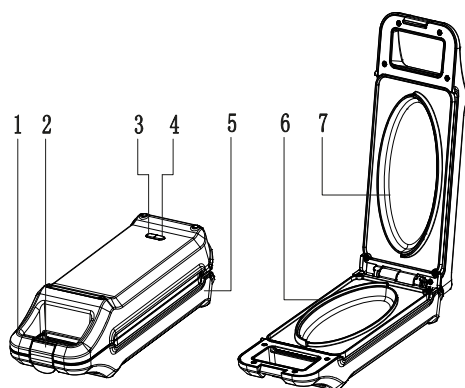


Obsah dodávky: 1x multifunkční gril Cook it,
1x návod k použití s lahodnými recepty



1. Horní plášť
2. Zámek
3. Ovládací displej
4. Kontrolka připravenosti
5. Spodní plášť
6. Základová deska
7. Horní deska

CZ

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A VŠEOBECNÉ POKYNY

1. Před zapojením Hot Platu do elektrické sítě, si pozorně přečtěte návod k použití.

2. Nikdy se nedotýkejte horkých povrchů.
3. Spotřebič čistěte papírovou utěrkou, dokud je teplý.
4. Zabraňte styku Hot Platu s vodou nebo vlhkými předměty, mohlo by dojít ke zkratu nebo úrazu elektrickým proudem.
5. Nikdy nenechávejte „COOK IT“ puštěný bez dozoru.
6. Když „COOK IT“ právě nepoužíváte, vytáhněte jej z elektrické sítě.

7. Před rozložením, uklizením nebo čistěním, nechte „COOK IT“ řádně vychladnout.
8. Nikdy nepoužívejte „COOK IT“, když je porouchaný kabel nebo samotný „COOK IT“
9. Součástky, které nebyly vyrobeny přímo pro „COOK IT“, mohou způsobit nehody.
10. Nikdy nenechte přípojný kabel viset přes hranu stolu a vyhněte se kontaktu s horkými a ostrými předměty. Dávejte pozor, aby se přípojka nezamotala.
11. Pokud se „COOK IT“ nepoužívá na pevném povrchu nebo je vystaven vlhkosti nebo horku, může dojít k deformacím, poškození a znehodnocení.



12. Tento návod si dejte na takové místo, kde ho budete mít vždy po ruce!
13. Následující řádky čtete pozorně, předejdete tak nebezpečí ohně, úrazu elektrickým proudem nebo popálení!
14. „COOK IT“ se při nárazu nebo pádu může poškodit!
15. Nikdy nepoužívejte kovový příbor a jiné nástroje!
16. Nenechávejte „COOK IT“ ve vodě nebo v myčce. Mohly by se mu rozbít součástky nebo by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem!
17. Před mytím vytáhněte přístroj ze zásuvky a před opětovným zapojením se ujistěte, zda je zástrčka suchá.
18. Pozor! Používejte výhradně přípojku vhodnou pro toto zařízení!
19. Tyto spotřebiče mohou obsluhovat děti od 8 let a osoby s omezenými psychickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností či vědomostí pouze tehdy, když jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou nebezpečí z toho vyplývající. Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší než 8 let a pod dozorem. Děti mladší než 8 let je nutno udržovat mimo dosah přístroje a přípojovacího vedení..
20. Je zakázáno používat jiné druhy přípojek nebo dálkové ovladače!

NÁVOD

Kuchyňský pomocník „COOK IT“ je skutečný univerzál! Tento prostorově úsporný spotřebič lze použít také k přípravě masa, toastů, desertů nebo rosti, ale také ke grilování, toustování, pečení, gratinování nebo opékání. Kuchyňský pomocník „COOK IT“ přináší moderní životní styl přímo do Vaší kuchyně. Díky nepřilnavým vyhřívacím deskám můžete připravit volská oka nebo překládaná vejce snadno a rychle a vaše tousty, rosti a pečené brambory budou křupavé a dohněda. Přesto se pak spotřebič snadno čistí. Spolehlivá kontrolka „Zap + Vyp“ hlásí, zda je spotřebič připraven k použití. Vysoce tepelně odolný plášť zajišťuje, že spotřebič vypadá dobře po dlouhou dobu a protiskluzové nožky zajišťují jeho stabilitu. Díky horní a spodní vyhřívací vysoce kvalitní keramické vrstvě si snadno připravíte pokrmy! Multifunkční možnosti přípravy také díky „FLIP OVER efektu“: grilování, pečení, toustování, opékání. Po použití skladujte ve svislé poloze pro úsporu prostoru nebo místa na vaší pracovní ploše pro každodenní použití.

