

TURVALLISUUSVAROITUKSET

Lue käyttöohjeet huolellisesti läpi ennen laitteen käyttöönottoa. Säilytä ohjeita huolellisesti.

- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan tai tämän teknisen huoltopalvelun täytyy vaihtaa se riskien välttämiseksi.
- Älä koskaan upota laitetta veteen.
- Kun laite on toiminnassa, ulkopinnat ja kansit saattavat olla hyvin kuumia. Käytä aina vartta, nostokahvoja ja näppäimiä. Käytä käsineitä tarpeen mukaan.
- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää tätä laitetta.

Yli 8 vuotiaat lapset voivat käyttää tätä laitetta, jos heitä valvotaan. Fyysisesti, psyykkisesti tai aistikyvyiltään rajoittuneet henkilöt sekä henkilöt, joilla ei ole kokemusta laitteen käytöstä ja jotka eivät tunne laitetta, voivat käyttää sitä valvonnan alaisina, jos heitä opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön ja jos he ovat tietoisia käyttöön liittyvistä riskeistä.

Pidä keitin ja virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

Lapset eivät saa huoltaa laitetta.

- Älä esilämmitä tyhjää laitetta.
- Älä käytä laitetta ilman, että sen sisällä on ruokaa. Muuten laite saattaa vahingoittua.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa paikoissa: liikkeen henkilökunnan keittiötilat, toimistot ja muut työtilat, maatilamatkailupaikat, hotellit, motellit ja muut majoituspai-

kat.

- Laitetta ei tule käyttää ulkoisen ajastimen välityksellä tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.



Vaara!

Tämän varoituksen laiminlyöminen voi aiheuttaa jopa kuolemaan johtavia sähköiskuja.

- Tarkista ennen käyttöä, että verkkojännite vastaa laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä.
- Liitä laite vain pistorasioihin, joiden virran vähimmäisvoimakkuus on 10 A ja joissa on tehokas maadoitus. Valmistaja ei ole vastuussa, jos tätä onnettomuuksia ehkäisevää määräystä ei noudateta.



Palovammavaara!

Varoitusten laiminlyönti saattaa johtaa palovammoihin.

- Laite kuumenee käytön aikana. ÄLÄ JÄTÄ LAITETTA LASTEN ULOTTUVILLE.
- Siirrä laitetta vartavastaisista kahvoista. Älä koskaan käytä astian vartta tähän tarkoitukseen.
- Älä jätä virtajohtoa roikkumaan pöydän tai muun tason reunalta, etteivät lapset voisi tarttua siihen ja ettei se olisi käyttäjän tiellä.
- Varo aukoista tulevaa tulikuumaa höyryä.



Varoitus!

Varoitusten laiminlyönti saattaa johtaa laitteen vahingoittumiseen.

- Älä jätä laitetta lämmönlähteiden lähetyville.
- Astia kiinnittyy automaattisesti keskellä olevaan tappiin. Älä siis väänä astiaa käsin oikeaa asentoa etsiessäsi, jottei se rikoontuisi.
- Älä laita mitään tuuletusaukkoihin. Älä tuki aukkoja.
- Älä kaada astiaan nesteitä yli MAX-merkinnän (E).
- Älä laita astiaan öljyä niin paljon, että sen määrä ylittää öljyn mitta-astian enimmäistason (taso 5).



Tärkeä!

Tämän symbolin avulla käyttäjän huomio halutaan kiinnittää tärkeisiin ohjeisiin ja tietoihin.

- Poista kaikki ylimääräiset materiaalit ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa. Näihin materiaaleihin kuuluvat suojapahvit, lehtiset, muovipussit jne.
- Pese astia, siipi ja kansi huolella kuumaa vedellä ja asti-
anpesuaineella ennen ensimmäistä käyttökertaa. Kuivaa kaikki osat lopuksi huolella ja poista mahdolliset astian pohjalle jääneet vesijäämät.
- On täysin normaalia, että laitteesta tulee uusille tuotteille tyypillistä hajua ensimmäisellä käyttökerralla. Tuuleta

- huone.
- Laite täyttyy laittaa vähintään 20 cm päähän pistorasiasta, johon se liitetään.
- **Joissakin kypsennohjelmissa kannesta saattaa tulla ulos höyryä. Tämän vuoksi suosittelemme, että laitetta ei aseteta keittiöhyillyjen tai -kaappien alapuolelle (kuva 12).**

TEKNISEET TIEDOT

mitat (LxSxK): 395x325x290 mm

paino: 5,7 kg

Katso lisätietoja laitteeseen asetetusta tyyppikilvestä.

