

# Konvekcinė krosnelė

Naudotojo vadovas

LT



**SENCOR®**

SMH 330

Prieš pradédami naudoti ši prietaisą, jdėmiae perskaitykite ši naudotojo vadovą net ir tuomet, jeigu jau esate išmokę naudoti tokio tipo prietaisus. Ši prietaisą naudokite tik pagal nurodymus, aprašytus šiame naudotojo vadove. Laikykite ši naudotojo vadovą saugioje, lengvai pasiekiamoje vietoje, kad juo galima būtų pasinaudoti ir vėliau.

Rekomenduojame išsaugoti originalią pakavimo dėžę, pakavimo medžiagas, pirkimo čekį ir garantijos kortelę garantijos galiojimo laikotarpiu. Prireikus gabenti, supakuokite ši prietaisą, naudodami tik originalias pakavimo medžiagas.

LT-1



# Konvekcinė krosnelė

SMH 330

## TURINYS

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS .....	3
KONVEKCIJOS KROSNELES APRAŠYMAS .....	5
VALDYMO BLOKO APRAŠYMAS .....	6
KONVEKCIJOS KROSNELES BAZINES CHARAKTERISTIKOS .....	6
MAISTO RUOŠIMO KONVEKCIJE KROSNELEJE METODAI .....	7
MAISTO RUOŠIMO KONVEKCIJE KROSNELEJE PATARIMAI .....	8
PRIEŠ PRADĒDAMI NAUDOTI .....	8
KONVEKCIJOS KROSNELES VEIKIMAS .....	8
MAISTO RUOŠIMO KONVEKCIJE KROSNELEJE VADOVAS .....	10
VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA .....	11
TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS .....	11
RECEPTAI .....	12
NURODYMAI IR INFORMACIJA APIE NAUDOTŲ PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMĄ .....	16
SENU ELEKTRINIŲ IR ELEKTRONINIŲ ĮRENGINIŲ IŠMETIMAS .....	16



## SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

Ši buitinj prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai, asmenys su fizine ar psichine negalia, taip pat – tinkamai prižiūrimi arba apie gaminio saugaus naudojimo ypatumus informuoti nepatyrę asmenys, kurie supranta kylantį potencialų pavojų. Vaikams turi būti neleidžiama žaisti su buitiniu prietaisu. Ši buitinj prietaisą gali valyti vaikai iki 8 metų amžiaus ir vyresni, jei tik yra tinkamai prižiūrimi. Laikykite ši prietaisą ir jo maitinimo kabelį vaikams iki 8 metų amžiaus nepasiekiamoje vietoje.



## SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR IŠSAUGOKITE ATEIČIAI

- Prieš įjungdami prietaisą į elektros lizdą patikrinkite, ar techniniai duomenys ant prietaiso etiketės atitinka elektros lizdo įtampą.
- Šį prietaisą junkite tik į tinkamai įžemintą elektros lizdą.



### Dėmesio:

Šis prietaisas nėra skirtas valdyti programuojamu įtaisu, išoriniu laikmačiu arba nuotolinio valdymo pulteliu.

- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje. Nenaudokite gaminio lauke.
- Nestatykite prietaiso ant palangės ar nestabilaus paviršiaus. Prietaisą visada statykite ant stabilaus, lygaus ir sauso paviršiaus.
- Nestatykite prietaiso ant elektrinės ar dujinės viryklės ar šalia jos, nedėkite šalia atviros ugnies ar kitokio šilumos šaltinio.
- Šis prietaisas yra skirtas ruošti maistą kaitinimo būdu. Nenaudokite jo kitais tikslais.
- Prietaisą galima naudoti tik su originaliais gamintojo priedais.
- Prieš įjungdami šį prietaisą prie maitinimo lizdo užtikrinkite, kad jis būtų tinkamai surinktas.
- Veikiant prietaisui, virš ir aplink jį turi būti palikta pakankamai vietos orui cirkuliuoti. Nenaudokite šio prietaiso šalia degių medžiagų, pavyzdžiui, užuolaidų, virtuvinių rankšluosčių, medinių paviršių ir pan.



### Dėmesio: Karštas paviršius

Veikiant prietaisui, jo korpusas ir dangtis jkaista. Nelieskite karšto paviršiaus. Kitaip galite nusideginti. Dangčiu nukelti ir nunešti imkite jį už nulenkiamas rankenos. Dubenj neškite imdami už stovo rankenų. Karštoms grotelėms iš prietaiso išimti naudokite su juo pateiktas žnyplės.

