

COOKit



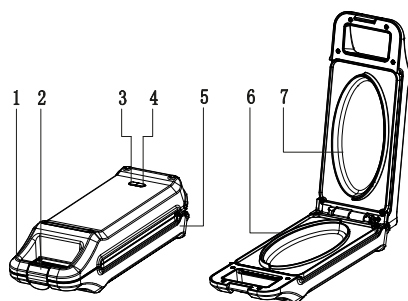
Gebrauchsanleitung.....	3
Instructions for Use.....	7
Mode d'emploi.....	11
Manuale di utilizzazione.....	16
Gebruiksaanwijzing.....	20
Használati utasítás.....	25
Návod k použití.....	29
Návod na použitie.....	33
Instrucțiuni de utilizare.....	38
Instrucciones de uso.....	42





DE
Lieferumfang: 1x Cook it – Multifunktionsgrill, 1x Bedienungsanleitung inkl. leckeren Rezepten
EN
Scope of delivery: 1x Cook it – multifunction grill, 1x instruction manual including delicious recipes
FR
Étendue de la livraison : 1 grill multifonctions Cook it, 1 mode d'emploi avec de savoureuses recettes
IT
Contenuto della confezione: 1x Cook It – multifunzionele grill, 1x istruzioni per l'uso inclusivo di tante buone ricette
NL
Inhoud van de verpakking: 1x Cook It – multi-functionele grill, 1x handleiding incl. lekkere recepten

HU
A csomag tartalma: 1 Cook It – Többfunkciós grillező, 1 Használati utasítás receptekkel
CZ
Obsah dodávky: 1x multifunkční gril Cook it, 1x návod k použití s lahodnými recepty
SK
Obsah dodávky: 1x Cook it – multifunkčný gril, 1x návod na obsluhu vrát. chutných receptov
RO
Pachetul de livrare: 1x Cook It – grătar multifuncțional, 1x manual de utilizare inclusiv rețete delicioase
ES
Volumen de suministro: 1x plancha multifuncional Cook It, 1x instrucciones de uso incl. sabrosas recetas



DE
1. Oberes Gehäuse 2. Sperre 3. Betriebsanzeige 4. Bereitschaftsanzeige 5. Unteres Gehäuse 6. Bodenplatte 7. Obere Platte

EN
1. Upper casing 2. Lock 3. Operating display 4. Readiness indicator 5. Lower casing 6. Base plate 7. Upper plate

NL
1. Bovenste gedeelte van de behuizing. 2. Vergrendeling 3. Gebruiksindicator 4. Gereedheidsindicator 5. Onderste gedeelte van de behuizing 6. Bodemplaat 7. Bovenste plaat

SK
1. Horný kryt 2. Zámok 3. Kontrolka prevádzky 4. Kontrolka pripravenosti 5. Dolný kryt 6. Dolná platňa 7. Horná platňa

FR
1. Boîtier supérieur 2. Verrouillage 3. Témoin Marche 4. Témoin Prêt à l'emploi 5. Boîtier inférieur 6. Plaque de fond 7. Plaque supérieure

HU
1. Felső burkolat 2. Zár 3. Üzem-kijelző 4. Készletli jelzőfény 5. Alsó burkolat 6. Alsó sütőlap 7. Felső sütőlap

RO
1. Carcasa superioară 2. Blocare 3. Afișaj de funcționare 4. Indicator de pregătire 5. Carcasa inferioară 6. Placa de bază 7. Placa superioară

IT
1. Corpo superiore 2. Dispositivo di blocco 3. Display 4. Spia di "pronto all'uso" 5. Corpo inferiore 6. Piastra inferiore 7. Piastra superiore

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

ES
1. Carcasa superior 2. Bloqueo 3. indicador de estado 4. indicador de estado Preparado 5. Carcasa inferior 6. Placa inferior 7. Placa superior

Wir danken Ihnen, dass Sie „COOK IT“ gewählt haben. „COOK IT“ ist ein Produkt, das außergewöhnlich leicht und sicher zu bedienen ist. Wir ersuchen Sie, die im Folgenden beschriebenen Sicherheitshinweise zu beachten, damit Sie „COOK IT“ richtig bedienen können:

SICHERHEITSHINWEISE UND ALLGEMEINE HINWEISE

1. Lesen Sie die folgenden Zeilen aufmerksam durch, um so die Gefahr von Bränden, Stromstößen oder Verbrennungen zu vermeiden!

2. Berühren Sie niemals die heißen Flächen.
3. Reinigen Sie das noch warme Gerät mit einem Papiertuch.
4. Achten Sie darauf, dass „COOK IT“ nicht mit Wasser oder sonstigen Flüssigkeiten in Berührung kommt, dies kann einen Kurzschluss oder einen Stromstoß auslösen.
5. Lassen Sie den eingeschalteten „COOK IT“ niemals unbeaufsichtigt.
6. Stecken Sie „COOK IT“ ab, wenn Sie ihn nicht mehr benötigen.
7. Lassen Sie „COOK IT“ gut auskühlen, bevor Sie ihn wegstellen, auseinandernehmen oder reinigen.
8. Benutzen Sie „COOK IT“ niemals, wenn das Kabel oder „COOK IT“ selbst kaputt sind. Suchen Sie den „COOK IT“ Händler auf, um mit dem nächstgelegenen offiziellen Servicebetrieb in Kontakt zu treten.
9. Bestandteile, die nicht für „COOK IT“ hergestellt wurden, können Unfälle

verursachen.

10. Lassen Sie das Verbindungskabel niemals über den Tischrand hängen und schützen Sie es vor heißen und scharfen Gegenständen. Achten Sie darauf, dass sich das Kabel nicht verwickelt.
11. Es kann zu Verformungen, Beschädigungen und Mängeln führen, wenn „COOK IT“ nicht auf festen Oberflächen benutzt oder Feuchtigkeit oder Hitze ausgesetzt wird.
12. Benutzen Sie das Gerät nur so, wie es seiner Bestimmung entspricht!
13. Bewahren Sie die vorliegende Gebrauchsanweisung so auf, dass sie stets zur Hand ist!
14. Starke Stöße oder Stürze können „COOK IT“ beschädigen!
15. Benutzen Sie niemals Besteck aus Metall!
16. Tauchen Sie „COOK IT“ niemals in Wasser oder in der Spüle unter. Dies kann den Apparat beschädigen und einen Stromstoß verursachen!
17. Stecken Sie das Gerät vor dem Reinigen ab und stellen Sie vor dem neuerlichen Anstecken sicher, dass der Stecker trocken ist.
18. Achtung! Nur der zum Gerät passende Stecker darf verwendet werden!
19. Diese Geräte können von **Kindern** ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie

beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. **Kinder** jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

20. Der Gebrauch von externen Zeitschaltern oder gesonderten Fernbedienungssystemen zum Betrieb des Geräts ist verboten!

ANLEITUNG

„COOK IT“ ist wahrlich ein Multitalent! Sie können nicht nur Fleisch, Toasts, Desserts, oder Röstis zubereiten. Sie können mit dem platzsparenden Gerät auch grillen, toasten, backen, überbacken oder rösten. Mit „COOK IT“ kommt der moderne Lifestyle direkt in Ihre Küche. Die antihaft-beschichteten Heizplatten machen schnell und kinderleicht Spiegelei oder „Easy Over Eggs“ und Ihre Toast, Röstis oder Bratkartoffel knusprig braun. Einfach und leicht zu reinigen. Die verlässliche Kontrollleuchte für „Ein + Aus“ und eine für „Bereit“ zeigen Ihnen die Bereitschaft des Gerätes an. Ein hoch-hitzebeständiges Gehäuse sorgt für lang haltbare Schönheit, Anti-Rutsch-Füße sorgen für sicheren Stand. Die Ober- und Unterhitze sowie die hochwertige Keramikbeschichtung erleichtern das zubereiten Ihrer Speisen! Multifunktionale Zubereitungsmöglichkeiten, auch durch den „FLIP OVER Effekt“: Grillen, Backen, Toasten, Rösten. Nach Gebrauch platzsparend aufrecht stehend aufbewahren oder für den täglichen Gebrauch auf Ihrem Arbeitstisch aufstellen.

HINWEIS:

- Beim ersten Gebrauch kann das Gerät etwas Rauch entwickeln.

- Entfernen Sie eventuelle Verpackungsrückstände, dann reinigen Sie das Gehäuse des „COOK IT“ mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie auch die Back-Platten nur mit einem feuchten Tuch oder einem weichen Schwamm, „COOK IT“ bietet leichte Reinigung durch Lotus-Abperleffekt.
- Die Back-Platten vor dem allerersten Gebrauch einmal einfetten, in Folge entfällt das Einfetten aufgrund der Antihaftbeschichtung.

VERWENDUNG

1. Stecken Sie zum Vorheizen des „COOK IT“ den Stecker in die Steckdose. Die rote und grüne Kontroll-Lampe leuchtet auf. Bevor Sie die Sandwiches toasten, müssen Sie den „COOK IT“ so lange vorheizen, bis die grüne Kontrolllampe das erste Mal erlischt. **ACHTUNG:** Das Gerät wird jetzt heiß. Sobald die grüne Anzeige erlischt, ist „COOK IT“ bereit zur Verwendung.
2. Öffnen Sie den „COOK IT“.
3. Legen Sie Ihr vorbereitetes Sandwich mit Zutaten in den „COOK IT“. Sie können die Toastscheiben von außen und innen mit Butter bestreichen, um eine schöne goldbraune Farbe zu erzielen.
4. Nun den „COOK IT“ schließen, dabei umfassen Sie den Griff, und rasten Sie die Sicherungsklammer ein. Achten Sie darauf, dass der Verschluss der Griffverriegelung einrastet.
5. Lassen Sie das Sandwich 3 bis 5 Minuten im „COOK IT“ je nach gewünschter Bräune. Wenn ein Sandwich zu groß ist, schneidet „COOK IT“ es automatisch zu. Zu jeder Zeit können Sie „COOK IT“ öffnen, um zu sehen, ob Ihr Sandwich fertig ist. Je nach Brot oder Zutaten ist die Zubereitungszeit abhängig von Ihrem persönlichen Geschmack. Hinweis: Während der Zubereitung schaltet sich die grüne Anzeige ein und aus.
6. Wenn Ihr Sandwich fertig ist, nehmen Sie es vorsichtig heraus, verwenden Sie dazu Holz- oder Kunststoff-Besteck, keine Gegenstände aus Metall.

PROBLEM / URSACHE

Sandwiches werden zu dunkel

Sandwiches wurden zu lange gebacken

Gerätegriff rastet nicht ein

Sandwiches wurde zu dick belegt

Sandwiches kleben an der Backform fest

Außenseiten der Toasts wurden nicht mit Butter bestrichen

REINIGUNG

Reinigen Sie die Back-Platten nie mit aggressiven Scheuermitteln oder Scheuerschwämmen, um die Antihaft-Beschichtung nicht zu beschädigen. Tauchen Sie den „COOK IT“ niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten; auch nicht unter fließendem Wasser abwaschen.

1. Keine Gegenstände aus Metall oder scheuernde Utensilien verwenden.
2. Ziehen Sie den Netzstecker des „COOK IT“ raus und trennen Sie ihn so vom Stromnetz.
3. Lassen Sie den „COOK IT“ geöffnet abkühlen.
4. Entfernen Sie hartnäckige Lebensmittelreste wie angebrannten Käse mit einem Spatel aus Holz oder Plastik von Ihrem „COOK IT“.
5. Reinigen Sie die Back-Platten mit einem feuchten weichen Tuch oder Schwamm.
6. Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch.
7. Bewahren Sie den „COOK IT“ in horizontaler oder vertikaler Position auf.

