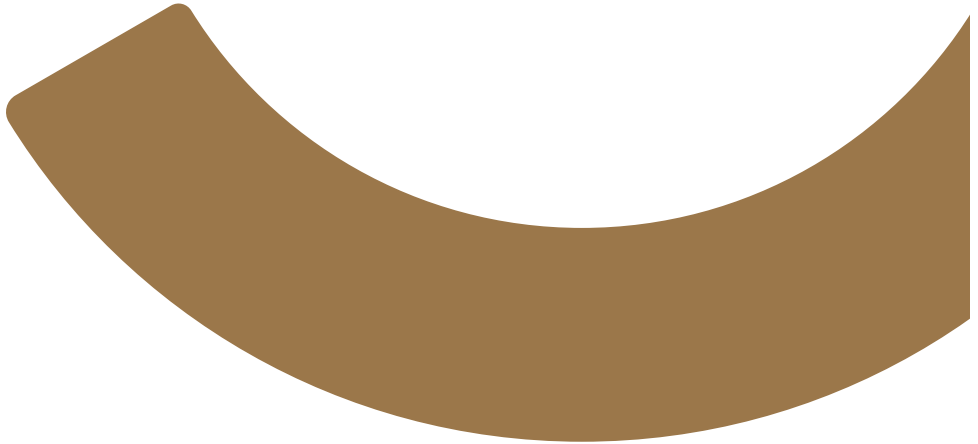
Dreame Feast™ AF60

CrispVapor™ Steam & Fry Air Fryer
Multi-Functional Cooking Master

Operating and Safety Instructions

DREAME



For indoor and household use only

Welcome to Dreame Products

Register Your Product

https://global.dreametech.com

Specifications and Features

Name: Air Fryer

Model: AF60

Rated Voltage: 220-240 V~ 50-60 Hz

Rated power: 1750 W

Control Method: Touch

Basket Structure: Metal

Cavity Structure: Metal

Body Material: PP

Temperature Range: 35-230 ℃

Timer Range: 1min-1hour (except for Dehydrated, Ferment, and Steam Clean)

The Off Mode / Standby Mode power consumption is 0.25 W.

The appliance reaches Off Mode / Standby Mode automatically after 10 minutes of inactivity.

LT

SVARBIOS APSAUGOS PRIEMONĖS

1.Prieš naudodamiesi karšto oro gruzdintuve, perskaitykite visas instrukcijas.
2.Naudojant elektrinį prietaisą, visada reikia laikytis bazinių saugos atsargumo priemonių, įskaitant nurodytas toliau.

⚠ ĮSPĖJIMAS

1. Šį prietaisą gali naudoti ne jaunesni kaip 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai arba protiniai gebėjimai riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su naudojimu susijusius pavojus.
2. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo techninės priežiūros darbus negali atlikti vaikai, nebent jiems yra daugiau nei 8 metai ir jie yra prižiūrimi.
3. Laikykite karšto oro gruzdintuvę ir jos maitinimo kabelį vaikams nepasiekiamoje vietoje.
4. Šis prietaisas nėra skirtas valdyti išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
5. Jei maitinimo kabelis pažeistas, siekiant išvengti pavojaus jį turi pakeisti gamintojas, jo priežiūros agentas arba panašią kvalifikaciją turintys asmenys.
6. Neskirta komerciniam naudojimui. Skirta naudoti tik buityje ir patalpoje. Nenaudokite karšto oro gruzdintuvės jokiais kitais tikslais, išskyrus jos numatytąją paskirtį. Nenaudokite judančiose transporto priemonėse arba laivuose. Nenaudokite lauke.
7. Nenaudokite šio prietaiso gruzdinimui aliejuje. Netinkamai naudojant galima susižaloti.
8. NELIESKITE karštų paviršių. Naudojamo prietaiso paviršiai būna karšti ir tokie kurį laiką išlieka panaudojus. Siekdami išvengti nudegimų arba susižalojimų, visada naudokite karščiui atsparias puodkėles arba izoliuotas orkaitės pirštines ir naudokitės rankenomis.
9. Versdami krepšelį po maisto ruošimo, būkite atsargūs, nes karštas gruzdinimo padėklas gali iškristi ir sukelti saugos pavojų.
10. Kad apsisaugotumėte nuo elektros smūgio, nepanardinkite kabelio, kištukų arba pagrindinio bloko korpuso į vandenį arba kitą skystį.
11. Kai karšto oro gruzdintuvę naudoja vaikai arba jų yra šalia, būtina nuolatinė priežiūra.
12. Kai nenaudojate arba prieš valydami atjunkite nuo elektros lizdo. Prieš uždėdami arba nuimdami dalis, leiskite atvėsti.
13. Nenaudokite prietaiso, kurio kabelis arba kištukas yra pažeisti, jei sutriko prietaiso veikimas arba jis buvo pažeistas bet kokiu būdu. Grąžinkite prietaisą į artimiausią įgaliotąjį priežiūros centrą patikrai, remontui arba sureguliavimui.

⚠ ĮSPĖJIMAS

14. Naudojant priedus, kurių prietaiso gamintojas nerekomenduoja, galima susižaloti.
15. Nenaudokite lauke.
16. Neleiskite, kad kabelis kabotų ant stalo (stalviršio) krašto arba liestųsi prie karštų paviršių.
17. Nedėkite karšto oro gruzdintuvės arba jos dalių ant viryklės, šalia dujinių arba elektrinių kaitviečių arba į įkaitintą orkaitę.
18. Būtina elgtis itin atsargiai perkeliant karšto oro gruzdintuvę arba išimant krepšelį, jei juose yra karšto aliejaus arba kitų karštų skysčių.
19. Visada pirmiausia prijunkite kištuką prie prietaiso, tada prijunkite kabelį prie sieninio elektros lizdo. Norėdami atjungti, perjunkite bet kurį valdymo elementą į išjungimo padėtį, tada ištraukite kištuką iš sieninio elektros lizdo.
20. Visada dėkite gruzdinimo padėklą ant karščiui atsparaus paviršiaus, išėmę jį iš krepšelio.
21. Nenaudokite metalinių šveitimo padukų. Metalo fragmentai gali atitrūkti nuo paduko ir paliesti elektros sistemos dalis, sukeldami elektros smūgio riziką.
22. Naudokite ant plokščio, stabilaus, karščiui atsparaus pagrindo, atokiau nuo šilumos šaltinių arba skysčių. Naudodami nedėkite prietaiso prie stalviršio krašto.
23. Karšto oro gruzdintuvė veikia tik karštu oru. Niekada nepilkite į krepšelį aliejaus ir nedėkite riebalų.
24. ATSARGIAI! Siekdami išvengti elektros smūgio pavojaus, maistą ruoškite tik išimamajame krepšelyje. Į karšto oro gruzdintuvę negalima dėti per didelių maisto produktų arba metalinių stalo įrankių, nes jie gali sukelti gaisrą arba elektros smūgio riziką.
25. Jei karšto oro gruzdintuvė veiks uždengta arba liesis su degiomis medžiagomis, pvz., užuolaidomis, portjeromis, sienomis ir pan., gali kilti gaisras. Nelaikykite jokių daiktų ant veikiančio prietaiso viršaus.
26. Niekada į karšto oro gruzdintuvę nedėkite tik kepimo arba pergamentinio popieriaus, neuždėdami ant jo maisto. Oro cirkuliacija gali pakelti popierių, dėl ko jis gali paliesti kaitinimo elementus.
27. Naudojant indus, pagamintus ne iš metalo arba stiklo, būtina elgtis itin atsargiai. Visada naudokite karščiui atsparius indus.
28. Nenaudojamoje karšto oro gruzdintuvėje nelaikykite jokių medžiagų, išskyrus gamintojų rekomenduojamus priedus.
29. Norėdami išjungti karšto oro gruzdintuvę, paspauskite ir palaikykite maitinimo mygtuką: karšto oro gruzdintuvė pyptelės ir kiti mygtukai išsijungs.

LT

SVARBIOS APSAUGOS PRIEMONĖS

⚠ ĮSPĖJIMAS

30. Neuždenkite jokių vėdinimo angų. Per angas išleidžiamas karštas garas. Laikykite rankas ir veidą toliau nuo angų.
31. Nedėkite į karšto oro gruzdintuvę šių medžiagų: popieriaus, kartono, karščiui neatsparaus plastiko arba panašių medžiagų.
32. Jei matote, kad iš karšto oro gruzdintuvės veržiasi juodi dūmai, nedelsdami išjunkite ją ir atjunkite nuo elektros tinklo. Balti dūmai yra normalūs — juos sukelia riebalų kaitinimas arba maisto tiškalai, tačiau tamsūs dūmai reiškia, kad maistas dega arba kilo grandinės problema. Prieš išimdami krepšelį, palaukite, kol dūmai išsisklaidys. Jei priežastis nebuvo sudegęs maistas, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.
33. Nepalikite veikiančios karšto oro gruzdintuvės be priežiūros. Jei krepšelį išklosite folija, užtikrinkite, kad ji neliestų kaitinimo elementų, nes tai gali sukelti perkaitimą ir gaisro pavojų.
34. Prieš atjungdami kištuką nuo elektros lizdo, išjunkite karšto oro gruzdintuvę.
35. Niekada karšto oro gruzdintuvės nejunkite prie elektros lizdo, esančio po stalviršiu.
36. Trumpas maitinimo kabelis (arba atjungiamasis maitinimo kabelis) pateikiamas siekiant sumažinti riziką, susijusią su įsipainiojimu į arba užkliuvimu už ilgesnio kabelio.
37. Galima naudoti ilgesnius atjungiamuosius maitinimo kabelius arba ilginimo kabelius, jei naudojimo metu bus imtasi atsargumo priemonių.
38. Jei naudojamas ilgesnis atjungiamasis maitinimo kabelis arba ilginimo kabelis, imkitės toliau nurodytų priemonių.

