



APARAT ZA KUVANJE SC-100 Cookino

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne informacije o bezbednosti, upotrebi i odlaganju aparata. Upoznajte se sa svim bezbednosnim uputstvima pre upotrebe aparata. Aparat koristite kako je opisano i u okviru navedenih sfera primene. Ako predajete proizvod trećem licu, prosledite mu i svu prateću dokumentaciju.

VAŽNA SIGURNOSNA UPUTSTVA

Saobraznost (garancija) neće važiti u situacijama kada aparat koristite za namene koje nisu predviđene:

- U kuhinjama, prodavnicama, kancelarijama i ostalom radnom okruženju
- U seoskim domaćinstvima
- U sobama hotela, motela i drugim rezidencijalnim okruženjima
- U pansionima

Aparat mogu da koriste osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili lica bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom odgovorne osobe. Mogu da ga koriste i ako su dobili uputstva vezana za bezbednu upotrebu aparata i ako razumeju moguće opasnosti. Držite aparat i njegov kabl van domašaja dece mlađe od 8 godina. Deca ne treba da čiste i održavaju aparat.

Aparat treba da bude uvek bezbedno pozicioniran, sa ručkama (ako ih ima) da bi se izbeglo prosipanje vruće sadržine.

Ovaj aparat nije predviđen da ga pokreće spoljni tajmer ili posebni daljinski upravljač.

Ukoliko je kabl aparata oštećen, da bi se izbegla opasnost, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba sa sličnim kvalifikacijama.

Temperatura dostupnih površina može biti visoka kada je aparat u radu. Nikada ne dodirujte vruće delove aparata.

Držite aparat i kabl tako da deci mlađoj od 8 godina nije na dohvatu ruke.

Čistite poklopac, posudu i spoljašnjost sušerom i vodom. Posuda za kuvanje nije predviđeno da se pere u mašini za pranje sudova jer može doći do oštećenja zaštitnog premaza posude u kontaktu sa agresivnim deterdžentima.

Telo aparata čistite posebno, i to vlažnom krpom.

Aparat se može koristiti do visine od 4000 m.

Pažnja: površina grejnog elementa nakon upotrebe može biti vruća.

Pažnja: opasnost od povrede usled nepravilnog korišćenja aparata.

Zbog Vaše sigurnosti ovaj uređaj ispunjava trenutne standarde i propise (smernice o niskom naponu, elektromagnetnoj kompatibilnosti, materijalima koji dolaze u kontakt s hranom, o životnoj sredini, itd).

- Proverite da li napon u Vašem domaćinstvu odgovara naponu aparata (naizmjenična struja).
- Budući da postoji mnogo različitih standarda, ako nameravate da koristite aparat u zemlji u kojoj nije kupljen obavezno ga pre upotrebe odnesite u ovlašćeni servis.
- Za modele s demontažnim naponskim kablom, koristite isključivo originalni naponski kabl.
- Uređaj je isključivo namenjen za upotrebu u domaćinstvu. Proizvođač ne snosi odgovornost u slučaju bilo kakve vrste komercijalne upotrebe, neprikladne upotrebe ili nepridržavanje uputstva, i garancija neće važiti.
- Uređaj koristite na ravnoj, stabilnoj radnoj površini otpornoj na toplotu, dalje od izvora vode.
- Uvek isključite uređaj: nakon upotrebe, kada ga pomerate ili čistite.
- Nikada nemojte uređaj potapati u vodu!
- U slučaju požara, izvucite utikač iz utičnice i plamen ugasite vlažnom krpom.
- Nikada nemojte pomerati uređaj dok se u njemu nalazi vruća hrana.
- Uređaj nikada nemojte uključivati ako je prazan.
- Ne upotrebljavajte produžni kabl. Ukoliko prihvatite odgovornost i odlučite se za korišćenje produžnog kabla, koristite samo onaj koji nije oštećen, koji ima utičnice sa uzemljenjem i koji odgovara jačini aparata.
- Ne ostavljajte kabl za napajanje da visi. On nikada ne sme biti blizu ili u dodiru sa vrućim delovima aparata i izvorima toplote.
- Ne isključujte aparat povlačenjem za kabl.
- Ne uključujte aparat blizu zapaljivih materijala (roletne, zavese...) ili blizu izvora toplote (ringla na gas, vruće ringle električnog šporeta itd.).
- Ne pomerajte aparat kada je pun vruće tečnosti ili hrane.
- Ukoliko Vaša friteza ima demontažnu posudu, nikada je ne vadite iz aparata dok je uključen.
- Ne odlazite fritezu napolju. Aparat čuvajte na suvom mestu koje ima dobru ventilaciju.
- Nemojte da prepunite korpicu friteze, ne prelazite maksimalni kapacitet.
- Nemojte dozvoliti da se naponski kabl umrsi.
- Nemojte isključivati uređaj povlačenjem naponskog kabla.