- Nepilkite į stiklinį dubenį šalto vandens, kai dubuo karštas. Kitaip rizikuojate jį pažeisti.
- Nešdami stiklinį dubenį, pilną karšto skysčio, būkite itin atidūs.
- Dangtį dekite tik ant šilumai atsparaus paviršiaus.
- Jei norite nuimti dangtį nuo prietaiso arba ketinate šio ilgesnį laiką nenaudoti, būtinai atjunkite nuo elektros tinklo: tik tada galima prietaisą perkelti ar palikti be priežiūros. Baigę naudotis prietaisą ir jo priedais, palikite juos atsauši.
- Neplaukite dangčio su valdymo elementu po tekančiu vandeniu, taip pat nenardinkite į vandenį arba kitokį skysčių.
- Užtikrinkite, kad maitinimo kabelis nesiliestų su vandeniu ar drėgme.
- Nestatykite ant maitinimo kabelio sunkių daiktų. Užtikrinkite, kad maitinimo laidas nekabotų ant stalо krašto ir nesiliestų su jkaitusių paviršiumi.
- Norėdami atjungti prietaisą nuo maitinimo lizdo, traukite už kištuko, o ne už maitinimo kabelio. Kitaip rizikuojate pažeisti maitinimo kabelį arba maitinimo lizdą. Ištraukite kabelį iš maitinimo lizdo atsargiai traukdami maitinimo kabelio kištuką.
- Nenaudokite prietaiso, jei jo maitinimo kabelis arba maitinimo kištukas pažeisti arba jei pats prietaisas veikia netinkamai ar yra pažeistas. Bet kokius prietaiso remonto arba pažeisto maitinimo kabelio keitimą darbus privalo atlikti igaliotojo techninio aptarnavimo centro meistras arba kitas panašios kvalifikacijos specialistas, kad būtų išvengta pavojingos situacijos.

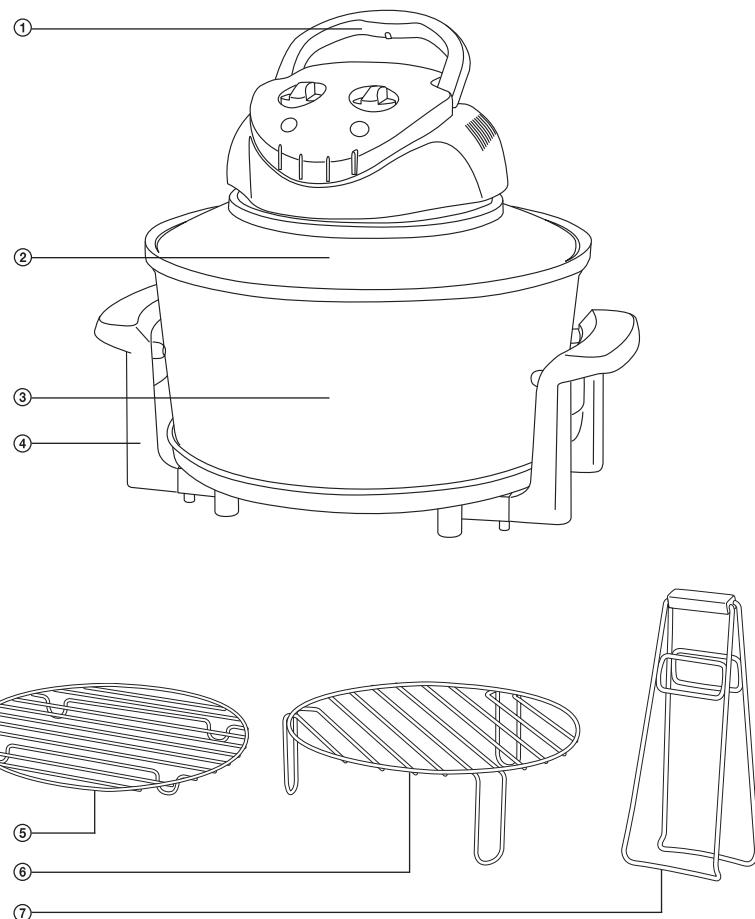
# Konvekcinė krosnelė

SMH 330

LT

## KONVEKCIINĖS KROSNELĖS APRAŠYMAS

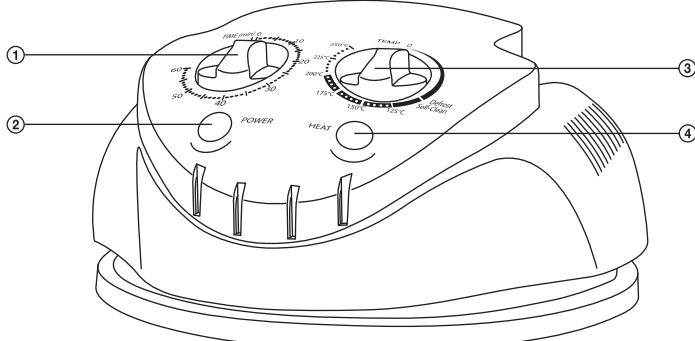
A



- |  |                    |
|--|--------------------|
| ① Nulenkiama rankena su saugos jungikliu | ⑤ Žemos grotelės   |
| ② Dangtis su valdymo bloku               | ⑥ Aukštos grotelės |
| ③ Išimamas stiklinis dubuo               | ⑦ Žnyplės          |
| ④ Stovas su rankenomis                   |                    |

## VALDYMO BLOKO APRAŠYMAS

B



- ① 60 minučių laikmatis
- ② Indikatorius POWER (maitinimas)
- ③ Termostatas  
Nustatymo intervalas: 0–250 °C
- ④ Kaitinimo elemento veikimo lemputė

