

NAVODILA ZA UPORABO COOKOVER MODEL C-01



Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite ta priročnik in upoštevajte v njem navedena opozorila in previdnostne ukrepe.



Spoštovani,

čestitamo vam ob nakupu in se vam zahvaljujemo za zaupanje, ki ste ga izkazali naši blagovni znamki.

COOKOVER Philipiak temelji na številnih sodobnih tehnoloških rešitvah, zato vas prosimo, da navodila pozorno preberete ter nato upoštevate vsa opozorila in varnostne ukrepe, ki so v njih navedeni. Priporočamo tudi, da navodila shranite za prihodnjo uporabo.

Če imate dodatna vprašanja, vas prosimo, da stopite v stik z našo službo za pomoč uporabnikom. Priporočamo tudi, da se dogovorite za srečanje z našim prodajnim svetovalcem, ki vam bo posredoval številne koristne informacije o praktični uporabi naprave COOKOVER Philipiak.

Ekipa Philipiak

VSEBINA

1. VARNOSTNA NAVODILA IN OPOZORILA	2
2. DELI NAPRAVE IN DODATKI	4
3. UPORABA NAPRAVE	7
4. ZAŠČITA MOTORJA	9
5. NAPAKE IN REŠITVE	10
6. TEHNIČNI PODATKI	11
7. MATERIALI, UPORABLJENI PRI IZDELAVI NAPRAVE	12
8. APLIKACIJA PHILIPIAK HOME	13
9. FUNKCIJE	16