Laite vastaa seuraavien EU-direktiivien vaatimuksia:
Neuvoston direktiivi lepovirtauskulutuksesta 1275/2008.



Tämä tuote vastaa EY:n asetusta 1935/2004 elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

HÄVITTÄMINEN



Laitetta ei saa hävittää tavallisten kotitalousjätteiden tapaan, vaan se on toimitettava valtuutettuun kierrätykskeskukseen.

LAITTEEN KUVAUS

- A Kansi
- B Kuuman ilman poistoritilä (tuuletus)
- C Luukun irrotuspainikkeet
- D Irrotettava luukku
- E Enimmäistaso MAX
- F Virtajohto
- G Tiivistyneen höyryn keräysastia
- H Käynnistyksen/sammutuksen yleisnäppäin
- I Sekoitussiipi
- J Keramiikkapäällistetty astia
- K Varren ohjain
- L Astian varsi
- M Öljyn mitta-astia (tasot 1–5)
- N Tehotason valopalkki
- O Tehotason näppäin
- P Ajustimen näppäin + (lisää aikaa)
- Q Näyttö
- R Ajustimen näppäin - (vähennä aikaa)
- S Kypsennohjelmien valintanappi
- T Ohjelmien käynnistyksen/pysäytyksen valonäppäin
- U Laitteen runko

- V Laitteen nostokahva
- W Kannen avauspainike
- X Tiivistyneen höyryn keräyskanava

KYPSENNOHJELMAT

Automaattiset ohjelmat: kun valitset jonkin seuraavista ohjelmista, näytöllä näkyy automaattisesti optimaaliset kypsennoajat ja tehotasot.

Kyseisiä parametrejä voidaan kuitenkin muuttaa ohjeiden tai tarpeen mukaan.



MUHENNOS RISOTTO: tämä ohjelma sopii erinomaisesti kaikenlaisten risottojen ja muhennosten valmistukseen. Tässä ohjelmassa tehotason oletusasetus on  ja kypsennoaika on 45 minuuttia. ON kuitenkin mahdollista muuttaa kypsennoasatetta tehotasonäppäimestä (O). Kypsennoaikaa voidaan muuttaa painamalla ajastimen näppäimiä + (P) ja - (R) valitun ohjeen mukaisesti.

Kun kansi (A) avataan, kypsenno EI keskeydy ja näyttö (Q) näyttää edelleen jäljelle jäävän kypsennoajan.



PIIRAKKA: tämä ohjelma sopii erinomaisesti kaikentyyppisten piirakoiden, muffinoiden ja keksien paistoon. Suosittelemme, että voitelet ja jauhotat astian (J) aina ennen piirakan laittamista sisään. Jos kypsennettäviä ruokia käännetään kypsennoyksen aikana, esimerkiksi voisarvien ja keksien tapauksessa, leivinpaperin käyttö on tarpeen.

Tässä ohjelmassa tehotason oletusasetus on  ja kypsennoaika on 40 minuuttia. ON kuitenkin mahdollista muuttaa kypsennoasatetta tehotasonäppäimestä (O). Kypsennoaikaa voidaan muuttaa painamalla ajastimen näppäimiä + (P) ja - (R) valitun ohjeen mukaisesti.

Perinteiseen uuniin verrattuna tämän kypsennoohjelman avulla säästetään huomattavasti energiaa, sillä esilämmitystä ei tarvita.

Kun kansi (A) avataan, kypsenno ja näytöllä (Q) näkyvä asetettu aika keskeytyvät. Ne jatkuvat automaattisesti, kun kansi suljetaan.



PITSA: tämä ohjelma on ihanteellinen, kun halutaan rapeita pitsoja italialaisen perinteen mukaan.

Suosittelemme, että öljyt astian pohjan (J) aina kotona tehtyjä pitsoja kypsennettäessä. Pakastepitsoille riittää, että käytät leivinpaperia.