## KONVEKCIJOS KROSNELĖS BAZINĖS CHARAKTERISTIKOS

- Ją galima naudoti ruošti maistą keliais būdais, pvz., kepti, kepinti, troškinti, skrudinti ar atitirpinti.
- Maistas ruošiamas iki 40 % greičiau nei standartinėje orkaitėje.
- Ji suvartoja mažiau energijos nei standartinė orkaitė.
- Ji suteikia galimybę ruošti sveiką maistą, naudojant itin mažai riebalų.
- Cirkuliuojantis oras užtikrina, kad maistas keptų tolygiai.
- Išsivalymo funkcija valytį leidžia lengvai ir greitai.
- Dėl nedidelų matmenų ją galima pasiimti su savimi į kelionę.

## MAISTO RUOŠIMO KONVEKCIINĖJE KROSNELĖJE METODAI

### Kaip kepti mėsą

- Į dubenį jidékite groteles. Padékite ant grotelių mėsą ir įpilkite tiek vandens, kad būtų padengtas dubens dugnas. Kepimo trukmė priklauso nuo mėsos gabalo dydžio ir pageidaujamo iškepimo lygio.
- Iškepta ir džiūvėsiuose apvoliota mėsa. Pavoliokite vištienos gabalélius (krūtinėlę, sparnelius ar kulšeles) miltuose, tada – kiaušinyje bei duonos trupiniuose ir trumpam panardinkite jų kepti skirtą augalinį aliejų. Nuvarvinkite aliejaus perteklių. J dubenį jidékite groteles ir ant jų sudékite mėsą. Informacijos apie rekomenduojamą maisto ruošimo trukmę ir temperatūrą rasite skyriuje „Maisto ruošimo vadovas“.

### Kaip gruzdinti bulvynes

- Šioje konvekcinėje krosnelėje galima paruošti gruzdintas bulvynes, kurios bus lygiai tokios pat skanios, kaip ir iškeptos gruzdintuvėje, tačiau gerokai sveikesnės, nes nereikės jų kepti aliejue. Trumpam panardinkite bulvyes gruzdinimui į kepti skirtą augalinį aliejų. Nuvarvinkite aliejaus perteklių. J dubenį jidékite groteles ir ant jų tolygiai paskleiskite bulvyes gruzdinimui. Informacijos apie rekomenduojamą maisto ruošimo trukmę ir temperatūrą rasite skyriuje „Maisto ruošimo vadovas“.

### Kaip kepti pyragus, sausainius ir duona

- Į dubenį jidékite žemas groteles. Sudékite tešlą į apvalų kepimo dubenį (arba kepimo formą). Padékite dubenį ant grotelių. Tarp kepimo dubens ir krosnelės dubens turi likti 2–3 cm tarpas, kad būtų pakankama oro cirkuliacija. Tešlą galima pridengti aluminium folija. Užtkrinkite, kad aluminium folija būtų tinkamai pritvirtinta prie kepimo dubens šonų. Prieš pat kepimo pabaigą atidenkite tešlą, kad šiek tiek apkeptų jos paviršius.
- Pyragai, sausainiai ar duona konvekcinėje krosnelėje iškepa greičiau nei standartinėje orkaitėje, tad kepat reikia reguliarai tikrinti.

### Kaip kepti mėsą ant grotelių

- Į dubenį jidékite groteles ir ant jų sudékite mėsą. Kepimo proceso viduryje apverskite storesnius mėsos gabalus. Kaip ir įprasto kepimo metu, kepimo ant grotelių trukmė priklauso nuo mėsos gabalo dydžio ir pageidaujamo iškepimo lygio.

### Kaip troškinti daržoves

- Kartu su antruoju patiekalu garuose tuo pat metu galite paruošti ir daržovių garnyrą. Iš aluminium folijos suformuokite maišelį. Sudékite į maišelį daržoves ir jlašinkite kelis lašus vandens. Kad būtų gardžiau, galite jideti žolelių ar pabarstyti prieskoniu. Uždarykite maišelį ir padékite į stiklinio dubens dugnus. Įpilkite puodelį vandens. Antrasis patiekalas ruošiamas ant grotelių.
- Taip pat galite ruošti ir žuvį. Sudékite žuvies gabalélius į maišelį, padarytą iš aluminium folijos, įpilkite šiek tiek vandens, citrinų sulčių, jidékite žolelių ir daržovių, pagal skonių pabarstykite prieskoniu. Žuvis išsiroškins savose sultyse.

### Kaip skrudinti

- Šioje konvekcinėje krosnelėje galima lengvai ir greitai pašildyti seną duoną ar bandeles. J dubenį jidékite groteles ir ant jų sudékite duoną ar bandeles. Pašildytą duoną ir bandelęs pasidengs traškiu plutele, tačiau viduje bus minkštос.
- Jei norite, kad seni sausainiai vėl būtų traškūs, pakaitinkite juos kelias minutes maksimalioje temperatūroje ir jų skonis vėl bus kaip šviežių.