- Nemojte koristiti produžne kablove. Ukoliko ipak morate koristiti, upotrebiti neoštećeni kabl sa uzemljenjem i u skladu sa specifikacijama navedenim na uređaju.
- Nemojte prekrivati otvore za vazduh na aparatu prilikom korišćenja
- Nemojte uključivati aparat ako se posuda za pripremu hrane ne nalazi na svom mestu
- Potrebno je obezbediti slobodan prostor oko aparata kada se koristi – najmanje 10cm udaljenosti od svakog zida, a sam aparat ne sme biti prekriven nekim drugim predmetom, krpom i slično.

Saveti / informacije

- U cilju Vaše bezbednosti, aparat je napravljen u skladu sa važećim normama i propisima (Direktiva o niskom naponu, elektromagnetnoj kompatibilnosti, materijalima koji dolaze u dodir sa hranom, životnoj sredini...).
- Aparat je namenjen isključivo za kućnu upotrebu. Ukoliko se aparat koristi u profesionalne svrhe ili se na bilo koji način neprimereno upotrebljava i ne slede uputstva, proizvođač ne snosi odgovornost i garancija neće važiti.
- U cilju Vaše bezbednosti koristite samo dodatni pribor i rezervne delove koji odgovaraju aparatu.
- Kod modela sa demontažnim kablom, koristite samo originalni kabl za napajanje.
- U slučaju požara, nikada ne pokušavajte da plamen ugasisite vodom.
 - Zatvorite poklopac. Isključite aparat iz struje. Plamen gasite vlažnom krpom.
- OPREZ: osetljive osobe kao što su trudnice, mala deca, starije osobe i osobe sa oslabljenim imunitetom treba da imaju na umu da kuvanje na temperaturama koje su niže od 80°C nije dovoljno da se ukloni sanitarni rizik od bakterija za sve vrste hrane osim za jogurt.

Vaš aparat sadrži vredne materije koje se mogu reciklirati i ponovo upotrebiti. Odložite ga na mesto za prikupljanje takvog otpada.

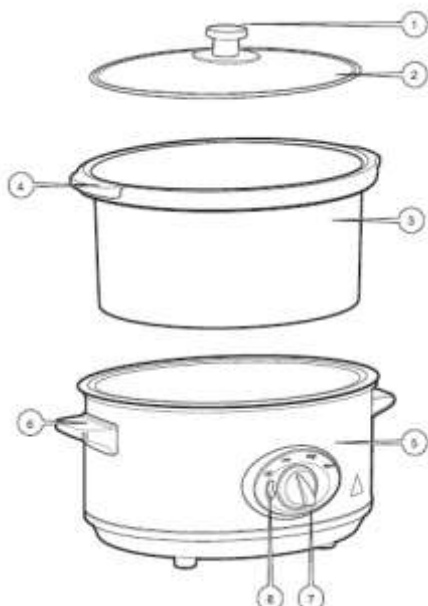


Da biste se zaštitili od električnog udara ne uranjajte kabl, utikač ili delove aparata kroz koje prolazi struja u vodu ili neku drugu tečnost. Ne koristite aparat vlažnim rukama. Ne koristiti plastične kese iz pakovanja za igranje. Držati kese van domašaja dece, kako bi se sprečile eventualna povrede.



POVRŠINA JE VRELA/ZAGREJANA U TOKU I NEPOSREDNO NAKON UPOTREBE – NE DODIRIVATI DOK SE NE OHLADI!