ACHTUNG: Gerät keinesfalls überfüllen! Vor allem bei Eiern und flüssigen Zutaten darauf achten, dass nur bis zur Behälter-Oberkante befüllt wird. Bei der Zubereitung von Eiern empfehlen wir mit geöffnetem „COOK IT“ zu arbeiten und erst wenn die Speise gewendet werden soll, das Gerät zu schließen.

REZEPTE

SCHINKEN-KÄSE SANDWICH

Zutaten:

4 Scheiben Toast, 1 dicke Scheibe gekochten Schinken, 70 g Käse (Gouda o. Gruyere), Butter, Pfeffer

Zubereitung:

Die Außenseiten der 4 Toastscheiben mit Butter bestreichen. Den geriebenen Käse (oder in Streifen geschnitten) jeweils zur Hälfte auf den Toastscheiben verteilen. Eine halbe Scheibe Schinken darauflegen, würzen und den übrigen Käse darauf geben. Mit den beiden restlichen Toastscheiben abdecken. In den „COOK IT“ geben und zuklappen (Griff einrasten!). Je nach gewünschtem Bräunungsgrad für 4 -6 Minuten backen lassen.

AMERIKANISCHES SANDWICH

Zutaten:

4 Toastscheiben, 4 TL Mayonnaise, 4 kleine Tomaten, 4 Scheiben Chester oder Emmentaler Käse, 4 Scheiben Schinkenspeck

Zubereitung:

Die Außenseiten der Toastscheiben dünn mit Butter bestreichen. Die Innenseiten dünn mit Sauce Tartar bestreichen, dünne Tomatenscheiben darauf verteilen und mit Schmelzkäse abdecken. Schinkenspeck in Streifen gitterförmig darüberlegen und mit den restlichen Toastscheiben bedecken. In den „COOK IT“ geben und zuklappen (Griff einrasten!). Je nach gewünschtem Bräunungsgrad für 4 -6 Minuten backen lassen.

GEFÜLLTE, ÜBERBACKENE AVOCADO

Zutaten:

1 Pckg Shrimps, 2 EL Zitronensaft, 1 kleine Avocado, 1 Spritzer Chilisaucе, Schmelzkäse gerieben

Zubereitung:

Die Avocado in der Mitte durchschneiden und das Fruchtfleisch aus der Schale aushöhlen. Die Shrimps auftauen lassen (oder abgetropft aus dem Glas) und mit Zitronensaft würzen. Die Avocadomasse zerdrücken, mit dem Shrimps mischen und nach Geschmack würzen (Chilisaucе darüber spritzen). Jetzt gut mit Reibkäse bestreuen und In den „COOK IT“ geben und zuklappen (Griff einrasten!). Jetzt noch für 4-6 Minuten backen lassen.

RÖSTI

Zutaten:

1 EL Butterschmalz, 300 g mehligе Kartoffeln, 1 kleine Zwiebel, Pfeffer und Salz nach Geschmack

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und fein reiben, die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Kartoffeln mit den Zwiebeln, Salz und Pfeffer mischen. Das Butterschmalz im „COOK IT“ erhitzen, mit einem Esslöffel die Rösti-Mischung in den „COOK IT“ geben und flach drücken, gut anbraten, nach 2 - 3 Minuten den „COOK IT“ einfach per „FLIP OVER“, wenden und von der anderen Seite knusprig fertig braten lassen. Die Rösti auf Küchenkrepp abtropfen lassen und heiß servieren.

OMELETTE

Zutaten:

2 Eier, 1/2 TL Mehl, 2 EL Milch, 50 g Edamer,
1 Scheibe Schinken (in feine Streifen geschnitten)
1/4 TL Chili-Gewürz, 2 EL Olivenöl, Salz, Butter,
1/2 Tomate, 1 Zweig Petersilie

Zubereitung:

Die Eier und das Öl für das Schinken-Käse- Omelette gut verquirlen und schaumig rühren. Käse, Milch, Mehl, Schinken und Gewürze hinzufügen und durchrühren. Die Eimasse in den erhitzten und leicht gefetteten „COOK IT“ gießen und in 2-3 Minuten stocken lassen. Tomatenscheiben daraufgeben, den „COOK IT“ komplett wenden („FLIP OVER“) und weitere 1-2 Minuten erhitzen lassen. Mit Petersilie garnieren.

SPIEGELEI „SUNNYSIDE UP“ UND „EASY OVER“

Zutaten:

2 Eier, Salz und eine Spur Butter

Zubereitung:

„COOK IT“ mit einer Spur Butter einreiben und verheizen. 2 große Hühnereier vorsichtig aufschlagen und in den „COOK IT“ einlaufen lassen und bei geöffnetem Gerät bis zu der gewünschten Konsistenz braten lassen.

Tip: Werden die Eier nicht als „Sunnyside up“ gewünscht, dann kurz vor Ende den „COOK IT“ schliessen und „FLIP OVER“ umdrehen und noch kurz nachbraten lassen.

SCHOKOKUCHEN

Zutaten:

40 g Butter, 100 g Schokolade, 2 Eier (60 g),
50 g Zucker Feinkristall, 3 EL Mehl, 1 TL Backpulver,
Puderzucker, 1 Rippe Milkschokolade

Zubereitung:

Die Butter schmelzen lassen und die Eier trennen. Eigelb und 50 g Zucker mit der geschmolzenen Butter verrühren. Die Schokolade schmelzen und zum Butter-Gemisch geben. Das Eiweiß steif schlagen. Einen gehäuften EL Mehl in die Masse rühren und den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Schokomasse in den vorgeheizten und leicht gefetteten „COOK IT“ gießen, die Schokorippe obenauf legen

und den „COOK IT“ Schließen und verriegeln. Für ca. 8-10 Minuten backen lassen. Danach den „COOK IT“ komplett wenden („FLIP OVER“) und weitere 3 -5 Minuten backen lassen. Den fertigen Kuchen vorsichtig herausnehmen (Achtung: Flüssige heiße Schokolade inside!) und mit Puderzucker bestäuben.

HACKBRATEN MIT EI

Zutaten:

250 g gemischtes Hackfleisch (Faschiertes), 2 Eier (Größe M), 1 kleine Zwiebel, 100 g Semmelbrösel Petersilie, Salz, Pfeffer, 30 g Butter oder Margarine, 2-3 EL dunkler Soßenbinder Petersilie, Fett

Zubereitung:

1 Ei etwa 6-8 Minuten kochen, abschrecken und abkühlen lassen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Brot fein zerkrümeln. Petersilie waschen und fein hacken. Das Hackfleisch, das zweite Ei, Semmelbrösel, Zwiebel und Petersilie gut miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Aus dem faschierten Hackteig einen kleinen Laib formen und das geschälte, hartgekochte Ei in der Mitte des Laibes verstecken und den Teig darüber wieder zusammen-drücken. In den vorgeheizten und eingefetteten „COOK IT“ setzen, zuklappen und sichern und ca. 20 bis etwa 30 Minuten braten lassen. Hin und wieder per „FLIP OVER“ wenden. Danach den Hackbraten aus dem „COOK IT“ nehmen. Wenn gewünscht, den Bratensatz mit 3 EL Wasser lösen und für die Soße kurz aufkochen lassen, den Soßenbinder unter Rühren einstreuen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Kartoffelpüree servieren. Soße extra reichen.

Die Tabelle basiert auf den angegebenen Gewichten.

Die Garzeiten variieren mit der Veränderung des Gewichts.

Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Sie können mit allen Lebensmitteln köstliche Gerichte erzeugen: Zum Beispiel mit Salami, gekochtem Schinken, Thunfisch, auch Reste vom Sonntagsbraten können verwendet werden, Früchte oder Gemüse wie z.B. Tomaten, Paprikaschoten, Spargel, Gurken, Zwiebeln, Pilze, Ananas, Pfirsiche, Aprikosen, Mandarinen, Bananen, Käse in jeder Erscheinungsform, ob in Scheiben, gerieben oder zerdrückt. Zum überbacken besonders geeignet sind leicht schmelzende Käse-Sorten. Die Verwendung von Gewürzen erfolgt nach persönlichem Geschmack.

Was ich koche	Gar+Bratzeiten	Anmerkung
Steak	ca. 4 Min. pro Seite	ca. 150 gr., dick geschnitten 2-3 Min. ruhen lassen
Schnitzel natur	ca. 5 Min. pro Seite	ca. 150 gr. trockentupfen
Schnitzel paniert	ca. 4 Min. pro Seite	ca. 150 gr. Immer in Fett
Lammkotlett	ca. 4 Min. pro Seite	Ideal mit Rosmarin
Frische Fische z. B. Forelle klein, Pangasius, Zander, Seelachs-Filet	3 - 5 Min. pro Seite	Vorsichtig wenden, langsam braten
Gefrorener Fisch (Tiefkühlkost) z.B. Lachs, Seelachs	5 Min. dann wenden	Erst nach dem Braten würzen
Hühnerbrust / Hühnerschnitzel	4 Min. dann wenden	Bei etwa 150 gr. per Stück
Putenschnitzel	3 Min. dann wenden	150 gr. dünn geschnitten
Gemüse aller Art	8-12 Min.	kleingeschnitten, je nach Gemüsesorte
Kartoffeln gekocht (Scheiben)	ca. 12 - 15 Min.	Am besten mit Butter, mehrmals wenden
Rohe Kartoffeln braten (Scheiben)	ca. 25 Min.	Am besten mit Schmalz, mehrmals wenden
Kartoffeln roh (Berner Rösti)	ca. 8 Min. pro Seite	Kartoffeln mit der Reibe
Kartoffel-Pfannkuchen	ca. 2 Min. pro Seite	Vorsichtig wenden, knusprig bräunen
Eier-Omeletten	ca. 3 Min. pro Seite	Omelette aus 2 Eiern, mit Schnittlauch servieren

EN

SAFETY AND GENERAL INFORMATION

- Read the following lines carefully to prevent the risk of fire, electric shocks and burns!**
- Never touch the hot surfaces.
- Clean the device with a paper towel while it is still warm.
- Make sure that your "COOK IT" does not come into contact with water or any other liquids, as this can cause a short circuit or an electric shock.
- Never leave your "COOK IT" unattended while it is switched on.
- Unplug your "COOK IT" when you have finished using it.
- Give your "COOK IT" plenty of time to cool down before you put it away, disassemble it or clean it.
- Never use your "COOK IT" if there is something wrong with the cable or the "COOK IT" itself. Consult your "COOK IT" retailer in order to contact your nearest official service company.
- Components that have not been manufactured for the "COOK IT" can cause accidents.
- Never allow the connection cable to hang over the edge of a table and protect it from hot or sharp objects. Make sure cable doesn't get tangled up.
- Distortion, damage or defects can occur if your "COOK IT" is not used

on a firm surface or is exposed to moisture or heat.

12. Only use the appliance as it is intended to be used.
13. Keep these operating instructions where they are easily accessible at any time!
14. Your "COOK IT" may be damaged if it suffers a fall or a heavy knock!
15. Never use cutlery made from metal!
16. Never immerse your "COOK IT" in water or in the sink. This can damage the appliance and cause an electric shock!
17. Unplug the appliance before cleaning it and make sure the plug is dry before plugging it into the mains again.
18. Attention! The appliance may only be used with the plug it is compatible with!
19. This appliance may be used by children over the age of 8 years, as well as by people of reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge, provided they are supervised and instructed in the safe use of the appliance and understand the possible resulting dangers. Children must not play with the appliance. Cleaning and user-maintenance must not be carried out by children, unless they are older than 8 years and supervised. Children under 8 years should be kept away from the appliance and the connection cable.
20. Using external timers or separate remote control systems to operate the appliance is prohibited!