**Kaip atitirpinti maistą**

- Šioje konvekcinėje krosnelėje maistas atitirpinamas tolygiau nei mikrobangų krosnelėje. Nustatykite termostatą į padėtį „Defrost“ (atitirpinimas). Pagal poreikį pasirinkite atitirpinimo trukmę ir reguliarai kas 5–10 minutes tikrinkite maisto būklę.
- Ruošiant užšaldytus pusgamininius (pvz., pičą), temperatūrą reikia nustatyti 20 °C žemesne, o maisto ruošimo trukmė turi būti 30–50 % trumpesnė nei šaldytų pustfabrikačių gamintojas nurodo ruoštis standartinėje orkaitėje.

**MAISTO RUOŠIMO KONVEKCIINĖJE KROSNELĖJE PATARIMAI**

- Būtinai paskleiskite maistą ant gretelių taip, kad oras dubenyje cirkuliuočia laisvai ir maistas iškeptų tolygiai.
- Prieš dėdami maistą ant gretelių, galite išpurkšti jas aliejumi, kad nepriliptų maistas.
- Reguliarai tikrinkite maisto būklę, žiūrėdami pro stiklinį dubenį.

**PRIEŠ PRADĒDAMI NAUDOTI**

- 1) Prieš pradēdami naudoti pirmą kartą, išpašaukite konvekcinę krosnelę ir jos priedus.
- 2) Nuplaukite stiklinį dubenį po tekančiu šiltu vandeniu, gerai nusausinkite ir padėkite ant stovo.
- 3) Uždėkite ant dubens dangtį ir prijunkite maitinimo kabelį prie maitinimo lizdo.
- 4) Kad pašalintumėte bet kokius galimus gamybinių procesų kvapus, nustatykite termostatą į 250 °C padėtį, o laikmatį – ties 5 minučių žymą.

**Pastaba:**

Ijungus prietaisą pirmą kartą, gali pasklisti šiek tiek dūmų. Tai visiškai normalu.

- 5) Nustatytos maisto ruošimo trukmės pabaigoje pasigirsta signalas ir kaitinimo elementas bei ventilatoriūs išsijungia.  
Ištraukite maitinimo kabelio kištuką iš elektros lizdo. Nuimkite dangtį ir padėkite jį ant šilumai atsparaus pagrindo. Leiskite prietaisui ataušti.

**KONVEKCIINĖS KROSNELĖS VEIKIMAS**

- 1) Uždėkite stiklinį dubenį ant stovo. Pasirinkite norimas naudoti groteles ir jdékite jas į stiklinį dubenį. Skyriuje „Maisto ruošimo vadovas“ rasite pateiktus konkrečiam maistui rekomenduojamų grotelių tipus.
- 2) Sudėkite maistą ant gretelių. Tarp maisto ir dubens sienelių turi likti 2–3 cm tarpas, kad nebūtų trikdoma oro cirkuliacija dubenyje.  
Užtikrinkite, kad maistas būtų išdėstytas tolygiai. Venkite dėti maistą sluoksniais. Kitaip iškeps tik viršutinis ir apatinis maisto sluoksniai.
- 3) Uždenkite dubenį dangčiu su valdymo bloku. Prijunkite maitinimo kabelį prie maitinimo lizdo.
- 4) Kad įjungtumėte krosnelę, nustatykite termostatą ir laikmatį. Skyriuje „Maisto ruošimo vadovas“ aprašoma rekomenduojama maisto ruošimo temperatūra ir laiko nuostatos, tinkančios konkretaus tipo maistui.



- 5) Krosnelė nustatyta temperatūrą pasiekia per trumpą laiką. Termostatas palaiko nustatytą temperatūrą, įjungdamas ir išjungdamas kaitinimo elementą. Apie tai informuoja atitinkamai išjungiantis ir išsijungiantis indikatorius ④.  
Reguliariai tikrinkite maisto bükle, žiūrédami pro stiklinį dubenį. Jei kepimo metu būtina apversti maistą, prieš tai atjunkite maitinimo kištuką nuo elektros lizdo. Nuimkite dangtį su valdymo bloku ir padékite jį ant šilumai atsparaus pagrindo. Apverskite maistą. Vėl uždenkite dangtį ir ijjunkite maitinimo kištuką į elektros lizdą.



**Pastaba:**

Jei neatjungsite maitinimo kištuko nuo elektros lizdo, keliant nulenkiama rankeną bus automatiškai suaktyvintas saugos jungiklis, kuris išjungs kaitinimo elementą.  
Laikmatis skaičiuoja laiką net ir tuo metu, kai krosnelė yra atjungta nuo maitinimo tinklo.



**Įspėjimas:**

Nuimdami dangtį būkite labai atsargūs, kad nenusidegintumėte besiveržiančiais garais.

- 6) Nustatytos maisto ruošimo trukmės pabaigoje pasigirsta signalas ir kaitinimo elementas bei ventilatorių išjungia.  
Ištraukite maitinimo kištuką iš elektros lizdo. Nuimkite dangtį su valdymo bloku ir padékite jį ant šilumai atsparaus pagrindo. Išimkite maistą ir leiskite krosnelei atvėsti, tada galite ją perkelti ar išvalyti.



