

## Turbo pećnica

### Uvod

Multifunkcionalna konvekcijska pećnica stavila je tačku na tradicionalne kuvarske metode. Za vreme rada, dolazi do kruženja toplog vazduha unutar pećnice koji zapravo kuva hranu sa svih strana jednako. Tako spremljena hrana postaje ukusan obrok sa sačuvanim prirodnim aromama i hranljivim vrednostima. Model konvekcijske pećnice privlačnog je dizajna i izgleda. U njoj postoji termostat sa opsegom temperature od 65°C do 250°C i tajmer od 0 do 60 minuta. Možete da izaberete temperaturu i vreme kuvanja svoje hrane. Topao vazduh u pećnici nikada se neće pretvoriti u dim, niti će hrana zagoreti.



Vaša kuhinja će biti čista i bezbedna, bez ikakvih prljavština. Ne samo što će vas konvekcijska pećnica poštediti od teških kuhinjskih poslova, već će spremanje hrane postati pravo uživanje.

### Tehnička specifikacija

Napon 220-240V - / 50 Hz  
Nominalna snaga 1300 w  
Termostat 65°C - 250°C  
Tajmer 0 - 60 minuta  
Kapacitet posude Ø 300x150 mm  
Bruto težina 8 kg  
Neto težina 7 kg

### Električna šema

Brza referentna karta

Ovde ćete naći:

kako da pečete različite namirnice,

kako da kuvate na pari,

kako da pržite,

kako da tostirate.

### **Kako da pečete ?**

- stavite hranu direktno na rešetku (donju ili gornju)
- deblje komade mesa okrenite na polovini kuvanja
- kao i kod klasičnog pečenja, vreme zavisi od debljine, veličine, količine masnoće, itd.

### **Kako da kuvate na pari ?**

- povrće možete da kuvate u isto vreme kada i glavno jelo tako što ćete ga staviti u vrećicu od alu-folije: dodajte nekoliko kapi vode i zatvorite vrećicu
- možete sipati i šolju vode na dno posude, sa začinskim travama i začинима, ako kuvate ribu ili povrće, ali dodajte samo malo vode.

### **Kako da pržite ?**

- možete dobiti efekat prženog pomfrita bez upotrebe ulja tako što ćete umočiti isečene kriške krompira u polinezasićeno ulje, ocediti višak ulja i spremite prema uputstvu za kuvanje
- za ukusno prženo pile, premažite pile puterom i umočite ga u ulje za kuvanje, ocedite višak ulja i spremite prema priloženoj tabeli

### **Kako da tostirate ?**

- u konvekcijskoj pećnici možete da tostirate hleb ili male zakuške bez predzagrevanja. Jednostavno stavite hranu direktno na rešetku i gledajte kako se tostira. Postaće krckava spolja, a ostaće meka iznutra.
- takođe možete da osvežite grickalice kao što su krekeri, čips pa čak i keks tako što ćete ih staviti u konvekcijsku pećnicu na nekoliko minuta na maksimalnu temperaturu kako biste vratili njihovu krckavost.

### **Kako da odmrzavate ?**

- možete da koristite konvekcijsku pećnicu za odmrzavanje smrznute hrane na ravnomerniji način nego u mikrotalasnim pećnicama tako što ćete jednostavno podesiti temperaturu na 100°C i proveriti hranu na svakih 5 do 10 minuta.

### **Opšte smernice i upozorenja**

Ne zaboravite da ravnomerno rasporedite hranu u konvekcijskoj pećnici kako bi se obezbedilo ravnomerno strujanje vazduha sa svih strana.

Kada prvi put isprobavate neki recept, proveravajte proces kuvanja kroz vatrostalno staklo posude pošto je vreme kuvanja u konvencionalnoj pećnici kratko.

Pošto je praktično da hranu stavite direktno na rešetku, možete je isprskati sprejem protiv lepljenja da biste izbegli da se hrana lepi za rešetku.

Konvekcijska pećnica koristi princip samočišćenja. Jednostavno sipajte 2 inča vode na dno posude i podesite temperaturu na 100°C na 10 do 12 minuta.

Ako je pećnica veoma prljava, dodajte malo praška u vodu i obrišite fleke ako je potrebno.

### **Recepti**

#### **Jastog**

Sastojci: 1 kg jastoga, sok od đumbira, so, šećer, liker, biber.

Ostavite jastoga da odstoji u soli oko 10 do 15 minuta, a onda ga stavite u konvekcijsku pećnicu i kuvajte 12 do 15 minuta na temperaturi od 140°C do 160°C.

