



TURBO GRILL BUHARLI PİŞİRME ROBOTU KULLANMA KLAVUZU



petra[®]
en iyiler bir çatı altında

TURBO GRILL'İN MUHTEŞEM ÖZELLİKLERİ

İS DUMAN YOK

Sıcak havanın dolaşımıyla pişirir. İS üretmez ve yiyeceklerinizi doğal tadında tutar.

KOLAY UYGULAMA

Piştirilecek yiyeceği çevirmeye gerek kalmaz. Sizin için her tarafını eşit pişirir.

GÜVENİLİR VE TASARRUFLU

Bir zamanlayıcı ve termostatla donatılmıştır.

ARCOPAL ŞEFFAF TENCERE

Kırılma ve darbelere dayanıklı cam gövde. Yemeklerinizi pişirirken görebilirsiniz.

RAHATLIK VE TEMİZLİK

Nemli bir bezle kolayca temizlenebilir.

ÇOK AMAÇLI

Kızartma, buğulama, susuz haşlama, ızgara ve fırın olarak kullanılabilir.



NASIL KULLANILIR?

Piştirme sırasında potun (cam kabın) yüzeyi oldukça sıcak olur. Potu ısı geçirmeyen bir yüzeye koyun. Izgaraları potun içine yerleştirin ve yiyeceği en iyi şekilde hava almasına dikkat edin. Fişi takın ve otomatik termostatı ayarlayın. Yine kullanma kılavuzundaki tablolara göre termostatı ayarlayın. Güvenlik anahtarını sağa itin ve tutacak kolunu aşağıya indirin. Işık yanar ve istenilen sıcaklığa ulaşıldığında sıcaklık gösterge ışığı otomatik olarak söner. Cihaz piştirme süresi dolduğunda otomatik olarak kapanır ve zil sesiyle uyarır. Tutacak kolunu yukarı kaldırdığınızda güvenlik kilidi otomatik olarak devreden çıkar ve cihaz kapanır.

NASIL TEMİZLENİR?

Temizlemeden önce her zaman cihazınızın fişini çekin. Cihazın robot motor ünitesini kesinlikle suya sokamayın, cihazı nemli bir Perla bezle silebilirsiniz. Cihazın alt kısmında bulunan yağ filtresi çok kirlendiğinde vidalarını gevşetip çıkarın ve sıcak suyla yıkayıp yerine monte edin. Bu işleme çok nadir gerek duyulur. Izgaraları muslukta ve bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Cihazın cam kabını nemli bir bezle temizleyebilirsiniz. Çok kirlili olması halinde muslukta veya sıcak suyla yıkayabilirsiniz. Ayrıca cam kabı yıkamak için cihazdan da yararlanabilirsiniz. Bunun için cam kaba 4 cm yüksekliğinde su koyunuz. 2-3 damla Ecodrops ilave ediniz. Cihazın termostatını 70 C'ye geldiği zaman ayarını ise 10 dakikaya ayarlayınız. İşlem bittiğinde bir bezle kurulaştırınız.

CİHAZIN CAM KABI DIŞINDAKİNİ ÜNİTESİNİ KESİNLİKLE SUYA SOKMAYIN.

NASIL PİŞİRİLİR?