DELOVI APARATA



1. Ručica poklopca
2. Poklopac stakleni
3. Keramička posuda
4. Ručke posude
5. Baza - kućište aparata
6. Ručke baze aparata
7. Temperaturni prekidač
8. Svetlosni indikator

POZICIJE PREKIDAČA – VREME KUVANJA:

OFF – isključeno
 LOW – od 6 do 8 sati
 HIGH – od 3 do sati
 WARM – podgrevanje hrane, održavanje temperature

RAD APARATA

Pre prve upotrebe aparata za kuvanje otklonite sve oznake sa aparata. Operite unutrašnju posudu i stakleni poklopac toplom vodom i sredstvom za pranje sudova, i osušite ih krpom.

PAŽNJA!!! Tokom prvih par minuta upotrebe aparata sasvim je normalno da se pojavi para ili neprijatan miris. Ona će polako nestajati tokom upotrebe.

1. Postavite bazu aparata na suhu, ravnu i otpornu na toplotu površinu, daleko od ivice. Ne upotrebljavajte ovaj aparat na podu.
2. Stavite hranu i ostale sastojke u unutrašnju posudu za kuvanje, i posudu za kuvanje ubacite u bazu aparata.
3. Poklopite sa staklenim poklopcem. Ukoliko je potrebno, određene namirnice prvo dinstati u tiganju. Ovaj uređaj nije predviđen za dinstanje.
4. Podesite kontrolno dugme na poziciju OFF (isključeno) pre nego uključite aparat u struju.
5. Kada završite sa kuvanjem, isključite aparat iz struje i izvadite unutrašnju posudu koristeći rukavice.

OPIS:

- Upotreba ovog aparata vam omogućava da na najefikasniji način pripremite ukusne obroke sa vrlo malo provedenog vremena u kuhinji.
- Tradicionalna verzija sporokuvajuće šerpe je bila karakteristična za pripremu uglavnom supa i tečnijih jela. Unutrašnja keramička posuda vam omogućava pripremu i nešto modernijih porodičnih jela. Unutrašnja posuda je konvencionalna, pa je možete izneti direktno i servirati. Uvek stavite unutrašnju posudu na površinu koja je otporna na toplotu.
- Ova metoda kuvanja je idealna za pripremanje debljih komada mesa, koji u ovoj sporokuvajućoj šerpi dugo tinjaju, što osigurava i daje ukusnije jelo.

HRANA POGODNA ZA KUVANJE U APARATU I PRIPREMA:

Većina namirnica je pogodna za kuvanje u sporokuvajućoj šerpi, i postoji par pravila koja bi trebala biti ispoštovana:

- Isecite korenasto povrće na male komade, jer se oni duže kuvaju od mesa. Trebalo bi da ih pre ubacivanja u sporokuvajuću šerpu dinstate 2 do 3 minuta. Uvek postavite korenasto povrće na dno unutrašnje posude, a ostale sastojke uronite nakon toga.
- Skinite sam višak masnoće sa mesa, jer ovaj način kuvanja ne dozvoljava masnoći sa mesa da ispari.
- Prilikom prilagođavanja recepta za koji ste do sada koristili konvencionalnu rernu, možda će biti neophodno da smanjite količinu tečnosti neophodnu za kuvanje. Tečnost u aparatu neće isparavati u istoj meri kao u konvencionalnoj rerni.
- Ne koristite ovaj aparat za ponovno grejanje hrane-podgrevanje.
- Pre upotrebe crvenog pasulja u ovom aparatu, on mora biti potopljen u vodu i kivan najmanje 10 minuta kako bi se uklonili svi toksini.
- Ne stavljajte unutrašnju posudu i stakleni poklopac u rernu, frižider, mikrotalasnu rernu, električnu ploču ili plin.
- Ne izlažite unutrašnju posudu naglim promenama temperature. Dodavanje hladne vode, u veoma vruću unutrašnju posudu može izazvati pucanje.
- Ne ostavljajte unutrašnju posudu dugo u vodi.
- Ne uključujte aparat da radi ukoliko unutrašnja posuda nije u bazi ili ukoliko je prazna.

