

UPUTE ZA UPORABU COOKOVER MODEL C-01



Prije instalacije i korištenja uređaja,
pažljivo pročitajte ovaj priručnik i slijedite upozorenja
i mjere opreza navedene u njemu.



Poštovani,

čestitamo Vam na kupnji i zahvaljujemo na povjerenju koje ste ukazali našem brendu.

COOKOVER Philippiak Milano radi na temelju modernih tehnoloških rješenja, stoga Vas molimo da pažljivo pročitate upute i potom se pridržavate sadržanih upozorenja i mjera opreza.

Također preporučamo da upute sačuvate za buduće uporabe.

Ukoliko imate dodatnih pitanja, molimo Vas da kontaktirate našu Službu za korisnike.

Također preporučamo sastanak s našim prodajnim predstavnikom, koji će Vam pomoći sa korisnim savjetima u vezi korištenja COOKOVERA Philippiak Milano.

Tim Philippiak Milano

SADRŽAJ

1. SIGURNOSNE UPUTE I UPOZORENJA	2
2. DIJELOVI UREĐAJA I PRIBOR	4
3. RAD S UREĐAJEM	7
4. ZAŠTITA MOTORA	9
5. GREŠKE I RJEŠENJA	10
6. TEHNIČKI PODACI	11
7. MATERIJALI KORIŠTENI ZA PROIZVODNJU UREĐAJA	12
8. APLIKACIJA PHILIPPIAK HOME	13
9. FUNKCIJE	16