- Elektrik enerjisi ile ısınan rezistansın (maksimum güçte 1200 watt) turbo pervanesi, dışarıdan aldığı havayı cam potun içinde üfleyip döndürerek kuru ve sıcak hava ile pişmeyi gerçekleştirmektedir. Pişmeyi potun içinden devamlı hareket halinde olan sıcak hava ile gerçekleştirdiğinden, pişen besinin (et, tavuk, balık, bÖrek vb.) her tarafı aynı derecede ısınır. Çevirmeye gerek kalmaksızın homojen bir biçimde tam pişme sağlanır.
- Pişirme sırasında besinlerin içerisinde bulunan öz sular buharlaşmak ister. Ancak buharlaşma sırasında besinlerin üzerine turbo pervane ile sıcak hava üflediğinden buharlaşma gerçekleşmez, öz suyun besinlerinden ayrılmaması sağlanır. Böylece vitamin ve minerallerin buhar yolu ile havaya karışması engellenir. Besinlerimiz daha tabii, daha lezzetli ve öz sularını da koruduğu için vitamin ve mineral bakımından daha zengin olarak soframıza gelir. En önemlisi pişirilen besinlerde vitamin ve minerallerin dengesi bozulmadığından kolesterol açığa çıkmaz.
- Böylece diğer pişirme yöntemlerine göre % 40-50 oranında daha az kolesterol ihtiva eden, daha sağlıklı bir beslenme gerçekleştirilmiş olunur. Üstelik pişirme yapılan ortamda is, duman ve ağır kokular üretmez. Mutfağınızın incisi turbo fırınız ile daha sağlıklı beslenirsiniz.



CİHAZIN KİMLİĞİ

ADI	HAVA DOLAŞIMLI KIZARTICI (PİŞİRİCİ)
RAFE	110V 1200W7 5% 120V 1200W7 5% 220V 1200W 5% 240V 1200W 5%
EN YÜKSEK SICAKLIĞI	250C
ZAMAN	5-60 DAKİKA
FİŞ TABLOSU	180cm (TSE UYGUN)
KAPASİTE	GENİŞLİK 30 CM x YÜKSEKLİK 16.5 CM
HACİM	12 LİTRE

KULLANIMDA DİKKAT EDİLECEK ÖNEMLİ HUSUSLAR

- *Bu kullanma kılavuzundaki açıklamaların tamamı okunmalıdır.
- *Hava sirkülasyonlu Turbo Grill kullanıldığında ısınır. Bu nedenle her zaman robotun tutacak kolları kullanılmalıdır. Sıcak yüzeylere elle temas edilmemelidir.
- *Cihazı ve fişi hiçbir surette su ile temas ettirmeyiniz.
- *Kullanıldığında veya temizlenirken cihazın fişi mutlaka çekilmelidir. Kablo veya fişi herhangi bir nedenle hasar gördüğünde kullanmayarak derhal yetkili servislere müracaat ediniz.
- *Açık havada kullanmayın. Sadece ev kullanım içindir. Kablonun masa kenarından sarkmasına veya sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyin.
- *Cihazı gazlı veya elektrikli ocakların üzerinde kullanmayın. Kullanım esnasında cihazı ısı geçirmeyen bir yüzeye koyun.
- *Plastik, vinil, odun gibi kolay alev alan yer ve yüzeylerde kullanmayın.
- *İçinde sıcak yağ veya sıvı varken cihazı son derece dikkatli hareket ettirin.
- *Cihazı yerinden alırken veya fişten çekerken cihazın kapalı konumda olmasına dikkat edin.
- *Bu ürün sadece ev kullanımı içindir. Ticari veya endüstriyel kullanım için değildir.
- *İlk kullanımda cihazı birkaç dakika boş olarak çalıştırın.

YARDIMCI NOKTALAR

- *Yemekleri üst üste koymayınız. Hava sirkülasyonu tamamlamak için her iki ızgarayı da kullanabilirsiniz.
- *Çok miktarda yemek hazırlamanız gerekiyorsa, her iki ızgarayı da kullanınız.
- *Hava sirkülasyonunu tamamlamak için yemekleri yerleştirirken bütün kenarlardan daima 1.50 cm'lik mesafe bırakınız.
- *Hava, tasın üst kısmında sıcaktır. Kapağı daima yarım daire şeklinde döndürerek açınız. Şayet her iki ızgarayı da kullanıyorsanız maşa ile yemekleri uygun şekilde yerleştiriniz.
- *Pasta ve diğer hamur işleri hazırlanırken malzeme önce ayaksız ızgaraya yerleştirilir, sonra da ayaklı ızgaraya konur. Bu sayede hamur işleriniz fırınıınızda uygun bir şekilde pişer.
- *Omlet veya hafif hamurumsu işlerin hazırlanmasında malzeme ayaksız ızgaraya yerleştirilir, sonra da ayaklı ızgara boş olarak konur. Aşırı derecedeki sıcaklığı önlemek için kapak ayaklı ızgaranın üstüne kapatılır.