1. VARNOSTNA NAVODILA IN OPOZORILA

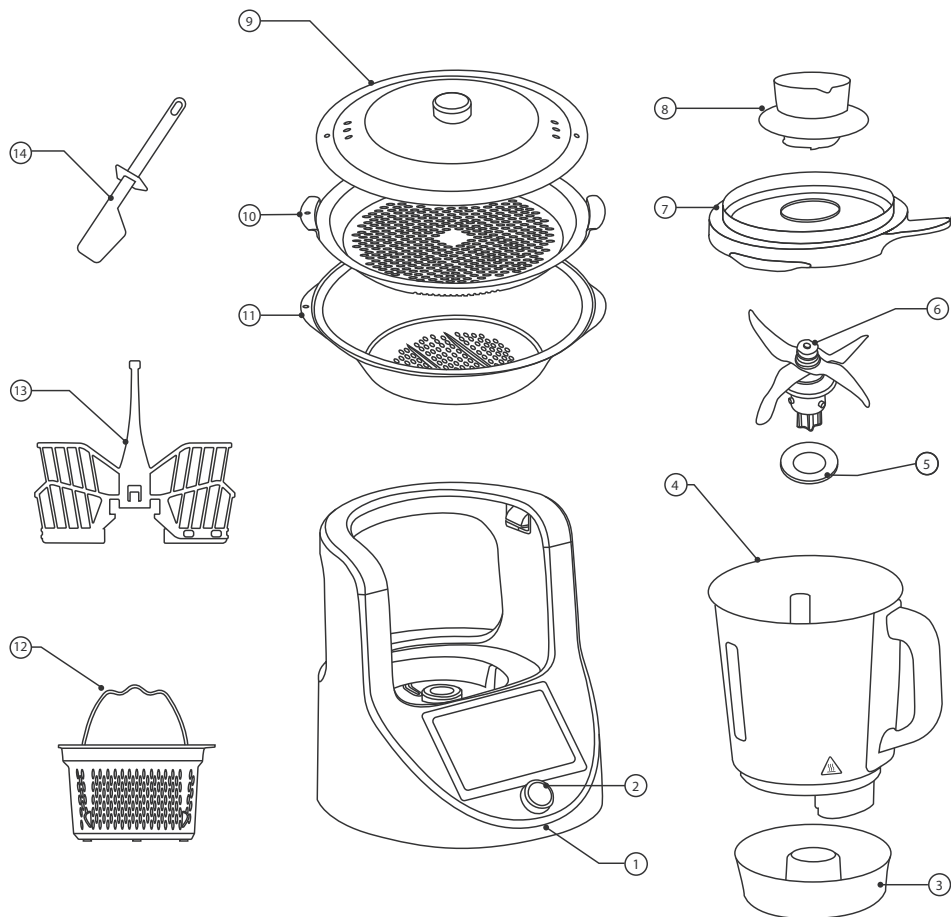
1. Pred prvo uporabo preberi navodila za uporabo.
2. Shrani ta navodila za nadaljno uporabo.
3. Pred priklopom naprave preveri, ali napetost, navedena na napravi, ustreza lokalni omrežni napetosti.
4. Pred prvo uporabo temeljito očisti dele in dodatke naprave, ki bodo prišli v stik z živilo.
5. Nikoli ne uporabljal dodatkov ali delov drugih proizvajalcev. Garancija preneha veljati, če so bili uporabljeni takšni dodatki ali deli.
6. Ne uporabljal naprave, če so napajalni kabel, vtič ali drugi deli poškodovani.
7. Glavno enoto vedno postavi na ravno, suho in čisto površino.
8. Naprave ne smejo uporabljati otroci. Napravo in njen napajalni kabel hrani izven dosega otrok.
9. Nikoli ne dovoli, da naprava deluje brez nadzora.
10. Pred odklopom iz električnega omrežja napravo izklopi.
11. Preden začneš odstranjevati dele naprave, počakaj, da se giblivi deli naprave ustavijo.
12. Nikoli ne potapljal glavne enote v vodo ali v drugo tekočino, niti naprave ne izpiraj pod tekočo vodo.
13. Ne uporabljal naprave, ki je bila zalita z vodo ali kako drugače poškodovana. V primeru poškodbe električnega kabla, padca ali druge mehanske poškodbe oddaj napravo v servis.
14. Ne postavljal naprave na grelne plošče, keramične, indukcijske ali druge površine, ki oddajajo toploto. Naprava, postavljena na vročo površino, se lahko vname.
15. Pri uporabi naprave ohrani ustrezno razdaljo naprave in električnega kabla od naprav, ki oddajajo toploto.
16. Za pravilno delovanje priključi napravo na vir napajanja, ki je vedno skladen s parametri, navedenimi na tipski tablici na spodnji strani naprave.
17. Napravo lahko uporabljajo osebe z omejenimi telesnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ter osebe brez izkušenj in znanja le pod nadzorom ali če so prejele navodila za varno uporabo naprave in razumejo s tem povezana tveganja.
18. Naprava ni namenjena otrokom. Hrani jo na varnem mestu, nedostopnem zanje.
19. Vsakič, ko uporabljaš napravo z vstavljenim zamaškom, ki zapira pokrov, upoštevaj, da lahko ustvarjeni tlak ali nepravilno izbrane hitrosti mešanja ali druge funkcije povzročijo nenađen izbruh pripravljene hrane iz posode navzven. Temu se izogni, da ne pride do opeklin.
20. Zaradi varnosti ne prekorači varne ravni polnjenja posode – oznaka na posodi „MAX“ – 2,5 l.
21. Če je naprava zunaj vroča in ima v notranjosti vročo vsebino, bodi posebej previden, da se izogneš opeklinam. Med delovanjem lahko vsebina posode brizga in/ali močno pari.
22. Pri dodajanju tekočin v posodo med delovanjem bodi posebej previden, da vsebina ne uide navzven.
23. Če med kuhanjem pride do blokade pokrova ali odprtine posode, odklopi napravo od vira napajanja, ne da bi se dotikal zaslona.
24. Odprtina v pokrovu posode med kuhanjem nikoli ne sme biti blokirana s sestavinami/izdelki.
25. Po koncu kuhanja zaradi visoke temperature posodo previdno odstrani iz naprave, da preprečiš opekline.
26. Med kuhanjem vročih jedi zelo počasi povečuj hitrost vrtenja naprave, da preprečiš iztekanje jedi navzven, polivanje delovne površine ali opekline. Pokrov mora imeti nameščen zamašek, razen če recept določa drugače.
27. Posebej previden bodi pri delu z vročo maščobo, saj lahko po dodajanju sestavin ali uporabi dodatkov, ki so vlažni ali vsebujejo vodo, brizga. To predstavlja tveganje opeklin.
28. Med delovanjem naprave preveri, ali je pokrov posode zaklenjen. Če se pokrov posode med delovanjem odklene ali naprava začne delovati brez zaklenjenega pokrova, napravo izklopi in prijavi reklamacijo naši Službi za pomoč uporabnikom.
29. Napravo postavi na varno razdaljo od roba delovne površine.
30. Med obdelavo vroče hrane (pri temperaturi 60°C ali višji) se posode ne dotikaj.
31. Upoštevaj smernice v receptih, tj. nastavitve hitrosti in temperature.
32. Preverjal stanje dodatkov, da se v primeru njihove morebitne poškodbe med pripravo jedi noben del ne znajde v hrani in ne predstavlja nevarnosti zaužitja ali zadušitve.
33. Lopatice ne vstavljal v posodo s strani ročaja.
34. Dodatki naprave niso namenjeni uporabi z drugimi izdelki, kot so ponve in lonci.