**Pastaba:**

Jei norite anksčiau išjungti prietaisą, nustatykite termostatą ir laikmatį į padėtį „0“.



# Konvekcinė krosnelė

SMH 330

## MAISTO RUOŠIMO KONVEKCIINĖJE KROSNELĖJE VADOVAS

MAISTO TIPAS	MAISTO RUOŠIMO TRUKMĖ	TEMPERATŪROS NUSTATYMAS	GROTELIU TIPAS
<b>Vištiena</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Visas višciukas</li><li>• Vištienos gabalėliai</li><li>• Kalakutas</li><li>• Antis</li></ul>	35–40 min. 15–20 min. 60–90 min. 50–60 min.	200 °C 200 °C 200 °C 200 °C	Žemos Aukštos Žemos Aukštos
<b>Jautiena</b> Kepta jautiena (1,5 kg) <ul style="list-style-type: none"><li>• Pusžalė</li><li>• Vidutiniškai pusžalė</li><li>• Gerai iškepta</li></ul> Didkėpsnis <ul style="list-style-type: none"><li>• Vidutiniškai pusžalė</li></ul>	35–40 min. 45–50 min. 55–60 min. 8–10 min.	175 °C 175 °C 175 °C 250 °C	Žemos Žemos Žemos Aukštos
<b>Aviena</b> Keptas ériukas (2 kg) <ul style="list-style-type: none"><li>• Vidutiniškai pusžalis</li><li>• Gerai iškeptas</li></ul>	60–70 min. 80–90 min.	200 °C 200 °C	Žemos Žemos
<b>Rūkyti produktai</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Dešrelės</li></ul>	10 min.	200 °C	Žemos
<b>Kiaušiniai</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kietai virti</li><li>• Minkštai virti</li><li>• Kiaušinienė</li></ul>	6–7 min. 4–5 min. 10–12 min.	200 °C 200 °C 175 °C	Žemos Žemos Žemos
<b>Pyragas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Be įdaro</li><li>• Su įdaru</li></ul>	20–25 min. 35–40 min.	200 °C 175 °C	Žemos Žemos
<b>Daniški pyragaičiai</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Be įdaro</li><li>• Su įdaru</li></ul>	10–12 min. 25–30 min.	200 °C 175 °C	Aukštos Žemos
<b>Mielinės tešlos pyragaičiai</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kepalėliai</li><li>• Bandelės</li></ul>	15–20 min. 15–20 min.	175 °C 175 °C	Žemos Žemos
<b>Užšaldyti produktai</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pica</li></ul>	10 min.	200 °C	Aukštos
<b>Jūros gėrybės</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Žuvis</li><li>• Krevetės</li><li>• Moliuskai</li><li>• Omarai</li></ul>	7–10 min. 8–10 min. 3–5 min. 12–15 min.	200 °C 200 °C 160 °C 175 °C	Aukštos Aukštos Žemos Žemos
<b>Daržovės</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Virtos bulvės (supjaustytos ketvirčiais)</li><li>• Gruzdintos bulvytės</li></ul>	20–35 min. 12–15 min.	250 °C 200 °C	Žemos Aukštos



### Pastaba:

Pirmau pateikti apdorojimo trukmės duomenys yra tik orientaciniai.

## VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

- Prieš valydamis prietaisą, visada atjunkite jį nuo elektros lizdo ir palaukite, kol jis atvés.
- Išplaukite stiklinį dubenį šilto vandens ir indų ploviklio tirpalu. Tada išskalaukite švariu vandeniu ir gerai nusausinkite. Prikepusius maisto likučius šalinkite nailoniniu šepeteliu.
- Minkšta kempine, sudrékinta šilto vandens ir neutralaus indų ploviklio tirpalu, nuvalykite dangtį ir ventilatorius dangą. Užpylę indų ploviklio, švelniai sudrékinta šluoste nušluostykite dangtį ir ventilatorius dangą. Tada gerai juos nusausinkite.
- Nenardinkite dangčio į vandenį ar kitą skystį, kad vandens ar kito skysčio nepatektų į dangtį ar valdymo bloką.
- Jokioms šio prietaiso dalims valyti negalima naudoti plieninės vatos, braižančių valymo produktų ar tirpiklių.

### Išsivalymo funkcija

- Ši funkcija pašalina priekusius maisto likučius nuo stiklinio dubens sienelių. Dėl to galima lengviau ir greičiau išvalyti stiklinį dubenį.
- Į dubenį ipilkite vandens ir neutralaus indų ploviklio tirpalą (iki maždaug 4 cm). Jei maistui ruošti naudojote groteles, galite palikti jas dubenyje. Uždékite dangtį su valdymo bloku ant dubens. Prijunkite maitinimo kabelį prie elektros lizdo.
- Pasukite termostatą į padėtį „Self-clean“ (išsivalymas) ir nustatykite laikmatį į 10 minucių žymą. Konvekcinė krosnelė pradės vykdyti išsivalymo programą. Karštam orui cirkuliuojant dubenyje, prikėp maisto likučiai atšoka nuo dubens sienelių.
- Užbaigę išsivalymo programą, atjunkite prietaisą nuo elektros lizdo ir nuimkite dangtį su valdymo bloku. Išskalaukite dubenį švariu vandeniu, kad pašalintumėte ploviklio ir maisto likučius. Groteles reikės nuvalyti nailoniniu šepeteliu.