    1) Pažymėtas maitinimo kabelio arba ilginimo kabelio elektros rodiklis turi būti ne mažesnis už prietaiso elektros rodiklį.

    2) Kabelį reikia nutiesti taip, kad jis nekabėtų per stalviršį arba stalo paviršių, kur vaikai galėtų jį patraukti arba kas nors netyčia už jo užkliūtų.

⚠ Pastaba



Atsargiai, karštas paviršius. Daiktai, pažymėti šiuo simboliu, gali įkaisti, su jais reikia elgtis atsargiai.

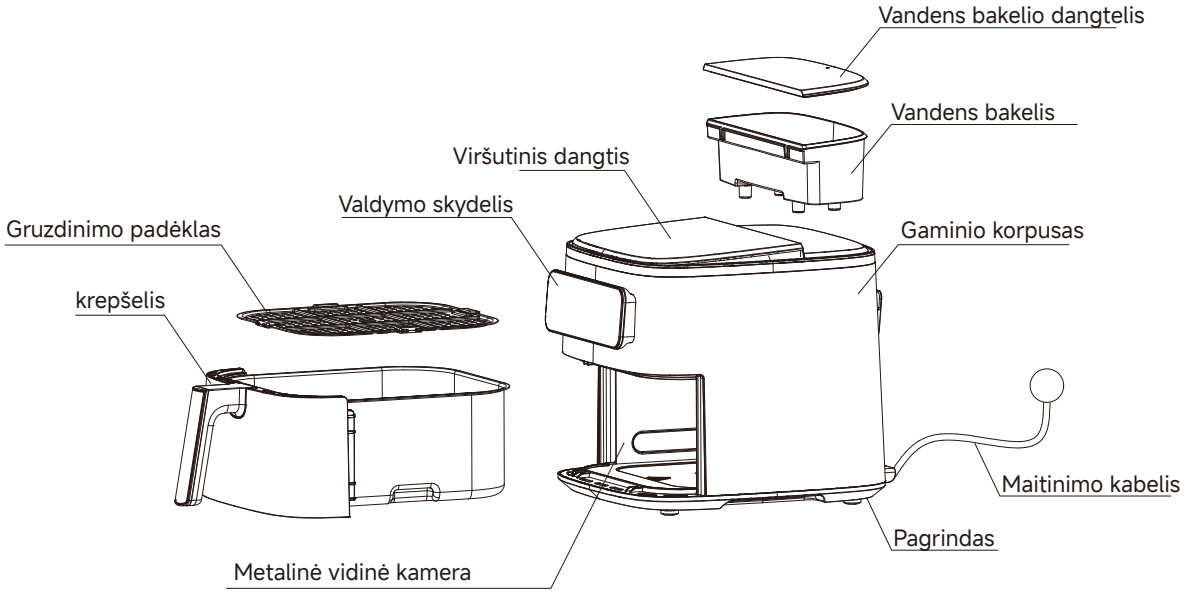


Šis ženklas rodo, kad šio gaminio negalima šalinti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Siekdami išvengti galimos žalos aplinkai ar žmonių sveikatai dėl nekontroliuojamo atliekų šalinimo, utilizuokite atsakingai, skatindami tvarų medžiagų išteklių pakartotinį naudojimą. Norėdami grąžinti naudotą prietaisą, pasinaudokite grąžinimo ir surinkimo sistemomis arba susisiekite su pardavėju, iš kurio įsigijote gaminį. Jis gali priimti šį gaminį ir perduoti jį ekologiškai saugiam perdirbimui.

Saugokite šias instrukcijas ateičiai

LT

Gaminio komponentai ir pavadinimai



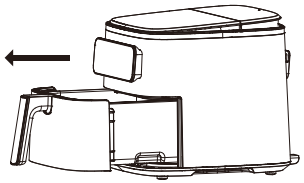
NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

Prieš pirmą naudojimą

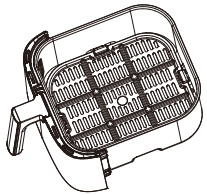
1. Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
2. Išplaukite gruzdinimo padėklą, krepšelį ir vandens bakelį šiltu vandeniu (rekomenduojama – apie 50 °C), naudodami skystą ploviklį ir nebraižančią kempinę.

3. Nuvalykite vidaus ir išorės paviršius švaria valymo šluoste.
4. Pirmą kartą naudodami, nedėkite jokio maisto į karšto oro gruzdintuvę. Paleiskite gruzdinimo karštu oru funkciją 15 minučių. Šio proceso metu gali būti juntamas silpnas kvapas arba matomi dūmai, tačiau tai yra normalu ir nereiškia veikimo sutrikimo.
5. Užtikrinkite, kad gaminys būtų naudojamas gerai vėdinamoje patalpoje.

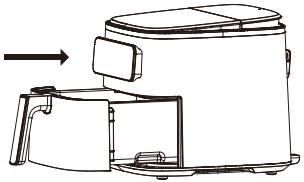
❶ Atsargiai išimkite krepšelį iš karšto oro gruzdintuvės.



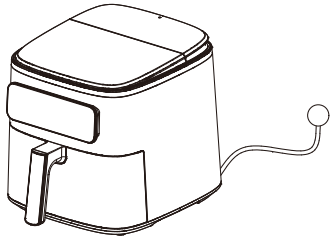
❷ Įdėkite gruzdinimo padėklą į krepšelį.



❸ Atsargiai įdėkite krepšelį atgal į karšto oro gruzdintuvę.
Atsargiai! Nelieskite krepšelio naudojimo metu arba iškart po jo, kad išvengtumėte nudegimų dėl perkaitimo.



❹ Prijunkite maitinimo kabelį prie sieninio elektros lizdo.



❺ Vandens bakelio paruošimas. Norint gaminti maistą su garu, prieš naudojimą būtina įpilti į vandens bakelį tinkamą kiekį vandens (iki maksimalios vandens lygio žymos — 1 100 mL).Po gaminimo išpilkite visą likusį vandenį iš vandens bakelio.**Rekomendacija.Naudokite išgrynintą arba distiliuotą vandenį.**



LT

Prietaiso naudojimas

1.Sudėkite maistą į krepšelį. Išimkite karšto oro gruzdintuvės krepšelį. Tinkamai įdėkite gruzdinimo padėklą į krepšelį, tada sudėkite į jį maisto produktus. Įstumkite krepšelį atgal į pagrindinį bloką.

2.Paleiskite karšto oro gruzdintuvę. Pasirinkite norimą režimą, ir paspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką START STOP, kad pradėtumėte kepti.

3.Jei reikia gaminti su garu, pripilkite į vandens bakelį tinkamą kiekį vandens (iki maksimalaus vandens lygio žymos – 1 100 mL). Paspauskite STEAM, kad pasirinktumėte maisto gaminimo su garu parinktį.**Rekomendacija. Naudokite išgrynintą arba distiliuotą vandenį.**

⚠ Pastabos

- Padėkite gaminį stabiliai ant lygaus pagrindo. Nenaudokite jo ant karščiui jautraus paviršiaus.
- Šis gaminys ruošia maistą naudodamas karšto oro cirkuliaciją. Nenaudokite krepšelio gruzdinimui aliejuje ir nenaudokite šio prietaiso kaip tradicinės.

PIKTOGRAMOS APRAŠAS



Piktograma (mygtukas)	Pavadinimas	Aprašas
	Gruzdinimas karštu oru	Pasirinkite gruzdinimo karštu oru režimą
	Grynas garas	Pasirinkite gryno garo režimą
	Garinimas ir skrudinimas	Pasirinkite garinimo ir skrudinimo režimą
	Pyrago kepimas	Pasirinkite pyrago kepimo režimą
	Džiovinimas	Pasirinkite džiovinimo režimą
	Pašildymas	Pasirinkite pašildymo režimą
	Atitirpinimas	Pasirinkite atitirpinimo režimą
	Fermentacija	Pasirinkite fermentacijos režimą
	Duonos kepimas	Pasirinkite duonos kepimo režimą
	Valymas garu	Pasirinkite valymo garu režimą
	Žemas vandens lygis	Vandens bakelis tuščias.
	Garo sistemos kalkių nuosėdų šalinimo būsena	Reikia pašalinti kalkių nuosėdas.
	krepšelis ne vietoje	krepšelis netinkamai įdėtas.

