile se vuoaan muotoiseksi.
- Peitä kevyesti elintarvikekelmulla ja anna kohota lämpimässä paikassa 20-30 minuuttia tai kunnes taikina on hieman kohonnut. Poista keltu.
- Voitele taikina oliiviöljyllä ja ripottele päälle karkeaa suolaa ja oliivinpaloja. Paista esilämmitetyssä uunissa 200 °C lämpötilassa noin 30-35 minuuttia tai kunnes focaccia-leipä on paistunut kullankeltaiseksi.
- Anna uunista pois otetun leivän jäähtyä metalliritilän päällä.

LASAGNELEIKKURI

- JOHDANTO**
- Lisäosa STX 011 pastan valmistamiseen on tarkoitettu lisätarvikkeiden mallien STM 6350WH, STM 6351GR, STM 6352BL, STM 6353OR, STM 6354RD, STM 6355VT, STM 6356YL, STM 6357GG ja STM 6358RS monitoimikoneisiin.

- PASTAN VALMISTUKSEEN TARKOITETUN LISÄOSAN KUVAUS**
- B1 Viipaleiden paksuuden säädin
- Viipaleiden paksuutta voidaan säädellä välillä 0 - 8, ts. 0,3 - 2,3 mm (±0,2 mm).
- B2 Kaulimet pastan kaulimiseen

- ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ**
1. Poista pakkausmateriaalit ennen ensimmäistä käyttöä.
 2. Pyyhi ossa ennen ensimmäistä käyttöä kevyesti kostutetulla rätillä ja kuivaa sen jälkeen kunnolla.

- KÄYTTÖTARKOITUS**
- Tätä osaa käytetään tuoreen pastan kaulimiseen. Tällä osalla valmistat levyjä, joiden leveys on enintään 140 mm. Levyjen paksuutta voi säädellä välillä 0,3 - 2,3 mm (±0,2 mm). Voit leikata levyn käsin ja valmistaa sillä tavoin lasagnea tai muita pastoja. Voit myös käsitellä sitä tagliatellen tai linguinen valmistukseen tarkoitetuilla lisäosilla, jotka voi ostaa täydentävinä tarvikkeina.

- OSIEN KIINNITTÄMINEN JA IRROTTAMINEN**
1. Varmista, että monitoimikoneesta on virta katkaistu ja että se on irrotettu verkkovirrasta. Monitoimikoneen rungon on oltava vaaka-asennossa ja vaahdotus- tai sekoitusvispilän sekä taikinakoukun on oltava irrotettuina. Irrota monitoimikoneen monitoimipäästä suojus. Aseta osa noin 45° kulmaan tulosuunnasta, joka on sijoitettu monitoimipään etuosaan, ja kiinnitä se kääntämällä vastapäivään (kts. kuva C). Osan kiinnittämisen oikeaan asentoon ilmaisee liikuteltava painike, joka on monitoimikoneen monitoimipään etuosassa. Painikkeen työntämistä säästää kuuluva napsaus. Nyt lisäosa on valmis käytettäväksi.
 2. Osa irrotetaan painamalla vapautuspainiketta, jonka jälkeen voit irrottaa osan kääntämällä myötäpäivään.

- PASTAN VALMISTUKSEEN KÄYTETTÄVÄN LISÄOSAN KÄYTTÖ**
1. Valmistaa tuore taikina ja vaivaa sitä hieman käsin. Jauhota kaulin B2 pienellä määrällä jauhoja.
 2. Varmista, että monitoimikone on oikein koottu ja että nopeudensäädin on asennossa OFF (virta katkaistu). Laita virtajohdon pistoke pistorasiaan. Aseta levyyn paksuuden säädin B1 ylimpään asteeseen. Aseta nopeudensäädin asteeseen 1. Kaulimet B2 alkavat pyöriä. Laita taikina osaan yläsuunnasta ja vedä sitä toistamiseen kaulinten B2 välistä, kunnes se on sileä. Taikinan voi kääntää ennen uutta vetämistä osan läpi. Aseta säädin B1 alemmalle asteelle joka kerran vedettyäsi taikinaa osan läpi, kunnes saavutat halutun levyyn paksuuden.
 3. Alla oleva taulukko näyttää mahdolliset levyyn paksuuden säätimen B1 asetukset.

Levyyn paksuuden säätimen B1 asetukset	Levyyn paksuus millimetreinä (±0,2 mm)
0	0,3
1	0,4
2	0,6
3	0,9
4	1,2
5	1,4
6	1,7
7	2,0
8	2,3

Levyyn suosituspaksuuden tulee olla välillä 0 - 3.

4. Kun levy on kaulittu halutun paksuiseksi, katkaise virta monitoimikoneesta asettamalla nopeudensäädin asentoon OFF (virta katkaistu).



Huomioitavaa:

Älä laita osaan sormia tai muita esineitä ja huolehdi, ettei sen lähelle joudu käytön aikana hiuksia, vaatteita tai muita esineitä. Laita osaan pelkäästään käsiteltävä taikina.