35. V primeru poškodbe dodatkov med kuhanjem jed zavrzi in se obrni na servis za nakup novih delov.
36. Posebej previden bodi pri delu in menjavi rezila, ki je zelo ostro. Pri odstranjevanju ali ponovni namestitvi rezila drži samo njegov zgornji del.
37. Da se izogneš urezninam, med delovanjem ne vstavljaš rok ali drugih delov telesa v napravo.
38. Pazi na lase in oblačila, da se med delovanjem ne ujamejo v rezilo ali metlico.
39. Lopatica je namenjena izključno mešanju in je ne uporabljaš med delovanjem rezila (razen v receptih, kjer je to opisano).
40. Ne uporabljaš lopatice med uporabo metlice.
41. Metlica je občutljiva in ne sme delovati pri hitrosti nad 8. Med njenim delovanjem ne dodajaj večjih sestavin, ki jo lahko blokirajo ali poškodujejo.
42. Pred začetkom delovanja preveri, ali je metlica pravilno nameščena na rezilo.
43. Pri kuhanju na pari nadzoruj nivo vode, saj lahko ob izhlapevanju vode pride do poškodbe naprave. Naprava povzroča hitro izhlapevanje vode med kuhanjem.
44. Bodi previden pri vlivanju vroče tekočine, saj lahko zaradi nenadnega izhlapevanja „brizgne“ iz naprave.
45. Opozorilo: „Hot surface“  na posodi pomeni, da je potrebna previdnost. Posoda je lahko vroča in se je ne dotikaj brez ustrezne previdnosti!
46. Naprava med kuhanjem proizvaja paro, zato jo postavi tako, da ne poškoduje npr. pohištva.
47. Pri mešanju, mletju in kuhanju priporočamo zapiranje pokrova z zamaškom, razen če recept določa drugače.
48. Naprava ima vgrajeno tehniko, zato priporočamo previdno ravnanje: izogibaj se sunkovitemu premikanju po delovni površini ali spuščanju na površino, tudi z majhne višine.

2. DELI NAPRAVE IN DODATKI

Preveri vsebino in nepoškodovanost naprave ter dodatkov v embalaži.

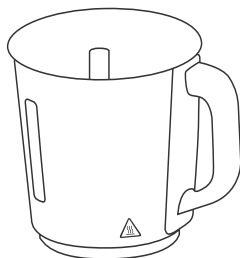
Embalaža vsebuje:



1.	Glavna enota	6.	Rezilo	10.	Parni pladenj
2.	Vrtljivi gumb (tipka vklop/izklop)	7.	Pokrov posode	11.	Parna posoda
3.	Podstavek posode	8.	Zamašek / Merilna posodica	12.	Košarica
4.	Posoda	9.	Pokrov parnega nastavka	13.	Metlica
5.	Tesnilni obroč / Tesnilo dna posode			14.	Lopatica

Pred začetkom dela z napravo se seznani z namenom njenih dodatkov. Vsak element je bil zasnovan za določen namen.

A / POSODA



Pred začetkom dela očisti posodo in pokrov posode.

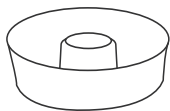
Montaža posode v napravo:

1. Vstavi posodo v glavno enoto.
2. Namesti pokrov posode. Poravnaj ročaj pokrova z ročajem posode. Pokrov rahlo zavrti, da se tesnilni obroč pravilno prilega.
3. V odprtino pokrova posode vstavi zamašek/merilno posodico in jo privij v smeri urinega kazalca.
4. Napravo priključi na električno omrežje in pritisni vrtljivi gumb (vklop/izklop). Naprava se bo zagnala. Postopaj v skladu z informacijami, prikazanimi na zaslonu.

POMEMBNO!

Posoda ima prostornino 3 litre. Napolnjena do roba lahko vsebuje 3,5 litra tekočine. Zaradi varnostnih ukrepov, čistoče in posebnosti jedi priporočamo, da v njej kuhaš jedi s prostornino 2,5 litra in posode ne polniš nad oznako MAX. Prekomerno polnjenje posode lahko povzroči poškodbo naprave in opekline! Prepričaj se, da odprtine v pokrovu posode niso zamašene. Pri odstranjevanju posode bodi previden, da se izogneš razlitju vsebine. Bodi previden pri dodajanju tekočine v posodo.

B) PODSTAVEK POSODE



Podstavek posode služi med drugim za zaščito, montažo in demontažo rezila. Pred uporabo posode se prepričaj, da je podstavek posode močno privit in zaklenjen.

V nasprotnem primeru lahko pride do poškodbe drugih delov naprave ter do razlitja tekočin, ki jih vlivaš v posodo.

C) POKROV POSODE



Uporablaj samo oprano posodo in pokrov ter se prepričaj, da so njihovi robovi čisti. Naprava ima varnostno blokado in bo delovala le, če je pokrov posode zaprt. Pokrova posode ne odpiraj na silo, zlasti ko naprava deluje.

Pred začetkom dela bo naprava samodejno zaklenila pokrov posode. Po končanem delu bo naprava samodejno odklenila pokrov posode. Zaklepni mehanizem ima senzor, ki samodejno prepozna, ali je pokrov posode pravilno nameščen. Zaklepni mehanizem sprosti pokrov posode po končanem delu z zamikom, da prepreči razlitje vsebine v posodi.

Pokrov, tesnilni obroč in rob posode vedno ohranjanj čiste ter redno preverjaj, ali tesnilni obroč ni poškodovan. Ne razstavlja tesnilnega obroča pokrova. Prisilna odstranitev lahko povzroči poškodbe. V primeru poškodbe ali puščanja prenehaj uporabljati pokrov posode in stopi v stik s Službo za pomoč uporabnikom.

POMEMBNO!