Piktograma (mygtukas)	Pavadinimas	Aprašas
	Maisto gaminimo su garu būsena	Garo generatorius veikia.
°C	Celsijaus indikatoriaus lemputė	Esamas temperatūros vienetas – Celsijaus skalėje.
°F	Farenheito indikatoriaus lemputė	Esamas temperatūros vienetas – Farenheito skalėje.
	Vaikų saugos užrakto piktograma	Gaminys veikia vaikų saugos užrakto režimu.
START / STOP	paleidimo / stabdymo mygtukas	Paleidžia arba pristabdo įrenginio veikimą; paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte budėjimo režimą.
TIME / TEMP	Laiko / temperatūros mygtukas	Perjungiama tarp laiko ir temperatūros nuostatų.
+	Reguliavimo mygtukai	Parinkite laiko arba temperatūros nuostatas.
–	Reguliavimo mygtukai	Reguliuokite laiko arba temperatūros nuostatas.
MODE	Funkcijos mygtukas	Perjungiami gaminimo režimai
MENU	Meniu mygtukas	Įeinama į greitojo meniu režimą arba išeinama iš jo.
LIGHT	Kameros apšvietimo mygtukas	Įjungiamas arba išjungiamas vidinis apšvietimas.
STEAM	Garo mygtukas	Įjungiamas / išjungiamas pagalbinis garo režimas.

LT

BAZINIS NAUDOJIMAS

Bazinis naudojimas

1. Ekrano įjungimas. Įjungus prietaisą, skaitmeninis ekranas ir šviesos diodų lemputė užsidega 1 sekundei, pasigirsta vienas pyptelėjimas, o prietaisas persijungia į budėjimo režimą.
2. Funkcijos pasirinkimas. Budėjimo režimu paspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką START/STOP, kad įjungtumėte prietaisą. Įjungus prietaisą, jis persijungia į nuostatų režimą. Paspauskite MODE, kad pasirinktumėte funkciją. Pasirinkta funkcija bus paryškinta, o kitos meniu parinktys liks išblukusios. Paspauskite STEAM norėdami pasirinkti, ar papildomai aktyvuoti maisto gaminimo su garu funkciją.
3. Automatinio meniu pasirinkimas. Budėjimo režimu paspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką START/STOP, kad įjungtumėte prietaisą. Įjungus prietaisą, jis persijungia į nuostatų režimą. Paspauskite MENU, kad įeitumėte į automatinio meniu pasirinkimą. Naudokite + − norėdami pasirinkti pageidaujamą automatinio meniu kodą. Paspauskite MENU dar kartą, kad grįžtumėte.
4. Temperatūros / laiko nustatymas. Pasirinkę funkciją, paspauskite + − norėdami sureguliuoti temperatūrą. Paspauskite laiko / temperatūros mygtuką TIME/TEMP, kad laiko rodymo lemputė pradėtų mirksėti. Tada paspauskite + −, kad sureguliuotumėte laiką.

⚠ Pastaba

Gryno garo režimu temperatūros negalima reguliuoti, tačiau laiką galima sureguliuoti paspaudus [+][−].Garinimo ir skrudinimo režimu išskiriami du etapai. Pirmajame etape (grynasis garas) temperatūra nėra reguliuojama, tačiau laiką galima sureguliuoti paspaudžian [+][−]. Paspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką [START/STOP], kad patektumėte į antrąjį etapą, kuriame galėsite parinkti nuostatas paspausdami [+][−]. Paspauskite laiko / temperatūros mygtuką [TIME/TEMP], kad perjungtumėte nustatymus, ir paspauskite [STEAM], kad grįžtumėte į ankstesnį lygį.

5. Paspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką START/STOP, kad įeitumėte į gaminimo režimą. Norėdami reguliuoti temperatūrą gaminimo metu, paspauskite + − ir sureguliuokite. Jei per 3 sekundes nebus atlikta jokia operacija, bus išeita iš nuostatų režimo. Paspauskite laiko / temperatūros mygtuką TIME/TEMP, kad laiko rodymo lemputė pradėtų mirksėti, tada paspauskite + − kad sureguliuotumėte laiką. Jei per 3 sekundes nebus atlikta jokia operacija, bus išeita iš nuostatų režimo.
6. Vaikų saugos užraktas. Vienu metu paspauskite ir palaikykite + −, kad aktyvuotumėte vaikų saugos užrakto funkciją. Vaikų saugos užrakto indikatoriaus lemputė liks šviesti, o visi mygtukai, išskyrus paleidimo / stabdymo mygtuką START/STOP, bus išjungti. Norėdami deaktyvuoti vaikų saugos užrakto funkciją, vienu metu dar kartą paspauskite ir palaikykite + − 3 sekundes, kad išeitumėte iš vaikų saugos užrakto režimo. Vaikų saugos užrakto indikatoriaus lemputė išsijungs.
7. Vienetų konvertavimas. Nuostatų režimu vienu metu paspauskite ir palaikykite MODE ir MENU 3 sekundes, kad perjungtumėte temperatūros vienetą. Numatytasis vienetas yra °C.

Valymo priminimas

Kai garo generatorius veikia ilgiau nei 10 valandų, įsijungia kalkių nuosėdų šalinimo indikatoriaus lemputė  (kai prietaisas įjungiamas ir persijungia į nuostatų režimą). Paspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką , kad įjungtumėte kalkių nuosėdų šalinimo režimą. Kalkių nuosėdų šalinimo režimu skaitmeniniame ekrane bus rodomas atgalinis skaičiavimas, o maitinimo mygtukas liks šviesti. Paspauskite bet kurį kitą mygtuką, kad išeitumėte ir grįžtumėte į įprastą nuostatų režimą. Laikmatis iš naujo nustatomas kiekvieną kartą, kai įjungiamas kalkių nuosėdų šalinimo režimas.

Kalkių nuosėdų šalinimo režimas apima du etapus.

Pirmasis etapas yra kalkių nuosėdų šalinimas naudojant citrinų rūgštį. Pripilkite į vandens bakelį pakankamą kiekį vandens (iki maksimalaus vandens lygio žymos — 1100 mL) ir tinkamą kiekį citrinų rūgšties. Po 10 minučių veikimo prietaisas persijungs į pristabdytąją būseną, o kalkių nuosėdų šalinimo indikatoriaus lemputė  ims mirksėti. Tokiu atveju išpilkite likusį skystį iš vandens bakelio ir pripildykite jį švaraus, išgryninto vandens. Užtikrinkite, kad vandens būtų pakankamai. Tada paspauskite paleidimo / stabdymo mygtuką , kad pereitumėte į antrąjį etapą. Po 1 minutės veikimo prietaisas grįš į budėjimo režimą.

Rekomendacija. Kalkių nuosėdų šalinimo metu į vandens bakelį įpilkite tinkamą kiekį citrinų rūgšties (arba specialaus vamzdžių valiklio). Laikykitės valiklio naudojimo instrukcijų ir užtikrinkite, kad vandens lygis atitiktų produkto veikimo reikalavimus

8. Pabaiga / maitinimo išjungimas. Baigus gaminimą, prietaisas automatiškai grįžta į budėjimo režimą.

LT

FUNKCIJŲ APRAŠAS

Numatytosios programų nuostatos

	Režimo pavadinimas	Temperatūra			Laikas			Pastabos
		Numatytoji temperatūra (°C)	Nustatymo diapazonas (°C)	Nustatymo žingsnis (°C)	Numatytasis laikas (HH:MM)	Nustatymo diapazonas (HH:MM)	Nustatymo žingsnis (min)	
1	Gruzdinimas karštu oru	200	80-230	±5	0:15	00:01-01:00	±1/±5	Galima garų pagalbinė funkcija
2	Grynas garas	100	/	/	00:20	00:01-1:00	±1/±5	
3	Garinimas ir skrudinimas	100	/	/	00:10	00:01-1:00	±1/±5	Garų režimas
		180	120-230	±5	00:30	00:01-01:00	±1/±5	Kepimo režimas
4	Pyrago kepimas	140	120-230	±5	00:30	00:01-1:00	±1/±5	Galima garų pagalbinė funkcija
5	Džiovinimas	55	40-80	±5	03:00	00:30-8:00	±10	
6	Pašildymas	110	80-200	±5	00:10	00:01-1:00	±1/±5	Galima garų pagalbinė funkcija
7	Atitirpinimas	60	60-70	±5	00:15	00:01-1:00	±1/±5	
8	Fermentacija	35	35-40	±5	01:00	00:01-8:00	±10	
9	Duonos kepimas	230	120-230	±5	00:25	00:01-1:00	±1/±5	Galima garų pagalbinė funkcija (po 7 minučių temperatūra sumažėja 30 °C)