UPOZORNĚNÍ:

- Při prvním použití může ze spotřebiče vycházet dým.
- Odstraňte veškeré zbytky obalového materiálu a vyčistěte plášť „COOK IT“ vlhkým hadříkem.
- Pečící desky je také třeba čistit pouze vlhkým hadříkem nebo měkkou houbou, lotosový efekt usnadňuje čištění kuchyňského pomocníka „COOK IT“.
- Před prvním použitím spotřebiče potřete pečící desky tukem. Vzhledem k nepřilnavému povrchu to není při následném použití nutné.

NÁVOD

1. Zastrčte síťovou zástrčku „COOK IT“ do zásuvky a spotřebič předejte. Rozsvítí se červená a zelená kontrolka. Před toustováním sendvičů je nutno kuchyňského pomocníka „COOK IT“ předeřhát, dokud zelená kontrolka poprvé nezhasne. POZOR: Spotřebič se může zahřát na vysokou teplotu. Jakmile zelený displej zhasne, „COOK IT“ je připraven k použití.
2. Otevřete „COOK IT“.
3. Umístěte svůj připravený sendvič do „COOK IT“. Toust můžete zevnitř a zvenčí namazat máslem, aby se vytvořila krásně hnědá barva.
4. Zavřete „COOK IT“ přidržetím rukojeti a spuštěním bezpečnostní spony. Zajistěte, aby zámek rukojeti zaklapl na místě.





5. Nechejte sendvič v „COOK IT“ 3 až 5 minut, podle požadovaného zhnědnutí. Pokud je sendvič příliš velký, „COOK IT“ jej automaticky ořízne na velikost „COOK IT“ můžete kdykoli otevřít a podívat se, zda je sendvič hotový. Doba přípravy závisí na chlebu či surovinách a na Vaší chuti. Upozornění: Při přípravě sendviče se rozsvěcí a zhasíná zelená kontrolka.
6. Když je sendvič hotový, opatrně jej vyjměte dřevěným nebo plastovým náčiním, nepoužívejte kovové náčiní.

PROBLÉM / PŘÍČINA

Sendviče jsou příliš tmavé

Sendviče byly ve spotřebiči ponechány příliš dlouho

Rukojeť nezaklapne na místo

Sendviče byly příliš naplněny

Sendviče se přilepí na pečicí desky

Vnější strana toastu nebyla namazána máslem

ČIŠTĚNÍ

Aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu, nikdy nečistěte pečicí desky abrazivními odmašťovacími prostředky nebo abrazivními houbičkami. Nikdy neponořujte „COOK IT“ do vody ani do jiných kapalin a neoplachujte jej pod tekoucí vodou.

1. Nepoužívejte kovové předměty nebo abrazivní náčiní.
2. „COOK IT“ vypněte a odpojte od elektrické sítě.
3. Nechejte „COOK IT“ vychladnout otevřený.
4. Odstraňte ulpělé zbytky jídla, jako je připálený sýr, z „COOK IT“ dřevěnou nebo plastovou špachtlí.
5. Vyčistěte pečicí desky měkkým vlhkým hadříkem nebo houbičkou.
6. Otřete plášť spotřebiče vlhkým hadříkem.
7. Skladujte „COOK IT“ ve vodorovné nebo svislé poloze.

POZOR: Spotřebič v žádném případě nepřepřlňujte! Především u vajec a tekutých přísad dbejte na to, aby byla nádoba naplněna jen po horní hranu. Při přípravě vajec doporučujeme pracovat s otevřeným Cook it a spotřebič zavřít, až když má být pokrm obrácen.

RECEPTY

SENDVIČ SE ŠUNKOU A SÝREM

Suroviny:

4 krajíce chleba, 1 silný plátek vařeně šunky, 70 g sýra (gouda nebo gruyere), máslo, pepř

Příprava:

Vnější stranu 4 krajců namaže máslem. Rozdělte na polovinu strouhaný (nebo plátkový) sýr mezi krajíce chleba. Nahoru dejte plátek šunky, koření a přidejte zbývající sýr. Přikryjte dvěma zbývajícimi krajici chleba. Dejte do kuchyňského pomocníka „COOK IT“ a zavřete (zaklapněte rukojeť na místo!). Grilujte 4-6 minut do dosažení požadovaného zhnědnutí.

AMERICKÝ SENDVIČ

Suroviny:

4 krajíce chleba, 4 pol. lžíce majonézy, 4 malá rajčata, 4 kusy sýra chester nebo ementál, 4 plátky slaniny

Příprava:

Vnější stranu krajců mírně namaže máslem. Namažte chleba na vnitřní straně tenkou vrstvou tatarské omáčky, pokladte plátky rajčat a pokryjte sýrem. Nahore pokladte proužky slaniny do mířky a přikryjte zbývajícimi krajici chleba. Dejte do kuchyňského pomocníka „COOK IT“ a zavřete (zaklapněte rukojeť na místo!). Grilujte 4-6 minut do dosažení požadovaného zhnědnutí.