1. SIGURNOSNI SAVJETI I UPOZORENJA

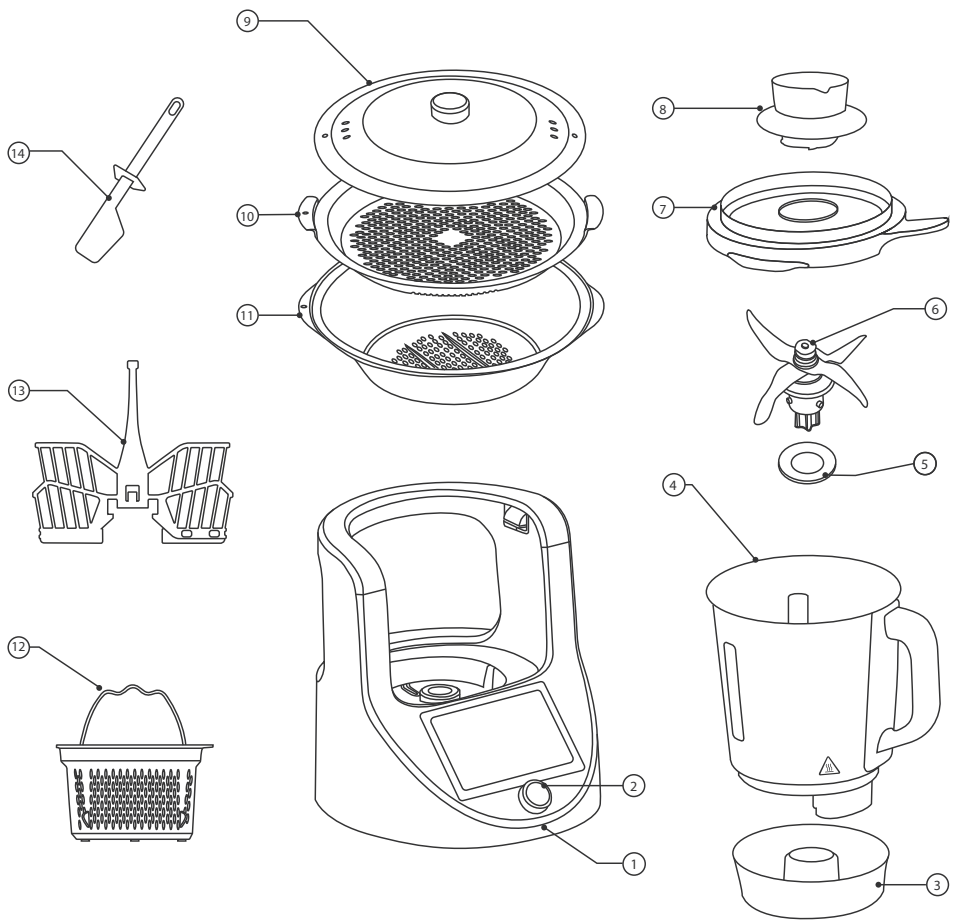
1. Prije prve uporabe pročitajte upute za uporabu.
2. Sačuvajte ove upute za buduću upotrebu.
3. Prije spajanja uređaja provjerite odgovara li napon naveden na uređaju lokalnom mrežnom naponu.
4. Prije prve uporabe temeljito očistite dijelove i pribor Cookovera koji će doći u dodir s hranom.
5. Nikada ne koristite pribor ili dijelove drugih proizvođača. Garancija prestaje vrijediti ako su takvi pribor ili dijelovi korišteni.
6. Ne koristite uređaj ako su kabel, utikač ili drugi dijelovi oštećeni.
7. Uvijek postavljajte glavnu jedinicu na ravnu, suhu i čistu površinu.
8. Cookover ne smiju koristiti djeca. Držite uređaj i njegov kabel izvan dosega djece.
9. Nikada ne dopustite da uređaj radi bez nadzora.
10. Isključite uređaj prije odvajanja od struje.
11. Prije nego što počnete skidati dijelove uređaja, pričekaite da pokretni dijelovi prestanu raditi.
12. Nikada ne uranjajte glavnu jedinicu u vodu ili drugu tekućinu, niti je perite pod slavinom.
13. Ne koristite uređaj koji je bio poplavljen vodom ili na drugi način oštećen. Ako je električni kabel oštećen, uređaj pao ili doživio drugo mehaničko oštećenje, preporučamo slanje uređaja u ovlaštenu servis.
14. Ne postavljajte uređaj na grijače ploče, keramičke, indukcijske ili bilo koje druge koje proizvode toplinu. Uređaj postavljen na vrućoj površini može se zapaliti.
15. Prilikom uporabe uređaja održavajte odgovarajuću udaljenost između samog uređaja i električnog kabla te uređaja koji proizvode toplinu.
16. Kako biste osigurali ispravan rad, uvijek spojite uređaj na izvor napajanja koji odgovara parametrima navedenim na informativnoj pločici smještenoj na dnu uređaja.
17. Uređaj mogu koristiti osobe s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, bez iskustva i znanja, samo pod nadzorom ili ako su dobile upute o sigurnoj uporabi uređaja i razumiju povezane opasnosti.
18. Uređaj nije namijenjen djeci. Čuvajte ga na sigurnom mjestu nedostupnom djeci.
19. Svaki put kada koristite uređaj s zatvorenim otvorom na poklopcu, imajte na umu da stvoreni tlak ili odabir neodgovarajućih brzina miješanja ili drugih funkcija može uzrokovati naglo izbacivanje pripremljene hrane iz posude van. Izbjegavajte to kako ne biste doživjeli opekline.
20. Iz sigurnosnih razloga ne prekoračujte sigurnu razinu punjenja posude označenu s "MAX" - 2,5 l.
21. Ako je uređaj vruć izvana i sadrži vrući sadržaj, budite posebno oprezni kako biste izbjegli opekline. Tijekom rada, sadržaj posude može prskati i/ili jako isparavati.
22. Prilikom dodavanja tekućine u posudu tijekom rada, budite posebno oprezni kako sadržaj ne bi izašao van.
23. Ako se tijekom kuhanja poklopac ili otvor posude blokiraju, isključite uređaj iz izvora napajanja bez dodirivanja zaslona.
24. Otvor na poklopcu posude tijekom kuhanja nikada ne smije biti blokiran sastojcima/proizvodima.
25. Nakon završetka kuhanja, zbog visoke temperature, posudu pažljivo izvadite iz uređaja kako biste spriječili opekline.
26. Tijekom kuhanja vrućih jela vrlo polako povećavajte broj okretaja uređaja kako biste spriječili izlazak hrane van, plavljenje radne površine ili opekline. Poklopac treba imati postavljen čep osim ako recept ne kaže drugačije.
27. Budite posebno oprezni tijekom rada s vrućim mastima jer mogu prskati nakon dodavanja sastojaka ili uporabe pribora koji su vlažni ili sadrže vodu. To nosi rizik od opekline.
28. Tijekom rada uređaja provjerite je li poklopac posude zaključan. Ako se poklopac posude otključa tijekom rada uređaja ili uređaj počne raditi bez zaključanog poklopca, isključite uređaj i prijavite reklamaciju Korisničkoj službi.
29. Postavite uređaj na sigurnu udaljenost od ruba radne površine.
30. Tijekom obrade vruće hrane (na temperaturi od 60°C ili više) ne dodirujte posudu.
31. Pridržavajte se smjernica u receptima, odnosno postavki brzine okretaja i visine temperature.
32. Provjeravajte stanje pribora kako se, u slučaju njihovog oštećenja tijekom pripreme jela, niti jedan dio ne bi našao u hrani i predstavljao opasnost od gutanja ili gušenja.
33. Špatule ne ubacujte u posudu sa strane ručke.
34. Pribor Cookovera nije namijenjen za druge proizvode kao što su tave i lonci.
35. Ako se pribor ošteti tijekom kuhanja, bacite hranu i kontaktirajte servis radi kupnje novih dijelova.

