



COOK IT

NÁVOD NA POUŽITÍ & RECEPTY

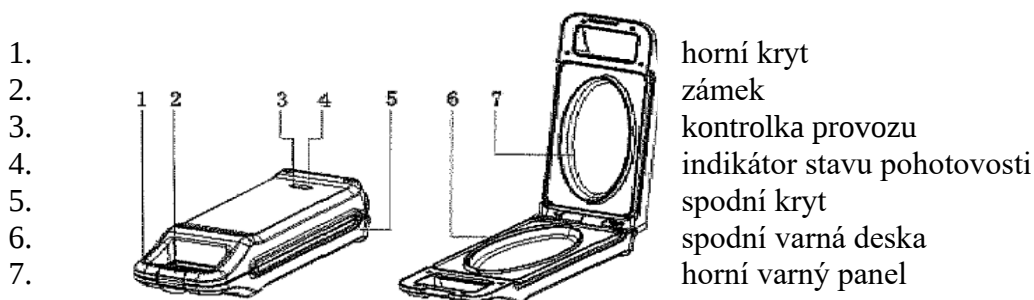
"Cook it" kuchyňský pomocník a skutečný multitalent!

Nejen maso, toasty, sendviče nebo dezerty můžete pomocí tohoto přístroje připravit, ale s přístrojem, který šetří vaše místo víte i grilovat, péct, propéci nebo opéct. Pomocí kuchyňského pomocníka "Cook it" přichází do vaší kuchyni moderní styl .. Pomocí nelepivých povrchů varných desek můžete rychle a snadno připravit volské oko nebo "easy over" vejce, víte upéct na křupavě toasty, bramboráky nebo pečené brambory. Po použití je velmi snadno čistitelný. Spolehlivé funkce "zapnuto + vypnuto" nebo "indikátor stavu připravenosti" indikuje stav pohotovosti zařízení. Vysoce tepelně odolné pouzdro poskytuje dlouhodobou krásu a neklouzavé nohy zajišťují bezpečnou práci .. Horní a spodní varné desky a kvalitní keramický povlak usnadňují přípravu jídel. Multifunkční možnosti vaření jsou k dispozici díky systému "Rotary System": grilování, pečení, opékání a přípravu toastového sendviče. Po použití ji můžete uložit i vestoje nezabere tak mnoho místa, nebo na každodenní používání na kuchyňském pultu. Hmotnost: jen 1,4 kg.

Upozornění

- Při prvním použití se může vytvořit malý kouř.
- Odstraňte zbytky obalu a potom očistěte kryt spotřebiče vlhkým hadříkem.
- Varné desky čistěte vlhkým hadříkem nebo měkkou houbičkou. Kuchyňský přístroj "Cook it" usnadňuje čištění díky efektu "lotus Suffocation".
- Před prvním použitím plotny potřete masťou, ale není to nutné díky nelepivému povrchu.

Části zařízení



"Cook it" použití na sendviče, toasty.

1. Pro předehřátí spotřebiče připojte kuchyňský spotřebič "Cook it" do elektrické zásuvky
2. Rozsvítí se červené a zelené světélko.
3. Při přípravě sendvičů je nutno spotřebič "Cook it" predhriať až po dobu dokud nezhasne zelené svetlo. VÝSTRAHA: spotřebič je horký!
4. Jakmile vyhasne zelené světélko spotřebič "Cook it" je připraven k použití.
5. Otevřete "Cook it".
6. Vložte připravený sendvič do kuchyňského pomocníka "Cook it"
7. Toasty můžete potřít máslem z vnější i vnitřní strany, aby se opiekli pěkně do zlatohněda.
8. Zavřete zařízení "Cook it". Za tímto účelem uchopíte držadlo a klikněte na bezpečnostní zámek. Dbejte, aby bezpečný zámek zapadl na své místo.
9. Nechte sendvič 3 až 5 minut v části "Cook it", v závislosti na tom, jaký hnědý chcete péct. Pokud je sendvič příliš velký, funkce "Cook it" (Automaticky vaření) automaticky vyřízne na vhodnou velikost.
10. Kdykoliv můžete přístroj otevřít a zkontrolovat, zda je sendvič připraven.
11. Z chleba a přísad, čas přípravy se liší v závislosti na vaší osobní chuti. **Upozornění:**
12. Během přípravy zelené světélko zapíná a vypíná.
13. Když je sendvič dokončen, opatrně ho vyjměte a použijte dřevěné nebo plastové kuchyňské náčiní. Nikdy nepoužívejte kovové nástroje.

Problémy / možné příčiny

Sendviče jsou příliš hnědé

Sendviče jste pekli příliš dlouho

Rukojeť nezapadne na místo

Sendviče jste velmi naplnili

Sendviče se přilepí na povrch

Nenatreli jste vnější stranu sendviče máslem

Čištění

Před čištěním vždy odpojte spotřebič od elektrické zásuvky. Vyčistěte ještě teplý spotřebič pomocí papírové utěrky.

Nikdy nečistěte varné desky agresivním čisticím prostředkem nebo čisticí houbou, aby nedošlo k poškození nelepivého povlaku ..