Da omogočiš učinkovito odvajanje pare in se izogneš prevelikemu tlaku v posodi, se prepričaj, da odprtina v pokrovu posode ni prekrita in blokirana. Da preprečiš razlitje tekočin med kuhanjem, uporabi originalno Merilno posodico/Zamašek, Košarico ali Parni nastavek, da prekriješ odprtino v pokrovu posode. Da se izogneš opeklinam, pokrova posode ne odpiraj na silo.

Pokrov posode je mogoče odpreti le, ko je hitrost nastavljena na „0“ in je blokada pokrova posode odprta.

D) MERILNA POSODICA / ZAMAŠEK

Merilna posodica je univerzalen pripomoček, služi kot pokrov odprtine v pokrovu posode, da prepreči izgubo toplote, ter preprečuje razlitje kuhanih jedi.



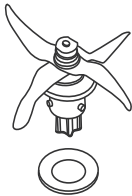
Merilna posodica je opremljena z merilno lestvico 30 ml in 80 ml. Ne pozabi namestiti merilne posodice v odprtino pokrova posode z vdolbino navzgor. Če želiš dodati malo tekočine, ne da bi odstranil merilno posodico, jo preprosto naliž na pokrov posode, tekočina pa bo stekla v notranjost.

Stik z razlito vročo hrano ali vročimi površinami lahko povzroči opeklino! Pazi na vroče sestavine, ki lahko iztekajo iz odprtine v pokrovu posode. Da se izogneš opeklinam, namesti merilno posodico v odprtino pokrova posode.

E) REZILO

Namestitev rezila:

Z eno roko drži ročaj posode, z drugo roko vstavi rezilo v notranjost posode, ga namesti v spodnjo odprtino in ga zavrti tako, da ne more izpasti.



Nato, držeč zgornji del rezila, namesti podstavek posode in ga privij, dokler se puščica na ročaju posode ne poravna z ikono zaklenjene ključavnice na podstavku posode.

POMEMBNO!

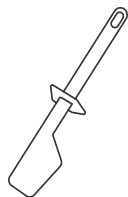
Netesnjenje okoli rezila lahko povzroči poškodbo glavne enote. Prepričaj se, da tesnilo rezila tesno prilega dnu posode in da je podstavek zaklenjen.

F) KOŠARICA



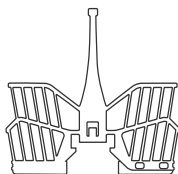
Košarica je namenjena kuhanju na pari, kuhanju npr. riža. Lahko služi tudi kot sito ali cedilo.

G) LOPATICA



Lopatica je namenjena strganju sestavin s sten in dna posode, mešanju jedi ter odstranjevanju košarice iz posode.

H) METLICA

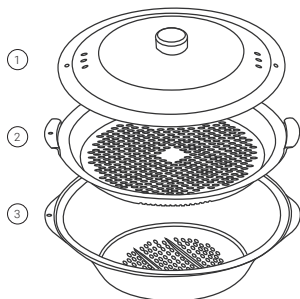


Metlica ti pomaga stepati npr. beljake, smetano, maslo, majonezo itd. Je tudi pomembno orodje pri pripravi pudingov ali kremnih zmesi. Med kuhanjem mleka, pripravo pudingov ali pireja navpični elementi metlice omogočajo nadaljnje mešanje sestavin. Metlico namesti na rezilo in jo rahlo zavrti v smeri vrtenja rezila. Za demontažo drži zgornji del kvadratne oblike in jo zavrti levo in desno.

POMEMBNO!

Med uporabo metlice hitrost ne sme presegati 8 obratov, sicer se lahko poškoduje. Med delovanjem metlice ne dodajaj velikih kosov hrane, saj se lahko metlica poškoduje ali zablokira.

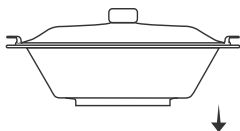
I) PARNI NASTAVEK



Parni nastavek je sestavljen iz treh delov:

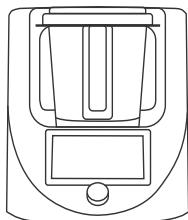
1. Pokrov parnika
2. Parni pladenj – II nadstropje
3. Parna posoda – I nadstropje

Vsi elementi so izdelani iz materialov živilske kakovosti, dovoljenih za stik z živilo. Pred uporabo parnika ga pravilno namesti na pokrov posode (brez zamaška/ merilne posodice).



Korak 1

Za kuhanje na pari 30 minut dodaj v posodo najmanj 500 ml vode. Nato posodo zapri s pokrovom brez zamaška/merilne posodice.



Korak 2

Pri dodajanju sestavin v parni nastavek upoštevaj, da spodaj položiš izdelke, ki se kuhajo dlje, zgoraj pa tiste, ki se kuhajo krajši čas. Parnik namesti na pokrov posode (brez merilne posodice).

Korak 3

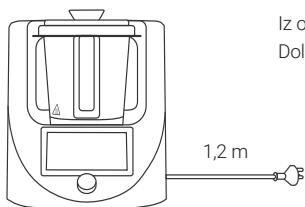
Za začetek kuhanja izberi funkcijo „Parnik“, nastavi čas in pritisni „Start“. Voda, potrebna za ustvarjanje pare, se bo porabljala v količini približno 500 gramov na 30 min. Po končanem kuhanju pusti, da vroča para upade, da se izogneš opeklinam.