INSTRUCTIONS

The "COOK IT" kitchen aid is a true all-rounder! This space-saving device cannot only be used to prepare meat, toasties, desserts or röstis, but also to grill, toast, bake, gratinate or roast. The "COOK IT" kitchen aid brings a modern lifestyle directly into your kitchen. Thanks to the non-stick heating plates, you can prepare fried eggs or „easy over eggs“ quickly and simply, and your toasted sandwiches, röstis or roast potatoes will be crispy brown. It can nevertheless be cleaned with little effort afterwards. The reliable „On + Off“ indicator light shows whether or not the device is ready for use. A highly heat-resistant casing ensures that the device looks good for a long time and non-slip feet provide stability. The top and bottom heat and high-quality ceramic layer make it easy to prepare your dishes! Multi-functional preparation options, also thanks to the ("FLIP OVER"): grill, bake, toast, roast. Store in an upright position after use to save space or place on your work surface for daily use.

PLEASE NOTE:

- The device may produce smoke when used for the first time.
- Remove any packaging residues and clean the casing of the "COOK IT" with a damp cloth.
- The baking plates should also only be cleaned with a damp cloth or soft sponge; the lotus effect facilitates cleaning of the "COOK IT" kitchen aid.
- Grease the baking plates before using the device for the first time. The non-stick coating means that this is not necessary for subsequent use

PREPARING TO USE

1. Plug the "COOK IT" into the power socket to preheat it. The red and green control lamp lights up. Before toasting the sandwiches, the "COOK IT" kitchen aid must be preheated until the green control lamp goes off for the first time. ATTENTION: The device will now become hot. As soon as the green display goes off, the "COOK IT" is ready for use.
2. Open the "COOK IT".
3. Place your prepared sandwich in the "COOK IT". You can spread butter on the inside and outside of the toast to create a lovely golden-brown colour.
4. Close the "COOK IT" by holding the handle and engaging the safety clip. Ensure that the handle lock clicks into place.
5. Leave the sandwich in the "COOK IT" for 3 to 5 minutes, depending on the desired brownness. If

a sandwich is too big, the "COOK IT" automatically cuts it to size. You can open the "COOK IT" at any time to see if your sandwich is ready.

The preparation time depends on the bread or ingredients and your personal taste. Please note: The green indicator light switches itself on and off while the sandwich is being prepared.

6. When your sandwich is ready, carefully remove it using wooden or plastic utensils; do not use any metal utensils.

PROBLEM / CAUSE

Sandwiches are too dark.

Sandwiches were left in for too long.

Handle does not click into place.

Sandwiches were too full.

Sandwiches stick to the baking plates.

Butter was not spread on the outside of the toast.

CLEANING

To avoid damaging the non-stick coating, never clean the baking plates with abrasive scouring agents or scouring sponges. Never submerge the "COOK IT" in water or other liquids; do not rinse it under running water.

1. Do not use metal objects or scouring utensils.
2. Unplug the "COOK IT" and disconnect it from the power supply.
3. Let the "COOK IT" cool down while it is open.
4. Remove stubborn food remains such as burnt cheese from your "COOK IT" with a wooden or plastic spatula.
5. Clean the baking plates with a soft damp cloth or sponge.
6. Clean the device casing with a damp cloth.
7. Store the "COOK IT" in a horizontal or vertical position.

CAUTION: Be careful to not overfill the unit! Make sure to fill up the container to no more than the top edge when cooking eggs or other liquid ingredients. In addition we recommend leaving Cook It open while preparing eggs or other liquid ingredients and only close the unit to flip dishes over.

RECIPES

HAM & CHEESE SANDWICH

Ingredients:

4 slices of bread, 1 thick slice of cooked ham, 70 g cheese (Gouda or Gruyere), butter, pepper

Preparation:

Butter the outside of the 4 slices of bread. Divide half of the grated (or sliced) cheese between the slices of bread. Place a slice of ham on top, season and add the remaining cheese. Cover with the two remaining slices of bread. Place in the "COOK IT" kitchen aid and close (click handle into place!). Grill for 4-6 minutes until the desired brownness has been achieved.

AMERICAN SANDWICH

Ingredients:

4 slices of bread, 4 tsp mayonnaise, 4 small tomatoes, 4 pieces of Chester or Emmental cheese, 4 rashers of bacon

Preparation:

Lightly butter the outside of the slices of bread. Spread a thin layer of tartar sauce on the inside of the bread, arrange thin slices of tomato on top and cover with cheese. Arrange the bacon on top in a grid pattern and cover with the remaining slices of bread. Place in the "COOK IT" kitchen aid and close (click handle into place!). Grill for 4-6 minutes until the desired brownness has been achieved.

FILLED AVOCADO GRATIN

Ingredients:

1 pack of shrimps, 2 tbsp lemon juice, 1 small avocado, 1 dash of chilli sauce, grated processed cheese

Preparation:

Cut the avocado through the middle and scoop out the pulp. Defrost the shrimps (or drain them from the jar) and flavour them with lemon juice. Mash the avocado pulp, mix it with the shrimps and season to taste (splash of chilli sauce on top). Sprinkle with grated cheese and then place in the "COOK IT" kitchen aid and close (click handle into place!). Now cook for 4 - 6 minutes.

RÖSTI

Ingredients:

1 tbsp clarified butter, 300 g floury potatoes, 1 small onion, salt and pepper to taste

Preparation:

Peel and finely grate the potatoes. Peel and finely chop the onion. Mix the potatoes with the onions, salt and pepper. Heat the clarified butter in the "COOK IT" kitchen aid, add the rösti mixture to the "COOK IT" using a tablespoon and press it flat. Brown well for 2-3 minutes and then simply turn the "COOK IT" kitchen aid over, using the („FLIP OVER") function, and continue to cook until it becomes crispy. Place the rösti onto kitchen paper and allow the excess to drip off. Serve hot.

OMELETTE

Ingredients:

2 eggs, 1/2 tsp flour, 2 tbsp milk, 50 g Edam, 1 slice of ham (cut into thin strips) 1/4 tsp chilli powder, 2 tsp olive oil, salt, butter, 1/2 tomato, 1 sprig of parsley

Preparation:

Whisk the eggs and oil for the ham & cheese omelette until frothy. Add the cheese, milk, flour, ham and spices and stir well. Heat the egg mixture and pour into the lightly greased "COOK IT" kitchen aid. Leave to thicken for 2-3 minutes. Place the tomato slices on top, turn the "COOK IT" kitchen aid over completely („FLIP OVER") and heat for a further 1-2 minutes. Garnish with parsley.

„SUNNY SIDE UP" AND „EASY OVER" FRIED EGG

Ingredients:

2 eggs, salt and a touch of butter

Preparation:

Grease the "COOK IT" kitchen aid with a touch of butter and preheat it. Carefully beat 2 large chicken eggs and pour into the "COOK IT" kitchen device. Leave the device open and cook the eggs until they achieve the desired consistency.

Hint: If you do not want the eggs to be „sunny side up", close the "COOK IT" kitchen aid just before the end and turn the setting to („FLIP OVER"). Leave to cook for just a short time.

CHOCOLATE CAKE

Ingredients:

40 g butter, 100 g chocolate, 2 eggs (60 g), 50 g fine sugar, 3 tbsp flour, 1 tsp baking powder, icing sugar, 1 strip of milk chocolate

Preparation:

Melt the butter and separate the eggs. Mix the egg yolk and 50 g sugar with the melted butter. Melt the chocolate and add to the butter mixture. Beat the egg whites until stiff. Stir a heaped tablespoon of flour into the mixture and carefully fold in the beaten egg whites. Pour the chocolate mixture into the preheated and lightly greased "COOK IT" kitchen aid, place the strip of chocolate on top and then close and lock the "COOK IT" kitchen aid. Bake for approx. 8-10 minutes. Then turn the "COOK IT" kitchen aid over completely („FLIP OVER") and bake for further 3 -5 minutes. Carefully take out the finished cake (careful: hot liquid chocolate inside) and sprinkle with icing sugar.

MEATLOAF WITH EGG

Ingredients:

250 g mixed minced meat, 2 medium eggs, 1 small onion, 100 g breadcrumbs, parsley, salt, pepper, 30 g butter or margarine, 2-3 tbsp dark sauce thickener, parsley, shortening

Preparation:

Cook 1 egg for 6-8 minutes. Rinse with cold water and allow to cool down. Peel and finely chop the onions. Finely crumble the bread. Wash and finely chop the parsley. Combine the minced meat, second egg, breadcrumbs, onion and parsley well. Season generously with salt and pepper. Form a small loaf from the minced meat mixture. Hide the peeled, hard boiled egg in the middle of the loaf and then press the mixture together again around it. Place it in the preheated and greased "COOK IT" kitchen aid, close and secure. Cook for approx. 20 to 30 minutes. Occasionally turn it over with the („FLIP OVER") function. Remove the meat loaf from the "COOK IT" kitchen device.

If desired, dissolve the cooking juice in 3 tablespoons of water and boil briefly for the sauce. Add the sauce thickener while stirring. Season with salt and pepper. Serve with mashed potato. Serve the sauce separately.

The table is based on the weights stated.

The cooking times vary according to the weight.

There are no limits to your imagination! You can create delicious recipes from all kinds of food. For example with salami, cooked ham, tuna fish, even Sunday roast leftovers can be used; fruit or vegetables (e.g.

tomatoes, peppers, asparagus, cucumbers, onions, mushrooms, pineapple, peaches, apricots, mandarin oranges, bananas); cheese in any form, sliced, grated or mashed. Cheeses that melt easily are particularly suitable for gratins. Season according to your personal taste.

What am i cooking	Cooking+roasting times	Comment
Steak	Approx. 4 min. per side	Approx. 150 g, thickly cut. Leave to rest for 2-3 min.
Plain escalope	Approx. 5 min. per side	Approx. 150 g. Pat dry.
Breaded escalope	Approx. 4 min. per side	Approx. 150 g Always in fat
Lamb chop	Approx. 4 min. per side	Ideal with rosemary
Fresh fish e. g. small trout, pangasius, pikeperch, pollack fillet	3 - 5 min. per side	Turn carefully, cook slowly
Frozen fish (frozen food) e.g. salmon Pollack	5 min. then turn	Do not season until after cooking
Chicken breast / escalope	4 min. then turn	Approx. 150 g per piece
Turkey escalope	3 min. then turn	150 g, thinly cut
All types of vegetables	8-12 min.	Cut small, depending on the type of vegetable
Cooked potatoes (slices)	Approx. 12-15 min.	Best with butter, turn several times
Raw potatoes (Bernese Rösti)	Approx. 8 min. per side	Grated potatoes
Potato pancakes	Approx. 2 min. per side	Turn carefully, brown until crisp
Egg omelettes	Approx. 3 min. per side	Omelette made from 2 eggs, serve with chives

FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET CONSIGNES GÉNÉRALES

- 1. Veuillez lire attentivement les lignes suivantes pour éviter les risques d'incendies, de décharges électriques ou de brûlures !**
2. Ne touchez jamais les surfaces brûlantes.
3. Nettoyez l'appareil encore chaud avec un chiffon en papier.
4. Veillez à ce que le « COOK IT »

5. n'entre pas en contact avec de l'eau ou d'autres liquides, car cela pourrait provoquer un court-circuit ou une décharge électrique.
6. Ne laissez jamais le « COOK IT » en marche sans surveillance.
7. Débranchez le « COOK IT » si vous ne l'utilisez plus.
8. Laissez bien refroidir le « COOK IT » avant de le ranger, de le démonter ou de le nettoyer.
9. N'utilisez jamais le « COOK IT » si le câble ou le « COOK IT » lui-même



sont endommagés. Contactez le commerçant « COOK IT » pour entrer en contact avec le SAV officiel le plus proche.