FIRINDA PIŞİRME ZAMANI VE SICAKLIKLARI

PIŞİRME SÜRESİ EKMEK TATLILAR

Sade Pasta

20-25 dk

175 C

ayaksız ızgara

Kalıp İçinde Kek

35-40 dk

150 C

ayaksız ızgara

TURTA

Turta Tabanı

10-15 dk

200 C

ayaklı ızgara

Meyveli Tart

25-30 dk

175 C

ayaksız ızgara

Üstü Kapalı Tart

30-35 dk

175 C

ayaksız ızgara

Kremalı Tart

8-15 dk

175 C

ayaksız ızgara

HAMUR İŞİ

Ekmek (donmuş)

15-20 dk

175 C

ayaksız ızgara

Çikolatalı kek

18-20 dk

150 C

ayaksız ızgara

Üzümlü çörek

10-12 dk

200 C

ayaksız ızgara

Katlı kek (Milföy gibi)

18-20 dk

150 C

ayaksız ızgara

Mısır ekmeği

18-20 dk

180 C

ayaksız ızgara

DENİZ ÜRÜNLERİ

Balık

15-30 dk

190 C

ayaklı ızgara

Midye

5-10 dk

160 C

ayaksız ızgara

Buğulama

20-25 dk

175 C

ayaksız ızgara

SEBZE

Patates (KUMPİR)

25-30 dk

250 C

ayaksız ızgara

Kızarmış Patates

20-35 dk

200 C

ayaklı ızgara

Patlıcan (KÖZDE)

20-25 dk

200 C

ayaklı ızgara

KÜMES HAYVANLARI

Tam Tavuk

40-25 dk

200 C

ayaksız ızgara

Tavuk Parçaları

20-25 dk

200 C

ayaklı ızgara

Hindi

70-100 dk

200 C

ayaksız ızgara

Ördek

50-60 dk

200 C

ayaksız ızgara

ETLER

Siğir Kebap (+/-1.5kg.)

40-45 dk

170 C

ayaksız ızgara

Az Pişmiş

35-40 dk

175 C

ayaksız ızgara

İyice Kızarmış

50-55 dk

175 C

ayaksız ızgara

Et Kızartma

10-20 dk

250 C

ayaksız ızgara

Az pişmiş

15-20 dk

250 C

ayaksız ızgara

Kuzu Kebap (+/-1.5kg.)

60-70 dk

200 C

ayaksız ızgara

YUMURTALAR

Kaynatılmış

7-8 dk

200 C

ayaksız ızgara

Omlet

10-15 dk

175 C

ayaksız ızgara



MUTLU MÜŞTERİLERDEN LEZZETLİ TARİFLER



FIRINDA PİŞİRME VE BUĞULAMA

Sarılmış yiyecekler için pişirme sıcaklığı genelde 15-25 derece düşüktür. Cihazda fırınlama yaparken ön ısıtmaya gerek yoktur. Pişirme kabının kenarlarına çok yakın işlemlerde kekin orta kısmı az pişer. Bu nedenle büyük ve ortası delik kek kalıpları tercih edilmelidir.

IZGARA * çok pratik, çok sağlıklı

Izgara yapmak için sıcaklık 225-250C'a ayarlanır. Yiyecek, cam kalıp içindeki izgaranın üzerine hiçbir şeye sarılmadan konur. Yiyeceği sıcak hava kaynağına yaklaştırmak için en üst izgara kullanılmalıdır. Balık veya etin, izgaranın üzerine yapışmasını engellemek için izgaranın üstü yağlanabilir. Bu yiyeceğin yapışmasını önler. Kızartma sırasında cam potun alt kısmına damlaları tutması için alüminyum folyo ile kaplayabilirsiniz. Sıcak hava eti tam olarak pişirir ve besinin öz suyunu içinde tutar. Kızartma için besini çevirmek veya üzerine yağ dökmek gerekmez. Kızartmalarda aşağıda verilen çizelgedeki değerleri uygulayabilirsiniz.