Nikdy neponořujte kuchyňského pomocníka "**Cook it**" do vody nebo jiných kapalin; Nemyjte ho pod tekoucí vodou.

1. Nepoužívejte kovové nástroje ani čisticí prostředky nebo příslušenství.
2. Odpojte konektor "**Cook it**" a odpojte jej od elektrické zásuvky.
3. Nechte otevřené vychladnout.
4. Odstraňte zbytky potravin, jako jsou sýry, z "**Cook it**" s dřevěnou nebo plastovou lopatkou ..
5. Varné desky čistěte měkkým vlhkým hadříkem nebo houbou
6. Očistěte povrch přístroje vlhkým hadříkem ..
7. Uložte "**Cook it**" vestoje nebo vleže.

Zařízení "**Cook it**" je určeno pouze pro domácí použití a podobné účely.

"**Cook it**" kuchyňský pomocník se během provozu zahřívají. Zabraňte kontaktu s kovovými částmi. Nebezpečí popálení!

Na odstraňování jídla používejte pouze dřevo a žáruvzdorné plasty, aby nedošlo k poškození přilnavého nátěru "Cook it".

Odpojte konektor ze zásuvky

- ☐ pokud se vyskytne chyba
- ☐ jestliže "Cook it" kuchyňského pomocníka nepoužíváte delší dobu
- ☐ před každým čištěním

Recepty

Vážený zákazníku!

Děkujeme, že jste se rozhodli pro "**Cook it**" kuchyňského pomocníka.

S tímto přístrojem můžete nyní připravit chutné sendviče a lahodné pokrmy z vajec, sladké dezerty nebo vydatné jídla pro různé příležitosti, nebo si můžete připravit rychlé občerstvení, snídaně, plážové večírky, příjemné hostiny nebo jen občerstvení.

Přejeme vám skvělou práci a zábavu s "**Cook it**" -em! Dobrou chuť!

Šunkovo-sýrový sendvič

ingredience:

4 plátky toastového chleba

1 hrubý plátek vařené šunky

70 g sýra (Gouda nebo Gruyere)

máslo

koření

Příprava:

4 krajíce chleba namažte máslem z vnější strany.

Polovinu strúhanéhoho sýra položíme na chléb, pak dáme šunku opeříme a dáme zbytek sýra, položíme druhý krajíc.

*Takto připravený sendvič vložíme do "**Cook it**" -u, zavřeme (rukojeť klikne na místo). Pečeme cca 4-6 minut*

Americký sendvič

Ingredience:

4 krajíce toastového chlebu

4 kávová lžička majonézy

4 menší rajčata

4 plátky Chester nebo Ementál sýru

4 plátky šunkového salámu

Příprava:

Vnější strany krajíců chleba natřeme máslem.

Vnitřní stranu krajíců natřeme majonézou, poklademe tenké plátky rajčat a na to dáme plátky sýra. Šunkový salám nakrájíme na proužky a formou mřížek naskládáme na sýr a přiklopíme druhý krajíc chleba.

*Takto připravený sendvič vložíme do "**Cook it**" -u, zavřeme (rukojeť klikne na místo). Pečeme cca 4-6 minut.*

Plněné pečené avokádo

ingredience:

1 balení krevet

2 pol.lyžica citronové šťávy

1 menší avokádo

tří chili omáčky

strouhaný sýr

Příprava:

Avokádo rozřízneme na polovinu, vydlabeme. Krevety rozmrazíme, pokapeme citronovou šťávou.

Rozmačkané avokádo smícháme z krevetami a podle chuti okořeníme (chili omáčkou) posypeme sýrem a vložíme do **"Cook it"** -u. Zavřeme (rukojeť klikne na místo). Pečeme cca 4-6 minut.

bramborové placky

ingredience:

1 pol.lyžica rozpuštěného másla

300 g brambor

1 menší cibule

Sůl a pepř podle chuti

Příprava:

Brambory oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle. Cibuli očistíme a najemno nakrájíme. Brambory, cibuli, sůl a pepř smícháme. Máslo zahřejeme v **"Cook it"** -e. Ze surové směsi přidejte jednu polévkovou lžici do **"Cook it"** a stiskněte ji na plocho. Po 2-3 minutách se **"Cook it"** jednoduše otočíme pomocí **"rotačního systému"** a pečeme druhou stranu na křupavě. Bramborovou placku necháme okapat na papírové utěrce a podáváme ještě horké.

Omeleta

ingredience:

2 vejce

½ káv.lyž.múky

2 pol.lyž.mlieka

50 g eidam sýr

1 plátek šunky (nakrájené na proužky)

¼ káv.lyž. chili omáčky

2 pol.lyž. olivového oleje

Sůl, pepř

½ rajčata

1 petrželka

Příprava:

Vajíčka a olej dobře vyšleháme. Přidáme sýr, mléko a mouku, šunku, sůl a korení. Zmes pořádně promícháme. Směs nalijeme do rozehřátého s trochu namazaný **"Cook it"** -u a necháme stát 2-3 minuty. Poukládáme plátky rajčat, pak **"Cook it"** otočíme (**"Rotary System"**), a necháme 1-2 minuty péct: Zdobíme petrželkou.