Greitojo meniu nuostatos

	Maisto pavadinimas	Numatytoji temperatūra (°C)	Reguliuojamas temperatūros intervalas (°C)	Numatytasis laikas (VV:MM)	Reguliuojamas laiko intervalas (VV:MM)
P01	Bulvytės „fri“	200	180-220	00:18	00:15-00:25
P02	Kepsnys	230	200-230	00:10	00:05-00:15
P03	Vištienos sparneliai	200	180-220	00:20	00:15-00:25
P04	Visa višta	200	180-220	00:40	00:30-00:50
P05	Keksiukas	150	150-190	00:20	00:15-00:25
P06	Skrudinta duona	180	160-200	00:09	00:05-00:15
P07	Dešra	200	180-220	00:10	00:05-00:15
P08	Šaldytos daržovės	150	130-170	00:10	00:05-00:15
P09	Jogurtas	40	35-45	09:30	08:00-12:00
P10	Šoninė	180	160-200	00:08	00:05-00:15
P11	Kebabai	180	160-200	00:10	00:05-00:15
P12	Keptos bulvės	200	180-220	00:35	00:30-00:40
P13	Sausainiai	170	150-190	00:14	00:10-00:20
P14	Ryžiai	100	/	00:40	00:35-00:45
P15	Lazanija	180	160-200	00:18	00:15-00:25
P16	Mėsos paplotėliai	210	190-230	00:12	00:05-00:15
P17	Lašiša	210	190-230	00:10	00:05-00:15
P18	Kvinoja	100	/	00:40	00:35-00:45
P19	Avienos kepsneliai	200	180-220	00:18	00:15-00:25
P20	Obuolių pyragas	180	160-200	00:18	00:15-00:25

LT

VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Valymas. Prašome po kiekvieno naudojimo išvalyti gaminį ir užtikrinti jo higieną.

1. Ištraukite maitinimo kištuką iš sieninio elektros lizdo, kad prietaisas atvėstų. Išėmus gruzdintuvės krepšelį, prietaiso korpusas atvės greičiau.
2. Nuvalykite išorinę dalį ir kameros vidines sieneles drėgna šluoste.
3. Gruzdinimo padėklą galima plauti rankomis arba indaplovėje. Jei plaunate rankomis, po naudojimo visus komponentus palikite išdžiūti arba nusausinkite rankšluosčiu. Siekiant pailginti dangos eksploataciją, primygtinai rekomenduojama plauti rankomis.
4. Prieš naudodami valymo garu funkciją, įpilkite į vandens bakelį pakankamai distiliuoto arba išgryninto vandens (iki maksimalaus vandens lygio žymos — 1 100 ml). Naudokite aukštos temperatūros garą, kad higieniškai išvalytumėte vidinę kamerą.
5. Ruošiant maistą su garu, po kiekvieno naudojimo reikia ištuštinti vandens bakelį.1.

⚠ Pastaba Prieš valydami visada įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas.

Laikydami prietaisą, vadovaukitės toliau pateiktais nurodymais

①Atjunkite prietaisą, kad jis visiškai atvėstų.
②Įsitikinkite, kad visos dalys yra švarios ir visiškai sausos.

Produkto utilizavimas ir aplinkosauga



Šio prietaiso negalima išmesti kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis. Vietoj to pristatykite jį į paskirtą oficialią atliekų surinkimo vietą perdirbimui, kad būtų išvengta aplinkos taršos.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Sutrikus veikimui, peržiūrėkite toliau pateiktą trikčių šalinimo lentelę.

Problema	Galimos priežastys	Sprendimas
Karšto oro gruzdintuvė neveikia.	Prietaisas nėra prijungtas prie elektros tinklo.	Prijunkite maitinimo kabelį prie įžeminto sieninio elektros lizdo.
	Krepšelio būsenos lemputė šviečia, tačiau krepšelis nėra tinkamai įstatytas.	Tinkamai įstumkite krepšelį į pagrindinį bloką. Kai jis bus tinkamai įrengtas, išgirsite spragtelėjimą.
Karšto oro gruzdintuvėje maistas nepakankamai iškepė.	Per daug maisto gruzdinimo krepšelyje.	Krepšelyje gaminkite mažesnes maisto porcijas. Mažesnės partijos kepamos tolygiau.
	Pasirinkta netinkama funkcija.	Perjunkite į norimą gaminimo režimą (žr. skirsnį „Receptai“).
	Per trumpas paruošimo laikas.	Nustatykite laiką pagal reikiamą gaminimo trukmę (žr. skirsnį „Receptai“).
Maistas karšto oro gruzdintuvėje kepamas netolygiai.	Kai kuriuos maisto produktus per vidurį gaminimo reikia pamaišyti.	Gaminimo proceso viduryje permaišykite maistą, kuris sukrautas arba persidengia (pvz., bulvytes „fri“). Žr. skirsnį „Receptai“.
Karšto oro gruzdintuvėje paruošti patiekalai netraškūs.	Naudojate užkandžius, labiau tinkamus tradiciniam gruzdinimui.	Naudokite orkaitę šiems užkandžiams kepti arba prieš gamindami lengvai patepkite juos aliejumi, kad būtų traškūs.
Iš prietaiso sklinda balti dūmai.	Kepate riebų maistą.	Kepant riebius maisto produktus, krepšelyje susikaupęs perteklinis aliejus išskiria baltus dūmus ir gali sukelti didesnį krepšelio įkaitimą nei įprastai. Tai neturi įtakos prietaisui arba gaminimo rezultatams.

Problema	Galimos priežastys	Sprendimas
Iš prietaiso sklinda balti dūmai.	Dūmai susidaro dėl aliejaus likučių įkaitimo.	Baltus dūmus sukelia likusio aliejaus įkaitimas. Po kiekvieno naudojimo visada kruopščiai išvalykite krepšelį.
Ekrane rodomas kodas E1	Atviroji jutiklio grandinė	Kreipkitės dėl remonto į savo vietinį klientų aptarnavimo centrą arba įgaliotąjį atstovą.
Ekrane rodomas klaidos kodas E2	Jutiklio trumpasis jungimas.	Kreipkitės dėl remonto į savo vietinį klientų aptarnavimo centrą arba įgaliotąjį atstovą.
Ekrane rodomas kodas E3	Per aukšta temperatūra kameroje.	Kreipkitės dėl remonto į savo vietinį klientų aptarnavimo centrą arba įgaliotąjį atstovą.
Ekrane rodomas kodas E4	Neveikia kaitinimo elementas.	Kreipkitės dėl remonto į savo vietinį klientų aptarnavimo centrą arba įgaliotąjį atstovą.

PRIEDŲ UŽSAKYMAS

Jei susiduriate su sunkumais ieškodami prietaiso priedų, prašome susisiekti su mumis toliau nurodytais būdais.

https://global.dreametech.com

APLINKA

Neišmeskite pasibaigusios eksploatacijos prietaiso kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis. Vietoj to perduokite į specialiai paskirtą atliekų surinkimo punktą perdirbimui, kad būtų išvengta aplinkos taršos.

LT

GARANTIJA IR APTARNAVIMAS

Pagal Jūsų jurisdikcijos vartotojų apsaugos įstatymus, šiam gaminiui taikomos įstatyminės garantijos, kurių negalima apriboti ar atsisakyti. Esant esminiams gedimams, turite teisę reikalauti pakeitimo arba pinigų grąžinimo, taip pat kitų pagrįstai numatomų nuostolių ar žalos kompensacijos. Dėl neesminių defektų taip pat galite prašyti remonto arba pakeitimo.
Ši garantija neturi įtakos jokioms kitoms teisėms, kurias galite turėti pagal privalomus vietos vartotojų apsaugos įstatymus; jei tokie įstatymai reikalauja ilgesnio garantinio laikotarpio, taikomos teisės aktų nuostatos.

Ši garantija netaikoma žalai ar defektams, atsiradusiems dėl:
1) Komercinio arba nenumatyto šio asmeniniam / buitiniam naudojimui skirto gaminio naudojimo.
2) Vartotojo vadove nurodytų naudojimo arba montavimo instrukcijų nesilaikymo.
3) Netinkamo remonto, neoriginalių dalių arba nepatvirtintų priedų naudojimo.
4) Mechaninio poveikio, cheminių medžiagų poveikio, elektromagnetinių trukdžių, ekstremaliai aukštos ar žemos temperatūros, korozijos, oksidacijos arba pašalinių daiktų, medžiagų, skysčių, vabzdžių ar gyvūnų patekimo.
5) Įprasto nusidėvėjimo dėl senėjimo arba ilgalaikio naudojimo sąlygotos techninės būklės ar išvaizdos pablogėjimo.
6) Negaliojančių garantinių reikalavimų dėl trūkstamų įrodymų, kaip aiškiai reikalaujama, įskaitant modelio numerį, gaminio serijos numerį, pirkimo datą ir pirkėjo parašą arba kitą galiojantį pirkimo įrodymą.

