

TURVALLISUUTTA KOSKEVAT VAROITUKSET

Lue käyttöohjeet huolellisesti läpi ennen laitteen käyttöönottoa. Säilytä nämä ohjeet.

- 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 kansi saattavat olla hyvin kuumia. Käytä aina nuppeja, kahvoja ja painikkeita. Käytä tarvittaessa käsineitä.
- Tämä sähkölaite toimii korkeilla lämpötiloilla, jotka voivat aiheuttaa palovammoja.
- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää tätä laitetta.

Yli 8 vuotiaat lapset voivat käyttää tätä laitetta, jos heitä valvotaan. Fyysisesti, psyykkisesti tai aistikyvyltään 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 keitin on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu

tu käytettäväksi seuraavissa paikoissa: liikkeen henkilökunnan keittiötilat, toimistot ja muut työtilat, maatilamatkailupaikat, hotellit, motellit ja muut majoituspaikat.

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



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.



Palovammojen vaara!

Varoitusten laiminlyönti saattaa johtaa palovammoihin.

- Laite kuumentee huomattavasti käytön aikana. ÄLÄ JÄTÄ LAITETTA LASTEN ULOTTUVILLE.
- Siirrä laitetta vartavastisista kahvoista. Älä koskaan käytä astian varretta 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 väännä 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).



Huom.:

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 astian-pesuaineella 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 täytyy laittaa vähintään 20 cm päähän pistorasiasta, johon se liitetään.
- **Joidenkin kypsennysohjelmien aikana höyryä voi tulla ulos kannen alta. Tämän vuoksi, vältä asettamasta laitetta hyllyjen tai keittiökalustuksien alle (kuva 12).**

TEKNISET TIEDOT

mitat (SxLxK): 405x325x290 mm

paino: 6,3 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 kierrätyskeskukseen.

LAITTEEN KUVAUKSE

- 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 Keramiikkapäällystetty astia (sekoitussiivelle tarkoitettulla tapilla)
- 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 Kypsennysohjelmien valintanappi
- T Ohjelmien käynnistyksen/pysäytyksen valonäppäin
- U Laitteen runko
- V Laitteen nostokahva
- W Kannen avauspainike
- X Tiivistyneen höyryn keräyskanava
- Y Ritilä
- Z Teflon-pinnoitettu astia

KYSENNYSOHJELMAT

Automaattiset ohjelmat: valitsemalla yhden seuraavista ohjelmista, näyttöön ilmestyy oletusarvoisesti kypsennysajat ja ihanteelliset tehotasot.

Kyiseisiä parametrejä voidaan kuitenkin muuttaa ohjeiden tai tarpeen mukaan.



MUHENNOS RISOTTO: tämä ohjelma sopii erinomaisesti kaikenlaisten risottojen ja muhennosten valmistukseen. Tämän tyyppistä kypsennystä varten, käytä astiaa jossa on tappi sekoitussiipeä varten (J).

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 EI keskeydy ja näyttö (Q) näyttää edelleen jäljelle jäävän kypsennysajan.



PIIRAKKA: tämä ohjelma sopii erinomaisesti kaikentyyppisten piirakoiden, muffineiden ja keksien paistoon.

Tämän tyyppistä kypsennystä varten käytä erityisesti leivoksille ja piirakoille tarkoitettua astiaa (Z).

Suosittellemme, että voitelet ja jauhotat astian (Z) aina ennen piirakan laittamista sisään. Jos kypsennettäviä ruokia käännetään kypsennyksen aikana, esimerkiksi voisarvien ja keksien tapauksessa, leivinpaperin käyttö on tarpeen.

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.

Perinteiseen uuniin verrattuna tämän kypsennysohjelman avulla säästetään huomattavasti energiaa, sillä

esilämmitystä ei tarvita.

Kun kansi (A) avataan, kypsennys 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. Tämän tyyppistä kypsennystä varten käytä astiaa (Z). Suosittelemme, että öljyt astian pohjan (Z) aina kotona tehtyjä pitsoja kypsennettäessä. Pakastepitsoille riittää, että käytät leivinpaperia.