#### Pastaba:

Jei nuo dubens sienelių nepašalinti visi maisto likučiai, galite pratęsti išsivalymo programą papildomais 2–3 minutes.

## TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Nominalus įtampos intervalas .....	220–240 V
Nominalus dažnis .....	50/60 Hz
Nominali įvado galia .....	1 200–1 400 W
Garo lygis.....	12 l

Mes pasilikame teisę keisti tekstą ir technines specifikacijas.



# Konvekciné krosnelė

SMH 330

## RECEPTAI TURINYS

RAGELIAI .....	13
BANDELĖS .....	13
KEPTAS KUMPIS .....	13
JAUTIENOS FILĖ „WELLINGTON“ .....	13
VERŠIENOS KRŪTINĖLĖ SU ĮDARU .....	14
MEDUJE KEPTI VIŠČIUKO SPARNELIAI .....	14
KEPTA VIŠTIENA .....	14
KEPTOS DARŽOVĖS .....	15
ALIJUMINIO FOLIJOJE KEPTOS BULVĖS .....	15
KALAFIORAI AU GRATIN .....	15



## Rageliai

### ***Kaip pašildyti 3–4 ragelius ir sugrąžinti jų traškumą***

Nustatykite termostatą į 125 °C padėtį ir leiskite krosnelei kelias minutes pakaisti. Juos pašildyti trunka nuo 3 iki 6 minučių. Jei norite pašildyti ir paversti traškiaisiai užšaldytus ragelius, trukmę reikės padidinti iki 6–10 minučių.

## Bandelės

### ***Kaip grąžinti traškumą vakarykštėms bandelėms***

Silikoniniu teptuku šiek tiek sudrekinkite bandeles. Sudékite jas ant aukštų grotelių ir pakepkite apie 5–10 minučių 125 °C temperatūroje. Pašildytu bandelių skonis bus kaip šviežiai iškeptų.

## Keptas kumpis

### ***Angliškojo kumpio griezinėliai***

Paskleiskite kumpio griezinėlius ant aukštų grotelių ir nustatykite termostatą į 230 °C temperatūrą. Pakepkite kumpio griezinėlius maždaug 6–8 minutes arba kol jie iškeps pagal jūsų skoni.

## Jautienos filė „Wellington“

**700 g jautienos filė, 4 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus, 1 svogūnas, 1 bandelė, 3 valgomieji šaukštai sviesto, 350 g maltos vištienos, 2 kiaušiniai, 1 trynys, 4 valgomieji šaukštai plaktos grietinėlės, druska, pipirai, 1 valgomasis šaukštasis „Worcester“ padažo, pusė arbatinio šaukštėlio maltos saldžiosios paprikos, 1 pakuočė daniškųjų pyragaičių tešlos**

Nuplaukite filė, nuvalykite ją ir plonai padenkite aliejumi. Idékite į gilią keptuvę ir pakepinkite aliejueje apie 15 minučių. Ištraukite mėsą ir leiskite jai atvėsti. Supjaustykite bandelę griezinėliais ir panardinkite į drungną vandenį. Nuspauskite vandens perteklių. Nulupkite svogūną, smulkiai supjaustykite ir pakepinkite svieste. Idékite bandelę, maltą mėsą, 2 kiaušinius ir plaktą grietinėlę. Sumaišykite ir pagardinkite druska, pipirais, malta saldžiąja paprika ir „Worcester“ padažu.

Tada pasūdykite, pabarstykite pipirų ir supyniokite atvésusių mėsą į paruoštą mėsos mišinį. Padékite mėsą į vésią vietą. Paskleiskite daniškųjų pyragaičių tešlą ir supyniokite ją atvésusių mėsą. Idékite daniškųjų pyragaičių tešlą supyniotą mėsą į kepimo popieriu, kad tešlos sandūra būtų nukreipta žemyn. Ištepkite tešlą įsplaktu kiaušinio tryniu. Perkelkite mėsą kartu su kepimo popieriumi ant žemujų grotelių ir kepkite pakaitintoje krosnelėje 200 °C temperatūroje apie 10 minučių, kol iškils tešla. Tada sumažinkite temperatūrą iki 160 °C ir kepkite dar 50 minučių.

Mėsai atvésus, supjaustykite ją griezinėlius ir patiekite su daržoviu salotomis.