Tässä ohjelmassa tehotason oletusasetus on  ja kypsennoaika on 30 minuuttia. ON kuitenkin mahdollista muuttaa kypsennoasatetta tehotasonäppäimestä (O). Kypsennoaikaa voidaan muuttaa painamalla ajastimen näppäimiä + (P) ja - (R) valitun

ohjeen mukaisesti.

Kun kansi (A) avataan, kypsennys ja näytöllä (Q) näkyvä asetettu aika keskeytyvät. Ne jatkuvat automaattisesti, kun kansi suljetaan.



PERUNAT: tämä ohjelma soveltuu erityisen hyvin kaiken-tyyppisten, sekä tuoreiden että pakastettujen, tikkurunoiden tai krokettiperunoiden kypsennykseen.

Tässä ohjelmassa tehotason oletusasetus on  ja kypsennysaika on 32 minuuttia. ON kuitenkin mahdollista muuttaa kypsennysastetta tehotasonäppäimestä (O). Kypsennysaikaa voidaan muuttaa painamalla ajastimen näppäimiä + (P) ja - (R) valitun ohjeen mukaisesti.

Kun kansi (A) avataan, kypsennys ja näytöllä (Q) näkyvä asetettu aika keskeytyvät. Ne jatkuvat automaattisesti, kun kansi suljetaan.

Puoliautomaattiset ohjelmat: kun valitset yhden seuraavista ohjelmista, näytöllä näkyy oletusasetuksena peruskypsennysajat ja -tehotasot, joita voidaan muuttaa ohjeiden tai tarpeen mukaan.



UUNI: tämä ohjelma sopii erinomaisesti hyvien ja rapeiden, ennen kypsennystä leivittävien paistoruokien valmistukseen (jättikattaravut, kyljykset, kroketit jne.). Lisäksi sitä suositellaan paistien, uunikanalan, leivän ja paistettujen kasvien valmistamiseen joko sekoitussiiven kanssa tai tätä ilman.

Tämän kypsennysohjelman avulla säästetään huomattavasti energiaa, sillä esilämmitystä ei tarvita.

Tässä ohjelmassa tehotason oletusasetus on  ja kypsennysaika on 60 minuuttia. ON kuitenkin mahdollista muuttaa kypsennysastetta tehotasonäppäimestä (O). Kypsennysaikaa voidaan muuttaa painamalla ajastimen näppäimiä + (P) ja - (R) valitun ohjeen mukaisesti.

Kun kansi (A) avataan, kypsennys ja näytöllä (Q) näkyvä asetettu aika keskeytyvät. Ne jatkuvat automaattisesti, kun kansi suljetaan.



AIRGRILL: tätä ohjelmaa suositellaan grillattujen kasvien, kalan ja lihan kypsennykseen. Se sopii erinomaisesti myös ensin uunissa kypsennettävien ja sitten gratinoitavien ruokien kypsennykseen.

Tässä ohjelmassa tehotason oletusasetus on  ja kypsennysaika on 40 minuuttia. ON kuitenkin mahdollista muuttaa kypsennysastetta tehotasonäppäimestä (O). Kypsennysaikaa voidaan muuttaa painamalla ajastimen näppäimiä + (P) ja - (R) valitun ohjeen mukaisesti.

Kun kansi (A) avataan, kypsennys ja näytöllä (Q) näkyvä

asetettu aika keskeytyvät. Ne jatkuvat automaattisesti, kun kansi suljetaan.



PAISTINPANNU: Tämän ohjelman avulla tehtävä kypsennys muistuttaa kattilassa kypsennystä. Sen etuna on kuitenkin sekoitussiipi, joka sekoittaa ruokaa automaattisesti. Ohjelma soveltuu erinomaisesti keittojen, hillojen, lihamuhennosten, kastikkeiden ja hedelmäjuomien valmistukseen, ruokien keittämiseen sekä liha- ja kalapyöryköiden kastikkeiden kuullotukseen.

Tässä ohjelmassa tehotason oletusasetus on  ja kypsennysaika on 45 minuuttia. ON kuitenkin mahdollista muuttaa kypsennysastetta tehotasonäppäimestä (O). Kypsennysaikaa voidaan muuttaa painamalla ajastimen näppäimiä + (P) ja - (R) valitun ohjeen mukaisesti.

Kun kansi (A) avataan, kypsennys EI keskeydy ja näyttö (Q) näyttää edelleen jäljelle jäävän kypsennysajan.