POMEMBNO

Dodaj še 100 gramov vode za vsakih dodatnih 5 minut kuhanja. Ne pozabi na nekaj preprostih pravil: posoda mora vsebovati dovolj vode ali tekočine, vendar ne več kot maksimalna raven – znak „MAX“ na posodi. Čas kuhanja, priporočen v receptih, se bo razlikoval glede na vrsto izdelkov, njihovo velikost in tvoje preference načina priprave.

3. UPORABA NAPRAVE

A) PRIKLOP NAPAJANJA



Iz ohišja naprave izvleci kabel.

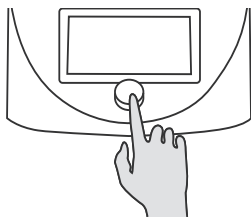
Dolžina napajalnega kabla je 1,2 metra.

B) TRANSPORTNI NAČIN

Za čas transporta ima naprava blokado, ki fiksira posodo. Po prvem priklopu napajanja pritisni glavni vrtljivi gumb (tipka vklop/izklop), da zaženeš napravo. Po vklopu se mehanizem za zaklep posode samodejno odpre.

Pred transportom se prepričaj, da je naprava zaklenjena. Za zaklep naprave naredi naslednje: pojdi v Nastavitve -> Več nastavitev -> Nastavitve in izberi funkcijo -> Varni transport, nato napravo izklopi.

C) KAKO VKLOPITI IN IZKLOPITI NAPRAVO



VKLOP

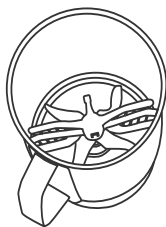
Za vklop naprave pritisni glavni vrtljivi gumb (tipka vklop/izklop). Na zaslonu se prikaže glavni meni.

IZKLOP

Vrtljivi gumb (tipka vklop/izklop) drži 3 sekunde – naprava se izklopi. Naprava se samodejno izklopi po 30 min., če je ne boš uporabljal.

D) ČIŠČENJE POSODE IN POKROVA POSODE

Posodo odstrani iz naprave in demontiraj rezilo. Očisti notranjost in zunanji del posode z vročo vodo ali v pomivalnem stroju (razen podstavka posode) in na enak način očisti tudi ostale dodatke.



POMEMBNO!

Nevarnost ureznin zaradi rezila!

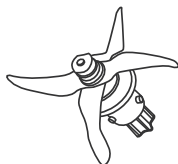
Rezilo je zelo ostro, z njim ravnaj previdno. Nepravilna namestitve rezila lahko povzroči puščanje in posledično poškoduje glavno enoto.

Prepričaj se, da je podstavek posode varno zaklenjen.

Če katera koli tekočina izteče ali se razlije po glavni enoti, izvleci napajalni vtič, očisti in osuši glavno enoto. Za čiščenje naprave in dodatkov ne uporabljaj ostrih predmetov, da se izogneš poškodbam.

Da preprečiš poškodbo naprave, se prepričaj, da prezračevalna odprtina na dnu glavne enote ni blokirana.

E) ČIŠČENJE REZILA



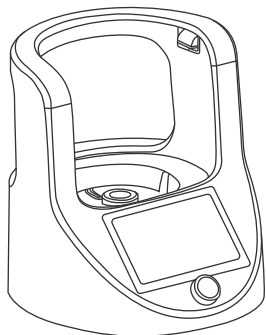
Drži glavo rezila in jo speri pod tekočo vodo. Rezilo lahko opereš tudi v pomivalnem stroju.

F) FUNKCIJA SAMODEJNEGA ČIŠČENJA

Pri uporabi funkcije „Samodejno čiščenje“ se prepričaj, da količina vode v posodi ne presega 700 gramov. V funkciji „Samodejno čiščenje“ -> „Naredi sam“ ne nastavi hitrosti nad 16 obratov. Čas čiščenja ne sme presegati 5 minut, sicer je lahko tlak v pokrovu previsok, kar lahko povzroči puščanje.

G) ČIŠČENJE GLAVNE ENOTE

Za čiščenje glavne enote uporabi mehko krpo in blago čistilno sredstvo.



POMEMBNO

Pred čiščenjem izvleci vtič iz vtičnice.
Glavne enote ne potaplaj v vodo ali druge tekočine.
Previdno jo čisti z vlažno krpo, da preprečiš vdor vlage v notranjost naprave. Če opaziš, da je tekočina prišla v glavno enoto, stopi v stik z našo Službo za pomoč uporabnikom. Nekateri plastični deli lahko po daljšem obdobju uporabe rahlo zbledijo, vendar to ne vpliva na delovanje naprave.

4. ZAŠČITA MOTORJA

A) PREOBREMENITEV MOTORJA

Če je obremenitev motorja med delovanjem naprave previsoka, se lahko naprava samodejno izklopi, ker se aktivira samodejna zaščita pred pregrevanjem motorja. Po ohladitvi motorja – približno 5 minut – bo naprava ponovno pripravljena za uporabo.