## Veršienos krūtinélė su jdaru

**1,5 kg veršienos krūtinélių, 2 valgomieji šaukštai sviesto, druska**

**Jdaras:**

**1 valgomasis šaukštasis sviesto, ½ puodelio smulkiai supjaustyto svogūno, 1 valgomasis šaukštasis citrinų sulčių, 1 arbatinis šaukšteliš sutarkuotų citrinos žievelei, 1 puodelis supjaustyty grybų, 2 puodeliai smulkiai supjaustyti baltos duonos, 1 suplaktas kiaušinis, druska ir pipirai – pagal skonį**

Pirmausia paruoškite jdarą. Ant pakaitintos keptuvės išlydykite šiek tiek sviesto. Svieste pakepinkite svogūnį ir įpilkite citrinų sulčių, įberkite sutarkuotas citrinų žieveles ir grybus. Pakepinkite ant vidutinės ugnies 3–4 minutes. Supilkite šį mišinį į didesnį dubenį. Įberkite smulkiai supjaustytą balta duoną ir įpilkite suplaktą kiaušinį. Pagardinkite druska ir pipirais, gerai viską sumaišykite.

Po tekančiu vandeniu nuplaukite mėsą ir nusausinkite ją šluoste. Aštriu peiliu mėsoje išpjaukite kišenelę. Pasūdykite mėsos vidinę ir išorinę puses. Supilkite į kišenelę paruoštą jdarą. Dantų krapštukais uždarykite kišenelės angą. Kišenelės paviršių ištepkite sviestu ir padékite tą kišenelę ant žemėjų groteliui. Pakaitinkite krosnelę ir kepkite mėsą 20 minučių 160 °C temperatūroje. Po 20 minučių apverskite kišenelę ir ištepkite ją sviestu. Kepkite dar 40 minučių, kol mėsa suminkštės.

Supjaustykite kišenelę griezinėliais ir patiekite j stalą su kepimo metu susidariusiu padažu.

## Meduje kepti viščiuko sparneliai

**1 kg viščiuko sparnelių, 2 valgomieji šaukštai medaus, 2 valgomieji šaukštai pomidorų pastos**

**Marinadas:**

**3 valgomieji šaukštai citrinų sulčių, 3 valgomieji šaukštai sojų padažo, 1 arbatinis šaukšteliš malto imbiero**

Nuplaukite sparnelius po tekančiu vandeniu, nusausinkite šluoste ir jidkite į dubenį. Paruoškite marinadą, sumaišydami citrinų sultis, sojų padažą ir imbierą. Užpilkite marinadą ant sparnelių ir palikite marinuotiš 3–4 valandas, retkarčiais supartydami. Išsemkite 2 valgomuosius šaukštus marinado ir sumaišykite jų su medumi bei pomidorų pasta.

Sudékite sparnelius ant aukštųjų grotelių ir kepkite 10 minučių 160 °C temperatūroje. Po 10 minučių išimkite sparnelius ir ištepkite marinado, medaus ir pomidorų pastos mišiniu. Sudékite sparnelius atgal ant grotelių ir kepkite dar 5 minutes. Išimkite juos vėl ir ištepkite mišiniu. Grąžinkite atgal ir kepkite dar 5 minutes.

## Kepta vištiena

**1 broileris, 1 mažas svogūnas, 1 valgomasis šaukštasis sviesto, ½ puodelio grybų, 1½ puodelio smulkiai supjaustyti bandelių, 1 arbatinis šaukšteliš sutarkuotų citrinų žievelei, 1 valgomasis šaukštasis supjaustyti laiskinių česnakų, 1 valgomasis šaukštasis džiovinto mairūno, 1 plaktas kiaušinis, 1½ puodelio vištienos sultinio (ar vištienos buljono), žiupsnelis muskato riešutų, česnakas, druska ir pipirai – pagal skoni.**

Po tekančiu vandeniu nuplaukite broilerį ir nusausinkite šluoste. Nulupkite svogūną ir smulkiai ji supjaustykite. Keptuvėje pakaitinkite sviestą ir pakepinkite joje svogūną. Supilkite grybus ir pakepinkite apie 1 minutę. Leiskite atvėsti ir įmaišykite bandelių kubelius, laiskinius česnakus, citrinų žieveles, mairūnų, muskato riešutus bei plaktą kiaušinį. Pagardinkite druska ir pipirais. Užpildykite broilerį šiuo mišiniu ir uždarykite angą dantų krapštukais. Ištepkite viščiuką sviestu, pasūdykite ir uždékite ant žemėjų groteliui. Kepkite 20 minučių 160 °C temperatūroje. Tada viščiuką apverskite, ištepkite sviestu ir kepkite dar 20 minučių arba kol jis įgaus auksinę-rudą spalvą.

**Saltyns:**

Nusemkite kepimo sulčių nuo dubens dugno. Jidkite valgomajį šaukštą smulkiai miltų, pakaitinkite ant vidutinės liepsnos ir maišykite, kol masė taps vientisa. Lėtai supilkite 1½ puodelio vištienos sultinio (arba vištienos buljono). Trumpai pakepkite ant vidutinės ugnies. Pagardinkite druska ir pipirais.