36. Budite posebno oprezni tijekom rada i zamjene noža koji je vrlo oštar. Prilikom vađenja ili ponovnog ubacivanja noža držite samo njegov gornji dio.
37. Kako biste izbjegli posjekotine, ne stavljajte ruke ili druge dijelove tijela u uređaj tijekom rada.
38. Pazite na kosu i odjeću kako se ne bi zaplele u nož ili metlicu tijekom rada uređaja.
39. lopatica služi isključivo za miješanje i ne smije se koristiti tijekom rada noža (osim u receptima gdje je to opisano).
40. Ne koristite špatulu tijekom uporabe metlice.
41. Metlica je osjetljiva i ne može raditi iznad brzine od 8 okretaja. Ne dodavajte tijekom njenog rada veće sastojke koji bi je mogli blokirati ili oštetiti.
42. Prije početka rada provjerite je li metlica dobro postavljena na nož.
43. Tijekom kuhanja na pari kontrolirajte razinu vode, ako voda ispari može doći do oštećenja uređaja. Uređaj uzrokuje brzo isparavanje vode tijekom kuhanja.
44. Budite oprezni prilikom ulijevanja vruće tekućine jer može doći do "izbacivanja" tekućine iz uređaja zbog naglog isparavanja.
45. Upozorenje: "Vruća površina"  na posudi upozorava da trebate biti oprezni. Posuda može biti vruća i ne smije se dodirivati bez opreza!
46. Uređaj tijekom kuhanja proizvodi paru pa ga postavite tako da ne ošteti, primjerice, namještaj.
47. Tijekom miksiranja, mljevenja i kuhanja preporučujemo zatvaranje poklopca čepom osim ako u receptu nije navedeno drugačije.
48. Uređaj ima ugrađenu vagu, preporučamo da s njim postupate pažljivo izbjegavajući naglo pomicanje po radnoj površini ili ispuštanje na radnu površinu čak i s male visine.

2. DIJELOVI UREĐAJA I PRIBOR

Provjerite sadržaj i ispravnost uređaja te pribora u pakiranju.

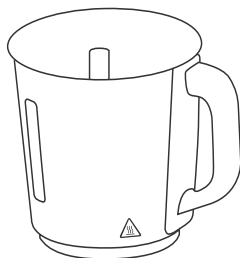
Pakiranje sadrži:



1.	Glavna jedinica	6.	Oštrica	10.	Posuda za parenje
2.	Regulacijski kodačić (tipka za uključivanje/isključivanje)	7.	Poklopac posude	11.	Posuda za isparivanje
3.	Podnožje posude	8.	Čep / Mjerica	12.	Košara
4.	Posuda	9.	Poklopac isparivača	13.	Miješalica /Metlica
5.	Brtveni prsten / Brtva dna posude			14.	Lopatica

Prije početka rada s uređajem upoznajte se s namjenom njegovog pribora. Svaki element je dizajniran za određenu svrhu.

A / POSUDA



Prije početka rada očistite posudu i poklopac posude.

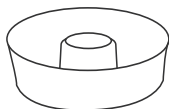
Montaža posude u uređaj:

1. Umetnite posudu u glavnu jedinicu.
2. Postavite poklopac posude. Poravnite ručku poklopca s ručkom posude. Lagano okrenite poklopac kako bi brtveni prsten bio pravilno postavljen.
3. Postavite čep/mjerač u otvor poklopca posude i pričvrstite ga u smjeru kazaljke na satu.
4. Priključite uređaj na struju i pritisnite gumb (uključiti/isključiti). Uređaj će se pokrenuti. Slijedite upute prikazane na zaslonu.

VAŽNO!

Posuda ima kapacitet od 3 litre. Potpuno napunjena može primiti 3,5 litre tekućine. Zbog sigurnosnih mjera, čistoće i specifičnosti jela, preporučamo kuhati jela s maksimalnim kapacitetom od 2,5 litre i ne puniti posudu iznad oznake MAX. Preljevanje posude može uzrokovati oštećenje uređaja i opekline! Provjerite da otvori na poklopcu posude nisu začepljeni. Budite oprezni prilikom vađenja posude kako biste izbjegli proljevanje njegovog sadržaja. Budite oprezni prilikom dodavanja tekućine u posudu.

B) PODNOŽJE POSUDE



Podnožje posude služi između ostalog za zaštitu, montažu i demontažu oštrice. Prije upotrebe posude, uvjerite se da je podnožje posude čvrsto pričvršćeno i zaključano.

U suprotnom, može doći do oštećenja drugih dijelova uređaja te prolivanja tekućina koje se ulijevaju u posudu.

C) POKLOPAC POSUDE



Koristite samo opranu posudu i poklopac te osigurajte da su im rubovi čisti. Uređaj ima sigurnosnu blokadu i radić će samo ako je poklopac posude zatvoren. Ne otvarajte poklopac posude na silu, posebno dok uređaj radi.

Prije početka rada, uređaj će automatski blokirati poklopac posude. Nakon završetka rada, uređaj će automatski otvoriti poklopac posude. Mehanizam za blokiranje ima senzor koji automatski prepoznaje je li poklopac posude pravilno postavljen. Mehanizam za blokiranje otpustit će poklopac posude nakon završetka rada s odgodom kako bi se spriječilo proljevanje sadržaja u posudau.

Uvijek održavajte poklopac, brtveni prsten i rub posude čistima te redovito provjeravajte nije li brtveni prsten oštećen. Ne demontirajte brtveni prsten poklopca. Njegovo prisilno uklanjanje može uzrokovati oštećenje. U slučaju oštećenja ili curenja, prestanite koristiti poklopac posude i obratite se Korisničkoj službi.