Daugiau informacijos ir garantinio aptarnavimo ieškokite

https://global.dreametech.com

GAMINIO GARANTINIS TALONAS

Kliento vardas ir pavardė	Pašto adresas	Kontaktinis telefono numeris	Gaminio pavadinimas ir modelis (numeris)	Gaminio SN	Gaminio pirkimo data

PRIEŽIŪRA

	Gedimų ir pakeistų dalių aprašymas	Priežiūros data	Techninės priežiūros centras
1			
2			
3			



Dreame Tasti™ AF60

CrispVapor™ Steam & Fry Air Fryer
Multi-Functional Cooking Master

Nustatymas

Gaminimo režimas	Ingredientai	Svoris (g)	Temperatūra (°C)	Temperatūra (min)
Pasirinktinis režimas	Pavasarinis suktinukas	400 200	200 200	10 8
	Šaldyti vištienos gabaliukai	400 200	200 200	10 6
	Šaldyti žuvų piršteliai	400 200	200 200	10 6
	Šaldyta duona Sūrio užkandžiai	400 200	180 180	10 8
	Skrudinta duona	Išdėliota vienu sluoksniu	200	5-7
Gruzdintos bulvytės	Prancūziškos bulvytės (šaldytos)	800 600 400	200 200 200	21 (geresniam kepimo rezultatui pasiekti pakratykite pakepę pusę laiko) 19 14
	Bulvė	400	200	20-25
Višta	Visa višta	1800 1500 1200 900	190 190 190 200	50-55 45-50 40-45 35-40
	Vištų sparneliai	500 300	200 200	12-14 10-12

Nustatymas

Gaminimo režimas	Ingredientai	Svoris (g)	Temperatūra (°C)	Temperatūra (min)
Višta	Vištos blauzdelė	1000	200	20-25
		500	200	15-20
	Vištos krūtinėlė	200	180	12
		400	180	15
Kepsnys	Kepsnys (vidutiniškai mažai iškeptas)	1000 (3 cm storio)	200	10
	Kepsnys (vidutiniškai iškeptas)		200	11
	Kepsnys (vidutiniškai gerai iškeptas)		200	12
	Kepsnys (vidutiniškai mažai iškeptas)	500 (3 cm storio)	200	8
	Kepsnys (vidutiniškai iškeptas)		200	9
	Kepsnys (vidutiniškai gerai iškeptas)		200	10
	Kiaulienos kepsnys	400	180	15
		200	180	10
	Mėsainis	400	180	15
		200	180	10
Žuvies filė	Žuvies filė	800 (apie 200 g kiekvienam)	200	20
		600	200	18
		400	200	16
		200	200	12

Nustatymas

Gaminimo režimas	Ingredientai	Svoris (g)	Temperatūra (°C)	Temperatūra (min)
Dešros	Visos dešrelės	800	180	10
		400	180	8
	Šoninė	200	200	5–8
		100	200	3–6
Pyragas	Keksiukai	9 vienetai	160	12
	Iš anksto paruošta duona	6 vienetai	160	15
	Mafinai	9 vienetai (naudokite folijos indą)	180	15–18
	Kišas	350 (naudokite folijos indą / traškumo padėklą)	180	20–22
Daržovės	Brokoliai	500	180	8–10
		250	180	6–8
	Briuseliniai kopūstai	800 g (perpjauti per pusę)	180	10–13
		400 g (perpjauti per pusę)	180	8–10
Džiovinimas	Obuolys	1 obuolys (supjaustytas 4 mm storio riekelėmis)	55	180–300
			80	60

Nustatymas

1 lentelė padės pasirinkti pagrindinius nustatymus pagal jūsų ingredientus.
Atkreipkite dėmesį, kad šie nustatymai yra orientaciniai. Kadangi skiriasi ingredientų kilmė, dydis, forma ir prekės ženklas, negalime garantuoti optimalių nustatymų pagal jūsų konkrečius ingredientus. Kadangi „Rapid Air“ technologija akimirksniu sušildo prietaiso viduje esantį orą, trumpas krepšelio išėmimas gaminant beveik neturės įtakos procesui.

Patarimai:

- Mažesni ingredientai paprastai kepa šiek tiek trumpiau nei didesni.
- Kuo daugiau ingredientų kepate vienu metu, tuo ilgesnis kepimo laikas; kuo mažiau ingredientų, tuo trumpesnis kepimo laikas.
- Praėjus pusei kepimo laiko, pakratykite mažesnius ingredientus, kad pagerėtų galutinis rezultatas ir išvengtumėte netolygaus kepimo.
- Ant šviežių bulvių užpilkite šiek tiek aliejaus, kad jos taptų traškesnės. Į ingredientus įpylę šiek tiek aliejaus, kepkite juos oro gruzdintuvėje kelias minutes.
- Užkandžiai, kuriuos galima iškepti orkaitėje, taip pat gali būti ruošiami oro gruzdintuvėje.
- Idealus kiekis traškioms bulvytėms pagaminti yra 600 g.
- Naudodami parduotuvėje pirktą tešlą galite greitai ir lengvai paruošti įdarytų užkandžių. Parduotuvėje pirktą tešlą reikia kepti trumpiau nei pagamintą namuose.
- Jei norite išsikepti pyragų ar kišų arba pakepti trapių patiekalų ar įdarų, į oro gruzdintuvės krepšelio vidų galite įdėti traškumo padėklą arba folijos indą.
- Taip pat galite naudoti oro gruzdintuvę maistui pašildyti. Norėdami pašildyti maistą, nustatykite 150 °C temperatūrą ir šildykite ne ilgiau kaip 10 minučių.



„Jerk“ vištienos sparneliai

Ingredientai:

1.8 kg vištienos sparnelių
2 šaukštai alyvuogių aliejaus
2 šaukštai sojų padažo
6 česnako skiltelės, smulkiai sukapotos
1 habanero pipiras, sėklos ir pertvarėlės pašalintos, smulkiai sukapotas
1 šaukštas kvapiųjų pipirų
1 šaukštelis cinamono
1 šaukštelis kajeno pipirų
1 šaukštelis baltųjų pipirų
1 šaukštelis druskos
2 šaukštai rudojo cukraus
1 šaukštas šviežių čiobrelių, smulkiai supjaustytų
1 šaukštas šviežio imbiero, tarkuoto
4 laiškiniai svogūnai, smulkiai supjaustyti
5 šaukštai žaliosios citrinos sulčių
½ puodelio raudonojo vyno acto

Instrukcijos:

1. Sumaišykite visus ingredientus dideliame dubenyje, gerai padengdami vištieną prieskoniais ir marinatu. Perkelkite į 1 galono (apie 4 litrų) sandariai uždaromą maišelį ir šaldykite 2–24 val.
2. Nustatykite karšto oro gruzdintuvę iki 200 °C. Išimkite vištienos sparnelius iš maišelio ir išpilkite visą skystį. Popieriniu rankšluosčiu visiškai juos nusausinkite. Sudėkite sparnelius į krepšelį ir kepkite 14–16 minučių, o įpusėjus laikui – juos gerai papurtykite. Patiekite su mėlynojo pelėsio sūrio arba „Rančo“ padažu.

Įdaryti pievagrybiai su česnaku

Ingredientai:

24 pievagrybiai

Įdarui:

2 riekelės baltos duonos
2 česnako skiltelės, sutrintos
2 šaukštai smulkiai kapotų petražolių
Šviežiai malti juodieji pipirai, pagal skonį
2 šaukštai alyvuogių aliejaus



Instrukcijos:

1. Įdėkite duoną į maisto smulkintuvą ir pulsuojančiu režimu sutrinkite iki smulkių džiūvėsėlių. Sudėkite sutrintą česnaką, smulkintas petražoles ir juoduosius pipirus, tada vėl trumpai paspauskite, kad susimaišytų. Įpilkite alyvuogių aliejaus ir maišykite, kol masė tolygiai sudrėks.
2. Pašalinkite grybų kotelius. Šaukštu įdėkite džiūvėsėlių mišinį į grybų kepurėles, švelniai paspausdami, kad įdaras gerai laikytųsi ir kepant karšto oro gruzdintuvėje neiškristų. Sudėkite įdarytus grybus į karšto oro gruzdintuvės krepšelį.
3. Nustatykite karšto oro gruzdintuvę iki 200 °C. 10 minučių kepkite grybus, kol jie taps auksinės spalvos ir traškūs.



Kaimiški vištienos piršteliai

Ingredientai:

500 g vištienos pirštelių

DŽIŪVĖSĖLIAMS

3 kiaušiniai, suplakti
½ puodelio prieskoniais pagardintų džiūvėsėlių
½ puodelio miltų
½ šaukštelio druskos
1 šaukštelis juodųjų pipirų
2 šaukštai alyvuogių aliejaus

Instrukcijos:

1. Trijuose atskiruose dubenėliuose pasiruoškite džiūvėsėlius, kiaušinius ir miltus. Džiūvėsėlius pagardinkite druska ir pipirais. Į džiūvėsėlius įpilkite alyvuogių aliejaus ir gerai išmaišykite. Apvoliokite vištieną miltuose, tada panardinkite į kiaušinius ir galiausiai apvoliokite džiūvėsėliuose.
2. Paspauskite, kad džiūvėsėliai tolygiai ir tvirtai priliptų prie vištienos. Prieš dėdami į kepimo krepšelį, nukratykite trupinių perteklių.
3. Nustatykite karšto oro gruzdintuvę iki 165 °C. Kepkite 10 minučių, kol paviršius taps auksinės rudos spalvos.

