

KRČKO

Model: GI-SC65SS



OPŠTA PRAVILA

Zahvaljujemo Vam što ste izabrali jedan od naših proizvoda. Da biste ga koristili dugo i dobili najbolje rezultate, savetujemo Vam:

- da pažljivo pročitate uputstvo jer sadrži bitne informacije vezane za pravilnu upotrebu i održavanje proizvoda,
- da se pridržavate pravila koja su navedena u uputstvu,
- da sačuvate ovo uputstvo jer će Vam zatrebati i ubuduće.

STANDARDI

Proizvod je u potpunosti zdravstveno ispitan (poseduje atest na zdravstvenu ispravnost). Materijali od kojih je napravljen su inertni u kontaktu sa hranom.

U trenutku isporuke, u prisustvu ovlašćenog prodavca proveriti da li je proizvod oštećen i da li set u ambalaži sadrži sve delove. Ako tom prilikom primetite bilo kakva oštećenja ili druge neregularnosti, proizvod će biti zamenjen drugim, ispravnim.

VAŽNE MERE OPREZA

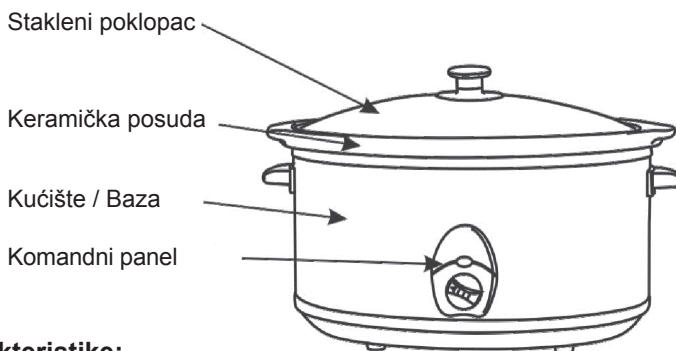
Kad se upotrebljavaju električni uređaji, trebalo bi da se prate osnovne mere opreza, uključujući sledeće. Opasnost može biti izazvana nepropisnim korišćenjem uređaja.

1. Ne upotrebljavajte drugi uređaj sa ovim na istoj utičnici.
2. Ne potapajte kabl, utikač ili glavni deo aparata u vodu ili drugu tečnost.
3. Ne postavljajte uređaj da radi na drvenoj podlozi, tepihu ili bilo kojoj lako zapaljivoj površini.
4. Ne koristite uređaj blizu zavese ili drugih zapaljivih materijala.
5. Ne dodirujte vrele površine dok aparat radi, ili neposredno posle upotrebe.
6. Ne stavljajte ništa na aparat dok je uključen da radi.
7. Ne dozvolite da kabl visi sa ivice ili kuhinjske ploče.
8. Nikako ne upotrebljavajte aparat ukoliko primetite bilo kakvo oštećenje na kablju ili prekidaču, ili nakon pada ili bilo kakvog drugog oštećenja.
9. Oštećeni uređaj ne popravljajte sami, nego donesite u naš servis.

BEZBEDNOSNE INFORMACIJE:

- Ne koristite ovaj uređaj napolju.
- Koristite originalnu unutrašnju posudu za kuvanje (koja dolazi uz aparat), ne kuvajte u posudama koje nisu namenjene za ovaj uređaj.
- Aparat ne držite u blizini šporeta, ugrejane rerne ili neke druge tople površine.
- Površina na kojoj držite aparat mora biti ravna i otporna na toplotu.
- Molimo vas da ovaj aparat držite dalje od male dece.
- Aparat koristite isključivo za namenu navedenu u Uputstvu za upotrebu.
- Isključite utikač iz utičnice kada uređaj ne upotrebljavate, stavljate ili skidate bilo koji dodatak ili čistite aparat.
- Isključivo koristite aparat sa naponom koji je propisan na kutiji uređaja.
- Ne uključujte aparat ukoliko je okrenut naglavačke ili nakrivljen na jednu stranu.
- Ne uključujte ovaj aparat ukoliko je unutrašnja posuda prazna.
- Nemojte da pomerate aparat u toku procesa kuvanja.
- Uvek koristite unutrašnju posudu za kuvanje. Kuvanje nije dozvoljeno bez unutrašnje posude.
- Stakleni poklopac i unutrašnja posuda su lomljivi, budite pažljivi prilikom rukovanja i ne koristite ukoliko su slomljeni ili okrnjeni.
- Nemojte dirati poklopac ili unutrašnju posudu za kuvanje usled samog procesa kuvanja.
- Ukoliko je unutrašnja posuda vrela, koristite rukavice kako biste je izvadili ili pomerili.
- Ovaj aparat nije preporučljiv za osobe sa invaliditetom, sa čulnim ili nervnim oštećenjima i sa nedostatkom iskustva pri rukovanju, osim u prisustvu supervizora ili uz uputstvo za upotrebu dobijeno od proizvođača koji garantuje za njegovu bezbednu upotrebu.

Delovi aparata



Tehničke karakteristike:

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

RAD APARATA

Pre prve upotrebe krčka 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.

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

AUTO OPCIJA: “Auto” opcija omogućava korisniku da pripremi smrznutu hranu koja će biti servirana za 8 do 10 sati. Kada podesite na opciju AUTO, krčko će odmrzavati hranu na nivou HIGH sve dok se hrana ne odmrzne a zatim će se vratiti na unapred podešenu temperature LOW i stalno održavati niži nivo temperature. Ukoliko želite da produžite period kuvanja, podesite na opciju LOW, a ukoliko želite da ga skratite podesite na HIGH.

OPIS APARATA:

- Upotreba ovog aparata vam omogućava da na najefikasniji način pripremite ukusne obroke sa vrlo malo provedenog vremena u kuhinji.
- Tradicionalna verzija krčka je bila karakteristična za pripremu uglavnom supa i tečnijih jela. Ova unutrašnja 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 KRČKU 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 krčku 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 najviši nivo ili na AUTO mod.
- Većinu mesa i povrća bi trebalo kuvati 8 do 10 sati na tihoj vatri, 4 do 6 sati na velikoj ili 5 do 7 sati na AUTO modu.
- Pojedine namirnice nisu pogodne za ovaj aparat. Paste, morski plodovi, mleko i razni kremovi bi trebali biti dodati tek kada završite proces kuvanja.
- Hrani 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 prekriti 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 sunđera, 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.

RECEPTI

Punjene paprike

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 alevne 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 ređati 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 alevne paprike



lovorov list
crni biber u zrnu
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 poređati nekoliko celih listova kupusa.

Kašiku fila staviti na kraj lista, preklopiti spoljne krajeve jedan preko drugog, pa uviti kao rolatić. Krajeve stisnuti lagano ka unutra. Uvijene sarme ređati jednu pored druge u keramičku posudu.

Preko redova staviti po neki list lovora i biber u zrnu, a između sarmi poređati rebra i preko staviti po koju suhu papriku.

U tiganju napraviti zapršku od zagrejanog ulja, brašna i aleve 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 batačka 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:

1kg 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 istrljati 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 krčko 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 majčine 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 krčko aparat, pa preko luka staviti batake. Naliti supom, poklopiti i uključiti na program HIGH (6 do 8 sati kuvanja).

Distributeri:

Srbija

Neva Dimi Exim d.o.o.

Crna Gora

Lupo Home d.o.o.

Bosna i Hercegovina

Lupo Hepok d.o.o.

www.lupommarshall.com