VAŽNO!

Kako biste omogućili pravilni ispuh pare i izbjegli prekomjerni tlak u posudi, osigurajte da otvor na poklopcu posude nije prekriven i blokiran. Kako biste spriječili prolijevanje tekućine tijekom kuhanja, koristite originalni Čep/Mjerica, Košaru ili Poklopac isparivača.

Kako biste izbjegli opekline, ne otvarajte poklopac posude na silu. Poklopac posude može se otvoriti samo kada je brzina postavljena na "0" i kada je blokada poklopca posude otvorena.

D) MJERICA / ČEP

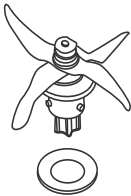


Mjerica je univerzalni predmet, služi kao zaštita otvora na poklopcu posude kako bi se spriječio gubitak topline i izlijevanje kuhanih jela. Mjerica je opremljena skalom kapaciteta od 30 ml do 80 ml. Ne zaboravite postaviti mjericu u otvor poklopca posude udubljenjem prema gore. Ako želite dodati malo tekućine bez vađenja mjerice, jednostavno je prelijte na poklopac posude, a tekućina će se sliti unutra.

Dodir s prolivenom vrućom hranom ili kontakt s vrućim površinama može uzrokovati opekline!

Pazite na vruće sastojke koji se izlijevaju iz otvora na poklopcu posude. Kako biste izbjegli opekline, postavite mjericu u otvor na poklopcu posude.

E) OŠTRICA / NOŽ



Instalacija oštrice:

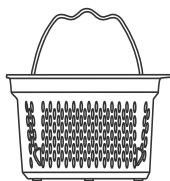
Držite držač posude jednom rukom, a drugom rukom umetnite oštricu u unutrašnjost posude, postavite ga u donji otvor i okrenite ga tako da ne može ispasti.

Zatim, držeći gornji dio oštrice, postavite bazu posude i zavijte je dok se strelica na držaču posude i zatvorena brava na bazi posude ne poravnaju.

VAŽNO!

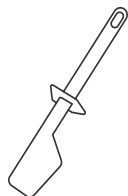
Nepravilnosti oko noža mogu uzrokovati oštećenje glavne jedinice. Provjerite je li brtva noža čvrsto priljubljena na dno posude i je li baza zaključana.

F) KOŠARA



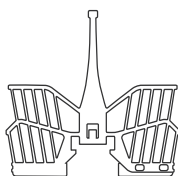
Košara služi za kuhanje na pari, kuhanje npr. riže. Može također služiti kao sito ili cjedilo.

G) LOPATICA



Lopatica služi za skupljanje proizvoda sa stijenki i dna posude, za miješanje jela te za vađenje košarice iz posude.

H) METLICA

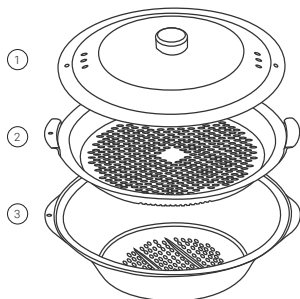


Metlica će vam pomoći umutiti npr. bjelanjke, vrhnje, maslac, majonezu itd. Također je važan alat pri pripremi pudinga ili kremastih smjesa. Tijekom kuhanja mlijeka, pripreme pudinga ili pirea, okomiti dijelovi metlice omogućuju daljnje miješanje sastojaka. Postavite metlicu na oštricu i lagano je okrenite u smjeru rotacije oštrice. Da biste je skinuli, držite gornji dio kvadratnog oblika i okrenite je lijevo i desno.

VAŽNO!

Prilikom korištenja metlice, brzina ne smije prijeći 8 okretaja, inače može doći do oštećenja. Ne dodavajte velike komade hrane tijekom rada metlice, jer može doći do oštećenja ili blokade.

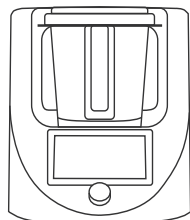
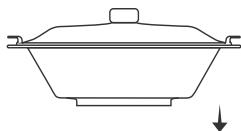
I) PARNA POSUDA



Parna posuda sastoji se od tri dijela:

1. Poklopac parne posude
2. Parna posuda – II kat
3. Parna posuda – I kat

Svi dijelovi izrađeni su od posebnih materijala prikladnih za kontakt s hranom. Prije upotrebe parne posude potrebno ju je pravilno postaviti na poklopac vrča (bez čepa/mjerice).



Korak 1

Za kuhanje na pari tijekom 30 minuta, dodajte u vrč najmanje 500 ml vode. Zatim zatvorite vrč poklopcem bez čepa/mjerice.

Korak 2

Dodajući sastojke u parnu posudu, pazite da na dno stavite proizvode koji se duže kuhaju, a na vrh one koji se kuhaju kraće. Postavite parnu posudu na poklopac vrča (bez mjerice).