KÄYTTÖ



Tärkeää: Pese astia (J), sekoitussiipi (I) ja irrotettava luuku (D) huolella kuumalla vedellä ja miedolla astianpesuaineella ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Toimi seuraavalla tavalla:

- Avaa kansi (A) painamalla painiketta (W) (kuva 1).
- Poista irrotettava luuku (D) painamalla kahta painiketta (C) (kuva 2).
- Nosta astian vartta (L), kunnes kuulet klik-äänien (kuva 3).
- Poista astia (J) vetämällä sitä ylöspäin (kuva 4).
- Irrota sekoitussiipi (I) paikoiltaan (kuva 5).
- Pese astia (J), sekoitussiipi (I) ja irrotettava luuku (D) (kuva 6).
- Kuivaa kaikki osat lopuksi huolella ja poista mahdolliset astian (J) pohjalle jääneet vesijäämät.
- Laita astia (J) takaisin paikoilleen laitteen runkoon (U). Muista laittaa se oikeapoisesti.
- Madalla astian vartta (L) ohjaimesta (K) (kuva 7).
- **Jos ohjeessa niin lukee,** laita sekoitussiipi (I) paikoilleen (tappi astian pohjalla) (kuva 5).
- Kaada kypsennettävät ainekset astiaan (J) ja noudata kypsennyksen/ruoka-ohjeiden taulukossa annettuja annosmääriä.
- Lisää öljy, mikäli se kuuluu haluamaasi kypsennykseen ja muista noudattaa kypsennyksen/ruokaohjeiden taulukossa annettuja annosmääriä ja käyttää mitta-astiaa (M).
- Sulje kansi (A).
- Laita laitteen pistoke pistorasiaan.
- Käynnistä laite painamalla käynnistyksen/sammutuksen yleisnäppäintä (H).
- Väännä kypsennysohjelmien valintanuppia (S) haluamaasi

asentoon (kuva 8) (katso kypsennyksen/ruokaohjeiden taulukoita).

- Säädä haluamaasi kypsennysastetta painamalla tehoasteen näppäintä (O) (kuva 9) (katso kypsennyksen/ruokaohjeiden taulukkoa).
- Säädä haluamasi kypsennysaika painamalla näppäimiä ajastin + (P) ja - (R) (kuva 10). Näytöllä (Q) näkyvät asetetut minuutit.
- Paina ohjelmien käynnistyksen/pysäytyksen näppäintä (T), joka syttyy sitten (kuva 11).
- Kypsennys alkaa.
- Laite ilmoittaa kypsennysajan päättymisen kahdella piip-pauksella. Äänimerkin sammuttamiseen riittää, kun pitää painettuna ohjelmien käynnistyksen/pysäytyksen näppäintä (T).
- Sammuta laite painamalla käynnistyksen/sammutuksen yleisnäppäintä (H).
- Avaa kansi (A) ja poista astia (J), jonka sisällä oleva ruoka on kypsää.
- Jätä kansi (A) auki, jotta laite voisi jäähtyä nopeammin.



Tärkeää: Kypsennyksen aikana voi avata kannen (A) ja lisätä joitain aineksia tai tarkistaa kypsennyksen vaiheen. Näyttö vilkkuu ja tuuletus keskeytyy hetkellisesti. Kypsennys jatkuu jälleen sen jälkeen, kun kansi on suljettu uudelleen. Niissä toiminnoissa, joissa tuuletusta ei ole, kypsennys ei keskeydy.



Tärkeää: Kun ohjelmien käynnistyksen/pysäytyksen näppäintä (T) on painettu, astian poistaminen saa laitteen sammumaan. Laite käynnistyy uudelleen, kun astia on laitettu taas paikoilleen.



Tärkeää: Kun ohjelmien käynnistyksen/pysäytyksen näppäintä (T) painetaan kerran kypsennyksen aikana, laite siirtyy lepotilaan. Kun näppäintä pidetään painettuna vähintään 2 sekunnin ajan, kypsennys keskeytyy ja toiminto palaa oletusparametrien mukaiseksi.

PUHDISTUS JA HUOLTO



Vaara! Ennen mitään puhdistustoimenpiteitä irrota aina pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä. Älä upota laitetta koskaan veteen äläkä laita sitä juoksevan veden alle. Sisälle päässyt vesi saattaa aiheuttaa sähköiskuja.