"Sunny side up" (tekoucí) a "Easy over" (z obou stran propečené) volské oko

ingredience:

2 vejce

sůl

trocha másla

Příprava:

"Cook it" kuchyňského pomocníka potřeme máslem a předehřejeme .. Opatrně rozbijeme 2 větší vejce a nalijeme do **"Cook it"** -u a při otevřeném přístroji pečeme.

Tip:

Pokud chcete mít vajíčka více propečené, tak krátce před dopečením přístroj zavřete a na způsob **"Flip over"** otočte a krátce ještě dopečte.

Čokoládový zákusek

ingredience:

40 g másla

100 g čokolády

2 vejce cca (60 gram)

50 g krystalový cukr

3 pol.lyž. mouky

1 káv.lyž. prášku do pečení

moučkový cukr

1 kousek mléčné čokolády

Příprava:

Máslo rozpustíme, oddělíme žloutky od bílků. Žloutky, 50gr.cukru a máslo smícháme. Rozpustíme čokoládu a přidáme do této směsi. Bílky vyšleháme do tvrdé pěny. Přidáme 1 vrchovatou polévkovou lžící mouky do směsi a potom opatrně přimícháme vyšlehané bílky.

Tuto čokoládovou směs nalijeme do máslem potřené a předehřátého "**Cook it -u**" na tuto masu položíme mléčnou čokoládu, přístroj zavřeme a pečeme cca. 8-10 minut.Potom "**Cook it**" přístroj způsobem ("**Flip over**") otočíme a dále pečeme asi 3-5 minut ..

Hotový zákusek opatrně vyjmeme (pozor: v zákusku se nachází horká rozpuštěná čokoláda) .Posypeme práškovým cukrem.

Vaječné karbanátky

ingredience:

250 g míchané mleté maso

2vajcia (M-kové velikosti)

1 menší cibule

100 g strouhanky

Petrželka, sůl, pepř

30 g másla nebo margarínu

2-3 pol.lyžice maizeny

Petrželka, sádlo

postup:

1 vejce uvaříme cca 6-8 minut a necháme vychladnout.

Cibuli a petrželku nakrájíme na drobno.

Mleté maso smícháme z 1 vejcem, strouhankou, cibulí a petrželkou, směs osolíme a opeříme.

Z této směsi vyformujeme bochník do středu položíme uvažené vejce a překryjeme také masovou směsí.

"**Cook it**" kuchyňského pomocníka potřebe sádlem a předehřejeme, naskládáme masové bochníky a přístroj zavřeme. Pečeme cca. 20-30 minut.

Občas způsobem "Rotary System" otočíme.

Po upečení karbanátky vyjmeme z přístroje.

Do výpeku přidejte 3 pol.lyž.vody zahřejte a pomalu přimíchávejte maizenu.

Osolíme a okoreníme.Podávame ze bramborovou kaší.

Omáčku podávame zvlášť.

Doba pečení a přípravy

Maso, ryby, drůbež a zelenina

Co připravujeme Doba pečení a přípravy Poznámka

steak cca. 4 minuty po stranách cca. 150 g, nakrájené maso 2-3 minuty necháme odstát

plátek masa, Nature cca. 5 min. po stranách cca. 150 g, na sucho otřela

plátek masa, smažené Cca. 4 min. z každé strany Cca. 150 g, vždy na masti

jehněčí kotletky cca. 4 min. z každé strany ideálně z rozmarýnem

čerstvá ryba, např. menší pstruh, pangasius, candát, říční losos

3-5 min. z každé strany opatrně převracet a pomalu pečeme

hluboko zmrazená ryba: napr. losos

5 min. pak otočíme kořením po upečení

kuřecí prsa, vykostěné kuřecí maso 4 min. potom otočíme cca. 150 g plátky

zelenina 8-12 minut na malé kousky pokrájené

vařené brambory (plátky) cca. 12-15 minut z máslem nejlepší, vícekrát otočíme

syrové brambory (plátky) alespoň cca. 25 minut nejlepší z mastí, vícekrát otočíme

bramboráky cca. 8 min. z každé strany strouhané brambory

bramborové palačinky cca. 2 min. z každé strany opatrně převracet, pečeme do hněda a na křupava

omeleta cca. 3 min. z každé strany omeleta z 2 vajec, podáváme z cibulkou

Seznam je založen na daných vahách. Čas přípravy se bude měnit v závislosti na změny hmotnosti

Fantazii se meze nekladou!

Můžete si udělat vynikající jídla z jakéhokoliv druhu suroviny: například

Salám, vařená šunka, tuňák, z neděle zůstane maso, ovoce, zelenina jako napr. paradajky, paprika, chřest, okurka, houby, ananas, broskve, meruňky, mandarinky, banán, sýr jakýmkoliv způsobem plátkový, strouhaný.

Kořeníme podle chuti.

.



Distributor:

MediaShop Group
MediaShop GmbH 695 01,
Hodonín, P.O. Box 31,
Tel.: 420 234 261 900
www.mediashopcz.eu