KORISNI SAVETI:

- Unutrašnja posuda bi trebala biti bar do pola puna.
- Ovaj aparat zadržava vlagu. Ukoliko želite da regulišete zadržavanje vlage, nakon kuvanja podignite poklopac i okrenite kontrolno dugme na najveći nivo, ostavite hranu da se tako krčka 30 do 45 minuta.
- Poklopac nije zapečaćen. Nemojte ga podizati bez potrebe jer se dostignuta temperature u unutrašnjoj posudi gubi. Svaki put kada ga podignete, produžite period kuvanja za 10 minuta.
- Kada pravite supu, ostavite 5 cm prostora između vrha unutrašnje posude i površine hrane, kako bi moglo adekvatno da se krčka.
- Ukoliko nemate dovoljno vremena za pripremu namirnica ujutru, pripremite ih noć pre toga i ostavite hranu u zatvorenoj posudi u frižideru. Hranu ujutru prebacite u unutrašnju posudu za kuvanje, dodajte tečnost i podesite na ženjeni način kuvanja.
- Većinu vrsta mesa i povrća bi trebalo kuvati 8 do 10 sati na nižoj, 4 do 6 sati na višoj temperaturi.

- Pojedine namirnice **nisu pogodne** za ovaj aparat. Paste, morski plodovi, mleko i razni kremovi bi trebali biti dodati tek kada završite proces kuvanja.
- Hrana koja je isečena na manje komade će biti potrebno manje vremena da se skuva. Korenasto povrće se kuva duže nego meso. Zato vodite računa da ga uvek stavite na donju polovinu unutrašnje posude.
- Kada završite proces kuvanja, isključite aparat i poklopite ga. Aparat će zadržavati toplotu do 30 minuta. Ukoliko želite da duže čuva temperature, podesite ga na lagano kuvanje.
- Sva hrana mora biti pokrivena vodom ili sosom. U odvojenoj posudi pripremite tečnost, vodu ili sos i prekrijte hranu u unutrašnjoj posudi.
- Kada spremate velike komade mesa, šunke ili živine veličina i oblik su veoma važni. Nemojte dozvoliti da komad mesa pređe 2/3 unutrašnje posude. Ukoliko je potrebno presecite komad na dva dela.

ČIŠĆENJE I ČUVANJE

Pre odlaganja ili čišćenja aparata proverite da je aparat isključen iz struje i na OFF poziciji. Pre čišćenja dobro proverite da li je aparat skroz ohlađen.

- Unutrašnja posuda se može prati u mašini ili možete je prati ručno uz pomoć suđera, tople vode i sredstva za pranje sudova. Kako biste otklonili sve ostatke hrane sa dna posude, preko noći ostavite da odstoji voda sa sredstvom za pranje sudova. Ujutru samo isperite unutrašnju posudu.
- Unutrašnjost baze aparata možete čistiti lagano sa suvom krpom. Nikako ne koristite abrazivna sredstva na bilo kom delu aparata jer može doći do oštećenja.

NIKADA NE POTAPAJTE CEO APARAT U VODU ILI BILO KAKVU DRUGU TEČNOST, JER MOŽE DOĆI DO OŠTEĆENJA APARATA.

INFORMACIJE O GARANCIJI

Upozoravamo Vas da svako korišćenje aparata na nepropisan način, korišćenje protivno sigurnosnim uputstvima i instrukcijama koji idu uz aparat, korišćenje sile ili drugih nedozvoljenih načina prilikom korišćenja aparata te pokušaj otvaranja aparata ili njegovo popravljavanje od strane neovlašćenog lica koje ne poseduje ugovor sa davaocem garancije direktno prouzrokuje gubitak garancije u bilo kom trenutku trajanja garantnog roka. Delovi aparata koji su podložni trošenju protekom vremena ne podležu garanciji.

ODLAGANJE DOTRAJALOG APARATA



1. Kad se na proizvodu nalazi precrtan simbol kante za otpatke na točkovima to znači da je proizvod obuhvaćen evropskom direktivom 2014/30/EU.

2. Svi električni i elektronski aparati i uređaji moraju se odložiti mimo kućnog otpada u predviđenim sabirnim centrima koji su određeni za te namene od strane državnih ili lokalnih vlasti.

3. Pravilan način odlaganja Vaših aparata će pomoći u sprečavanju mogućih štetnih posledica po okolinu i zdravlje ljudi.

4. Radi više detalja u vezi sa odlaganjem ovog proizvoda molimo Vas da se obratite lokalnim vlastima, Vašoj lokalnoj organizaciji za odlaganje otpada ili uvozniku ovog proizvoda.

U skladu sa Evropskim direktivama primenljivim na ovaj proizvod.