Tässä ohjelmassa tehotason oletusasetus on  ja kypsennysaika on 30 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.



PERUNAT: tämä ohjelma soveltuu erityisen hyvin kaiken tyyppisten, sekä tuoreiden että pakastettujen, tikkurunoiden tai krokettirunoiden kypsentämiseen.

Tämän tyyppistä kypsennystä varten, käytä astiaa jossa on tappi sekoitussiipä varten (J).

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.



GRILLI: tämä ohjelma sopii erinomaisesti kaikenlaisen ruoan grillaamiseen.

Tämän tyyppistä kypsennystä varten käytä aina astian pohjalle (Z) asetettua ritilää (Y).

Tässä ohjelmassa tehotason oletusasetus on  ja kypsennysaika on 50 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.

sennysajat ja perustehotaset, joita tulee muuttaa reseptien tai yksilöllisten tarpeiden mukaan.



UUNI: tämä ohjelma sopii erinomaisesti hyvien ja rapeiden, ennen kypsennystä leivittävien paistoruokien valmistukseen (jättäkatkaravut, kyljykset, kroketit jne.). Lisäksi sitä suositellaan paistien, uunikalan, leivän ja paistettujen kasvien valmistamiseen joko sekoitusiiven (I) kanssa tai tätä ilman. Näin ollen tämän tyyppistä kypsennystä varten voidaan käyttää molempia astioita. 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 kypsentämiseen. Ihanteellinen myös sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka on kypsennettävä ensin uunissa ja kuorutettava sen jälkeen.

Tämän tyyppistä kypsennystä varten suositellaan astian (Z) käyttämistä.

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 sekoitusiipi, joka sekoittaa ruokaa automaattisesti. Ohjelma soveltuu erinomaisesti keittojen, hillojen, lihamuhennosten, kastikkeiden ja hedelmäjuomien valmistukseen, ruokien keittämiseen sekä liha- ja kalapyöryköiden kastikkeiden kuullotukseen.

Tämän tyyppistä kypsennystä varten, käytä astiaa jossa on tappi sekoitusiipä varten (J).

Tässä ohjelmassa tehotason oletusasetus on  ja kypsennysaika on 40 minuuttia. ON kuitenkin mahdollista muuttaa kypsennysastetta tehotasonäppäimestä (O). Kypsennysaikaa voidaan muuttaa

Puoliautomaattiset ohjelmat: valitsemalla yhden seuraavista ohjelmista, näyttöön ilmestyy oletusarvoisesti kyp-

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

i Huom.: Pese astia (J) e (Z), sekoitussiipi (I), ritilä (Y) ja irrotettava luukku (D) huolella kuumalla vedellä ja miedolla astianpesuaineella ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Toimi seuraavalla tavalla:

- Avaa kansi (A) painamalla painiketta (W) (kuva 1).
- Poista irrotettava luukku (D) painamalla kahta painiketta (C) (kuva 2).
- Nosta astian vartta (L), kunnes kuulet klik-äänen (kuva 3).
- Poista astia (J) vetämällä sitä ylöspäin (kuva 4).
- Irrota sekoitussiipi (I) paikoiltaan (kuva 4).
- Pese astia (J) ja (Z), sekoitussiipi (I), ritilä (Y) ja irrotettava luukku (D) (kuva 6).
- Kuivaa kaikki osat lopuksi huolella ja poista mahdolliset astian (J) ja (Z) pohjalle jääneet vesijäämät.
- Laita astia (J) tai (Z) (halutun reseptin mukaan) takaisin paikoilleen laitteen runkoon (U). Muista laittaa se oikeasuorasti.
- Madalla astian vartta (L) ohjaimesta (K) (kuva 7).
- **Jos resepti sitä vaatii**, aseta sekoitussiipi (I) paikoilleen (tappi astian pohjalle asetettuna (JJ)) (kuva 4). GRILLI ohjelmalla kypsennettäessä käytä aina astian (Z) pohjalle asetettua ritilää (Y) (kuva 5).
- Kaada kypsennettävät ainekset astiaan (J) tai (Z) ja nouda 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).
- Väänä 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 syttyä 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) tai (Z), jonka sisällä oleva ruoka on kypsää.
- Jätä kansi (A) auki, jotta laite voisi jäähtyä nopeammin.

i Huom.: 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 toiminnissa, joissa tuuletusta ei ole, kypsennys ei keskeydy.