PLNĚNÉ ZAPÉKANÉ AVOKÁDO

Suroviny:

1 balení krevet, 2 pol. lžíce citronové šťávy, 1 malé avokádo, 1 kapka chilli omáčky, strouhaný sýr

Příprava:

Překrojte avokádo na polovinu a vydlabejte dužinu. Rozmrázte krevety (nebo je nechejte okapat) a ochuťte citronovou šťávou. Rozmačkejte dužinu avokáda, smíchejte s krevetami a okořeňte podle chuti (poka-pejte chilli omáčkou). Posypejte strouhaným sýrem a pak dejte do kuchyňského pomocníka „COOK IT“ a zavřete (zaklapněte rukojeť na místo!). Nyní vařte 4 - 6 minut.





RÖSTI

Suroviny:

1 pol. lžíce přepuštěného másla (ghi), 1 malá cibule, sůl a pepř podle chuti

Příprava:

Brambory oloupejte a nastrouhejte najemno. Oloupejte cibuli a nakrájejte najemno. Smíchejte brambory s cibulí, osolte a opepřete. Zahřejte přepuštěné máslo v kuchyňském pomocníkovi „COOK IT“, přidejte do „COOK IT“ směs rösti a upěchujte polévkovou lžící do rovna. Opékejte 2-3 minuty a pak kuchyňského pomocníka „COOK IT“ prostě obraťte s použitím funkce „FLIP OVER“ a pokračujte v tepelné úpravě, dokud nebudou křupavé. Dejte rösti do kuchyňského papíru a nechejte okapat přebytečný tuk. Podávejte horké.

OMELETA

Suroviny:

2 vajíčka, 1/2 pol. lžíce mouky, 2 pol. lžíce mléka, 50 g eidamu, 1 plátek šunky (nakrájený na tenké proužky) 1/4 lžičky chilli, 2 pol. lžíce olivového oleje, sůl, máslo, 1/2 rajčete, 1 stonk petržele

Příprava:

Našlehejte vejce a olej pro omeletu se šunkou a sýrem do tuha. Přidejte sýr, mléko, mouku, šunku a koření a důkladně promíchejte. Vaječnou směs zahřejte a nalijte ji do mírně vymaštěného kuchyňského pomocníka „FLIP OVER“. Nechejte ztuhnout 2-3 minuty. Pokladte plátky rajčat, „COOK IT“ zcela obraťte („FLIP OVER“) a zahřívejte další 1-2 minuty. Ozdobte petrželí.

VOLSKÉ OKO “SUNNY SIDE UP” A “EASY OVER”

Suroviny:

2 vejce, sůl a trocha mála

Příprava:

Potřete kuchyňského pomocníka „COOK IT“ trochou másla a předehřejte jej. Pečlivě rozšlehejte 2 velká slepičí vejce a nalijte je do kuchyňského spotřebiče „COOK IT“. Nechejte spotřebič otevřený a vařte vejce, dokud nedosáhnou požadované konzistence.

Tip: Pokud chcete, aby byla vejce „sunny side up“, zavřete kuchyňského pomocníka „COOK IT“ bezprostředně před koncem a otočte pomocí „FLIP OVER“. Nechejte krátce povařit.

ČOKOLÁDOVÝ DORT

Suroviny:

40 g másla, 100 g čokolády, 2 vejce (60 g), 50 g jemně mletého cukru, 3 pol. lžíce mouky, 1 lžička prášku do pečiva, moučkový cukr, 4 proužek mléčné čokolády

Příprava:

Rozpusťte cukr a oddělte žlutky od bílků. Smíchejte vaječný žloutek a 50 g cukru s rozpuštěným máslem. Rozpusťte čokoládu a přidejte do vaječné směsi. Z bílků ušlehejte tuhý sníh. Zamíchejte do směsi vrchovatou lžící mouky a opatrně vmíchejte do ušlehaného sněhu z vaječných bílků. Nalijte čokoládovou směs do předehřátého a mírně vymaštěného kuchyňského pomocníka „COOK IT“, dejte nahoru plátek čokolády a pak kuchyňského pomocníka „COOK IT“ zavřete a zaklapněte. Pečte asi 8-10 minut. Pak kuchyňského pomocníka „COOK IT“ zcela obraťte („FLIP OVER“) a pečte dalších 3-25 minut. Upečený dort opatrně vyndejte (opatrně: uvnitř je horká čokoláda) a posypejte mletým cukrem.