9. Les pièces qui n'ont pas été fabriquées pour le « COOK IT » peuvent provoquer des accidents.
10. Ne laissez jamais pendre le câble de raccordement par-dessus le bord de la table et protégez-le des objets chauds et tranchants. Veillez à ce que le câble ne soit pas emmêlé.
11. Des déformations, des dommages ou des défauts peuvent se produire si le « COOK IT » n'est pas utilisé sur des surfaces solides ou exposé à l'humidité ou à la chaleur.
12. Utilisez l'appareil uniquement en conformité à son usage !
13. Conservez le présent mode d'emploi pour l'avoir toujours près de la main!
14. Les chocs violents ou les chutes peuvent endommager le « COOK IT » !
15. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal !
16. Ne plongez jamais le « COOK IT » dans de l'eau ou dans l'évier. Cela pourrait endommager l'appareil et provoquer une décharge électrique!
17. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer et assurez-vous que le connecteur est sec avant de le rebrancher.
18. Attention ! Utilisez uniquement le connecteur convenant à l'appareil!
19. Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants à partir de 8 ans ainsi que des personnes à capacités

mentales, sensorielles ou physiques réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou bien informés d'une utilisation sûre de l'appareil et qu'ils ont compris les risques inhérents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et sous surveillance. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil et de son branchement.

20. L'utilisation de minuteries externes ou de systèmes de télécommande spéciaux est interdite pour le fonctionnement de l'appareil !

MODE D'EMPLOI

L'accessoire de cuisine « COOK IT » est un véritable multitalent ! Vous pouvez non seulement préparer de la viande, des toasts, des desserts ou des rôtis, mais aussi griller, toaster, frire, gratiner ou rôtir avec l'ustensile peu encombrant. Avec l'ustensile de cuisine « COOK IT », l'art de vivre moderne arrive directement dans votre cuisine. Les plaques chauffantes antiadhésives rendent croustillants et dorés les œufs sur le plat, les œufs « easy Over », les toasts, les rôtis ou les pommes de terre sautées avec rapidité et simplicité. Et toujours simple et facile à nettoyer ensuite. Le témoin de contrôle fiable de « Marche + Arrêt » et celui de « Prêt à l'emploi » vous indiquent la disponibilité de fonctionnement de l'appareil. Un boîtier hautement résistant à la chaleur permet de conserver longtemps la beauté de l'appareil. Les pieds antidérapants garantissent un maintien sûr. La chaleur supérieure et inférieure et le revêtement céramique de qualité supérieure facilitent la préparation de vos aliments ! Possibilités de préparation multifonctions, aussi grâce à l'« Effet FLIP OVER » : griller, frire, toaster, rôtir. Conserver debout après usage pour un gain de place ou poser sur votre plan de travail pour usage quotidien.

INDICE :

- Une légère fumée peut se dégager de l'appareil à la première utilisation.
- Enlevez les éventuels résidus d'emballage, puis nettoyez le boîtier du « COOK IT » avec un chiffon humide.
- Nettoyez aussi les plaques de cuisson uniquement avec un chiffon humide ou une éponge douce. L'ustensile de cuisine « COOK IT » garantit un nettoyage facile grâce à l'effet lotus.
- Graisser une fois les plaques de cuisson avant le tout premier usage. Cela n'est ensuite plus nécessaire grâce au revêtement antiadhésif.

MODE D'EMPLOI

1. Fichez le connecteur à la prise pour préchauffer le « COOK IT ». Le témoin de contrôle rouge et vert s'allume. Vous devez préchauffer l'ustensile de cuisine « COOK IT » jusqu'à ce que le témoin de contrôle vert s'éteigne la première fois avant de toaster les sandwichs. ATTENTION : l'appareil est chaud. Le « COOK IT » est prêt à l'emploi dès que le témoin vert s'éteint.
2. Ouvrez le « COOK IT ».
3. Posez le sandwich préparé avec les ingrédients dans le « COOK IT ». Vous pouvez enduire de beurre les toasts à l'intérieur et à l'extérieur pour obtenir une belle couleur dorée.
4. Maintenant, fermer le « COOK IT ». Pour cela, saisir la poignée et faire prendre encoche à l'agrafe de sécurité. Veillez à ce que la fermeture du verrouillage de la poignée prenne encoche.
5. Laissez le sandwich 3 à 5 minutes dans le « COOK IT » selon la coloration souhaitée. Si le sandwich est trop gros, le « COOK IT » le coupe automatiquement. Vous pouvez ouvrir le « COOK IT » à tout moment pour voir si le sandwich est prêt. Le temps de cuisson dépend du type de pain et des ingrédients et de votre goût personnel. Remarque : Le témoin vert s'allume et s'éteint pendant la cuisson.
6. Lorsque votre sandwich est prêt, retirez-le avec précaution. Pour cela, utilisez un objet en bois ou en plastique, mais aucun objet métallique.

PROBLÈME / CAUSE

Les sandwichs sont trop foncés

Les sandwichs ont été cuits trop longtemps

La poignée de l'appareil ne prend pas encoche

Les sandwichs sont garnis trop épais

Les sandwichs collent au moule

Les côtés extérieurs des toasts n'ont pas été enduits de beurre

NETTOYAGE

Ne nettoyez jamais les plaques de cuisson avec un produit abrasif agressif ou une éponge à récurer pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif. Ne plongez jamais le « COOK IT » dans de l'eau ou d'autres liquides ; ne pas le laver à l'eau courante.

1. N'utiliser aucun objet en métal ou des ustensiles abrasifs.
2. Débranchez le connecteur du « COOK IT » et déconnectez-le du réseau électrique.
3. Laissez refroidir le « COOK IT » ouvert.
4. Enlevez les restes de produits alimentaires tenaces de votre « COOK IT » comme le fromage brûlé avec une spatule en bois ou en plastique.
5. Nettoyez les plaques de cuisson avec un chiffon doux humide ou une éponge.
6. Nettoyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon humide.
7. Rangez le « COOK IT » en position horizontale ou verticale.

Attention : Ne jamais trop remplir l'appareil ! Principalement avec les œufs et les ingrédients liquides, veiller à ne remplir que jusqu'au bord supérieur du récipient. Pour la préparation des œufs, nous vous conseillons de travailler avec le Cook it ouvert et de ne fermer l'appareil que lorsque l'aliment doit être retourné.

RECETTES

SANDWICH JAMBON-FROMAGE

Ingrédients :

4 toasts, 1 épaisse tranche de jambon cuit, 70 g de fromage (Gouda ou Gruyère), beurre, poivre

Préparation :

Enduire les côtés extérieurs des 4 toasts avec du beurre. Répartir le fromage râpé (ou coupé en lamelles) pour la moitié sur les toasts. Placer dessus une demi-tranche de jambon, assaisonner et recouvrir du reste de fromage. Recouvrir avec les deux toasts restants. Mettre dans l'ustensile de cuisine « COOK IT » et fermer. (La poignée doit prendre encoche !). Faire cuire 4 -6 minutes suivant le degré de coloration souhaitée .

SANDWICH AMÉRICAIN

Ingrédients :

4 toasts, 4 cc de mayonnaise, 4 petites tomates, 4 tranches de Chester ou d'emmental, 4 tranches de lard de jambon

Préparation :

Enduire les côtés extérieurs des 4 toasts avec du beurre. Enduire les côtés intérieurs finement de sauce tartare, répartir de fines rondelles de tomate dessus et recouvrir de fromage fondu. Placer le lard de jambon en lamelles en forme de grille dessus et recouvrir des toasts restants. Mettre dans l'ustensile de cuisine « COOK IT » et fermer. (La poignée doit prendre encoche !). Faire cuire 4 -6 minutes suivant le degré de coloration souhaitée .

AVOCATS FARCIS GRATINÉS

Ingrédients :

1 sachet de crevettes, 2 cs de jus de citron, 1 petit avocat, 1 pointe de sauce Chili, fromage fondu râpé

Préparation :

Couper l'avocat en son centre et creuser la chair de l'avocat. Faire décongeler les crevettes (ou les égoutter du verre) et les assaisonner de jus de citron. Écraser la chair d'avocat, mélanger les crevettes et assaisonner selon le goût (verser quelques gouttes de sauce Chili dessus). Bien parsemer de fromage râpé, mettre dans l'ustensile de cuisine « COOK IT » et fermer. (La poignée doit prendre encoche !). Faire cuire maintenant 4 - 6 minutes.

RÖSTIS

Ingrédients :

1 cs de beurre concentré, 300 g de pommes de terre farineuses, 1 petit oignon, sel et poivre selon le goût

Préparation :

Peler les pommes de terre et les râper finement, peler l'oignon et le hacher finement. Mélanger les pommes de terre avec l'oignon, le sel et le poivre. Faire chauffer le beurre concentré dans l'ustensile de cuisine « COOK IT », mettre le mélange de rösti avec la cuiller à soupe dans l'ustensile de cuisine « COOK IT » et aplatis, bien faire revenir, retourner l'ustensile de cuisine « COOK IT » après 2 - 3 minutes simplement avec le « FLIP OVER » et faire dorer croustillant de l'autre côté. Laisser égoutter les röstis sur du papier crêpe et servir chaud.

OMELETTE

Ingrédients :

2 œufs, 1/2 cc de farine, 2 cs de lait, 50 g d'edamer, 1 tranche de jambon (coupé en fines lamelles) 1/4 cc d'épices chili, 2 cs d'huile d'olive, sel, beurre, 1/2 tomate, 1 brin de persil

Préparation :

Bien battre les œufs et l'huile pour l'omelette jambon-fromage et battre en mousse. Ajouter le fromage, le lait, la farine, le jambon et les épices et bien mélanger. Verser la masse dans l'ustensile de cuisine « COOK IT » chauffé et légèrement graissé et laisser prendre 2-3 minutes. Mettre les rondelles de tomate dessus, retourner complètement l'ustensile de cuisine « COOK IT » (« FLIP OVER ») et faire chauffer encore 1-2 minutes. Garnir de persil.

ŒUF SUR LE PLAT « SUNNYSIDE UP » ET « EASY OVER »

Ingrédients :

2 œufs, sel et un rien de beurre

Préparation :

Frotter l'ustensile de cuisine « COOK IT » avec un rien de beurre et faire chauffer. Casser 2 gros œufs de poule avec précaution, les verser dans l'ustensile de cuisine « COOK IT » et les laisser frire dans l'appareil ouvert jusqu'à la consistance souhaitée. Conseil : Si l'on ne souhaite pas les œufs « Sunnyside up », fermer l'ustensile de cuisine « COOK IT » juste avant la fin de la cuisson, retourner le « FLIP OVER » et poursuivre brièvement la cuisson.

GÂTEAU CHOCO

Ingrédients :

40 g de beurre, 100 g de chocolat, 2 œufs (60 grammes), 50 g de sucre fin cristallisé, 3 cs de farine, 1 cc de levure, sucre en poudre, 1 barre de chocolat au lait

Préparation :

Faire fondre le beurre et séparer les œufs. Mélanger le jaune d'œuf et 50 grammes de sucre au beurre fondu. Faire fondre le chocolat et l'ajouter au mélange beurré. Battre le blanc d'œuf en neige. Mélanger une cs bien remplie de farine à la masse et mélanger délicatement les œufs battus en neige. Verser la masse de chocolat dans l'ustensile de cuisine « COOK IT » préchauffé et légèrement graissé, poser la barre de chocolat dessus,

fermer l'ustensile de cuisine « COOK IT » et le verrouiller. Faire cuire env. 8-10 minutes. Retourner ensuite complètement l'ustensile de cuisine « COOK IT » « FLIP OVER » et poursuivre la cuisson pendant 3 -5 minutes. Démouler le gâteau cuit avec précaution (Attention : chocolat liquide chaud à l'intérieur !) et saupoudrer de sucre en poudre.