FIRINDA PATATES (KUMPİR) * çocuklarınız bayılacak

Patatesleri soyun ve iri parçalar halinde dilimleyin. Üstüne isteğinize göre yağ sürün 200 derecede 30-40 dakika pişirin. Çıkardıktan sonra üzerine kaşar rendesi ilave edin, sıcaklığına hemen eriyecektir. Sebze veya köfte ile servis edebilirsiniz.



ETLİ GÜVEÇ * keyifli bir lezzet

1,5 kg kuşbaşı doğranmış dana eti, yaklaşık 2,5 cm2'lik küpler halinde kesilmiş 2 veya 3 patates, ayıklanmış ve dörder parçaya ayrılmış 2 havuç, 2 soğan, 0,5 kg mantar, 2 patlıcan, 2 domates, doğranmış defne yaprağı, 2 çorba kaşığı tuz, 1/4 çorba kaşığı biber, 2 veya 3 bardak su veya et suyu.

Tüm malzemeyi bir güveç veya tencere içerisinde karıştırın. 2-3 bardak su veya et suyunu ekleyip kapak veya alüminyum folyo ile üzerini kapatın. Güveç veya tencerenizi pişirme telinin üzerine yerleştirin. Termostatı 150 C ayarlayın ve 2-3 saat pişirin.

SOYALI TAVUK * pratik bir ziyafet

1,5 – 2 kg tavuk, tuz ve biber, soya sos, az miktar dilimlenmiş havuç, bezelye, patates, soğan, tereyağı veya margarin, bal (renginin çok güzel olmasını sağlayacak).

Tavuğu iyice yıkayıp boynunu ve iç organlarını temizleyin. Bez veya kağıt havlu ile kurulayın. Elinizle iç kısmına tuz ve biber ekleyip, sebzeleri içerisine yerleştirin. Derisine soya sos ve tuz serpiştirin. Ayaklarını ip ile bağlayın. Yemek fırçasıyla üzerine tereyağı veya margarin, tercihe bağlı olarak bal sürünüz. Pişirme teli üzerine yerleştirin, termostatı 180C ayarlayın ve 35-40 dakika pişirin. İstenirse pişirme telinin altında kalacak şekilde cam kabın içerisine ekstra patates bezelye de ilave edilebilir.

IZGARA BALIK * hem sağlıklı, hem pratik

Temizlenmiş balığı büyük parça alüminyum folyo üzerine yerleştirin. Üzerine 1 veya 2 limon sıkın. Dilimlenmiş soğan ve doğranmış kereviz ve maydanoz ilave edin. 2 veya 3 çorba kaşığı su veya şarap ile tereyağı veya margarin ekleyin. Karışımı hazırlanmış balığı folyo ile iyice sarınız. Pişirme telinin üzerine yerleştirin ve 220C'da 20 dakika pişirin.



IZGARA KARİDES * balığının yanında

Kabuklu karidesleri sudan geçirip limon suyu ve tuz ekleyin. Karidesleri pişirme teli üzerine yerleştirip üst kısımlarına yemek fırçasıyla eritilmiş tereyağı veya margarin veya sıvı yağ sürün. Termostatı 245C ayarlayıp 5 - 10 dakika pişirin

MUZ TATLISI * küçük bir kaçamak

½ bardak erimiş tereyağı, ½ bardak kahverengi şeker, 3 çorba kaşığı limon suyu, 2/3 bardak muz likörü veya rom, 6 veya 8 soyulmuş ve dikey olarak dörde bölünmüş muz, ¼ bardak ısıtılmış brendi veya rom.

Tava içerisinde tereyağı ve kahverengi şekeri eriyip kıvam alıncaya kadar karıştırın. Limon suyunu ve rom ilave edin 10 dakika pişirin. Muzları ekleyin ve üstleri kaplanana kadar iyice karıştırın. 245 C'de 10 dakika pişirin. Isıtılmış brendiyi veya rom'u muzların üzerine dökün ve dondurma üzerinde sos olarak servis yapın.