Korak 3

Za početak kuhanja odaberite funkciju "Parna posuda", postavite vrijeme i pritisnite "Start". Voda potrebna za stvaranje pare trošit će se u količini od oko 500 grama na 30 min. Nakon završetka kuhanja, dopustite da vruća para nestane kako biste izbjegli opekline.

VAŽNO

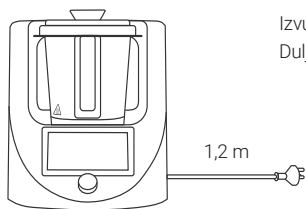
Dodajte 100 grama više vode na svakih dodatnih 5 minuta kuhanja.

Zapamtite nekoliko jednostavnih pravila: Vrč treba biti napunjen dovoljnom količinom vode ili tekućine, ali ne više od maksimalne razine - oznaka "MAX" na vrču.

Vrijeme kuhanja predloženo u receptima razlikovat će se ovisno o vrsti proizvoda, njihovoj veličini i preferencijama u načinu pripreme.

3. RADA S UREĐAJEM

A) PRIKLJUČAK NA STRUJU



Izvucite kabel iz kućišta uređaja.

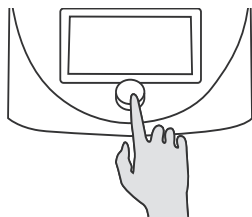
Duljina napojnog kabela iznosi 1,2 metra.

B) TRANSPORTNI NAČIN RAD

Za vrijeme transporta uređaj ima blokadu koja fiksira posudu. Pri prvom spajanju na struju, pritisnite glavni gumb (uključiti/isključiti) kako biste pokrenuli uređaj. Nakon uključivanja uređaja, mehanizam za blokiranje posude automatski će se otvoriti.

Prije transporta provjerite je li uređaj blokiran. Da biste blokirali uređaj, postupite na sljedeći način: idite u Postavke -> Više postavki -> Postavke i odaberite funkciju -> Sigurni transport, a zatim isključite uređaj.

C) KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI UREĐAJ



UKLJUČIVANJE

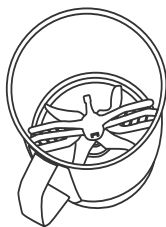
Da biste uključili uređaj, pritisnite glavni gumb (uključiti/isključiti). Na zaslonu će se pojaviti glavni izbornik.

ISKLJUČIVANJE

Pritisnite gumb (uključiti/isključiti) 3 sekunde, uređaj će se isključiti. Uređaj će se automatski isključiti nakon 30 minuta ako ga ne koristite.

D) ČIŠĆENJE POSUDE I POKLOPCA POSUDE

Izvadite posudu iz uređaja i demontirajte nož. Očistite unutrašnjost i vanjski dio posude toplom vodom ili u perilici posuđa (osim baze posude) i na isti način očistite ostale pribore.

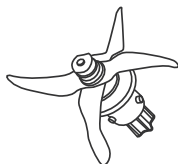


VAŽNO!

Opasnost od ozljede oštricom!

Nož je vrlo oštar, pa s njim postupajte oprezno. Nepravilna montaža noža može uzrokovati curenje, što može oštetiti glavnu jedinicu. Provjerite je li baza posude sigurno zaključana. Ako bilo koja tekućina iscuri ili se prolje na glavnu jedinicu, izvadite utikač iz utičnice, očistite i osušite glavnu jedinicu. Za čišćenje uređaja i pribora ne koristite oštre predmete kako biste izbjegli oštećenja. Kako biste spriječili oštećenje uređaja, provjerite da otvor za ventilaciju na dnu glavne jedinice nije blokiran.

E) ČIŠĆENJE NOŽA



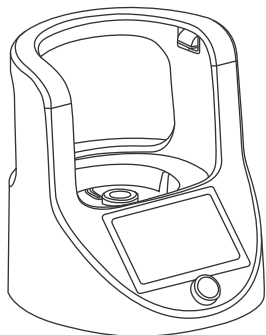
Držite glavu noža i isperite je pod slavinom. Nož također možete oprati u perilici posuđa.

F) FUNKCIJA SAMOČIŠĆENJA

Prilikom korištenja funkcije "Samočišćenja" provjerite da količina vode u posudi ne prelazi 700 grama. U funkciji "Samočišćenje" -> "Učini sam" ne postavljajte brzinu na više od 16 okretaja. Vrijeme čišćenja ne smije prelaziti 5 minuta, inače može doći do previsokog tlaka u poklopcu, što može uzrokovati curenje.

G) ČIŠĆENJE GLAVNE JEDINICE

Za čišćenje glavne jedinice koristite meku krpu i blago sredstvo za čišćenje.



VAŽNO

Prije čišćenja izvadite utikač iz utičnice.

Ne uranjajte glavnu jedinicu u vodu ili druge tekućine.

Čistite oprezno vlažnom krpom kako biste spriječili ulazak vlage u unutrašnjost uređaja. Ako primijetite da je tekućina ušla u glavnu jedinicu, kontaktirajte našu korisničku službu. Neki plastični dijelovi mogu s vremenom malo izbljediti, ali to ne utječe na rad uređaja.