HACHIS AVEC ŒUF

Ingrédients :

250 g de mélange de viande hachée (hachis), 2 œufs (taille M), 1 petit oignon, 100 g de chapelure, persil, sel, poivre, 30 g de beurre ou de margarine, 2-3 cs de liant pour sauce foncée, persil, graisse

Préparation :

Faire cuire 1 œuf 6-8 minutes, le passer sous l'eau froide et le laisser refroidir. Peler l'oignon et le couper en petits dés. Émietter finement le pain. Laver le persil et le hacher finement. Bien mélanger le hachis, le second œuf, la chapelure, l'oignon et le persil. Bien assaisonner avec le sel et le poivre. Former un petit pain de viande hachée et cacher l'œuf dur sans la

coquille au centre du pain, puis presser pour refermer. Placer dans l'ustensile de cuisine « COOK IT » préchauffé et graissé, refermer, verrouiller et laisser frire env. 20 à 30 minutes. Retourner avec le « FLIP OVER » de temps en temps. Sortir ensuite le hachis de l'ustensile de cuisine « COOK IT ». Si on le souhaite, mouiller le fond avec 3 cs d'eau et laisser bouillir brièvement pour la sauce, saupoudrer le liant pour sauce en le mélangeant. Assaisonner avec le sel et le poivre. Servir avec une purée de pommes de terre. Servir la sauce à part.

Votre imagination ne connaît pas de limites. Vous pouvez préparer de délicieux plats avec tous les produits :

Par exemple avec les produits alimentaires suivants : Salami, jambon cuit, thon, aussi les restes de rôti du dimanche peuvent être utilisés, des fruits ou des légumes comme les tomates, les poivrons, les asperges, les concombres, les oignons, les champignons, les ananas, les pêches, les abricots, les mandarines, les bananes, le fromage sous toutes ses formes, en tranches, râpé ou pressé. Les fromages à pâte fondant facilement conviennent particulièrement aux gratins. L'utilisation des épices se fait selon le goût de chacun.

Quelle cuisson	Temps de cuisson	Remarque
Steak	env. 4 minutes par côté	Épaisseur env. 150 gr. Laisser reposer 2-3 minutes
Escalope nature	env. 5 minutes par côté	env. 150 gr, sécher
Escalope panée	env. 4 minutes par côté	env. 150 gr. dans graisse
Côte d'agneau	env. 4 minutes par côté	Idéale avec du romarin
Poisson frais ex: petite truite, pangasius, sandre, filet de lieu noir	3 - 5 minutes par côté	Retourner avec précaution, cuire doucement
Poisson congelé (surgelés) ex: saumon, lieu noir	5 minutes, retourner	Assaisonner après la cuisson
Blanc / escalope de poulet	4 minutes, retourner	env. 150 gr. par unité
Escalope de dinde	3 minutes, retourner	150 gr., tranche fine,
Toutes sortes de légumes	8-12 minutes	En petits morceaux, selon le légume
Pommes de terre cuites (rondelles)	env. 12 - 15 minutes	De préférence avec du beurre, retourner plusieurs fois
Pommes de terre crues frire (rondelles)	env. 25 minutes min.	De préférence dans du sain-doux, retourner plusieurs fois
Pommes de terre crues (Rösti bernois)	env. 8 minutes par côté	Pommes de terre râpées
Pommes de terre coupées Galettes	env. 2 minutes par côté	Retourner avec précaution, faire brunir croustillant
Omelette aux œufs	env. 3 minutes par côté	Omelette de 2 œufs, servir avec de la ciboulette

**AVVISI GENERALI E DI SICUREZZA**

- 1. Leggere attentamente i presenti avvisi di sicurezza per scongiurare il pericolo di incendi, elettrocuzioni o ustioni!**
2. Non toccare mai le superfici bollenti.
3. Pulire l'utensile ancora caldo con della carta da cucina.
4. Assicurarsi che il COOK IT non venga a contatto con acqua o altri liquidi, poiché questo potrebbe essere causa di cortocircuiti o elettrocuzioni.
5. Non lasciare mai il COOK IT incustodito quando è acceso.
6. Scollegare sempre il COOK IT dalla corrente quando non è più necessario.
7. Lasciar raffreddare bene il COOK IT prima di riporlo, smontarlo o pulirlo.
8. Non utilizzare mai il COOK IT se il cavo o l'apparecchio stesso è danneggiato o malfunzionante. Rivolgersi al rivenditore del COOK IT onde poter contattare il servizio di assistenza ufficiale più vicino.
9. Tutti gli accessori che non sono specificamente concepiti per il COOK IT possono essere causa di incidenti.
10. Evitare che il cavo di corrente penda oltre il ciglio del tavolo e tenerlo lontano da oggetti molto caldi e/o taglienti. Assicurarsi che il cavo non si ingarbugli.
11. Se utilizzato su superfici non stabili, o se esposto all'umidità o al calore, il COOK IT potrebbe deformarsi, danneggiarsi o non funzionare correttamente.
12. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per l'uso per cui è concepito.
13. Conservare le presenti istruzioni per l'uso in modo tale da poterle reperire in ogni momento!
14. Glu urti e le cadute possono danneggiare il COOK IT!
15. Non utilizzare mai posate o utensili di metallo!
16. Non immergere mai il COOK IT in acqua o nel lavandino, poiché questo potrebbe danneggiare l'apparecchio ed essere causa di elettrocuzione!
17. Prima di pulire l'apparecchio, estrarre sempre la spina dalla presa di corrente e assicurarsi che la spina sia asciutta prima di reinserirla nella presa.
18. Attenzione! Utilizzare esclusivamente la spina compatibile con l'apparecchio!
19. Questi apparecchi possono essere utilizzati da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio. I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i
- 20.



- bambini di età inferiore agli 8 anni.
21. È vietato l'uso di interruttori a tempo esterni o sistemi di comando a distanza separati per azionare l'apparecchio!

ISTRUZIONI

Il robot da cucina "COOK IT" è davvero un multitasking! Non soltanto potrete preparare carne, toast, dessert o rösti. Con quest'apparecchio salvaspazio, infatti, potrete anche grigliare, tostare, cuocere, gratinare e arrostitire. Con il robot da cucina "COOK IT" porterete il moderno lifestyle direttamente nella vostra cucina. Le piastre elettriche con rivestimento antiaderente cuociono in pochissimo tempo e in maniera semplicissima le vostre uova al tegamino, toast, rösti o patate arrostitite, dandogli la giusta croccantezza e la classica doratura. E poi sono semplicissime da pulire. Le fidate spie luminose di controllo per "ON/OFF" e "Pronto" vi avisano quando il vostro piatto è pronto. Il corpo ad alta resistenza al calore salvaguarda la bellezza del vostro robot, mentre i piedini antiscivolo gli conferiscono una posizione stabile e sicura. Le resistenze superiore e inferiore, nonché il rivestimento di ceramica di alta qualità, semplificano la preparazione dei vostri piatti! E garantisce diverse possibilità di cottura, anche grazie alla possibilità di capovolgerlo (FLIP OVER): grigliare, cuocere, tostare, arrostitire. Dopo l'uso, potrete conservare il robot in posizione verticale salvaspazio oppure tenerlo sul vostro tavolo da lavoro per l'uso quotidiano.

AVVERTENZA:

- Al primo utilizzo, l'apparecchio potrebbe emettere del fumo.
- Rimuovere eventuali residui di imballaggio, quindi pulire il corpo del „COOK IT“ con un panno umido.
- Pulire anche le piastre utilizzando unicamente un panno umido o una spugna morbida: grazie al suo effetto loto, il robot da cucina "COOK IT" è molto semplice da pulire.
- Ingrassare le piastre prima del primo utilizzo; in seguito, l'unto sparirà grazie al rivestimento antiaderente.

ISTRUZIONI

1. Per preriscaldare il COOK IT, inserire la spina nella presa di corrente. La spia luminosa di controllo

rossa e verde si accende. Prima di tostare i panini, preriscaldare il COOK IT fino al primo spegnimento della spia luminosa di controllo. ATTENZIONE: L'apparecchio diventerà molto caldo. Non appena la spia luminosa verde si spegne, COOK IT è pronto per l'uso.

2. Aprire il COOK IT.
3. Collocare il panino già preparato con gli ingredienti nel COOK IT. Per ottenere un bel colore bruno dorato, spalmare le fette di pan carré o di pane con del burro sia all'interno che all'esterno.
4. Adesso chiudere il COOK IT afferrando l'impugnatura e facendo scattare il fermo di sicurezza. Assicurarsi che il fermo dell'impugnatura dell'impugnatura si chiuda con uno scatto.
5. Lasciar cuocere il panino nel COOK IT da 3 a 5 minuti a seconda della doratura desiderata. Se un panino è troppo grande, COOK IT lo taglia automaticamente. Potrete aprire il COOK IT in qualsiasi momento per controllare se il panino è pronto. A seconda del tipo di pane e degli ingredienti, il tempo di preparazione varia in base alle vostre preferenze. Avviso. Durante la preparazione, la spia luminosa verde si accende e si spegne.
6. Quando il panino è pronto, toglierlo con la necessaria cautela utilizzando un utensile di legno o plastica (non di metallo).

PROBLEMA / CAUSA

I panini diventano troppo scuri

I panini sono stati cotti troppo a lungo

Il manico non si chiude

Il panino è imbottito eccessivamente

I panini restano appiccicati allo stampo

I lati esterni del toast non sono stati spalmati con del burro

PULIZIA

Non pulire mai le piastre di cottura con detergenti abrasivi aggressivi o con spugne abrasive per non danneggiare il rivestimento antiaderente. Non immergere mai il COOK IT in acqua o in altri liquidi e non lavarlo sotto acqua corrente.

1. Non utilizzare oggetti di metallo o utensili abrasivi.
2. Estrarre la spina del COOK IT dalla presa di corrente.
3. Lasciar raffreddare il COOK IT aperto.

4. Rimuovere i residui più ostinati di cibo, come il formaggio bruciato, con una spatola di legno o plastica dal vostro COOK IT.
5. Pulire le piastre con un panno o una spugna inumiditi.
6. Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido.
7. Conservare il COOK IT in posizione orizzontale o verticale.

ATTENZIONE: evitare di riempire eccessivamente l'apparecchio! In particolar modo quando si utilizzano uova o ingredienti liquidi, assicurarsi di non superare mai l'estremità superiore del contenitore. In sede di cottura delle uova, si consiglia di lavorare con il COOK IT aperto e di chiuderlo unicamente quando bisogna girare il piatto.

RICETTE

PANINO AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Ingredienti:

4 fette di pan carré, 1 fetta spessa di prosciutto cotto, 70 g di formaggio (Gouda o Gruviera), burro, pepe

Preparazione:

Spalmare i lati esterni delle fette di pan carré con del burro. Spargere il formaggio grattugiato (o tagliato a strisce) sulle fette di pan carré in quantità uguali. Collocarci sopra una mezza fetta di prosciutto e ricoprire il tutto con il formaggio rimasto. Chiudere il panino con entrambe le fette di pan carré rimaste. Inserire i panini all'interno del robot da cucina COOK IT e chiuderlo bene (finché il fermo del manico non scatta in posizione con un clic!). A seconda del grado di doratura desiderato, far cuocere il tutto per 4-6 minuti

PANINO AMERICANO

Ingredienti:

4 fette di pan carré, 4 cucchiaini di maionese, 4 pomodorini, 4 fette di Chester o Emmental, 4 fette di speck

Preparazione:

Spalmare i lati esterni delle fette di pan carré con un sottile strato di burro. Spalmare i lati interni con della salsa tartara, collocarci sopra i pomodori tagliati a fettine sottili e ricoprire il tutto con del formaggio. Quindi, aggiungerci sopra lo speck tagliato a strisce a

comporre una griglia e ricoprire il tutto con le altre fette di pan carré. Inserire il panino nel robot da cucina COOK IT e chiuderlo (il fermo del manico deve scattare in posizione con un clic!). A seconda del grado di doratura desiderato, lasciar cuocere il tutto per 4-6 minuti.