Lašiša su krapų padažu

Ingredientai:

LAŠIŠAI:

1. 400 g lašišos
2. 2 šaukšteliai alyvuogių aliejaus
3. 1 žiupsnelis druskos

KRAPŲ PADAŽUI:

1. ½ puodelio neriebaus graikiško jogurto
2. ½ puodelio grietinės
3. 1 žiupsnelis druskos
4. 2 šaukštai smulkiai sukapotų krapų



Instrukcijos:

1 Supjaustykite lašišą į dvi porcijas (200 g) ir ant kiekvienos porcijos užpilkite 1 šaukštelį alyvuogių aliejaus. Pagardinkite žiupsneliu druskos.
2 Nustatykite karšto oro gruzdintuvę iki 135 °C. Įdėkite lašišą į kepimo krepšelį ir kepkite 15–17 minučių.
3 Paruoškite krapų padažą. Dubenyje sumaišykite jogurtą, grietinę, smulkintus krapus ir druską. Ant iškeptos lašišos užpilkite padažą ir papuoškite žiupsneliu smulkintų krapų.



„Cajun“ krevetės

Ingredientai:

220 g tigrinių krevečių (16–20 vnt.)
¼ šaukštelio kajeno pipirų
½ šaukštelio prieskonių mišinio „Old Bay“
¼ šaukštelio rūkytos paprikos
1 žiupsnelis druskos
1 šaukštas alyvuogių aliejaus

Instrukcijos:

1 Nuplaukite ir nulupkite krevetes (jei norite gražesnio patiekimo, uodegėles galite palikti). Popieriniais rankšluosčiais nusausinkite krevetes, kad pašalintumėte drėgmės perteklių.
2 Dubenyje sumaišykite visus ingredientus, kad krevetės pasidengtų aliejumi ir prieskoniais.
3 Įkaitinkite karšto oro gruzdintuvę iki 200 °C. Sudėkite krevetes į kepimo krepšelį ir kepkite 5 minučių. Patiekite su ryžiais.

Ryžių pudingas

Ingredientai:

¾ puodelio nevirtų baltųjų ryžių
3 ½ puodelio pieno (naudoti dalimis)
⅓ puodelio granuliuoto cukraus
¼ šaukštelio druskos
1 didelis kiaušinis, išplaktas
⅔ puodelio auksinių razinų
1 šaukštas sviesto
½ šaukštelio vanilės ekstrakto



Instrukcijos:

1 Prikaistuvyje sumaišykite 1 ½ puodelio pieno su nuplautais ryžiais. Gaminkite, naudodami garinimo funkciją, kol ryžiai suminkštės.
2 Į išvirtus ryžius įpilkite 1 ½ puodelio pieno, suberkite cukrų ir druską. Gerai išmaišykite ir garinkite dar 15 minučių arba kol masė sutirštės.
3 Įmaišykite likusį ½ puodelio pieno, išplaktą kiaušinį ir razinas. Garinkite dar 5 minučių. Baigę gaminti, įdėkite sviestą bei vanilės ekstraktą ir maišykite, kol masė taps vientisa.
4 Jei norite, lengvai pabarstykite ruduoju cukrumi ir patiekite šiltą.



Kreminio sūrio bandelės

Ingredientai:

Tešlai:

3 kiaušiniai
½ puodelio cukraus
1 ½ šaukšto mielių
2 puodeliai pieno
1 šaukštelis druskos
3 šaukštai alyvuogių aliejaus
2 šaukštai majonezo
5 puodeliai miltų

Įdarui:

450 g kreminio sūrio
450 g kaimiško sūrio
2 kiaušiniai
½ puodelio cukraus
1 puodelis auksinių razinų

Instrukcijos:

1. Dideliame dubenyje sumaišykite mieles, 1 šaukštelį cukraus ir pieną. Gerai išmaišykite ir palikite pastovėti 10 minučių.
2. Į pieno mišinį sudėkite likusį cukrų, druską, kiaušinius ir majonezą. Maišykite, kol susijungs, tuomet palaipsniui suberkite miltus ir maišykite, kol susiformuos tešla. Minkykite tešlą rankomis arba pastatomu maišytuvu, kol taps vientisa.
3. Supilkite alyvuogių aliejų ir vėl minkykite, kol aliejus visiškai įsigers, o tešla taps lygi ir elastinga.
4. Iš tešlos suformuokite lygų rutulį ir įdėkite jį į karšto oro gruzdintuvę. Naudokite tešlos kildinimo funkciją, nustatę iki 38 °C, ir kildinkite 1 valandą arba kol tūris padvigubės.
5. Padalinkite tešlą į 30 lygių dalių. Kiekvieną dalį šiek tiek suplokite ir sudėkite ant skrudinimo padėklo, tarp bandelių palikdami tarpus. Uždenkite plonu rankšluosčiu ir grąžinkite į karšto oro gruzdintuvę. Vėl įjunkite tešlos kildinimo funkciją ir palikite bandeles kilti dar 30 minučių.
6. Naudodami stiklinę ar panašų įrankį, paspauskite kiekvienos bandelės centrą, kad suformuotumėte negilų įdubimą.
7. Dubenyje sumaišykite visus įdaro ingredientus iki vientisos masės. Paskirstykite įdarą šaukštu į kiekvienos bandelės vidurį.
8. Kepkite karšto oro gruzdintuvėje, nustatę iki 160 °C, 18 minučių, kol bandelės taps auksinės rudos spalvos ir purios.

Scones

Ingredientai:

250 g pyragų miltų (žemo glitimo miltų)
60 g nesūdyto sviesto
40 g smulkaus cukraus
2 g druskos
10 g kepimo miltelių
120 g riebaus pieno
1 kiaušinis
5 g romo



Instrukcijos:

1. Persijokite miltus ir kepimo miltelius. Suberkite cukrų bei druską ir gerai išmaišykite.
2. Atšaldytą sviestą supjaustykite mažais kubeliais ir sudėkite į miltų mišinį. Trinkite pirštų galiukais arba kapokite tešlos pjaustykle, kol masė primins smulkius trupinius.
3. Palaipsniui supilkite pieną ir išplaktą kiaušinį (šiek tiek jo atidėkite aptepimui). Maišykite mentele arba rankomis tik tol, kol tešla susijungs. Neperminkykite – tešla neturi tapti visiškai glotni.
4. Švelniai suformuokite iš tešlos maždaug 2–3 cm storio lakštą. Supjaustykite trikampiais arba išspauskite apskritimus. Viršų tolygiai aptepkite atidėtu kiaušinio plakiniu.
5. Sudėkite į karšto oro gruzdintuvę ir kepkite 160 °C temperatūroje 15–20 minučių arba kol viršus taps auksinės rudos spalvos.



Žuvis su bulvytėmis

Ingredientai:

½ puodelio miltų
2 šaukšteliai paprikos
½ šaukštelio česnako miltelių
½ šaukštelio druskos
¼ šaukštelio juodųjų pipirų
1 didelis kiaušinis, išplaktas
½ puodelio „Panko" džiūvėsėlių
500 g menkių filė
Purškiamas augalinis aliejus
Šaldytos gruzdintos bulvytės
Totoriškas padažas, patiekimui
Citrinos skiltelės, patiekimui

Instrukcijos:

1. Pasiruoškite tris negilius dubenėlius.
   1 dubenėlis: sumaišykite miltus, papriką, česnakų miltelius, druską ir juoduosius pipirus. 2 dubenėlis: supilkite išplaktą kiaušinį. 3 dubenėlis: suberkite „Panko" džiūvėsėlius.
2. Popieriniais rankšluosčiais nusausinkite žuvies filė. Apvoliokite kiekvieną filė pagardintuose miltuose, nukratydami perteklių. Panardinkite į kiaušinį, tada apvoliokite „Panko" džiūvėsėliuose, lengvai paspausdami, kad trupiniai priliptų. Abi apvoliotų filė puses apipurkškite aliejumi.
3. Sudėkite filė į vieną karšto oro gruzdintuvės krepšelio pusę. Į kitą pusę sudėkite šaldytas gruzdintas bulvytes. Kepkite 200 °C temperatūroje 18 minučių arba kol žuvis ir bulvytės taps traškios bei auksinės rudos spalvos, o vidinė žuvies temperatūra pasieks bent 65 °C.
4. Patiekite nedelsdami su totorišku padažu ir citrinos skiltelėmis.

Žolelėse keptas viščiukas

Ingredientai:

1 viščiukas (apie 1 000 g / 2,2 svaro)
1 šviežio rozmarino šakelė
2 šviežio čiobrelio šakelės
1 baltasis svogūnas, supjaustytas ketvirčiais
3 česnako skiltelės
1 citrina, supjaustyta
1 šaukštas alyvuogių aliejaus (arba kitos rūšies augalinio aliejaus)
½ šaukštelio druskos (arba pagal skonį)
½ šaukštelio juodųjų pipirų (arba pagal skonį)
1 šaukštas itališkų prieskonių
1 šaukštelis česnakų miltelių



Instrukcijos:

1. Popieriniais rankšluosčiais nusausinkite viščiuką. Dubenyje sumaišykite druską, juoduosius pipirus, itališkus prieskonius ir česnakų miltelius. Naudodami šį prieskonių mišinį, gerai įtrinkite visą viščiuką iš vidaus ir išorės.
2. Į viščiuko vidų pridėkite baltojo svogūno, citrinos griežinėlių, česnako skiltelių ir pusę rozmarino bei čiobrelio šakelių. Apšlakstykite viščiuko išorę aliejumi ir tolygiai įtrinkite į odelę.
3. Įdėkite viščiuką į karšto oro gruzdintuvės krepšelį. Kepkite 200 °C temperatūroje 30 minučių arba kol odelė taps traški ir auksinės rudos spalvos, o vidinė temperatūra pasieks bent 75 °C.
4. Patiekite karštą. Puikiai tinka su keptomis bulvėmis arba sezoninėmis daržovėmis.