- Pese astia (J), sekoitussiipi (I) ja luukku (D) huolellisesti kuumalla vedellä ja miedolla astianpesuaineella. Astia voidaan pestä astianpesukoneessa. Toistuvat pesut saattavat kuitenkin heikentää keraamista pintaa.
- Puhdista kuuman ilman poistuloritilä (B) sitä kuitenkaan irrottamatta.
- Tarkista tiivistyneen höyryn keräysastia (G) ja tyhjennä se säännöllisesti varsinkin silloin, kun höyryä tulee paljon.



Tärkeää: Älä käytä astian (J) puhdistamiseen hankaavia esineitä tai puhdistusaineita. Käytä ainoastaan pehmeää liinaa, jossa on mietoa astianpesuainetta.

TOIMINTAHÄIRIÖT

Häiriö	Syy/korjauskeino
Laitte ei lämpene	Laitteen lämpösuoja on saattanut aktivoitua. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen (laitte täytyy vaihtaa)
Astia on huonosti paikoillaan eikä laite toimi	Laita astia kunnollaan paikoilleen
Kansi ei ole kunnolla kiinni eikä laite toimi	Sulje kansi kunnolla
Näytöllä näkyy E1 ja kuulet 3 piippausta	Sammuta laite ja anna sen jäähtyä. Tarkista, oliko laitetta käytetty ilman, että sen sisällä olisi ruokaa. Jos vika ei ratkea, käännä valtuutetun huoltokeskuksen puoleen
Näytöllä näkyy E3 ja kuulet 5 piippausta	Sammuta laite ja anna sen jäähtyä. Tarkista, oliko laitetta käytetty ilman, että sen sisällä olisi ruokaa. Jos vika ei ratkea, käännä valtuutetun huoltokeskuksen puoleen
Näytöllä näkyy E5 ja kuulet 7 piippausta	Käännä valtuutetun huoltokeskuksen puoleen
Näytöllä näkyy E6 ja kuulet 7 piippausta	Käännä valtuutetun huoltokeskuksen puoleen

KYPSENNYSTAULUKOT

Perunat

Ruokaohje	Tyyppi	Määrä	Öljy	Kypsennysaika (min)	Sekoituspiipi	Kypsennys-ohjelma	Tehotaso	Neuvoja
Tavalliset perunat 10x10	Tuoreet	1700 g (*)	taso 5	40–43	KYLLÄ			-
		1500 g (*)	taso 4	37–40	KYLLÄ			-
		1250 g (*)	taso 3	35–37	KYLLÄ			-
		1000 g (*)	taso 2	28–31	KYLLÄ			-
		750 g (*)	taso 1	23–26	KYLLÄ			-
	Pakastetut	1500 g	ilman	32–34	KYLLÄ			-
		1250 g	ilman	30–32	KYLLÄ			-
		1000 g	ilman	28–30	KYLLÄ			-
		750 g	ilman	26–28	KYLLÄ			-
		500 g	ilman	24–26	KYLLÄ			-
Uuniperunat	Tuoreet	1700 g	taso 3	40–43	KYLLÄ			-
Kuutoidut perunat	Pakastetut	1000 g	ilman	30–32	KYLLÄ			-
Uudet perunat	Pakastetut	1200 g	ilman	35–40	KYLLÄ			-
Uunikroketit	Pakastetut	750 g	ilman	20–25	Ei			kääntelee 2–3 kertaa

(*) kuorittuina

Ensimmäiset pääruoat

Ruoka-ohje	Tyyppi	Määrä	Öljy	Kypsennysaika (min)	Sekoitusuusi	Kypsennys-ohjelma	Tehotaso
Risotto	Tuore	480 g	taso 5	15–18	KYLLÄ		
Jauhelihakastike	Tuore	1000 g	taso 5	60–65	KYLLÄ		
Paella	Pakastettu	600 g	ilman	13–15	KYLLÄ		
Cannelloni	Tuoreet	1500 g	ilman	40–45	EI		