B) ZAŠČITA MOTORJA

Če motor preneha pravilno delovati, ravnaj takole:

1. Odstrani posodo iz glavne enote.
2. Zmanjšaj količino sestavin v posodi in/ali dodaj malo tekočine v skladu z receptom.
3. Počakaj približno 5 minut (čas ohlajanja).
4. Posodo ponovno namesti v napravo.

POMEMBNO!

Zaponke se med izpadom elektrike morda ne bodo odprle in posode ne bo mogoče odstraniti iz glavne enote – ponovno zaženi napravo, da odkleneš posodo.

5. NAPAKE IN REŠITVE

NAPAKE	REŠITVE
Naprava se brez razloga izklopi.	Preveri, ali je napajalni kabel pravilno priključen.
Naprava ne segreje jedi.	Preveri, ali sta nastavljena čas in temperatura kuhanja.
Naprava se med delovanjem ustavi.	Pojdi na razdelek z oznako »zaščita motorja«.
Naprava ne tehta / težave s tehtnico.	Preveri, ali se na napravo naslanjajo drugi predmeti, ali je napajalni kabel preveč napet ter ali je površina pod napravo ravna in čista.
Motor se pregreva.	Preveri, ali v posodi ni preveč hrane, počakaj nekaj časa in poskusi znova.
Obremenitev motorja je prevelika.	Zmanjšaj količino hrane ali očisti rezilo in poskusi znova.
Pokrov parnega nastavka se je deformiral.	Če pokrov posode za kuhanje na pari opereš v pomivalnem stroju pri zelo visoki temperaturi in je pokrov nepravilno položen, se lahko deformira. Če se to zgodi, v posodo dodaj vodo, vklopi kuhanje na pari in deformirani pokrov položi na posodo za kuhanje na pari. Po določenem času kuhanja, ko se temperatura dvigne, bi se moral pokrov vrniti v prvotno obliko.
Ni posodobitev receptov in programske opreme.	Preveri, ali je cookover povezan v omrežje wi-fi in ali je povezan s telefonom.
Metlica izpada.	Bodi pozoren na pravilno namestitev metlice. Ko jo namestiš na rezilo, bi moral slišati nežno kliknjenje zaklepa.
Posoda pušča.	Preveri, ali je podstavek posode pravilno nameščen in zaklenjen.
Temperatura ne preseže 65 °C.	Zmanjšaj hitrost na 10 vrtljajev.
Naprave ni v aplikaciji philipiak home.	Preveri, ali je cookover povezan v omrežje wi-fi in seznanjen s telefonom. Telefon poveži s cookoverjem prek omrežja wi-fi ali s kodo qr.
Ni zaklepa pokrova posode.	Močneje pritisni pokrov na posodo.
Na zaslonu v koraku kuhanja se tehtnica ne prikaže.	Uporabi tehtnico na začetnem zaslonu in odsotnost prikaza tehtnice prijavi službi za pomoč strankam.

POMEMBNO!

Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati servis ali pooblaščen strokovnjak, da se prepreči nevarnost električnega udara. Naprave ne uporabljaj, če ima poškodovan napajalni kabel ali vtič, če je prišlo do okvare ali če je bila poškodovana v kakršnih koli okoliščinah; v takem primeru jo je treba predati v servis.

6. MATERIALI, UPORABLJENI PRI IZDELAVI COOKOVERA

	NAZIV DELA	MATERIAL	ALTERNATIVNI MATERIAL
1	Posoda	SUS304	
2	Grelna plošča	SUS443	
3	Pokrov posode	PET(GF30)	
4	Tesnilni obroč pokrova posode	Silicone	
5	Tesnilni obroč lopatice	Silicone	
6	Sklop rezila	SUS420J2	
7	Pokrov podstavka lopatice	SUS304	
8	Gred rezila	SUS303	
9	Ročaj lopatice	SUS303	
10	Parni nastavek	PP	
11	Pokrov parnika	TPX PP	PP
12	Merilna posodica	PET+ Silicone	
13	Notranja košarica	PP	
14	Ročaj notranje košarice	SUS304	
15	Metlica PP	PP	
16	Lopatica	Silicone	

7. TEHNIČNI PODATKI

Reluktančni motor	Moč 500 W, hitrost/obradi 40 rpm-11000 rpm
Grelna plošča	Filmski grelec, moč 1200 W
Tehtnica	1g-6000 g, korak 1g
Ohišje	ABS
Posoda	SUS304, max prostornina 2,5 l
Napetost	220 V-240 V, 50/60 Hz
Moč	1200 W
Napajalni kabel	0.8 M H03 VV-F

Materiali in izdelki, ki prihajajo v stik z živil, so skladni z naslednjimi standardi varnosti živil: (WE/EC) št. 1935/2004

8. APLIKACIJA PHILIPIAK HOME



Aplikacija Philippiak Home je nepogrešljivo orodje za vsakega uporabnika naprave Cookover. Z njo lahko na preprost način pregleduješ tisoče kulinarčnih receptov, načrtuješ obroke, ustvarjaš nakupovalne sezname ter upravljaš funkcije Cookovera prek pametnega telefona.

