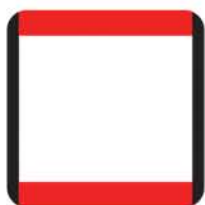


# gorenje

Oikeilla asetuksilla saat uunistasi onnistuneimmat lämpimäiset.  
**UUNIOPAS** Tietoa paisto-ohjelmista ja niiden käyttötavoista.



## Tasalämpö

Perinteinen ohjelma leipien ja kakkujen paistamiseen.



## Grilli

Hyvä juuston sulatukseen.



## Alalämpö

Sopii erityisesti kakuille, joiden pohja tarvitsee lämpöä pintaa enemmän.



## Sulatus

Esimerkiksi broilerin, katkarapujen ja kasvisten sulatukseen.



## Ylälämpö

Erityisesti kohokkaille, gratiineille ja ruoille, joiden pintaan halutaan väriä.



## Alalämpö ja puhallus

Sopii esimerkiksi uunikalan kypsennykseen.



## Grilli ja puhallus

Paistaa broilerit ja paistit mehukkaiksi, mutta jättää kamaran rapeaksi.



## Ylälämpö ja puhallus

Paistaa lasagnesta mehukkaan ja herkullisen, mutta jättää juustokerroksen rapeaksi.



## Kiertoilma

Mahdollistaa paistamisen ja kypsennyksen samaan aikaan kolmella tasolla.



## Uunin valo

Jotta näet, mitä uunissa tapahtuu.



## Alalämpö ja kiertoilma

Sopii erityisesti pizzan, kermaperunoiden ja vastaavien kypsennykseen.



## Aqua Clean -ohjelma

Lisää vain puoli litraa vettä ja uuni puhdistuu. Koskee vain Gorenje-uuneja ja -liesiä.