

sinbo

SCO 5002 МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ



КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

НОВОЕ ПОКОЛЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

В конвекционных печах можно готовить здоровую и вкусную пищу быстрее традиционных методов приготовления, как правило, на 20-30 % сэкономив при этом 70-80 % энергии. Наш основной метод приготовления делает эти превосходные результаты реальными.

Профессиональные повара знали, что показатели времени, затраченного на приготовление пищи традиционными методами, можно было улучшить в печах, оснащенных вентилятором, который конвертирует горячий воздух, нагретый с помощью электрических ТЭНов. Это традиционная конвекционная печь представляет собой квадратный металлический ящик, в котором с одной стороны смонтирован круглый вентилятор.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: AC230 V / 50Hz

Измеренная мощность : 1300W

Термостат: 65 – 250 °C

Таймер: 0-60 мин.

Внутренний объем : 300 x 150 мм

Вес брутто: 8.5 кг

Вес нетто: 7 кг

Превосходство этой конвекционной печи над конвекционными печами традиционного типа обусловлено следующими особенностями:

- Галогенный нагревательный элемент уменьшает энергопотребление и повышает эффективность нагрева.
- Конвекционная печь состоит из большого вентилятора, монтированного на крышке при помощи круглой чаши, что способствует циркуляции воздуха – вокруг пищи, от нее к краям чаши, и оттуда опять к вентилятору. За счет постоянного движения горячего воздуха, напоминающего смерч, еда готовится и жарится более равномерно и за меньшее время.
- Конвекционная печь имеет стеллажи, позволяющие одновременное приготовление двух или трех блюд. Кроме того, эти стеллажи помогают стекать в поддон масло, образующемуся во время жарения мяса или рыбы. В результате чего вы можете приготовить легкие (с низким содержанием жира и холестерина) и питательные блюда.

ДРУГИЕ ОСОБЕННОСТИ

* Мясо обжаривается со всех сторон, покрываясь снаружи аппетитной корочкой, но внутри оставаясь очень сочным и ароматным. Вы получаете более вкусные мясные блюда с низким содержанием жира и холестерина.

* Ломтики картофеля, приготовленные с меньшим количеством жира, получаются хрустящими, слегка поджаренными и с низким содержанием жира (содержание жира на 98% меньше). Вы

соблюдаете без жировую диетическую программу, вам нельзя использовать масло, однако, если к хрустящему, слегка поджаренному картофелю вы добавите немного оливкового масла, то у вас получится прекрасный ужин.

* Хлеб и выпечка станут в печи более пышными и менее сухими, нежели те же самые продукты, выпеченные в нормальной духовке.

* Нормальная печь может сэкономить потребление энергии до 80%.

* По сравнению с турбопечями вы можете иметь 25% экономии и мощности, и времени.

* Благодаря многоуровневому режиму приготовления можно готовить несколько блюд одновременно.

Кроме всех этих особенностей, печь дает возможность приготовить еду быстрее, чем традиционные печи для приготовления пищи!

Поэтому конвекционная печь – это представитель "Поколения кулинаров будущего».

ПЛЮСЫ КОНВЕКЦИОННОЙ ПЕЧИ

* При помощи конвекционной печи вы можете жарить в масле, без масла, на гриле, подогревать пищу и варить ее на пару.

* На приготовление пищи уходит меньше времени, нежели если бы эта же пища готовилась при помощи стандартной конвекционной печи.

* Эта печь портативная, вы можете ее взять с собой в путешествие.

* Удобная в эксплуатации. Отрегулируйте таймер и режим нагрева и поставьте в печь блюдо.

* Горячий воздух циркулирует вокруг пищи, еда равномерно прогревается, а следовательно, и быстрее варится.

* Мясо быстро зажаривается извне, но сохраняет влагу внутри, разрешая выходить только жиру и холестерину.

* Циркулирующий воздух способствует более пышному подъятию теста. Поэтому лучшего прибора для выпечки кексов и пирогов и представить не возможно.

* Обладает функцией самоочистения.

* Чаша печи состоит из нержавеющей стали и стекла, и, следовательно, может быть использована и в других печах.