AVOCADO RIPIENO GRATINATO

Ingredienti:

1 pacco di gamberetti, 2 cucchiaini di succo di limone, 1 piccolo avocado, 1 spruzzo di salsa al peperoncino, formaggio grattugiato

Preparazione:

Tagliare l'avocado al centro ed estrarre la polpa dal guscio. Scongelerare i gamberetti (oppure scolarli dal barattolo) e speziarli con del succo di limone. Schiacciare la massa di avocado, mescolarla con i gamberetti e speziare il tutto a piacere (spruzzarci sopra la salsa al peperoncino). Adesso cospargere con il formaggio grattugiato e inserire il tutto nel COOK IT e chiuderlo (far scattare il fermo del manico in posizione!). Lasciarlo cuocere per 4-6 minuti.

RÖSTI

Ingredienti:

1 Cucchiaino di burro chiarificato, 300g di patate farinose, 1 cipolla piccola, sale e pepe a piacere

Preparazione:

Pelare le patate e grattugarle finemente, pelare le cipolle e tritarle finemente. Unire le patate con le cipolle, il sale e il pepe. Riscaldare il burro chiarificato nel robot da cucina COOK IT, inserire la miscela per il rösti all'interno del COOK IT e schiacciarla, quindi farla cuocere bene. Dopo 2-3 minuti, capovolgere la griglia COOK IT (funzione FLIP OVER) e lasciar cuocere anche dall'altro lato fino ad ottenere una massa croccante. Lasciar sgocciolare il rösti su della carta da cucina e servirlo caldo.

OMELETTE

Ingredienti:

2 uova, 1/2 cucchiaino di farina, 2 cucchiaini di latte, 50 g di Edamer, 1 fetta di prosciutto (tagliata a strisce sottili) 1/4 cucchiaino di peperoncino, 2 cucchiaini di olio d'oliva, sale, burro, 1/2 pomodoro, 1 rametto di prezzemolo

Preparazione:

Sbattere bene le uova e l'olio per l'omelette al formaggio e prosciutto e mescolare fino a ottenere una consistenza schiumosa. Aggiungere formaggio, latte, farina, prosciutto e spezie e mescolare il tutto. Versare la massa ottenuta nel COOK IT preriscaldato e leggermente imburrito e lasciarla addensare. Aggiungerci sopra le fette di pomodoro, capovolgere completamente la griglia COOK IT (funzione FLIP OVER) e far cuocere per altri 1-2 minuti. Guarnire con del prezzemolo.

UOVO AL TEGAMINO “SUNNYSIDE UP” E “EASY OVER”

Ingredienti:

2 uova, sale e un pizzico di burro

Preparazione:

Ingrassare il COOK IT con un pizzico di burro e farlo riscaldare. Rompere due grosse uova, versarle con cautela all'interno del COOK IT e cuocerle fino ad ottenere la consistenza desiderata. Consiglio: se non si desiderano le uova in stile “Sunnyside up”, allora si consiglia di chiudere il COOK IT poco prima della fine della cottura, capovolgere la griglia e continuare a cuocerle.

DOLCE AL CIOCCOLATO

Ingredienti:

40 g di burro, 100 g di cioccolato, 2 uova (60 g), 50 g di zucchero finissimo, 3 cucchiaini di farina, 1 cucchiaino di lievito, zucchero a velo, 1 barretta di cioccolato al latte

Preparazione:

Sciogliere il burro e separare i tuorli dagli albumi. Mescolare i tuorli con 50 grammi di zucchero e il burro sciolto. Sciogliere la cioccolata e incorporarla al burro. Sbattere gli albumi fino ad ottenere una massa densa. Aggiungere un cucchiaino ricolmo di farina e incorporare con cautela gli albumi montati a neve. Versare la massa di cioccolato nel COOK IT preriscaldato e chiudere il COOK IT con il fermo. Far cuocere per circa 8-10 minuti, quindi capovolgere la griglia COOK IT (FLIP OVER) e far cuocere per altri 3-5 minuti. Estrarre il dolce finito con cautela (attenzione: all'interno potrebbe esserci del cioccolato fuso bollente!) e guarnire con lo zucchero a velo.

POLPETTONE CON UOVO

Ingredienti:

250 g di carne macinata mista (tritata), 2 uova (taglia M), 1 piccola cipolla 100g di pan grattato Prezzemolo, sale, pepe, 30g di burro o margarina, 2-3 cucchiaini di agente addensante, prezzemolo, grasso

Preparazione:

Bollire 1 uovo per circa 6-8 minuti, quindi metterlo in acqua e lasciarlo raffreddare. Sbucciare la cipolla e tagliarla a dadini. Sbriciolare il pane. Lavare il prezzemolo e tritarlo finemente. Mescolare la carne macinata, il secondo uovo, il pan grattato, la cipolla e il prezzemolo. Speziare con sale e pepe a volontà. Col polpettone ottenuto, formare un piccola pagnotta. Incorporare l'uovo sodo al centro della pagnotta e impastare nuovamente. Mettere il tutto nel COOK IT preriscaldato e ingrassato, chiudere e lasciar cuocere per circa 20-30 minuti. Girare il polpettone semplicemente capovolgendo la griglia (FLIP OVER). Quindi, togliere la carne macinata dal COOK IT. A piacere, diluire il fondo per arrosti con 3 cucchiaini d'acqua e portarlo brevemente a ebollizione per il sugo, quindi aggiungere l'addensante per il sugo mescolando. Insaporire con sale e pepe. Servire accompagnato da purè di patate. Aggiungere altro sugo.

La tabella si basa sui pesi e sulle quantità indicate.

I tempi di cottura variano col variare del peso.

Non avrete più limiti per la vostra fantasia.

Potrete creare degli ottimi piatti con qualsiasi ingrediente: ad esempio con salame, prosciutto cotto, tonno, avanzi dell'arrosto della domenica, frutta o verdura come pomodori, baccelli di paprika, asparagi, cetrioli, cipolle, funghi, ananas, pesche, albicocche, mandarini, banane, formaggio in qualsiasi formato (fette, grattugiato o schiacciato. Per gratinare si consiglia di utilizzare i formaggi più semplici da sciogliere. Speziare a piacimento.

Cosa cucino	Tempo di cottura	Nota
Bistecca	ca. 4 minuti per lato	ca. 150g, taglio spesso, lasciar riposare per 2-3 minuti
Cotoletta al naturale	ca. 5 minuti per lato	ca. 150g, tamponare con carta da cucina
Cotoletta impanata	ca. 4 minuti per lato	150g, sempre nel grasso
Cotoletta di agnello	ca. 4 minuti per lato	ideale con rosmarino
Pesce fresco es. Trota piccola, pangasio, luccioperca, filetto di merluzzo	3 - 5 minuti per lato	Girare con cautela, cuocere lentamente
Pesce surgelato es. Salmone, luccioperca	5 minuti, poi girare	Speziare unicamente dopo la cottura
Petto / cotoletta di pollo /	4 minuti, poi girare	Circa 150g per pezzo
Cotoletta di tacchino	3 minuti, poi girare	150g a taglio sottile
Verdure di ogni tipo	8-12 minuti	Taglio piccolo, a seconda del tipo di verdure
Patate cotte (fette)	ca. 12 - 15 minuti	Guarnire con burro, girare più volte
Patate arrostiti (fette)	ca. 25 minuti	Cuocere con strutto, girare più volte
Patate grezze (Rösti bernesi)	ca. 8 minuti a lato	Patate con la grattugia
Patate tagliatePancake	ca. 2 minuti per lato	Girare con cautela, cuocerle fino a farle diventare croccanti
Omelette di uova	ca. 3 minuti per lato	Usare 2 uova, servire con erba cipollina

NL

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN ALGEMENE AANWIJZINGEN

- Lees de volgende regels zorgvuldig door om zo het gevaar van brand, stroomstoten of verbrandingen te voorkomen!**
- Raak nooit de warme oppervlakken aan.
- Veeg het nog warme apparaat schoon met een stuk papier.
- Voorkom dat de "COOK IT" in aanraking komt met water of andere vloeistoffen, want dit kan kortsluiting of een stroomstoot veroorzaken.
- Laat de ingeschakelde "COOK IT" nooit onbeheerd achter.
- Haal de stekker uit het stopcontact, wanneer u de "COOK IT" niet meer nodig heeft.
- Laat de "COOK IT" goed afkoelen voordat u deze wegzet, uit elkaar haalt of reinigt.
- Gebruik de "COOK IT" nooit wanneer de kabel of de "COOK IT" zelf kapot is. Zoek een "COOK IT" handelaar op om met de dichtstbijzijnde officiële klantenservice in contact te treden.
- Onderdelen die niet voor de "COOK IT" zijn gemaakt kunnen ongevallen veroorzaken.
- Laat de verbindingkabel nooit over de tafelrand hangen en bescherm deze tegen warme of scherpe voorwerpen. Let erop dat de kabel

- niet in de war raakt.
11. Er kunnen vervormingen beschadigen en gebreken ontstaan wanneer de “COOK IT” niet op vaste oppervlakken wordt gebruikt of aan vocht of hitte wordt blootgesteld.
 12. Gebruik het apparaat uitsluitend voor de hiervoor bestemde doeleinden!
 13. Bewaar de voor u liggende gebruiksaanwijzing zo op dat u hem steeds binnen handbereik hebt!
 14. Hevig stoten of vallen kan de “COOK IT” beschadigen!
 15. Gebruik nooit bestek van metaal!
 16. Dompel de “COOK IT” nooit onder in water of in de spoelbak. Dit kan het apparaat beschadigen en een stroomstoot veroorzaken!
 17. Haal voor het reinigen de stekker uit het stopcontact en controleer voor het opnieuw aansluiten of de stekker droog is.
 18. Let op! Het is verboden een andere stekker te gebruiken dan degene die bij het apparaat hoort!
 19. Dit apparaat is voor kinderen vanaf 8 jaar en voor personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis alleen geschikt wanneer er voldoende toezicht is door een verantwoordelijk persoon, of wanneer zij uitvoerige instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen. Kinderen mogen de reiniging en het door de

gebruiker te verrichten onderhoud niet verzorgen, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht zijn. Houd het apparaat en het netsnoer verwijderd van kinderen jonger dan 8 jaar.

20. Het is verboden om gebruik te maken van externe tijdschakelaars of afzonderlijke afstandsbedieningen!

HANDLEIDING

De “COOK IT” keukenhulp is een echt multitalent! U kunt niet alleen vlees, tosti's, desserts of rösti bereiden. Met dit ruimtebesparende apparaat kunt u ook grillen, tosti's maken, bakken en braden, gratineren of roosteren. Met de “COOK IT” keukenhulp haalt u de moderne lifestyle rechtstreeks in uw keuken. De kookplaten, die zijn voorzien van een antiaanbaklaag, maken snel en kinderlijk eenvoudig een spiegelei (easy over eggs) en uw tosti, rösti of gebakken aardappelen worden knapperig bruin. Desondanks is het apparaat daarna eenvoudig en gemakkelijk te reinigen. Het betrouwbare controlelampje voor „Aan +Uit“ en één voor „Klaar“ laten u zien dat het apparaat gereed is. Een behuizing, die zeer hittebestendig is, zorgt voor lang aanhoudende schoonheid, de antislipvoetjes zorgen voor een stabiele stand. De boven- en onderwarmte, alsmede de keramische coating van hoogwaardige kwaliteit maken het bereiden van uw gerechten gemakkelijker. Multifunctionele bereidingsmogelijkheden, ook door het “FLIP OVER effect”: Grillen, bakken en braden, tosti's maken, roosteren. Na het gebruik ruimtebesparend rechtop staand op te bergen of voor dagelijks gebruik op uw werkblad neer te zetten.