SEKANÁ S VEJCEM

Suroviny:

250 g směsi mletého masa, 2 střední vejce, 1 malá cibule, 100 g strouhanky, petržel, sůl, pepř, 30 g másla nebo margarínu, 2-3 lžíce tmavého jíšky, petržel, pokrmový tuk

Příprava:

Vařte vejce 6-8 minut. Opláchněte studenou vodou a nechejte vychladnout. Oloupejte cibule a nakrájejte je najemno. Chleba jemně nastrouhejte. Petržel omyjte a nasekejte najemno. Mleté maso, druhé vejce, strouhanku, cibuli a petržel dobře promíchejte. Ochutte velkým množstvím soli a pepře. Ze směsi mletého masa vytvarujte malý bochánek. Doprostřed bochánku skryjte oloupané vejce uvařené natvrdo a směs opět přitlačte k sobě. Dejte do předehřátého a vymazaného kuchyňského pomocníka „COOK IT“, zavřete a zajistěte. Vařte asi 20 až 30 minut. Občas obraťte s použitím funkce „COOK IT“. Vyměňte masový bochánek z kuchyňského spotřebiče „COOK IT“. Popřípadě zředte vařící štávu 3 polévkovými lžicemi vody a štávu krátce povařte. Za stálého míchání přidejte jíšku. Ochutte solí a pepřem. Podávejte e štouchanými bramborami. Omáčku podávejte zvlášť.

Záruka: Na tento výrobek se vztahuje neomezená dvouletá záruka na všechny vady z výroby a na vady materiálu. Tato záruka nijak neovlivňuje vaše zákonná práva. Vyrobeno v Číně



Tabulka vychází z uvedených hmotností. Doba přípravy se liší podle hmotnosti.

Vaše představitost nemá žádné meze! Můžete vytvořit lahodné pokrmy z potravin všech typů. Například se salámem, vařenou šunkou, tuňákem, dokonce lze použít i zbytky z nedělní pečeně, s ovocem nebo zele-

ninou (např. rajčaty, paprikami, chřestem, okurkami, cibulí, houbami, hráškem, meruňkami, mandarinkami, pomeranči, banány), se sýrem v jakékoli formě, plátkovým, strouhaným nebo rozmačkaným. Pro gratinované pokrmy jsou zvláště vhodné sýry, které se snadno rozpouští. Okořeňte podle chuti.

Co vaříme	Časy vaření a opékání	Poznámka
Steak	Asi 4 minuty po každé straně	Asi 150 g, silný plátek. Nechejte odpočinout 2-3 minuty.
Přírodní řízek	Asi 5 minut po každé straně	Asi 150 g. Osušte.
Obalovaný řízek	Asi 4 minuty po každé straně	Asi 150 g Vždy v tuku
Jehněčí plátek	Asi 4 minuty po každé straně	Ideální s rozmarýnem
Čerstvá ryba, např. malý pstruh, pangasius, candát, fileť z tresky	3-5 minut na každé straně	Opatrně obraťte, pomalu vařte
Zmrazená ryba, např. losos, Candát	5 min. pak obraťte	Okořeňte až po uvaření
Kuřecí prsíčka / řízek	4 min. pak obraťte	Asi 150 g kus
Krůtí řízek	3 min. pak obraťte	150 g, tenké plátky
Všechny druhy zeleniny	8-12 minut	Nakrájejte nadrobno, podle druhu zeleniny
Vařené brambory (plátky)	Asi 12 - 15 minut	Nejlépe chutná s máslem, několikrát obraťte
Opékání syrových brambor (plátky)	Asi 25 minut	Nejlépe chutnají se sádlem, několikrát obraťte
Syrové brambory (bernské rösti)	Asi 8 minut na každé straně	Strouhané brambory
Bramborové placky	Asi 2 minuty na každé straně	Opatrně obraťte, opékejte do hněda do křupava
Vaječné omelety	Asi 3 minuty na každé straně	Omeleta připravená ze 2 vajec, podávejte s pažitkou

Po ukončení životnosti neodhazujte výrobek do domovního odpadu. Odevzdejte jej na sběrném místě k recyklaci elektrických a elektronických přístrojů. Je to vyznačeno tímto symbolem na výrobku, v návodu k obsluze a na obalu. Informujte se o sběrných místech, provozovaných vaším prodejcem nebo místními úřady. Opětovné zhodnocení a recyklace odpadních přístrojů jsou důležitým příspěvkem k ochraně našeho životního prostředí.

Tento výrobek odpovídá evropským směrnicím.