4. ZAŠTITA MOTORA

A) PREOPTEREĆENJE MOTORA

Ako je opterećenje motora tijekom rada uređaja preveliko, uređaj se može automatski isključiti jer će se aktivirati automatska blokada od pregrijavanja motora. Nakon hlađenja motora - oko 5 minuta, uređaj će ponovno biti spreman za rad.

B) ZAŠTITA MOTORA

Ako motor prestane raditi ispravno, postupite na sljedeći način:

1. Izvadite posudu iz glavne jedinice.
2. Smanjite količinu sastojaka u posudi i/ili dodajte malo tekućine prema receptu.
3. Pričekajte oko 5 minuta (vrijeme hlađenja).
4. Vratite posudu natrag u uređaj.

VAŽNO!

Ozračnici se možda neće otvoriti tijekom prekida u opskrbi električnom energijom i nećete moći izvaditi posudu iz glavne jedinice – ponovno pokrenite uređaj kako biste otključali posudu.

5. GREŠKE I RJEŠENJA

POGREŠKE	RJEŠENJA
Uređaj se bez razloga isključuje.	Provjeri je li kabel za napajanje pravilno priključen.
Uređaj ne zagrijava jelo.	Provjeri jesu li postavljene vrijeme i temperatura kuhanja.
Uređaj se zaustavlja tijekom rada.	Idi na odjeljak „zaštita motora“.
Uređaj ne važe / problem s vagom.	Provjeri oslanjaju li se drugi predmeti na uređaj, je li kabel za napajanje previše zategnut te je li površina ispod uređaja ravna i čista.
Motor se pregrijava.	Provjeri ima li u posudi previše hrane, pričekaj malo i pokušaj ponovno.
Opterećenje motora je preveliko.	Smanji količinu hrane ili očisti oštricu i pokušaj ponovno.
Deformacija poklopca parnog nastavka.	Ako se poklopac posude za kuhanje na pari pere u perilici posuđa na vrlo visokoj temperaturi i ako je poklopac loše postavljen, može doći do deformacije. Ako se to dogodi, u posudu dodaj vodu, uključi kuhanje na pari i položi deformirani poklopac na posudu za kuhanje na pari. Nakon određenog vremena kuhanja, kada temperatura poraste, poklopac bi se trebao vratiti u prvobitni oblik.
Nema ažuriranja receptata i softvera.	Provjeri je li cookover spojen na wi-fi mrežu i je li uparen s telefonom.
Metlica ispada.	Obrati pozornost na pravilnu montažu metlice. Nakon postavljanja na oštricu trebao bi čuti lagani klik blokade.
Posuda curi.	Provjeri je li baza posude pravilno montirana i zaključana.
Temperatura ne prelazi 65 °C.	Smanji brzinu na 10 okretaja.
Uređaj se ne prikazuje u aplikaciji philipiak home.	Provjeri je li cookover spojen na wi-fi mrežu i uparen s telefonom. Upari telefon s cookoverom putem wi-fi mreže ili qr koda.
Nema blokade poklopca posude.	Čvrsto pritisni poklopac na posudu.
U koraku kuhanja na zaslonu se ne prikazuje vaga.	Upotrijebi vagu s početnog zaslona i prijavi nedostatak prikaza vage korisničkoj službi.

VAŽNO!

Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti servis ili ovlašteni stručnjak kako bi se izbjegla opasnost od strujnog udara. Ne koristite uređaj ako ima oštećen kabel za napajanje ili utikač, pokvario se ili ako je oštećen u bilo kojim okolnostima, u tom slučaju mora biti predan na servis.

6. MATERIJALI KORIŠTENI ZA PROIZVODNJU COOKOVERA

	NAZIV DIJELA	MATERIJAL	ALTERNATIVNI MATERIJAL
1	Čašica	SUS304	
2	Grijaća ploča	SUS443	
3	Poklopac čašice	PET(GF30)	
4	Brtveni prsten poklopca čašice	Silicone	
5	Brtveni prsten lopatice	Silicone	
6	Sklop noža	SUS420J2	
7	Poklopac baze lopatice	SUS304	
8	Osovina noža	SUS303	
9	Ručka lopatice	SUS303	
10	Isparivač	PP	
11	Poklopac isparivača	TPX PP	PP
12	Mjerač	PET+ Silicone	
13	Unutarnja košarica	PP	
14	Ručka unutarnje košarice	SUS304	
15	Leptir PP	PP	
16	lopatica	Silicone	

7. TEHNIČKI PODACI

Motor	Snaga 500 W, brzina/okretaji 40 rpm-11000 rpm
Grijača ploča	Filmski grijač, snaga 1200 W
Vaga	1g-6000 g, promjena po 1g
Kućište	ABS
posuda	SUS304, max kapacitet 2,5 l
Napon	220 V-240 V, 50/60 Hz
Snaga	1200 W
Napojni kabel	0,8 M H03 VV-F

Materijali i proizvodi koji dolaze u kontakt s hranom podliježu sljedećim sigurnosnim standardima za hranu: (WE/EC) br. 1935/2004

8. APLIKACIJA PHILIPIAK HOME



Aplikacija Philippiak Home nezamjenjiv je alat za svakog korisnika uređaja Cookover. Pomoću nje možete jednostavno pregledavati tisuće kulinarskih recepata, planirati obroke, kreirati popise za kupnju i upravljati funkcijama Cookovera putem pametnog telefona.