AANWIJZING:

- Bij het eerste gebruik van het apparaat kan er rookontwikkeling ontstaan.
- Verwijder eventuele verpakingsresten en reinig dan de behuizing van de “COOK IT” met een vochtige doek.
- Reinig ook de bakplaten met een vochtige doek of een zachte spons, de “COOK IT” keukenhulp kan makkelijk worden gereinigd door het Lotus-afdruipeffect.
- Vet de bakplaten voor het allereerste gebruik eenmalig in, als gevolg van de antiaanbaklaag is verder invetten niet meer nodig.

HANDLEIDING

1. Doe de stekker in het stopcontact om de "COOK IT" voor te verwarmen. Het rode en het groene controlelampje gaan branden. Voordat u tosti's gaat toosten moet u de "COOK IT" keukenhulp zo lang voorverwarmen totdat het groene controlelampje de eerste keer uitgaat. LET OP: Het apparaat wordt warm. Zodra het groene lampje uitgaat, is de "COOK IT" klaar om te gebruiken.
2. Open de "COOK IT".
3. Leg uw voorbereide tosti met ingrediënten in de "COOK IT". Voor het verkrijgen van een mooie goudbruine kleur kunt u de plakken toast aan de binnen- of buitenkant besmeren met boter.
4. Sluit nu de "COOK IT" door de handgreep vast te pakken en de veiligheidsklemmen vast te maken. Let er hierbij op dat de sluiting van de greepvergrendeling duidelijk hoorbaar vastklikt.
5. Laat de tosti 3 tot 5 minuten in de "COOK IT", dit afhankelijk van de gewenste bruine kleur. Wanneer een tosti te groot is, snijdt de "COOK IT" het automatisch bij. U kunt de "COOK IT" op elk gewenst moment openen om te zien of uw tosti klaar is. De bereidingstijd is afhankelijk van het soort brood en de ingrediënten en uw persoonlijke smaak. Aanwijzing: Tijdens de bereiding gaat het groene lampje aan en uit.
6. Haal uw tosti er voorzichtig uit wanneer deze klaar is, gebruik hiervoor voorwerpen van hout of kunststof en niet van metaal.

STORING / OORZAKEN

Tosti's worden te donker

Tosti's zijn te lang gebakken

Handgreep klikt niet vast

Tosti's zijn te dik belegd

Tosti's kleven aan de bakvorm vast

De buitenzijden van de toast werden niet met boter besmeerd

REINIGING

Maak nooit gebruik van agressieve schuurmiddelen of -sponsjes om de bakplaten schoon te maken want dit kan de antiaanbaklaag beschadigen. Dompel de "COOK IT" nooit in water of andere vloeistoffen en was het ook niet onder stromend water af.

1. Gebruik geen voorwerpen van metaal of schurende items.

2. Trek de stekker van de "COOK IT" eruit en haal de stekker uit het stopcontact.
3. Laat de "COOK IT" geopend afkoelen.
4. Verwijder hardnekkige resten van levensmiddelen (zoals aangebrande kaas) met een houten of plastic spatel van uw "COOK IT".
5. Reinig de bakplaten met een vochtige zachte doek of spons.
6. Neem de behuizing van het apparaat af met een vochtige doek.
7. Berg de "COOK IT" in horizontale of verticale positie op.

LET OP: Het apparaat mag in geen geval te vol geladen worden! Vooral bij eieren en vloeibare ingrediënten dient u erop te letten dat het maar tot de bovenkant van de houder gevuld mag worden. Bij het bereiden van eieren adviseren wij om met geopende Cook it te werken en het apparaat pas te sluiten wanneer het gerecht gedraaid moet worden.

RECEPTEN

HAM-KAAS-TOSTI

Ingrediënten:

4 plakken toast, 1 dikke plak gekookte ham, 70 g kaas (Gouda of Gruyère), boter, peper

Bereiding:

Smeer de buitenkant van de 4 plakken toast in met boter. Verdeel de geraspte of in plakken gesneden kaas elk voor de helft over de plakken toast. Leg er een halve plak ham op, voeg kruiden toe en leg de rest van de kaas erop. Met de beide overgebleven plakken toast afdekken. Stop het in de "COOK IT" keukenhulp en klap deze dicht (handgreep moet hoorbaar vastklikken!). Afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad 4 tot 6 minuten laten bakken.

AMERIKAANSE TOSTI

Ingrediënten:

4 plakken toast, 4 tl mayonaise, 4 kleine tomaten, 4 plakken Chesterkaas of Emmentaler, 4 plakken ontbijtspek

Bereiding:

Besmeer de buitenkanten van de plakken toast dun met boter. Besmeer de binnenkant met tartaarsaus, verdeel dunne plakken tomaten erover en beleg met smeltkaas. Leg de plakken ontbijtspek er in een ruitvormig motief op en dek af met overgebleven

plakken toast. Stop het in de "COOK IT" keukenhulp en klap deze dicht (handgreep moet hoorbaar vastklikken!). Afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad 4 tot 6 minuten laten bakken.

GEVULDE, GEGRATINEERDE AVOCADO

Ingrediënten:

1 verpakking garnalen, 2 El citroensap, 1 avocado, 1 scheutje chilisaus, geraspte smeltkaas

Bereiding:

Snij de avocado in het midden door en haal het vruchtvlees uit de schil. Laat de garnalen ontdooien (of uitlekken wanneer ze uit het glas komen) en giet er citroensap overheen. Druk de avocadomassa plat en meng dit met de garnalen en voeg naar smaak kruiden toe (spuit er chilisaus overheen). Bestrooi nu rijkelijk met geraspte kaas en stop dan in de "COOK IT" keukenhulp en klap deze dicht (handgreep moet hoorbaar vastklikken!). Nu nog 4 tot 6 minuten laten bakken.

RÖSTI

Ingrediënten:

1 El boterolie, 300 g kruimige aardappelen, 1 kleine ui, peper en zout naar smaak

Bereiding:

Schil de aardappelen en rasp deze fijn, pel de ui en hak deze fijn. Vermeng de aardappelen met de uien, het zout en de peper. Verwarm de boterolie in de "COOK IT" keukenhulp, doe met een eetlepel het röstmengsel in de "COOK IT" keukenhulp en druk het plat, braad het geheel goed aan en na 2 tot 3 minuten de "COOK IT" keukenhulp gewoon met de "FLIP OVER" omkeren en aan de andere kant bakken tot het knapperig is. Laat de rösti op keukenpapier uitlekken en dien warm op.

OMELET

Ingrediënten:

2 eieren, 1/2 tl meel, 2 el melk, 50g Edammer kaas, 1 plak ham (in dunne reepjes gesneden), 1/4 tl chilikruiden, 2 el olijfolie, zout, boter, 1/2 tomaat, 1 takje peterselie

Bereiding:

Kluts het ei en de olie voor de ham-kaas-omelet goed en roer het schuimig. Voeg kaas, melk, meel, ham en kruiden en roer door. Giet het eimengsel in de verhitte en enigszins ingevette "COOK IT" keukenhulp en in 2 tot 3 minuten laten stollen. Leg de plakken tomaat erop, draai de "COOK IT" keukenhulp volledig om („FLIP OVER") en verwarm nog eens 1-2 minuten. Garneer met peterselie.

SPIEGELEI „SUNNY SIDE UP“ EN „EASY OVER“

Ingrediënten:

2 eieren, zout en een klein beetje boter

Bereiding:

Smeer de "COOK IT" keukenhulp in met een klein beetje boter. Breek voorzichtig 2 grote kippeneieren en laat ze in de "COOK IT" keukenhulp lopen en bak ze tot de gewenste hardheid in het geopende apparaat. Tip: Wanneer de eieren niet als „Sunny side up" gebakken moeten worden, sluit dan kort voor het einde de "COOK IT" keukenhulp en draai de „FLIP OVER" om en laat nog even bakken.

CHOCOLADEGEBAK

Ingrediënten:

40 g boter, 100 g chocolade, 2 eieren (60 gram), 50 gram fijne kristalsuiker, 3 El meel, 1 TL bakpoeder, poedersuiker, 1 reep melkchocolade

Bereiding:

Smelt de boter en splits de eieren. Roer het eigeel en 50 gram suiker door de gesmolten boter. Smelt de chocolade en voeg het toe aan het botermengsel. Klop het eiwit stijf. Een opgehoopte el meel door de massa roeren en het stijfgeklopte eiwit voorzichtig erdoor mengen. Giet het chocolademengsel in de voorverwarmde en licht ingevette "COOK IT" keukenhulp, leg de chocoladereep erbovenop en sluit en vergrendel de "COOK IT" keukenhulp. Laat gedurende 8 tot 10 minuten bakken en draai daarna de "COOK IT" keukenhulp volledig om („FLIP OVER") en laat nog eens 3 tot 5 minuten bakken. Haal het gebak er voorzichtig uit zodra het klaar is (let op: vloeibare hete chocolade aan de binnenkant!) en bestuif het met poedersuiker.

GEHAKTBROOD MET EI

Ingrediënten:

250 g gemengd gehakt (door de vleesmolen gehaald), 2 eieren (maat M), 1 kleine ui, 100 g paneermeel, peterselie, zout, peper, 30 g boter of margarine, 2-3 el donkere sausbinder, peterselie, vet

Bereiding:

1 ei circa 6 tot 8 minuten koken, laten schrikken en laten afkoelen. Schil de ui en hak deze fijn. Kruimel het brood fijn. Was de peterselie hak deze fijn. Meng het gehakt, het tweede ei, het paneermeel, de ui en de peterselie goed door elkaar. Breng goed op smaak met zout en peper. Vorm van het door de vleesmolen gehaalde gehakt een kleine homp brood en verstop het gepelde hardgekookte ei in het midden van het brood. Druk het deeg daarna weer in elkaar. Plaats het in de voorverwarmede en ingevette "COOK IT" keukenhulp, klap deze dicht en vergrendel het en laat het brood vervolgens ongeveer 20 tot 30 minuten

bakken. Af en toe met de "FLIP OVER" omdraaien. Haal daarna het gehaktbrood uit de "COOK IT" keukenhulp. Indien gewenst het braadvocht met 3 el water losmaken en voor de saus kort laten koken, voeg al roerend de sausbinder toe. Breng op smaak met zout en peper. Serveren met aardappelpuree. Saus extra serveren.

De tabel is gebaseerd op de aangegeven gewichten. De kooktijden variëren met de verandering van het gewicht.

Uw fantasie kent geen grenzen.

U kunt met alle levensmiddelen heerlijke gerechten bereiden: Bijvoorbeeld met Salami, gekookte ham, tonijn, ook overgebleven restjes van het zondagse vlees kunnen worden gebruikt, vruchten of groente zoals bijv. tomaten, paprika, asperges, komkommers, uien, champignons, ananas, perziken, abrikozen, mandarijnen, bananen, kaas in elke verschijningsvorm, hetzij in plakken, geraspt of platgedrukt. Voor het gratineren zijn met name kaas-soorten geschikt die makkelijk smelten. Kruiden kunnen naar eigen smaak worden toegevoegd.