ЗАМЕНА 10 ПРИБОРОВ

* Стандартная печь

* Гриль

* Микроволновая печь

* Тостер

* Электросковорода

* Барбекю

* Фритюрница

* Запеканка

* Вертел

* Электрическая сковорода

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 8 БЛЮД

* Жарка «Фри»

* Росто

* Приготовление на пару

* Гриль

* Нагрев

* Безводное варение

* Барбекю

* Жарка «Фри» без масла

ЧТОБЫ ОБРАЗ ЖИЗНИ БЫЛ БОЛЕЕ ЗДОРОВЫМ

Приготовить в любое время пищу горячим воздухом вы сможете только при помощи конвекционной печи. В результате, потребление жира, калорий и холестерина будет сведено до минимума, а это значит, что вы будете иметь более здоровый образ жизни. Наряду с этим, Вы, как не странно, вы не увидите необходимости в добавлении масла или маргарина.

Нагревательные элементы конвекционной печи расположены в верхней части оборудования. Максимальная температура достигает 250 ° C, она ниже температуры кипения жира (260 ° C). Таким образом, жир никогда не попадет на нагревательные элементы, а приготовленная пища будет здоровой и свободной от радиоактивных веществ.

Одним из наиболее важных свойств Вашей конвекционной печи является то, что в ней одновременно можно готовить несколько блюд. Например, вы можете за один раз, без смешивания запахов, готовить курицу, печеный картофель и хлеб. После приготовления, печь сама себя моет, чистит и сушит. Попробуйте приготовить свое самое любимое блюдо, соблюдая предоставленные в инструкции рекомендации по установке времени приготовления. Без сомнений, что со временем вы удовлетворите собственное стремление к достижению создания разнообразных комбинаций.

"ЭТО ОЧЕНЬ ЛЕГКО - ПРИГОТОВИТЬ ЕДУ, КАК ХОТИТЕ".

СХЕМЫ ИЗДЕЛИЙ И АКСЕССУАРОВ

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- * Прочитайте полностью инструкцию и сохраните ее на будущее как источник информации.
- * Не допускайте свисание вилки кабеля через край стола.
- * Обеспечьте надежную установку печи на столе или в центре рабочего места.
- * Прежде чем переносить печь, отключите ее от сети.
- * Поверхности печи могут нагреваться - не оставляйте печь без присмотра, если вблизи нее, на кухне играют дети.
- * Не пользуйтесь печью, если кабель питания имеет повреждения.
- * Перед очисткой отключите печь от сети и оставьте ее до полного остывания.
- * Переноску печи выполняйте обеими руками.
- * Не допускайте попадания воды на крышку, не погружайте печь в воду.
- * Не оставляйте внутри еду и воду на ночь.
- * Крышку открывайте медленно, не допускайте ее падения.
- * Если нет чаши, крышку установите в положении «вверх».
- * Переносите печь, держа за переднюю и заднюю ручки. Никогда не открывайте панель, установленную позади печи, не поднимайте печь, держась за механизм.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Это также просто, как сосчитать от 1 до 3..

1. Отрегулируйте таймер.
2. Установите температурный режим.

3. Давайте разберем немного подробнее, то, что надо Вам узнать точно.

* Еду прикройте стеклянной миской и крышкой миски. Если не указано другое, установите еду на поддон. Подключите к сети. Всегда используйте верхний лоток. Насколько быстро будет выполняться циркуляция воздуха вокруг пищи, настолько быстро она будет вариться.

* Необходимое для приготовления время установите при помощи таймера в диапазоне от 5 мин. до 60 мин. .

* Температуру установите при помощи регулятора в пределах от 65°C до 250°C .

* С этого момента приготовление пищи началось.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Пищевые продукты	Время	Температура
Курица	30-40 мин	180-200°C
Рыба	10-15 мин.	130-150°C
Кекс	10-12 мин.	140-160°C
Омар	12-15 мин.	140-160°C
Креветки	10-12 мин.	150-180°C
Сосиски	10-13 мин.	120-150°C
Фисташки	10-15 мин.	140-160°C
Тост	8-10 мин.	120-140°C
Картофель	12-15 мин.	180-200°C
Плов	15-20 мин.	150-180°C
Крабы	10-13 мин.	140-160°C

ПОРЯДОК УТИЛИЗАЦИИ В РАМКАХ ЗАЩИТЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Вы можете внести свой вклад в защиту окружающей среды!

Для утилизации отслужившего свой срок прибора, пожалуйста, соблюдайте местные предписания, касающиеся правил утилизации электронных и электрических отходов, сдавайте их в соответствующие пункты сбора вторсырья.