Avienos šonkauliukai su rozmarinu



Ingredientai:

6 avienos šonkauliukai
6–8 šviežio rozmarino šakelės
½ šaukštelio druskos
¼ šaukštelio šviežiai maltų juodųjų pipirų
Purškiamas augalinis aliejus
1 morka
½ puodelio vyšninių pomidorų

Instrukcijos:

1. Popieriniais rankšluosčiais nusausinkite avienos šonkauliukus. Abi puses tolygiai pagardinkite druska ir juodaisiais pipirais. Šonkauliukus lengvai apipurkškite augaliniu aliejumi.
2. Sudėkite avienos šonkauliukus vienu sluoksniu į karšto oro gruzdintuvės krepšelį. Viršų tolygiai pabarstykite šviežiu rozmarinu.
3. Kepkite 200 °C temperatūroje 18 minučių, kol paviršius pradės čirškėti, o vidinė temperatūra pasieks bent 65 °C.
4. Patiekite karštus avienos šonkauliukus su keptomis daržovėmis.

Kepti obuoliai su cinamonu ir vaniliniais ledais

Ingredientai:

3 obuoliai (perpjauti per pusę)
1 šaukštas nesūdyto sviesto (ištirpinto)
1 šaukštas rudojo cukraus
1 šaukštelis malto cinamono



Instrukcijos:

1. Perpjaukite obuolius per pusę ir išskobkite sėklalizdžius.
2. Mažame dubenėlyje sumaišykite lydytą sviestą, rudąjį cukrų ir cinamoną iki vientisos masės.
3. Tolygiai paskirstykite cinamono ir cukraus mišinį ant perpjautų obuolių pusių.
4. Kepkite karšto oro gruzdintuvėje 180 °C temperatūroje 15–20 minučių arba kol obuoliai suminkštės, o viršus karamelizuosis.
5. Patiekite šiltus su vanilinių ledų rutuliuku.



Purūs keksiukai (kepti karšto oro gruzdintuvėje)

Ingredientai:

3 kiaušiniai
50 g granuliuoto cukraus
30 g pieno
30 g augalinio aliejaus
60 g žemo glitimo miltų
9 popierinės keksiukų formelės (apie 7 cm skersmens, 4 cm aukščio)

Instrukcijos:

1 Naudodami kiaušinių atskyriklį, atskirkite trynius ir baltymus į du švarius, sausus dubenėlius.
2 Elektriniu plaktuvu vidutiniu greičiu plakite kiaušinių baltymus, kol susidarys putos. Įberkite trečdalį cukraus (iš viso 30 g) ir plakite toliau. Kai putos taps smulkesnės, įberkite dar trečdalį cukraus ir padidinkite plaktuvo greitį. Plakite, kol susiformuos minkštos viršūnėlės, tada suberkite likusį cukrų. Tęskite plakimą, kol susiformuos standžios viršūnėlės – pakėlus plaktuvo šluotelę, baltymų masė turi išlaikyti trumpą, stačią formą.
3 Į trynių dubenėlį įberkite 20 g cukraus ir plakite rankine šluotele, kol masė taps šviesi. Plakdami palaipsniui supilkite 30 g augalinio aliejaus. Toliau maišydami supilkite 30 g pieno. Galiausiai suberkite 60 g pyragų miltų ir lėtai maišykite, kol tešla taps vientisa ir be gumuliukų.
4 Atsargiai įmaišykite trečdalį išplaktų baltymų į trynių masę, kad ji taptų lengvesnė. Pakartokite su antruoju trečdaliu ir galiausiai įmaišykite likusius baltymus. Maišykite, kol tešla taps vientisa ir neliks matomų gumuliukų.
5 Įkaitinkite karšto oro gruzdintuvę (3–5 minučių). Tada supilkite paruoštą tešlą į formeles (po 30–35 g į kiekvieną). Sudėkite formeles į karšto oro gruzdintuvę ir kepkite 160 °C temperatūroje 12 minučių. Keksiukai iškepę, kai jų viršus tampa auksinės rudos spalvos, o į centrą įsmeigtas medinis pagaliukas ištraukiamas sausas.

Obuolių ir klevų sirupo granola su prieskoniais

Ingredientai:

1 obuolys, supjaustytas plonais 4 mm griežinėliais
4 šaukštai klevų sirupo
1 šaukštas vandens
2 šaukštai augalinio aliejaus
½ šaukštelio vanilės ekstrakto
¼ šaukštelio druskos
2,5 puodelio (180 g) stambių avižinių dribsnių
1 šaukštelis malto cinamono
½ šaukštelio malto muskato riešuto
⅛ šaukštelio maltų gvazdikėlių
6 šaukštai migdolų plokštelių
3 šaukštai moliūgų sėklų
Drąsiai pridėkite kitų jums patinkančių riešutų



Instrukcijos:

1. Džiovinkite obuolių griežinėlius: supjaustykite obuolį 4 mm storio griežinėliais. Sudėkite į karšto oro gruzdintuvę ir naudokite numatytąjį vaisių džiovinimo režimą. Džiovinkite, kol taps kieti ir šiek tiek traškūs, apie 3 valandas. Leiskite atvėsti, tada supjaustykite nedideliais gabalėliais.
2. Paruoškite sirupo mišinį: mažame prikaistuvyje sumaišykite klevų sirupą, vandenį, augalinį aliejų, vanilės ekstraktą ir druską. Švelniai kaitinkite ant silpnos ugnies, kol visiškai susimaišys. Nukelkite nuo ugnies.
3. Sumaišykite granolos pagrindą: dideliame dubenyje sumaišykite avižinius dribsnius, cinamoną, muskato riešutą, gvazdikėlius ir smulkintus džiovintus obuolius. Supilkite šiltą sirupo mišinį ir gerai išmaišykite, kad viskas pasidengtų.
4. Pirmasis kepimas: tolygiai paskirstykite mišinį karšto oro gruzdintuvės krepšelyje, išklotame kepimo popieriumi. Kepkite 120 °C temperatūroje 10 minučių. Jei reikia, įpusėjus kepimo laikui pamaišykite.
5. Pridėkite riešutus ir baikite kepti: į apkeptą granolą suberkite migdolų plokšteles ir moliūgų sėklas. Vėl išmaišykite ir grąžinkite į karšto oro gruzdintuvę kepti dar 8–10 minučių. Įpusėjus kepimo laikui pamaišykite, kad tolygiai apskrustų.
6. Atvėsinkite ir laikykite: leiskite granolai visiškai atvėsti krepšelyje. Atvėsusią perdėkite į sandarų indą. Laikykite kambario temperatūroje iki 2 savaičių.



Kepti brokoliai su česnaku, citrina ir parmezanu

Ingredientai:

1 brokolis, supjaustytas mažais žiedynais
2–3 česnako skiltelės, susmulkintos
2 šaukštai ypač tyro alyvuogių aliejaus
½ šaukšto citrinos sulčių
Druska ir šviežiai malti juodieji pipirai, pagal skonį
1 ½ šaukšto tarkuoto parmezano sūrio

Instrukcijos:

1 Pagardinkite brokolius: dideliame dubenyje sumaišykite brokolių žiedynus su smulkintu česnaku, alyvuogių aliejumi, citrinos sultimis, druska ir juodaisiais pipirais, kol tolygiai pasidengs.
2 Kepkite karšto oro gruzdintuvėje: sudėkite pagardintus brokolius į gruzdintuvės krepšelį. Naudodami „Daržovių“ režimą, kepkite 180 °C temperatūroje 8-10 minučių, kol brokoliai suminkštės, o kraštelėliai šiek tiek apskrus.
3 Paskutinis žingsnis: iškepusius brokolius perdėkite į patiekimo dubenį. Pabarstykite tarkuotu parmezanu ir žiupsneliu juodųjų pipirų. Švelniai išmaišykite ir patiekite šiltus.