Aplikacija dostupna je za preuzimanje u trgovinama:



(za Android sustav)



(za iOS sustav)

te skeniranjem
QR koda



Za uparivanje uređaja Cookover s aplikacijom, potrebno je slijediti upute prikazane na dodirnom zaslonu uređaja. Proces uparivanja je intuitivan i siguran – samo je nekoliko koraka potrebno za povezivanje s aplikacijom i uživanje u punoj funkcionalnosti sustava **Philippiak Home**.

Zahvaljujući aplikaciji **Philippiak Home**, kuhanje postaje još jednostavnije, intuitivnije i inspirativnije!

9. FUNCTIONS



USITNJAVANJE

U tablici su navedeni parametri za sjeckanje, mljevenje i usitnjavanje.
Imajte na umu: pravilna priprema namirnica ključ je željenog rezultata.

PROIZVOD	FUNKCIJA				NAPOMENE
	KOLIČINA	VRIJEME / RAZINA			
		SITNO	SREDNJE	GRUBO	
POVRĆE					
Korjenasto povrće (mrkva, peršin, pastirnjak, korijen celera, cikla)	100-200g 200-300g 300-400g 400-500g	10s / razina 10 11s / razina 10 12s / razina 10 13s / razina 10	10s / razina 8 18s / razina 8 18s / razina 8 22s / razina 8		oguljeno i narezano na komade od 3 cm
Bijeli kupus Crveni kupus Mladi kupus Pekinški kupus	200-400g 200-400g 200-400g 200-400g	20s / razina 8 20s / razina 8 15s / razina 8 12s / razina 8		10s / razina 8 10s / razina 8 8s / razina 8 6s / razina 8	bez kocena i narezano Komade od 4–5 cm
Krumpir	200-400g 400-600g 600-800g	20s / razina 8 16s / razina 8		12s / razina 8 15s / razina 8 17s / razina 8	oguljeno i narezano na komade od 3 cm
Luk (bijeli, crveni, češnjasti, ljutika), poriluk	50-200g	10s / razina 10			oguljeno i narezano na manje komade
Češnjak	5-100g, 1-20 češnjeva	10s / razina 10 11s / razina 10	10s / razina 8	10s / razina 8	oguljeno
Paprika	100g 200g 300g	10s / razina 10 10s / razina 10 12s / razina 9		8s / razina 8 9s / razina 8 8s / razina 8	bez peteljke i sjemenki narezano na manje komade
Brokula, cvjetača	200-400g 400-600g	16s / razina 8 18s / razina 8		6s / razina 8 8s / razina 8	podijeljeno na manje cvjetice
Tikvica	100g 200g 300g 400g	12s / razina 8 18s / razina 8 20s / razina 8 12s / razina 8	10s / razina 8 10s / razina 8 9s / razina 8 8s / razina 8	6s / razina 8 7s / razina 8 9s / razina 8 8s / razina 8	s odrezanim krajevima, narezana na komade od 3 cm,
Rotkvica, bijela rotkva, rutabaga, korabica, bijela i crna repa	100g 300g	10s / razina 10		10s / razina 8	oguljeno
Šampinjoni	100-200g 200-300g 300-500g	9s / razina 7 10s / razina 7 12s / razina 7		5s / razina 7 6s / razina 7 10s / razina 7	veće šampinjone narežite na četvrtine, manje na polovice
Začinsko bilje (peršin, menta, ružmarin, kadulja, korijander)	5-50g, lišćolisti s 1 grančice (1 stručak)	5s / razina 20			listovi bez peteljki
Čili papričica	5-80g, 1/2-8 pieces	10s / razina 10			bez peteljke i sjemenki, narezana na manje komade
Đumbir	10-100g	10s / razina 10			oguljen i narezan na ploške od 0,5 cm