5. Tämän jälkeen voit leikata pastalevyn tarpeen mukaan tai käsitellä sitä tagliatellen tai linguiinen valmistukseen tarkoitetuilla lisäosilla, joita voi ostaa täydentävinä tarvikkeina.

6. Puhdistusta osan käytön jälkeen kappaleessa Puhdistus ja huolto annettujen ohjeiden mukaan.

RESEPTI TUOREPASTAN VALMISTUKSEEN

Ainekset: durumvehnä jauhoja, kesikikokoinen muna, ripaus suolaa maustamiseen. Jokaista 100 g jauhoja kohden lisää 1 muna.

1. Laita kaikki ainekset monitoimikoneen sekoitusastiaan ja vaivaa taikinaa noin 2 - 3 minuuttia nopeudella 1 - 2 taikinakoukkuu käyttämällä.

2. Kauli taikinaa kaulimella ja vaivaa sitä vielä hetki käsin, kunnes tuloksena on sileä taikina.

3. Ennen kuin kaulit taikinan levyksi, anna sen vetäytyä noin 15 minuuttia. Voit tämän jälkeen leikata taikinalevyn tarpeen mukaan tai käsitellä sitä tagliatellen tai linguiinen valmistukseen tarkoitetuilla lisäosilla, jotka voit ostaa täydentävinä tarvikkeina.

4. Keitä tuorepasta viimeistään 4 tunnin kuluessa. Keittoaika vaihtelee 2 - 4 minuutin välillä. Jokaista 100 g pastaa kohden tarvitaan 1 litra vettä ja 10 g suolaa. Anna veden kiehahtaa, lisää suola ja laita kiehuvaan veteen pasta.

PUHDISTUS JA HUOLTO

- Ennen puhdistusta katkaise aina virta asettamalla monitoimikoneen nopeuden säädin asentoon OFF (virta katkaistu) ja irrota virtajohto pistorasiasta. Irrota osa monitoimikoneesta ja varmista ennen sen irrottamista, että pyörivät osat ovat pysähtyneet.
- Pyyhi osa puhtaalla kevyesti kostutetulla rätillä ja kuivaa sen jälkeen. Älä upota sitä veteen, äläkä huuhtele juoksevan veden alla.
- Älä käytä puhdistukseen bensiiniä, liuottimia tai hankaavia puhdistusaineita. Osan pintakäsittely voi vahingoittua.

TAGLIATELLE-LEIKKURI

JOHDANTO

■ Pastan valmistukseen tarkoitettu osa STX 012 on lisätarvikke sarjojen STM 6350WH, STM 6351GR, STM 6352BL, STM 6353OR, STM 6354RD, STM 6355VT, STM 6356YL, STM 6357GG ja STM 6358RS monitoimikoneisiin.

PASTAN VALMISTUKSEEN TARKOITETUN LISÄOSAN KUVAU

D1 Veitsiyskikkö

Käytetään kaulitun pastan leikkaamiseen 7 mm leveiksi makaroneiksi.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1. Poista pastan valmistukseen tarkoitettu osa pakkausmateriaaleista.
2. Pyyhi ennen ensimmäistä käyttöä osa kevyesti kostutetulla rätillä ja kuivaa sen jälkeen kunnolla.

KÄYTTÖTARKOITUS

■ Tällä osalla valmistat tagliatelle-pastaa. Taikina on ensin kaulittava käsin tai lasagnen valmistukseen tarkoitetulla lisäosalla, jonka voi ostaa täydentävänä tarvikkeena.

OSAN KIINNITTÄMINEN JA IRROTTAMINEN

1. Varmista, että monitoimikoneesta on virta katkaistu ja että se on irrotettu verkkovirrasta. Monitoimikoneen rungon on oltava vaaka-asennossa ja vaahdottamiseen, sekoittamiseen sekä vaivaamiseen käytettävien lisäosien on oltava irrotettuina. Monitoimikoneen monikäyttöpästä irrotetaan suojus. Aseta osa 45° kulmassa sisääntuloon päin, joka sijaitsee monikäyttöpään etuosassa, ja kiinnitä se kääntämällä vastapäivään (kts. kuva E). Osan kiinnittymisestä oikeaan asentoon ilmoitetaan työntämällä painiketta, joka sijaitsee monitoimikoneen monikäyttöpään etuosassa. Painikkeen liikkumista säästää kuuluva napsaus. Nyt laite on valmis käytettäväksi.

2. Irrotaaksesi osan paina vapautuspainiketta ja irrota osa kääntämällä myötäpäivään.

PASTAN VALMISTUKSEEN TARKOITETUN OSAN KÄYTTÖ

1. Valmistaa pastalevy, jonka leveys on enintään 140 mm. Siirrotele veitsiyskikköön D1 hieman jauhoja.
2. Varmista, että monitoimikone on oikein koottu ja että nopeudensäädin on asetettu asentoon OFF (virta katkaistu). Liitä virtajohdon pistoke verkkovirtaan. Aseta nopeudensäädin asteeseen 1. Laita pastalevy osaan yläsuunnasta ja vedä sitä osalla. Näin leikkaat levyn 7 mm leveiksi makaroneiksi ja valmistat tagliatellea.