Traškūs čederio sūrio kąsneliai

Ingredientai:

500 g čederio sūrio
500 g plonai supjaustytos šoninės, laikytos kambario temperatūroje

Paniruotei:

2 šaukštai alyvuogių aliejaus
1 puodelis miltų
2 kiaušiniai, suplakti
½ puodelio prieskoniais pagardintų džiūvėsėlių



Instrukcijos:

1. Supjaustykite čederio sūrį maždaug 2–3 cm dydžio kubeliais. Kiekvieną sūrio kubelį visiškai apvyniokite dviem šoninės juostelėmis. Nupjaukite riebalų perteklių. Įdėkite šonine apvyniotus sūrio kubelius į šaldytuvą 5 minutėms, kad šiek tiek sutvirtėtų. Neužšaldykite.
2. Mažame dubenyje sumaišykite alyvuogių aliejų su džiūvėsėliais, kol mišinys taps birus. Apvoliokite kiekvieną sūrio kąsnelį miltuose, tada pamerkite į kiaušinio plakinį ir galiausiai apvoliokite džiūvėsėlių mišinyje. Tvirtai prispauskite paniruotę prie kiekvieno kubelio, kad ji gerai priliptų.
3. Sudėkite paniruotus kąsnelius į karšto oro gruzdintuvės krepšelį. Kepkite 200 °C temperatūroje 7–8 minučių, kol išorė taps traški ir auksinės rudos spalvos, o sūris viduje visiškai išsilydys.



Keptos dešrelės su bulvių koše ir svogūnų padažu

Ingredientai:

Dešrelėms:

8 kokybiškos dešrelės
1 šaukštas augalinio aliejaus (aptepimui)

Bulvių košei:

1 kg bulvių, nuluptų ir stambiai supjaustytų
100 ml riebaus pieno
50 g sviesto
Malto muskato riešuto

Svogūnų padažui:

30 g sviesto
1 svogūnas, plonai supjaustytas
½ šaukštelio džiovintų čiobrelių
1 lauro lapas
Žiupsnelis cukraus
1 šaukštelis miltų
1 šaukštas raudonojo vyno acto
1 puodelis raudonojo vyno
1 šaukštelis sojų padažo
400 ml jautienos sultinio

Instrukcijos:

1. Iškepkite dešreles: kelis kartus perdurkite dešreles šakute, kad kepant karšto oro gruzdintuvėje jos nesutrūktų. Sudėkite jas į karšto oro gruzdintuvės krepšelį. Naudodami iš anksto nustatytą „Dešrelių“ režimą, kepkite 180 °C temperatūroje 10 minučių, kol dešrelės taps auksinės rudos spalvos ir ims spirgėti.
2. Paruoškite padažą: keptuvėje ant silpnos ugnies ištirpinkite sviestą. Sudėkite pjaustytus svogūnus ir išmaišykite, kad pasidengtų sviestu. Įdėkite čiobrelių, lauro lapą ir žiupsnelį cukraus. Kepkite lėtai, kol svogūnai suminkštės ir taps skaidrūs.
3. Bulvių košės ruošimas: tuo pačiu metu paruoškite bulvių košę. Sudėkite bulves į puodą su šaltu sūdytu vandeniu ir užvirkite. Sumažinkite ugnį iki silpnos ir virkite 10–12 minučių arba kol suminkštės (peilis turėtų lengvai smigti). Nupilkite vandenį naudodami kiaurasamtį. Į puodą supilkite pieną ir užvirkite, tada bulvių grūstuvu sugrūskite bulves karštame piene, kol masė taps visiškai vientisa. Sugrūdę, maišykite ant silpnos ugnies mediniu šaukštu ar mentele, palaipsniui įdėdami sviestą, kol bulvių košė taps vientisa ir puri. Laikykite šiltai.
4. Iškepus dešrelėms, vėl įkaitinkite keptuvę (su svogūnais). Sudėkite dešreles, gerai išmaišykite, pabarstykite miltais ir kepkite 1 minutę. Įpilkite šiek tiek acto ir pavirkite dar minutę. Supilkite raudonąjį vyną bei sojų padažą, švelniai užvirkite, tada supilkite jautienos sultinį. Virkite ant silpnos ugnies 3–4 minučių arba kol gausite tirštą ir sodrų padažą.
5. Patiekimas: šaukštu perdėkite svogūnus į dubenėlį. Patiekite viską lėkštėse: viduryje dėkite didelę porciją bulvių košės, ant viršaus – dešreles ir gausiai užpilkite svogūnų padažu.

Kepta ėrienos Koja Su Rozmarinu

Ingredientai:

1000 g ėrienos (priekinė koja)
2 šaukštai medaus
1 česnako skiltelė (susmulkinta)
1 šaukštas šviežio rozmarino (smulkinto)
1 šaukštas Dižono tipo garstyčių
1/2 šaukštelio citrinos žievelės
1/2 šaukštelio maltų juodųjų pipirų
1/2 šaukštelio rupios jūros druskos



Instrukcijos:

1. Nedideliame dubenyje sumaišykite medų, smulkintą česnaką, kapotą šviežią rozmariną, Dižono garstyčias, citrinos žievelę ir maltus juoduosius pipirus.
2. Įpjaukite ėrienos priekinės kojos paviršių keliose vietose, padėkite į negilų indą ir įtrinkite mišinį į ėrieną. Uždenkite maistine plėvele ir 8 valandas (arba per naktį) palikite šaldytuve, kad marinuotųsi.
3. Įdėkite ėrienos priekinę koją į krepšelį ir pabarstykite rupia jūros druska. Garinkite 20 minučių, tada 13 minučių kepkite karštu oru (185 °C).

Kepti Jautienos Šonkauliukai



Ingredientai:

680 g jautienos šonkauliukų
3 šaukštai raudono vyno
1/2 šaukšto česnako (smulkinto)
1/2 šaukšto maltų juodųjų pipirų
1/4 šaukšto druskos
Alyvuogių aliejus, pagal skonį
Barbekiu padažas, pagal skonį

Instrukcijos:

1. 1–2 valandas mirkykite jautienos šonkaulius šaltame vandenyje. Nusausinkite. Pašalinkite plėvę nuo abiejų pusių, arba įpjaukite ją kryžminiu raštu. Sudėkite smulkintą česnaką, juoduosius pipirus, druską ir raudonąjį vyną, tolygiai įtrinkite. Padėkite į šaldytuvą, kad ne mažiau kaip 2 valandas marinuotųsi.
2. Patepkite jautienos šonkaulių paviršių plonu alyvuogių aliejaus sluoksniu. Sudėkite juos į folijos indą, perkelkite į krepšelį ir uždenkite folija. Garinkite 45 minutes.
3. Nusausinkite jautienos šonkaulių paviršių. Patepkite barbekiu padažo sluoksniu ir padėkite juos tiesiai ant grotelių. Kepkite karštu oru (190 °C) 6 minutes.

Kepti Briuselio Kopūstai

Ingredientai:

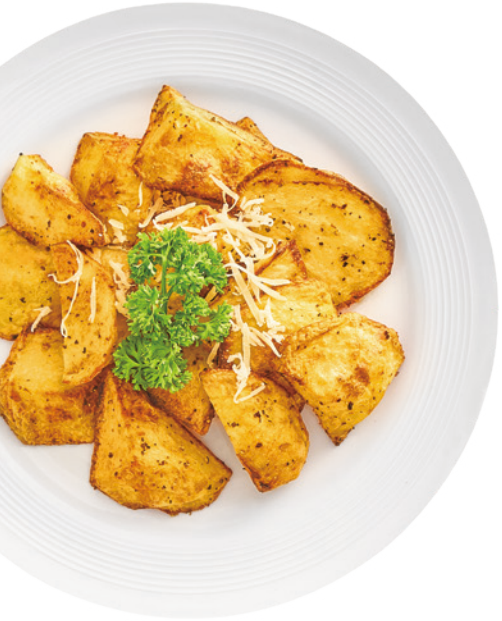
1 svaras Briuselio kopūstų
1 šaukštas alyvuogių aliejaus
1/2 šaukštelio druskos
Juodieji pipirai (malti), pagal skonį



Instrukcijos:

1 Sudėkite nuplautus Briuselio kopūstus į krepšelį vienu sluoksniu. Garinkite 5 minutes.
2 Išimkite Briuselio kopūstus ir nusausinkite perteklinį vandenį (taip pat išpilkite vandenį iš krepšelio). Įpilkite alyvuogių aliejaus, įdėkite druskos ir maltų juodųjų pipirų. Gerai išmaišykite.
3 Išklokite krepšelį kepimo popieriumi. Sudėkite Briuselio kopūstus atgal ant kepimo popieriaus. Kepkite karštu oru (180 °C) 17 minučių.

Traškios Keptos Bulvės



Ingredientai:

450 g bulvių (gabaliukais)
Sviesto gabalėlis (7 g)
2 šaukštai alyvuogių aliejaus
1/4 šaukštelio druskos
Juodieji pipirai (malti), pagal skonį
Sutrinti prieskoniai, pagal skonį

Instrukcijos:

1. Supjaustykite bulves gabalėliais ir sudėkite jas į krepšelį. Garinkite 15 minučių.
2. Išimkite bulves ir nupilkite perteklinį vandenį (taip pat išpilkite vandenį iš krepšelio). Sudėkite sviesto gabalėlį, alyvuogių aliejų, druską ir maltus juoduosius pipirus. Gerai išmaišykite, kol bulvių paviršius taps purus.
3. Išklokite krepšelį kepimo popieriumi. Sudėkite bulves atgal ant kepimo popieriaus. Kepkite karštu oru (200 °C) 15 minučių. Apverskite ir kepkite karštu oru dar 15 minučių. Galiausiai pabarstykite sutrintais prieskoniais.