Aplikacija je na voljo za prenos v trgovinah:



(za sistem Android)



(za sistem iOS)

in tudi po skeniranju
QR code



Za seznanitev naprave Cookover z aplikacijo sledi sporočilom, prikazanim na zaslonu na dotik naprave. Postopek seznanitve je intuitiven in varen – zadostuje nekaj korakov, da se povežeš z aplikacijo in uporabljaš polno funkcionalnost sistema **Philippiak Home**.

Z aplikacijo **Philippiak Home** postane kuhanje še preprostejše, bolj intuitivno in navdihujoče!

9. FUNKCIJE



DROBLJENJE

V tabeli so navedeni parametri za sekljanje, mletje in drobljenje.
Ne pozabite: pravilno pripravljene sestavine so ključ do zelenega rezultata.

IZDELEK	FUNKCIJA				OPOMBE
	KOLIČINA	ČAS / STOPNJA			
		DROBNO	SREDNJE	GROBO	
ZELENJAVA Korenasta zelenjava (korenje, peteršilj, pastinak, gomoljna zelena, rdeča pesa)	100-200g 200-300g 300-400g 400-500g	10s / stopnja 10 11s / stopnja 10 12s / stopnja 10 13s / stopnja 10	10s / stopnja 8 18s / stopnja 8 18s / stopnja 8 22s / stopnja 8		olupljeno in narezano na 3 cm kose
Belo zelje Rdeče zelje Mlado zelje Pekinško zelje	200-400g 200-400g 200-400g 200-400g	20s / stopnja 8 20s / stopnja 8 15s / stopnja 8 12s / stopnja 8		10s / stopnja 8 10s / stopnja 8 8s / stopnja 8 6s / stopnja 8	brez kocena in narezano na 4–5 cm kose
Krompir	200-400g 400-600g 600-800g	20s / stopnja 8 16s / stopnja 8		12s / stopnja 8 15s / stopnja 8 17s / stopnja 8	olupljeno in narezano na 3 cm kose
Čebula (bela, rdeča, česno- va, šalotka), por	50-200g	10s / stopnja 10			olupljeno in narezano na manjše kose
Česen	5-100g, 1-20 strokov	10s / stopnja 10 11s / stopnja 10	10s / stopnja 8	10s / stopnja 8	olupljeno
Paprika	100g 200g 300g	10s / stopnja 10 10s / stopnja 10 12s / stopnja 9		8s / stopnja 8 9s / stopnja 8 8s / stopnja 8	brez peclja in semenskega jedra, narezano na manjše kose
Brokoli, cvetača	200-400g 400-600g	16s / stopnja 8 18s / stopnja 8		6s / stopnja 8 8s / stopnja 8	razdeljeno na manjše cvetke
Bučka	100g 200g 300g 400g	12s / stopnja 8 18s / stopnja 8 20s / stopnja 8 12s / stopnja 8	10s / stopnja 8 10s / stopnja 8 9s / stopnja 8 8s / stopnja 8	6s / stopnja 8 7s / stopnja 8 9s / stopnja 8 8s / stopnja 8	z odrezanimi konci, narezana na 3 cm kose, ne prerasla
Redkvica, bela redkev, švedska repa, koleraba, bela in črna repa	100g 300g	10s / stopnja 10		10s / stopnja 8	olupljeno
Šampinjoni	100-200g 200-300g 300-500g	9s / stopnja 7 10s / stopnja 7 12s / stopnja 7		5s / stopnja 7 6s / stopnja 7 10s / stopnja 7	večje šampinjone narežite na četrtine, manjše pa na polovice
Zelišča (peteršilj, meta, rožmarin, žajbelj, koriander)	5-50g, listi z 1 vejice (1 šopek)	5s / stopnja 20			listi brez stebel
Čili paprika	5-80g, 1/2-8 kosov	10s / stopnja 10			brez peclja in semenskega jedra, narezana na manjše kose
Ingver	10-100g	10s / stopnja 10			olupljen in narezan na 0,5 cm rezine