Huomioitavaa:

Älä laita osaan sormia tai muita esineitä ja huolehdi, ettei sen lähelle joudu käytön aikana hiuksia, vaatteita tai muita esineitä. Laita osaan pelkäästään käsiteltävä taikina.

3. Lopetettuasi osan käytön aseta nopeudensäädin asentoon OFF (virta katkaistu) ja irrota virtajohto pistorasiasta.
4. Puhdista osa jokaisen käytön jälkeen kappaleessa Puhdistus ja huolto annettujen ohjeiden mukaan.

RESEPTI PASTAN VALMISTUKSEEN

Ainekset: durumvehnä jauhoja, kesikikokoinen muna, ripaus suolaa maustamiseen. Jokaista 100 g jauhoja kohden lisää 1 muna.

1. Laita kaikki ainekset monitoimikoneen sekoitusastiaan ja vaivaa noin 2 - 3 minuuttia nopeudella 1 - 2 käyttämällä taikinakoukkuu.

2. Kauli taikina kaulimella ja vaivaa vielä hetki käsin, kunnes tuloksena on sileä taikina.

3. Anna taikinan tekeytyä 15 minuuttia ja kauli se sen jälkeen käyttämällä lasagnen valmistukseen tarkoitettua lisäosaa (voidaan ostaa täydentävänä tarvikkeena). Käytettyäsi lasagnen valmistukseen tarkoitettua lisäosaa leikkaa se 7 mm leveiksi makaroneiksi.

4. Keitä tuore pasta viimeistään 4 tunnin kuluessa. Keittoaika on 2 - 4 minuuttia. Jokaista 100 g pastaa kohden tarvitaan 1 litra vettä ja 10 g suolaa. Anna veden kiehahtaa, lisää suola ja laita kiehuvaan veteen pasta.

PUHDISTUS JA HUOLTO

- Ennen puhdistusta katkaise aina virta asettamalla monitoimikoneen nopeuden säädin asentoon OFF (virta katkaistu) ja irrota virtajohto pistorasiasta. Irrota osa monitoimikoneesta ja varmista ennen sen irrottamista, että pyörivät osat ovat pysähtyneet.
- Pyyhi osa puhtaalla kevyesti kostutetulla rätillä ja kuivaa sen jälkeen. Älä upota sitä veteen, äläkä huuhtele juoksevan veden alla.
- Älä käytä puhdistukseen bensiiniä, liuottimia tai hankaavia puhdistusaineita. Osan pintakäsittely voi vahingoittua.

TEKNISET TIEDOT

Käynnittimen nimellisteho	220-240V
Nimellistehonvienti	50/60 Hz
Nimellisteho	1 200 W
Melutuu	80dB(A)

Tämän laitteen ilmoitettu melutaso on 80 dB(A), mikä vastaa akustisen tehon tasoa A suhteessa akustiseen suositustehoon 1 pW.

Oikeudet tekstin ja teknisten lukujen muutoksiin pidätetään.

OHJEITA JA TIETOA KÄYTETYN PAKKAUSMATERIAALIN SÄILYTYKSEEN

Vie käytetty pakkausmateriaali kunnan osoittamaan keräyspisteeseen...

KÄYTETTYJEN SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN



Tämä symboli tuotteessa tai sen mukana toimitetuissa dokumenteissa tarkoittaa, ettei käytettyjä sähkö- ja elektroniikkatuotteita saa laittaa tavallisen kunnallisen jätteen sekaan. Vie tämä tuote sille osoitettuun keräyspisteeseen, jotta sen hävittäminen, uusiokäyttö ja kierrätys tapahtuvat oikealla tavalla. Vaihtoehtoisesti joissakin Euroopan unionin mailloissa tai muissa eurooppalaisissa valtioissa voit tuotteen palauttaa paikalliselle jälleenmyyjälle vastaavanlaisen uuden tuotteen ostamisen yhteydessä.

Tämän tuotteen oikealla hävittämällä autat säilyttämään arvokkaita luonnonvaroja ja edesautat estämään mahdollisia väärästä hävittämisestä aiheutuvia negatiivisia vaikutuksia ympäristölle ja ihmisten terveydelle. Pyydä lisätietoja paikallisilta viranomaisilta tai lähimmältä keräyspisteestä. Tämäntyyppisen jätteen väärästä hävittämisestä saatava seurata sakkorangaistus kansallisten määräysten nojalla.

Kaupallisille toimijoille Euroopan unionissa

Halutessasi hävittää sähkö- ja elektroniikkalaitteita pyydä tarkempia tietoja myyjältäsi tai jälleenmyyjältä.

Hävittäminen Euroopan unionin ulkopuolisissa maissa

Tämä symboli koskee Euroopan unionia. Jos haluat hävittää tuotteen, pyydä tarkempia tietoja oikeasta hävittämistavasta paikallisilta viranomaisilta tai myyjältäsi.



Tämä tuote täyttää kaikki sitä koskevat EU-direktiivien perusvaatimukset.