	UPOZORENJA
	Pre čišćenja ili odlaganja, molimo Vas da isključite aparat sa elektro napajanja (isključiti sa strujne mreže), kako biste sprečili rizik od strujnog udara!
	Zabranjeno je vaditi utikač iz strujne utičnice vlažnim rukama, jer u protivnom može doći do povećanog rizika od strujnog udara!
	Nije dozvoljeno koristiti ovaj aparat u kupatilu, jer zbog prisustva vode i vodene pare može doći do strujnog udara!
	Molimo Vas da ne pokušavate napraviti nikakve izmene na samom aparatu ili njegovim dodacima; nemojte rastavljati ili otvarati aparat ili pokušavati da ga sami popravite, jer može doći do strujnog udara, požara ili povreda. Za sve popravke obratite se ovlašćenom servisu!
	Nemojte priključivati ovaj aparat na strujnu mrežu sa naponom većim od 220V, jer u protivnom može doći do strujnog udara ili požara!
	Molimo Vas da uvek dobro pazite da ne dođe do oštećenja strujnog kabla. Kabl se ne sme rastezati, natezati, izlagati delovanju drugih aparata, uvrutati ili obmotavati, stavljati preko oštrih ivica ili drugih predmeta/površina koje mogu izazvati oštećenje kabla, opterećivati kabl – da ne biste izazvali strujni udar/požar! Ako je kabl oštećen mora biti zamenjen od strane kvalifikovane osobe u ovlašćenom servisu!
	Ako su strujni kabl ili bilo koji deo aparata oštećeni ili olabavljeni, molimo Vas da više ne koristite aparat, jer vrlo lako može doći do strujnog udara, kratkog spoja, požara ili ozbiljnih povreda!

Tehničke karakteristike:

- Kapacitet: 6.5L
- Napon: 220-240V ~ 50/60Hz
- Snaga: 320W

RECEPTI

Punjene paprika

Sastojci: 16-18 manjih crvenih paprika 8 kašika ulja 1 srednji crni luk 5 kašika pirinča dugog zrna 700 g mlevenog mesa so, mleveni biber 1-2 kašičice aleva paprike 4 kašike brašna 4 kašike paradajz pirea 600 ml juneće supe	U tiganju na 4 kašike zagrejanog ulja propržiti sitno seckani crni luk. Dodati meso i opran, očišćeni pirinač, pa pržiti dok meso ne pobeli. Po potrebi naliti sa malo vode, ali pržiti dok ne ispari, jer fil ne treba da bude vodenast. Začiniti po ukusu. Na ulju propržiti brašno, dodati alevu papriku, supu i paradajz pire. Ostaviti da proključa uz mešanje, pa skloniti sa vatre. Malo prohladiti i sipati sos u Slow cooker. Paprike puniti pripremljenim filom, pa ih redati u aparat. Podesiti program aparata na LOW i ostaviti da krčka 8 do 10 sati. Kada su paprike ukrčkane po vašem ukusu, isključite aparat.
--	---

Sarma

Sastojci: 40 listova kiselog kupusa 1 kg mlevenog mesa 500 g dimljenih rebara 200 g dimljene slanine 350 g crnog luka 100 g pirinča oblog zrna 100 ml ulja - so i mešavina začina po ukusu 1/2 kašičice mlevenog bibera 2 kašičice aleva paprika - lovorov list - crni biber u znu suva papričica	U posudi izmešati mleveno meso, pirinač, iseckan luk, so, mešavinu začina, biber i alevu papriku. Listovima kiselog kupusa odseći debeli i tvrdi deo. Na dno krčka poredati nekoliko celih listova kupusa. Kašiku fila staviti na kraj lista, preklopiti spoljne krajeve jedan preko drugog, pa uviti kao rolatic. Krajeve stisnuti lagano ka unutra. Uvijene sarme redati jednu pored druge u keramičku posudu. Preko redova staviti po neki list lovora i biber u znu, a između sarmi poredati rebra i preko staviti po koju suhu papriku. U tiganju napraviti zapršku od zagrejanog ulja, brašna i aleva paprike. Preliti preko sarmi i dodati 300 ml vode. Blago protresti posudu, poklopiti, podesiti na program LOW i krčkati oko 9 - 10 sati. Najbolje je da ostavite da se krčka preko noći.
--	---