Liha - siipikarja

Ruoka-ohje	Tyyppi	Määrä	Öljy	Kypsennysaika (min)	Sekoitusuusi	Kypsennys-ohjelma	Tehotaso	Neuvoja
Kananugetit	Pakastetut	750 g	ilman	15–18	KYLLÄ			-
Kanankoiivet uunissa	Tuoreet	1000 g	ilman	45–50	EI			kääntelee 2–3 kertaa
Kanankoiivet kastikkeessa	Tuore	1000 g	ilman	70–80	EI			kääntelee 2–3 kertaa
Palasiksi leikattu vasikanliha	Tuoreet	600 g	taso 2	30–35	KYLLÄ			-
Vasikankyljykset	Tuoreet	3 kpl	ilman	20–25	EI			käännä 15 minuutin kuluttua
Paisti	Tuore	1000 g	ilman	80–90	EI			kääntelee 2–3 kertaa
Vartaat	Tuoreet	800 g	ilman	20–25	EI			kääntelee 2–3 kertaa
Hampurilainen	Tuoreet	4 kpl	ilman	15–20	EI			käännä 15 minuutin kuluttua
Lihapyörykät	Tuoreet	450 g	ilman	25–28	KYLLÄ			-

Kalat - äyriäiset

Ruokaohje	Tyyppi	Määrä	Öljy	Kypsennysaika (min)	Sekoitusuusi	Kypsennys-ohjelma	Tehotaso
Kalapuikot	Pakastetut	18 kpl	ilman	20–23	EI		
Lohipala	Tuore	400 g	ilman	20–25	EI		
Lohifilee	Tuore	350 g	ilman	20–25	EI		
Kampasimpukat	Tuoreet	4 kpl	ilman	15–17	EI		
Pienet mustekalat	Tuoreet	8 kpl	taso 1	15–20	EI		
Penaus kerathurus -katkarapu	Tuoreet	600 g	taso 1	13–18	KYLLÄ		
Jättikatkaravut	Tuoreet	800 g	taso 1	15–20	KYLLÄ		

Vihannekset

Ruokaohje	Tyyppi	Määrä	Öljy	Kypsennysaika (min)	Sekoitusiipi	Kypsennys-ohjelma	Tehotaso
Kesäkurpitsat	Tuoreet	800 g	taso 5	25–30	KYLLÄ		
Munakoisot	Tuoreet	1000 g	taso 3	25–30	KYLLÄ		
Sienet	Tuoreet	1000 g	taso 5	20–25	KYLLÄ		
Latva-artisokkaa	Pakastetut	800 g	taso 3	35–40	KYLLÄ		

Välipalat

Ruokaohje	Tyyppi	Määrä	Öljy	Kypsennysaika (min)	Sekoitusiipi	Kypsennys-ohjelma	Tehotaso	Neuvoja
Pitsa	Tuore	300 g	taso 1	30	Ei			öljyä pelti ja käännä 180°, kun 20 minuuttia on kulunut
	Pakastettu	450 g	ilman	20–25	Ei			käännä 180°, kun 15 minuuttia on kulunut
Suolainen piirakka	Tuore	600 g	ilman	20–23	Ei			käytä leivinpaperia ja käännä 180°, kun 15 minuuttia on kulunut
	Pakastettu	700 g	ilman	45–50	Ei			käytä leivinpaperia ja käännä 180°, kun 30 minuuttia on kulunut
Pienet pitsat	Pakastetut	14 kpl	ilman	20–25	Ei			käytä leivinpaperia
Suolaiset pikkuleivonnaiset	Pakastetut	14 kpl	ilman	20–25	Ei			käytä leivinpaperia
Sipulirenkaat	Pakastetut	12/15 kpl	ilman	10–15	Ei			asettele ne tasaisesti astian pohjalle

Jälkiruoat

Ruokaohje	Tyyppi	Määrä	Öljy	Kypsennysaika (min)	Sekoitusiipi	Kypsennys-ohjelma	Tehotaso	Neuvoja
Piirakka	Tuore	700 g	ilman	45–50	Ei			-
Voisarvet	Pakastetut	4 kpl	ilman	25–30	Ei			käytä leivinpaperia ja käännä 180°, kun 12–13 minuuttia on kulunut
Keksit	Tuoreet	8 kpl	ilman	12–15	Ei			käytä leivinpaperia ja käännä 180°, kun 15 minuuttia on kulunut
Struudeli	Tuore	400 g	ilman	20–25	Ei			-