ELMALI ÇÖREK * vazgeçilmeyen tatlı

Bir paket margarin, üç kaşık yoğurt, toz şekeri, pudra şekeri, kabartma tozu, bir paket vanilya, ½ kg. elma, tarçın, bir fincan dövülmüş ceviz ve böreklik un.

Margarini eritin üç kaşık yoğurt ve üç çorba kaşığı toz şeker ilave ederek karıştırın vanilya, un, kabartma tozu ile hamurunuzu kulak memesi yumuşaklığına gelene kadar yoğurun, birkaç dakika dinlendirmeye bırakın. Bu arada yıkayıp soyulmuş elmalarınızı rendeleyin bir kapta içine üç kaşık toz şeker ilave edilmiş olarak suyunu çekene kadar karıştırın ateşten indikten sonra içine dövülmüş ceviz ve tarçın ilave edin. Kulak memesi kıvamındaki hamurunuzu 2-3 mm kalınlığında kare kare veya kahve tabağı büyüklüğünde açarak içine hazırladığınız harcı ilave ederek kapatın. Kare kare açtığınız hamurunuzu rulo olarak (bir tur çevirerek) hazırlayabilirsiniz. Turbo fırınınızı 175C ve 20 dakika ayarlayıp iki sıra olarak (ayaklı ve ayaksız) dizin ve turbo fırınınızı çalıştırın. Pişirme sonunda pudra şekeri ile servis yapın.

ŞİŞ KÖFTE * yöresel lezzet

750 gr. Az yağlı dana kıyması, üç adet kuru soğan, isteğe göre acı pul biber, birkaç yıkanmış ve ince kıyılmış maydanoz, bir yumurta sarısı, tuz ve 70gr. Rendelenmiş kuru ekme. Kıymanızı bir kabin içine yayın, soğanlarınızı rendeleyip suyu ile birlikte kıymaya ilave edin yumurtanın sarısını diğer malzemelerle birlikte iyice yoğurun kıyma köftelik kıvama gelince topak topak koparak önceden hazırladığınız şişlere çekin. Turbo fırınınızı 200C ve 20 dakikaya ayarlayıp pişirimi gerçekleştirin. Mevsimine göre domates, havuç ve turp rendesi ile garnitürleyip servis yapın.

PERMESANLI EKMEK * nefis bir başlangıç

6-8 dilim yaklaşık 2,5cm kalınlığında dilimlenmiş ekme, ½ bardak eritilmiş tereyağı veya margarin, 1 çorba kaşığı iri parmesan peyniri, 2 diş doğranmış sarımsak, kekik. Eritilmiş tereyağı veya margarini Parmesan peynirini ve doğranmış sarımsağı iyice karıştırın. Bu karışımı ekme üzerine sürüp biraz bekletin. Pişirme telinin üzerine dizip 245C'de 5-8 dakikada kızartın.

NURCAN EDİN ** IZGARA BALIK

Balıkların üzeri boydan boya güzelce çizilir, bir kabın içinde zeytinyağı, karabiber, kekik, pul biber (acı seviliyorsa) limon suyu karıştırılır, kuyruğu kesilir (turbo içinde ızgara dışına taşmamak kaydı ile) Bu hazırlanan sos balığın karnının içine solungaç araları ve çizilen üst kısma sürülür. 250C 'de 15 – 20 dakikada pişirilir, çevirmeye gerek yoktur. Afiyet olsun.

SERPİL SÜREL ** ISLAMA KÖFTE

Bayat ekmekek dilim olarak kesilir. Et suyu kaynatılır, içine kırmızı biber, zeytinyağı konulur. Ekmek dilimleri bandırılıp Turbo' nun alt rafına dizilir, üst rafına köfteleri dizip 200C'de 10 dakika pişirilip afiyetle yenilir.



PETRA DAYANIKLI TÜKETİM MALLARI SAN. VE TİC. A.Ş.