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

i Huom.: 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 minkä tahansa puhdistustoimenpiteen alkamista, irrota 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) ja (Z), sekoitussiipi (I), ritilä (Y) 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.

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

TOIMINTAHÄIRIÖT

Häiriö	Syy/korjauskeino
Laite ei lämpene	Laitteen lämpösuojoin on saattanut aktivoitua. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen (laite 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, käänny 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, käänny valtuutetun huoltokeskuksen puoleen
Näytöllä näkyy E5 ja kuulet 7 piippausta	Käänny valtuutetun huoltokeskuksen puoleen
Näytöllä näkyy E6 ja kuulet 7 piippausta	Käänny valtuutetun huoltokeskuksen puoleen

KYPSENNYSTAULUKOT

Perunat

Ruokaohje	Tyyppi	Määrä	Öljy	Kypsennysaika (min)	Sekoituspiipi	Kypsennysohjelma	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			-
Kuutioidut 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

Resepti	Tyyppi	Määrä	Öljy	Kypsennysaika (min)	Sekoitus-siipi	Kypsennysohjelma	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

Resepti	Tyyppi	Määrä	Öljy	Kypsennysaika (min)	Sekoitus-siipi	Kypsennysohjelma	Tehotaso	Vinkkejä
Kananugetit	Pakastetut	750 g	ilman	15-18	KYLLÄ			-
Kanankoivet uunissa	Tuoreet	1000 g	ilman	45-50	EI			kääntelee 2-3 kertaa
Kanankoivet kastikkeessa	Tuore	1000 g	ilman	70-80	EI			kääntelee 2-3 kertaa
Palasiksi leikattu vasikanliha	Tuoreet	600 g	taso 2	30-35	KYLLÄ			-
Vasikan kyljykset	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			-
Lampaankyljykset	Tuoreet	600 g	ilman	12-15	EI			käytä ritilää ja käännä 10 minuutin kuluttua
Kanansiivet	Tuoreet	500 g	ilman	20-25	EI			käytä ritilää ja käännä 13-15 minuutin kuluttua

Kalat - äyriäiset

Resepti	Tyyppi	Määrä	Öljy	Kypsennysaika (min)	Sekoitus-siipi	Kypsennysohjelma	Tehotaso	Vinkkejä
Kalapuikot	Pakastetut	18 kpl	ilman	20-23	Ei			-
Lohipala	Tuore	400 g	ilman	20-25	Ei			-
Lohi filee	Tuore	350 g	ilman	20-25	Ei			-
Kampasimpukat	Tuoreet	4 kpl	ilman	15-17	Ei			-
Pienet muste-kalat	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			-
Kultaotsa-ahven	Tuore	2 kpl	ilman	20-25	Ei			käytä ritilää ja käännä 13-15 minuutin kuluttua
Kalavartaat	Tuoreet	300 g	ilman	12-15	Ei			käytä ritilää ja käännä 10 minuutin kuluttua

Vihannekset

Resepti	Tyyppi	Määrä	Öljy	Kypsennysaika (min)	Sekoitus-siipi	Kypsennysohjelma	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-artisokka	Pakastetut	800 g	taso 3	35-40	KYLLÄ		

Välipalat

Resepti	Tyyppi	Määrä	Öljy	Kypsennysaika (min)	Sekoitus- siipi	Kypsennysohjelma	Tehotaso	Vinkkejä
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
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

Resepti	Tyyppi	Määrä	Öljy	Kypsennysaika (min)	Sekoitus- siipi	Kypsennysohjelma	Tehotaso	Vinkkejä
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			-