### **Krckavo pečeno pile**

Sastojci : pile, malo skroba, malo vina , melasa, med, sirće , topla voda.

Oprati i očistiti piletinu najpre kipućom, a onda odmah hladnom vodom.

U malo vode pomešati skrob , melasu, med i sirće. Nekoliko puta premazati pile tom mešavinom pomoću četkice. Kada se pile osuši, staviti ga u konvekcijsku pećnicu.

Peći pile 20 minuta na temperaturi od 150°C do 200°C. Zatim ponovo premažite ostatkom mešavine i pecite još 10 minunta na niskoj temperaturi.

### **Kako rukovati pećnicom**

1. Stavite čeličnu rešetku u posudu, a onda na nju stavite hranu tako da ostane prostora između hrane i poklopca pećnice.

2. Uključite strujni kabl pećnice u utičnicu u skladu sa specifikacijom.

Nije dozvoljeno da se deli isti komplet utikača sa drugim električnim uređajima.

3. Okrenite ručicu tajmera u pravcu kazaljke na satu i podesite željeno vreme. Upaliće se crvena lampica.

4. Okretanjem ručice termostata podesite željenu temperaturu. Upaliće se zelena lampica i pećnica počinje da radi.

5. Zelena lampica može da se isključi pre isteka podešenog vremena. To znači da je u pećnici postignuta podešena temperatura. Kada temperatura u pećnici padne ispod podešene vrednosti, pećnica će automatski da uključi grejač i zelena lampica će se ponovo uključiti pokazujući da je zagrevanje u toku.

### **Važno**

1. Kada konvekcijska pećnica radi, ručice, koje su povezane sa čeličnom šipkom, olabaviće se od toplote, ali to nije važno, jer će se vratiti u svoje prvobitno stanje čim se temperatura koriguje na normalnu vrednost.

2. Nakon kuvanja, nemojte spuštati poklopac direktno na sto, jer površina stola može da izgori. Odložite ga na neki sud ili na površinu otpornu na toplotu .

3. Uređaji na poklopcu ne smeju se prati. Ako se poklopac uprija, obrišite ga čistom, mekom krpom.

4. Posuda pećnice može da se pere samo kada se potpuno ohladi.

### **Opis proizvoda**

Termostat

Motor

Protok vazduha za kuvanje

Zagrejani vazduh za kuvanje

Hromirana čelična rešetka

Tajmer i prekidač

Posuda

Karakteristike

### **Multifunkcionalnost**

Zahvaljujući kruženju toplog vazduha i opsegu temperature od 65°C do 250°C, konvekcijska pećnica ima mnogo funkcija:

- a. kuvanje hrane na različite načine, uključujući pečenje različitih namirnica, grilovanje, tostiranje, kuvanje na pari i roštilju;
- b. brzo odmrzavanje smrznute hrane;
- c. sušenje i sterilizacija;
- d. poklopac pećnice može da se stavi na druge posude za kuvanje.

### **Snižavanje holesterola**

Moderna medicina dokazala je da visok holesterol utiče na srčana oboljenja i bolesti krvnih sudova. Kruženje toplog vazduha u konvekcijskoj pećnici razlaže masno tkivo i smanjuje sadržaj holesterola na minimum. Zato je hrana koja se ovako sprema veoma korisna za vaše zdravlje.

### **Ušteda vremena i energije**

Zbog visokog stepena efikasnosti kruženja toplog vazduha u pećnici, vreme kuvanja i potrošena energija smanjeni su na minimum. Naš eksperiment pokazuje da upotreba konvekcijske pećnice štedi do 20% energije u odnosu na tradicionalnu pećnicu.

### **Očuvanje hranljivih vrednosti i prirodnog ukusa hrane**

Visoka temperatura i produženo vreme kuvanja uvek uništi hranljive vrednosti hrane i njen prirodan ukus. Kontrola temperature i vremena u konvekcijskoj pećnici može da reši taj problem.

#### *Referentni priručnik za kuvanje*

Hrana	Vreme	Temperatura
Piletina	30-40 min	180-200 °C
Riba	10-15 min	130-150 °C
Kolači	10-15 min	140-160 °C
Jastog	10-12 min	140-160 °C
Škampi	10-13 min	150-180 °C
Kobasice	10-15 min	120-150 °C
Kikiriki	30-40 min	140-160 °C
Prepečeni hleb	8-10 min	120-140 °C
Krompir	12-15 min	180-200 °C
Pileća krilca	15-20 min	150-180 °C
Krabe	10-13 min	140-160 °C
Viršle u kifli	5-8 min	190-210 °C
Rebarca na roštilju	18-20 min	220-240 °C