PROIZVOD	FUNKCIJA				NAPOMENE
	KOLIČINA	VRIJEME / RAZINA			
		SITNO	SREDNJE	GRUBO	
VOĆE					
Jabuke	100-300g 300-600g	6s / razina 10 4s / razina 10		6s / razina 8 10s / razina 8	bez sjemeništa, oguljene i narezane na osmine ili kockice 2x2 cm
Šljive, nektarine, breskve	100-300g 300-500g			3s / razina 8 6s / razina 8	srednje zrele, bez koštica, narezane na manje komade
Bobičasto voće (jagode, maline, borovnice, kupine, ribiz)	100-800g	1min / razina 19			
ORAŠASTI PLODOVI					
Meki orašasti plodovi (orasi, indijski oraščići, pekan, makadamija, pistacije)	100g	5s / razina 12		3s / razina 12	
Tvrđi orašasti plodovi (bademi, lješnjaci, brazilski oraščići, kikiriki)	100g	10s / razina 12		3s / razina 14	
SIREVI					
Parmezan	50-150g	30s / razina 20			narezan na manje komade
Žuti sirevi	100g 200ga 300g	5s / razina 20 10s / razina 20 25s / razina 20			narezan na manje komade
ZRNA					
Zrna kave	100-200g	1min/ razina 19			
Plavi mak	200-400g	30s / razina 20			
Žitarice (pšenica, raž, pira, heljda, proso, riža)	200-400g	3 min / razina 19			
ZAČINI					
Začini (piment, lovorov list, muškatni oraščić, klinčić, korijandar, papar)	10g	30s / razina 20			
ŠEĆER U PRAHU					
Bijeli i smeđi	50-100g	30s / razina 20			



KUHANJE NA PARI

Tablica sadrži informacije o kuhanju pojedinih namirnica na prvom i drugom nivou parnog nastavka.

Ostavi dovoljno slobodnog prostora između njih kako bi para mogla slobodno cirkulirati u parnom nastavku.

Količinu vode u posudi prilagodi vremenu kuhanja namirnica. Za svakih 30 minuta kuhanja **dodaj** 500 g vode.

Ne **zaboravi** narezati namirnice na odgovarajuću veličinu. Neke namirnice tijekom godine mogu se razlikovati po strukturi, konsistenciji ili kvaliteti, što može utjecati na vrijeme i rezultat kuhanja.

PROIZVOD	FUNKCIJA			NAPOMENE
	KOLIČINA	VRIJEME	TEMPERATURA	
RIBA I PLODOVI MORA Fileti bijele ribe (grgeč, brancin, orada, halibut, smud)	100-600g	15-20 min	120	vrijeme ovisi o debljini fileta
Filet lososa	180-250g	15-20 min	120	debljina 2–3 cm
Dagnje, mušule, školjke	100-500g	20 min	120	
Kozice (velike, tigraste, sirove, odmrznute, s oklopom ili bez)	100-350g	10-15 min	120	
Cijela riba (pastrva, orada, grgeč)	300-500g	20-25 min	120	srednje ili male
Riblje polpete	100-1000g	20 min	140	
POVRĆE Mrkva	200-500g	20-25 min	140	narezano na kockice 1 cm ili ploške 0,5 cm
	500-1000g	25-30 min	140	narezano na kockice 1 cm ili ploške 0,5 cm
	200-1000g	30-35 min	140	cijelina je mala
Peršin (korijen)	200-500g	20-25 min	140	narezano na kockice 1 cm ili ploške 0,5 cm
	500-1000g	25-30 min	140	narezano na kockice 1 cm ili ploške 0,5 cm
	200-1000g	30-25 min	140	cijelina je mala
Brokula	100-600g	20 min	140	podijeljeno na male cvjetice
Cvjetača	100-600g 800-1500g	25 min 35 min	140 140	podijeljeno na male cvjetice cijele
Korijen celera	200-500g 600-800g	20-25 min 25-30 min	140 140	narezano na komade od 2 cm
Bijele ili zelene šparoge	300-500g	7 min	140	cijele, oguljene i očišćene
Smrznuti grašak	100-500g	10 min	140	

PROIZVOD	FUNKCIJA			NAPOMENE
	KOLIČINA	VRIJEME	TEMPERATURA	
Mladi krumpir	100-1000g 100-1000g	40 min 35 min	140 140	dobro oprano (izribano) oguljeno
Kasni krumpir	100-1000g	35 min	140	narezano na kockice 2x2 cm
Mahune (zelene)	100-600g	10 min	110	s odrezanim krajevima
Bob	100-500g	25 min	140	
Kukuruz	250-1000g	30 min	130	
Cikla	1000g	1h 40 min	130	dobro oprano, s korom; srednje ili male veličine; ne zaboravi uliti 1500 g vode u posudu
Batat	100-500g	8 min	140	oguljeno i narezano na kockice 2 cm
Bundeva	100-500g	35 min	140	oguljeno i narezano na kockice 2 cm
Smrznute mahune	100-500g	25-30 min	140	
Prokulice	100-1000g	30 min	130	
MESO Pileći file	100-800g	20-30 min	140	ovisno o debljini filea
Mesne okruglice (govedina, svinjetina, perad, teletina)	100-1000g	25 min	140	
Odresci (svinjski, pureći, teleći)	100-500g	25 min	120	
Hrenovke, t anke kobasice, viršle	fino a 600g	15 min	140	
Svinjski file (lungić)	400-600g	30 min	140	u komadu, očišćeno; ne zaboravi uliti 1000 g vode u posudu
Goveđi file, odrezak, goveđa pečenica	100-200g	35 min	140	



Distributor/responsible entity:
PARNAD D.O.O.
RUŽIĆEVA 15, HRVATSKA
email: parnad@parnad.com
tel: 0800 333 555