IZDELEK	FUNKCIJA				OPOMBE
	KOLIČINA	ČAS / STOPNJA			
		DROBNO	SREDNJE	GROBO	
SADJE Jabolka	100-300g 300-600g	6s / stopnja 10 4s / stopnja 10		6s / stopnja 8 10s / stopnja 8	brez peščiča, olupljeno in narezano na krhlje ali kocke 2x2 cm
Slive, nektarine, breskve	100-300g 300-500g			3s / stopnja 8 6s / stopnja 8	srednje zrelo, brez koščic, narezano na manjše kose
Jagodičevje (jagode, maline, gozdne jagode, borovnice, robide, ribez)	100-800g	1min / stopnja 19			
OREŠČKI Mehki oreščki (orehi, indijski oreščki, pekani, makadamije, pistacije)	100g	5s / stopnja 12		3s / stopnja 12	
Trdi oreščki (mandlji, lešniki, brazilski oreščki, arašidi)	100g	10s / stopnja 12		3s / stopnja 14	
SIRI Parmezan	50-150g	30s / stopnja 20			narezano na manjše kose
Rumeni siri	100g 200ga 300g	5s / stopnja 20 10s / stopnja 20 25s / stopnja 20			narezano na manjše kose
ZRNA Kavna zrna	100-200g	1min/ stopnja 19			
Modri mak	200-400g	30s / stopnja 20			
Žita (pšenica, rž, pira, ajda, proso, riž)	200-400g	3 min / stopnja 19			
ZAČIMBE Začimbe (piment, lovorjev list, muškatni orešček, nageljnovc žbice, koriander, poper)	10g	30s / stopnja 20			
SLADKOR V PRAHU Beli in rjavi	50-100g	30s / stopnja 20			



KUHANJE NA PARI

Tabela vsebuje informacije o kuhanju posameznih izdelkov na prvem in drugem nivoju parnega nastavka. Pusti dovolj prostega prostora med njimi, da para lahko prosto kroži v parnem nastavku. Količino vode v posodi prilagodi času kuhanja izdelkov. Na vsakih 30 minut kuhanja dodaj 500 g vode. Ne pozabi narezati izdelkov na ustrezno velikost.

Nekateri izdelki se lahko skozi leto razlikujejo po strukturi, konsistenci ali kakovosti, kar lahko vpliva na čas in rezultat kuhanja.

IZDELEK	FUNKCIJA			OPOMBE
	KOLIČINA	ČAS	TEMPERATURA	
RIBE IN MORSKI SADEŽI				
Fileji belih rib (ostriž, morski ostriž, orada, halibut, smuč)	100-600g	15-20 min	120	čas je odvisen od debeline fileja
File lososa	180-250g	15-20 min	120	debelina 2–3 cm
Mule, klapavice, školjke	100-500g	20 min	120	
Kozice (velike, tigrove, surove, odmrznjene, z oklepom ali brez)	100-350g	10-15 min	120	
Cela riba (postrv, orada, ostriž)	300-500g	20-25 min	120	srednje ali majhne
Ribji polpeti	100-1000g	20 min	140	
ZELENJAVA				
Korenje	200-500g	20-25 min	140	narezano na kocke 1 cm ali kolobarje 0,5 cm
	500-1000g	25-30 min	140	narezano na kocke 1 cm ali kolobarje 0,5 cm
	200-1000g	30-35 min	140	majhna v celoti
Peteršilj (koren)	200-500g	20-25 min	140	narezano na kocke 1 cm ali kolobarje 0,5 cm
	500-1000g	25-30 min	140	narezano na kocke 1 cm ali kolobarje 0,5 cm
	200-1000g	30-25 min	140	majhna v celoti
Brokoli	100-600g	20 min	140	razdeljeno na majhne cvetke
Cvetača	100-600g	25 min	140	razdeljeno na majhne cvetke v celoti
	800-1500g	35 min	140	
Gomoljna zelena	200-500g	20-25 min	140	narezano na kose 2 cm
	600-800g	25-30 min	140	
Beli ali zeleni šparglji	300-500g	7 min	140	v celoti, olupljeno in očiščeno
Zamrznjen grah	100-500g	10 min	140	

IZDELEK	FUNKCIJA			OPOMBE
	KOLIČINA	ČAS	TEMPERATURA	
Mradi krompir	100-1000g 100-1000g	40 min 35 min	140 140	dobro zdrgnjeno (oprano) olupljeno
Pozni krompir	100-1000g	35 min	140	narezano na kocke 2x2 cm
Stročji fižol	100-600g	10 min	110	z odrezanimi konci
Bob	100-500g	25 min	140	
Koruza	250-1000g	30 min	130	
Rdeča pesa	1000g	1h 40 min	130	dobro oprano, s kožo; srednje ali majhne; ne pozabi naliti 1500 g vode v posodo
Sladki krompir	100-500g	8 min	140	olupljeno in narezano na kocke 2 cm
Buča	100-500g	35 min	140	olupljeno in narezano na kocke 2 cm
Zamrznjen stročji fižol	100-500g	25-30 min	140	
Brstični ohrovt	100-1000g	30 min	130	
MESO Piščančji file	100-800g	20-30 min	140	odvisno od debeline fileja
Mesne kroglice (govedina, svinjina, perutnina, teletina)	100-1000g	25 min	140	
Eskalopi (svinjski, puranji, telečji)	100-500g	25 min	120	
Hrenovke, tanke klobase	fino a 600g	15 min	140	
Svinjska ribica	400-600g	30 min	140	v kosu, očiščeno; ne pozabi naliti 1000 g vode v posodo
Goveji file, entrekot, rostbif	100-200g	35 min	140	



Distributer/odgovorna oseba:
Parnad d.o.o.
Cesta v gorice 33, 1000 Ljubljana, Slovenija
Kontakt: 080 10 33 ali parnad@parnad.si