## Keptos daržovės

*Pasirinkite daržoviu, supjaustykite jas vienodo dydžio kubeliais, jpilkite 2–3 valgomuosius šaukštus kepti skirto augaliniu aliejaus, jdékite česnako ir pagardinkite druska bei pipirais*

Nuplaukite daržoves ir, jei reikia, nuskuskite jas. Supjaustykite daržoves vienodo dydžio kubeliais ir sudékite į dubenį. Jpilkite 2–3 valgomuosius šaukštus augaliniu aliejaus, jdékite česnako ir pagardinkite druska bei pipirais. Gerai viską sumaišykite. Pakaitinkite krosnelę. Sudékite daržoves ant aukščiausį grotelių ir kepkite 30–45 minutes 180 °C temperatūroje. Palikite tarpus tarp atskirų daržovių gabalėlių, kad cirkuliuočių oras. Faktinė kepimo trukmė priklauso nuo daržovių tipo ir gabalėlių dydžio.

## Aliuminio folijoje keptos bulvės

*Vidutinio dydžio bulvės (po dvi žmogui), sviestas, česnakas, druska ir pipirai pagardinimui*

Nuplaukite ir nuvalykite bulves. Sudékite jas ant aliuminio folijos. Ištepkite svestu ir traiskytu česnaku, pagardinkite druska ir pipirais. Suvyniokite kiekvieną bulvę atskirai į aliuminio foliją.



**Patarimas:**

taip paruoštas bulves galima kepti ir kartu su mësa.

Sudékite bulves ant aukščiausį grotelių ir kepkite apie 45 minutes 190 °C temperatūroje. Kad patikrintumėte, ar bulvės minkštос, galite pradurti jas šakute. Jei reikia, kepimo trukmę padidinkite. Patiekite bulves su ant viršaus uždėta grietine, išpurkštasis laiškiniu česnaku ar padengtas tarkuotu sūriu.

## Kalafiorai au gratin

*1 vidutinio dydžio kalafioras, 60 g sviesto, 2 valgomieji šaukštai smulkių miltų, 250 g grietinės, 150 g tarkuoto čederio sūrio, druska ir pipirai pagardinimui*

Nuplaukite, nuvalykite ir padalinkite kalafiorą į stambesnes floretes. Trumpai pavirkite floretes pasūdytame vandenye, kad jos nebūtų pernelyg minkštatos. Išémę jas nuvarvinkite.

Keptuvėje pakaitinkite % sviesto. Jpilkite miltus ir maišykite, kol masė taps vientisa. Supilkite grietinę, suberkite tarkuotą sūrį (palikite 2 valgomuosius šaukštus užbarstymui) ir pakepinkite ant vidutinės ugnies 1 minutę. Pagardinkite druska ir pipirais.

Sudékite kalafioro floretes į kepimo indą ir ant jų užpilkite paruoštą padažą. Užbarstykite ant viršaus likusį sūrį, gabalėliais uždékite svestą. Kepkite iki 150 °C pakaitintoje keptuvėje apie 15–20 minučių arba kol paviršius taps auksinės-rusvos spalvos.

**NURODYMAI, KAIP IŠMESI PANAUDOTAS PAKAVIMO MEDŽIAGAS MEDŽIAGOS**

Išmeskite pakavimo medžiagas į tam skirtą atliekų išmetimo vietą.

**ELEKTRONINIŲ IR ELEKTRINIŲ BUITINIŲ PRIETAIŠŲ IŠMETIMO INSTRUKCIJA**

Šis ant gaminijų pažymėtas arba originaliuose dokumentuose esantis ženklas reiškia, kad panaudotų elektrinių arba elektroninių įrenginių negalima išmesti kartu su standartinėmis buitinėmis atliekomis. Siekiant šiuos gaminius išmesti, perdirbtį ar pakeisti susidėvėjusius įrenginius naujais, juos reikia atiduoti į nustatytus atliekų surinkimo punktus. Arba, alternatyviai, kai kuriose Europos Sąjungos valstybės narėse arba kitose Europos šalyse įsigydami atitinkamą naują gaminį, senus gaminius galite grąžinti vietas pardavėjams. Tinkamai išmesdami šį gaminį, padėsite tausoti brangius gamtinius ištaklius ir išvengti potencialiai neigiamo poveikio aplinkai, kuris gali būti padarytas netinkamai išmetus atliekas. Išsamesnės informacijos pasiteiraukite savo savivaldybėje arba artimiausiam atliekų surinkimo punkte. Atsižvelgiant į nacionalinius teisės aktus, už netinkamą šio tipo atliekų išmetimą gali būti taikomos nuobaudos.

**Europos Sąjungos valstybių narių verslo subjektams**

Jeigu norite išmesti elektrinius arba elektroninius prietaisus, reikiamos informacijos teiraukitės savo pardavėjų arba tiekėja.

**Atliekų išmetimas kitose, ne Europos Sąjungos šalyse**

Šis ženklas galioja Europos Sąjungoje. Jeigu norite išmesti šį gaminį, teiraukitės reikiamos informacijos apie tinkamą atliekų išmetimo būdą vietas savivaldybėje arba pas savo pardavėją. Šis gaminys atitinka ES reglamento dėl elektromagnetinio suderinamumo ir elektros saugos reikalavimus.



Šis gaminys atitinka visus atitinkamus pagrindinius ES reglamentų reikalavimus.

# Konvekciné krosnelé

SMH 330

LT

LT-17



# Konvekciné krosnelé

SMH 330

LT-18