Podvarak

Sastojci: 800 g kiselog kupusa 2 glavice crnog luka 50 g pirinča dugog zrna 4-5 čena belog luka 150 g dimljene slanine 2 pileći batacka i karabataka 300 - 400 g svinjskog buta - so, mleveni biber 1-2 lista lovorova - mešavina začina oko 100 ml ulja	U tiganju propržiti sitno seckani crni i beli luk. Začiniti po ukusu solju, biberom, mešavinom začina i lovorom. Dinstati dok luk ne postane staklast. Dodati zatim opran pirinač i dinstati 1 - 2 minuta, pa skloniti sa vatre. Polovinu iseckanog kiselog kupusa staviti na dno keramičke posude krčka. Preko kupusa rasporediti komade mesa i seckanu slaninu, pa staviti proprženi luk. Na kraju rasporediti i ostatak kupusa. Sve naliti sa oko tri šolje vode. Poklopiti, podesiti na program LOW i krčkati podvarak oko 9 sati.
---	--

Šnicle sa bukovačom

Sastojci: 700-800 g šnicli (svinjskih ili telećih) 100 g crnog luka par čenova belog luka 400 g bukovača 50 ml belog vina so, biber 1 kašičica mešavine suvog začina 500 ml krem supe od pečurki ulje po potrebi brašno za valjanje šnicli	Šnicle blago izlupati, uvaljati svaku posebno u brašno, pa u zagrejanom tiganju, na malo ulja, propržiti sa obe strane da „pobele“. Propržene šnicle zatim ređati na dno krčka. Crni i beli luk sitno naseckati pa rasporediti preko šnicli. Posoliti i dodati začine. Dodati i sitno seckane bukovače i na kraju naliti vinom i supom. Poklopiti aparat, podesiti na program LOW i krčkati (najbolje preko noći) 8 do 10 sati. Šnicle poslužiti uz prilog po želji: krompir pire, pirinač...
---	---

Aromatični svinjski file

Sastojci: 1 kg svinjskog filea u komadu 1 kašika ulja 1 kašičica dimljene paprike 1 kašičica suve majcine dušice 1 kašičica belog luka u prahu 1 kašičica suvog crnog luka 1/2 kašičice kajenske paprike 1/2 kašičice bibera 2 kašičice soli 150 g meda 125 g maslaca 4 čena belog luka 65 ml jabukovog sirćeta po pola kašičice soli i bibera 3 kašičice kukuruznog brašna	Sve suve začine izmešati zajedno. Meso nauljiti sa svih strana, pa ga dobro uvaljati i istrlijati mešavinom suvih začina. Na malo ulja zagrejanog u tiganju propržiti svinjski file sa svih strana da uhvati lepu, rumenu koricu. Pržiti 10-tak minuta uz povremeno okretanje. Meso zatim staviti u aparat. U istom tiganju gde se pržilo meso rastopiti maslac, dodati med i sirće, kao i gnječeni beli luk i začine. Kuvati dok se med ne rastopi i masa ne pusti ključ- dva, pa sipati preko mesa u krčku. Poklopiti aparat, podesiti ga na program LOW (8 do 10 sati). Pečeno meso izvaditi iz aparata i ostaviti ga na toplom mestu, pokriveno alu folijom. Tečnost presuti u tiganj. Malo tečnosti odvojiti, ohladiti i razmutiti kukuruzno brašno da nema grudvica. Zatim sipati u tiganj, pa na laganoj vatri uz stalno mešanje skuvati fini, kremasti sos. Pripremljenim sosom prelići pečeno meso i poslužiti uz prilog po želji.
--	---

Ćureći bataci

Sastojci: 1 kg ćurećih bataka (2 komada) 3 srednje glavice crnog luka 8-10 čenova belog luka 300 ml pileće supe 1 kašičica soli šareni biber 1 kašičica majcine dušice 2-3 manja lovorova lista 1 kašičica kajenske paprike 2 kašike meda 2 kašike maslinovog ulja	Batake oprati, prosušiti ubrusom, pa začiniti solju i biberom. U tiganju zagrejati ulje, propržiti batake sa svih strana da porumene, otprilike po 3 minuta sa svake strane. Izvaditi iz tiganja i ostaviti na toplom mestu. Na istoj masnoći propržiti na listiće seckani crni luk i seckani beli luk, dodati lovor, med, začine i propržiti dok luk ne postane staklast. Masu sipati u aparat, pa preko luka staviti batake. Naliti supom, poklopiti i uključiti na program HIGH (6 do 8 sati kuvanja).
---	---