Wat kook ik	Kook- + bak- en braadtijden	Let op
Steak	ca. 4 minuten/kant	ca. 150 g dik gesneden 2-3 minuten laten rusten
Schnitzel naturel	ca. 5 minuten/kant	ca. 150 g droog deppen
Gepaneerde schnitzel	ca. 4 minuten/kant	ca. 150 g altijd in vet
Lamskotelet	ca. 4 minuten/kant	Ideaal met rozemarijn
Verse vis bijv. kleine forel, pangasius, snoekbaars, koolvisfilet	3 - 5 minuten/kant	Voorzichtig omdraaien, langzaam bakken
Bevroren vis (diepvriesmaaltijd) bijv. zalm, koolvis	5 min, daarna omkeren	Pas na het bakken kruiden
Kippenborst /-schnitzel	4 min, daarna omkeren	Bij ongeveer 150 g per stuk
Kalkoenschnitzel	3 min, daarna omkeren	150 g dun gesneden
Allerlei soorten groente	8 - 12 minuten	Klein gesneden, afhankelijk van de soort groente
Gekookte aardappels (schijfjes)	ca. 12 - 15 minuten	Het liefst met boter, meermaals omdraaien
Ongekookte aardappels bakken (schijfjes)	ca. 25 min.	Het liefst met reuzel, meermaals omdraaien
Gekookte aardappels (Berner rösti)	ca. 8 minuten per kant	Aardappels met de rasp
Gesneden aardappel-pannenkoeken	ca. 2 minuten per kant	Voorzichtig omdraaien, knapperig bruin bakken
Omeletten	ca. 3 minuten per kant	Omelet van 2 eieren, serveren met bieslook

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK ÉS ÁLTALÁNOS JELZÉSEK

1. **Olvassa el figyelmesen a használati utasítást a „COOK IT” üzembehelyezése előtt.**
2. Soha ne érintse meg a forró felületeket.
3. Tisztítsa meg a készüléket egy papírtörlővel, amíg meleg.
4. Figyeljen arra, hogy a „COOK IT” ne érintkezzen vízzel vagy más folyadékkal, ez rövidzárlatot vagy áramütést okozhat.
5. Soha ne hagyja a bekapcsolt „COOK IT” serpenyőt felügyelet nélkül.
6. Húzza ki a „COOK IT” serpenyőt a konnektorból, ha már nem használja.
7. Várja meg, amíg a „COOK IT” serpenyő teljes egészében kihűl, mielőtt eltenné, szétszedné vagy tisztítaná.
8. Soha ne használja a „COOK IT” serpenyőt, ha a kábel, vagy maga a „COOK IT” meg van hibásodva.
9. Olyan tartozékok, amik nem a „COOK IT” serpenyővel történő használatra készültek, balesetet okozhatnak.
10. Soha ne hagyja, hogy a készülék kábele az asztal sarkánál legyen elvezetve és óvja forró és éles tárgyaktól. Ügyeljen arra, hogy a kábel ne gubancolódjon össze.
11. Előfordulhat, hogy a „COOK IT” serpenyő eldeformálódik, megsérül és meghibásodik, ha nem szilárd felületen használják, vagy nedvesség-

nek, vagy magas hőnek van kitéve.

12. Tárolja a jelen használati utasítást olyan helyen, hogy az bármikor hozzáférhető legyen!
13. Olvasva el figyelmesen a következő sorokat, hogy el tudjon kerülni tüzeseteket, áramütéseket vagy égési sérüléseket
14. Erős ütések, vagy leesések károsíthatják a „COOK IT” serpenyőt!
15. Soha ne használjon fém evőeszközt a „COOK IT” serpenyőben!
16. Soha ne tegye be a „COOK IT” serpenyőt vízbe vagy mossa le vízsugár alatt. Ez károsíthatja az edényt és áramütéshez vezethet!
17. Minden tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból és az újra bedugás előtt győződjön meg arról, hogy a dugó száraz.
18. Figyelem! Csak a készülékhez passzoló dugót szabad használni!
19. Ezeket az eszközöket 8 évesnél idősebb gyerekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, vagy olyanok, akiknek tudása/ta-pasztalata hiányos, felügyelet mellett, vagy akkor használhatják, ha a készülék biztonságos használatát tárgyában útmutatást kaptak és a használatból eredő veszélyeket megértették. A gyermekek a készülékkel nem játszhatnak. Nyolc évnél idősebb gyermekek, felügyelet mellett végezhetik a készülék tisztítását és a felhasználói karbantartást. 8 évnél



fiatalabb gyerekeket távol kell tartani a készüléktől és a csatlakozó kábeltől.

20. Tilos az eszközzel együtt külső időkapcsolókat, vagy távirányítót használni!

INSTRUKCIÓK:

A "COOK IT" konyhai eszköz egy igazi mindentudó! Ez a helytakarékos eszköz nem csak húsok, desszertek, röstik vagy melegszendvicsek elkészítésére alkalmas – hanem lehet vele sütni, grillezni, roston sütni, gratint készíteni vagy pirítani is. A "COOK IT" konyhai eszköz a modern életstílust közvetlenül a konyhába viszi. A tapadásmentes sütőlapoknak köszönhetően gyorsan és egyszerűen elkészíthető a tükörtojás vagy "egyszerűen átsütött tojás", és ropogós barna lesz a melegszendvics és a sült krumpli, vagy a rösti. Használat után könnyedén lehet megtisztítani. Az üzembiztos "On + Off" jelzőlámpa mutatja, hogy az eszköz készen áll-e a használatra. A rendkívül hőálló burkolat biztosítja, hogy a készülék sokáig megőrizze eredeti külalakját és a csúszásmentes lábak gondoskodnak a stabilitásról. A felső és alsó hővezetés és a kiváló minőségű kerámia réteg egyszerűvé teszi az ételek elkészítését! Sokféleképpen készíthetünk ételeket, a "FLIP OVER (MEGFORDÍTÁS)" funkciónak köszönhetően is: Grillezés, sütés, pirítás, roston sütés. Tárolja álló helyzetben a használatot követően, hogy helyet tudjon spórolni, vagy helyezze a konyhai pultjára, ha nap, mint nap használja.

KÉRJÜK, ÜGYELJEN A KÖVETKEZŐKRE:

- A készülék füstöt bocsáthat ki az első használatkor.
- Vegye ki a csomagolásból és tisztítsa meg a „COOK IT” készüléket nedves ruhával.
- A sütőlapokat is csak egy nedves ruhával vagy puha szivaccsal törölje meg; a Lotus-leperegtető hatás segíti a "COOK IT" készülék tisztítását.
- Zsírozza be a sütőlapokat a készülék használata előtt. A tapadásmentes bevonat azt jelenti, hogy ezt nem kell megismételni a későbbi használatkor.

INSTRUKCIÓK:

1. Dugja be a "COOK IT" készüléket a konnektorba, hogy azt előmelegítse. A piros és a zöld jelzőfény világítani kezd. A szendvicsek sütése előtt a "COOK IT" készüléket elő kell melegíteni, amíg a

zöld jelzőfény kialszik. FIGYELEM: A készülék mostantól forró lesz. Amint a zöld jelzőfény kialszik, a "COOK IT" készen áll a használatra.

2. Nyissa ki a "COOK IT" készüléket.
3. Helyezze be az elkészített szendvicset a "COOK IT" készülékbe. Kenhet egy kis vaját a szendvics aljára és tetejére, hogy egy gyönyörű aranyszínű szendvicset kapjon majd.
4. Csukja be a "COOK IT" készüléket, tartsa fogva a fogantyút és közben zárja be a biztonsági kapcsol. Ellenőrizze, hogy a fogantyú zár a helyére kattant-e.
5. Hagyja a szendvicset a "COOK IT" sütőben 3 – 5 percre, attól függően, hogy milyen barnán szereti. Ha túl nagy a szendvics, a "COOK IT" automatikusan méretre vágja. Bármikor kinyithatja a "COOK IT" sütőt, hogy megnézzé a szendvics készen van-e. A sütési idő függ a kenyér fajtájától és az Ön személyes ízlésétől. Kérjük, ügyeljen a következőkre: A zöld visszajelző lámpa BE és KI kapcsol, mialatt a szendvics készül.
6. Ha a szendvics kész, óvatosan vegye ki, egy fa vagy műanyag segédeszközzel; ne használjon fémből készült eszközt.

PROBLÉMA / OK

Szendvicsek túl sötétek

Szendvicsek túl sokáig voltak a sütőben.

A zár nem kattant a helyére

A szendvicsekben túl sok a töltelék

Szendvicsek hozzátapadnak a sütőlapokhoz.

Nem kent vaját a szendvics aljára és tetejére.

TISZTÍTÁS

Annak érdekében, hogy ne sértse meg a tapadásmentes bevonatot, soha ne tisztítsa a sütőlapot karcoló súrolószerszettel vagy tisztító szivaccsal. Soha ne merítse a "COOK IT" sütőt vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse le folyó víz alatt.

1. Ne használjon fém súrolókat vagy dörzsölő eszközöket.
2. Húzza ki a "COOK IT" sütőt és válassza le a tápegységről.
3. Hagyja a "COOK IT" sütőt kihűlni, nyitott állapotban.
4. Távolítsa el a leragadt ételmaradékokat, mint pl. az odaégett sajt a "COOK IT" sütőről, ehhez használjon fa vagy műanyag lapátkát.
5. Tisztítsa meg a sütőlapokat puha, nedves ruhával vagy szivaccsal.

6. Tisztítsa meg a készülék külsejét nedves ruhával.
7. Tárolja a "COOK IT" sütőt vízszintes vagy függőleges helyzetben.

FIGYELEM: Semmilyen körülmények között ne töltsen meg túlzottan a készüléket! Különösen tojás és folyékony hozzávalók esetében figyeljen oda arra, hogy csak az edény felső széléig töltsen azt meg. Tojásételek készítésénél javasoljuk, hogy a Cook it készülék nyitva legyen, és csak akkor csukja be, ha azt meg kell fordítani.

RECEPTEK

SONKÁS-SAJTOS SZENDVICS

Hozzávalók:

4 szelet kenyér, 1 vastag szelet főtt sonka, 70 g sajt (Gouda vagy Gruyere), vaj, bors

Elkészítés:

Vajazza meg a 4 szelet kenyér külső oldalát. Ossa el a reszelt vagy (szeletelt) sajt felét a kenyerekre. Tegyen rá egy-egy szelet sonkát, fűszerezze és tegye rá a maradék sajtot. A másik két szelet kenyérral fedje be. Helyezze be a "COOK IT" sütőbe és zárja be azt (kattintsa a fogót a helyére!). Süssse 4-6 percen keresztül, amíg az el nem éri a kívánt barnaságot.

AMERIKAI SZENDVICS

Hozzávalók:

4 szelet kenyér, 4 teáskanál mayonnaise, 4 kicsi paradicsom, 4 szelet Chester vagy emmentáli sajt, 4 szelet sonkaszalonna

Elkészítés:

Enyhén vajazza meg a kenyerek külső oldalát. Kenjen a szeletekre egy vékony réteg tartár szószt, helyezze el rajtuk a vékony szeletekre vágott paradicsomot és fedje be sajtjal. Tegye rá a szalonna csíkokat és fedje be a fennmaradó szelet kenyerekkel. Helyezze be a "COOK IT" sütőbe és zárja be azt (kattintsa a fogót a helyére!). Süssse 4-6 percen keresztül, amíg az el nem éri a kívánt barnaságot.

TÖLTÖTT AVOKÁDÓ

Hozzávalók:

1 csomag garnélarák, 2 evőkanál citromlé, 1 kis avokádó, 1 maréknyi chilliszósz, reszelt sajt

Elkészítés:

Vágja ketté az avokádót a közepén, és kanalazza ki a gyümölcshúst. Olvassza ki a garnélarákot (vagy öntse le róla a levet, ha üvegben volt), és izesítse a citromlével. Zúzza össze az avokádót péppé, keverje össze a rákokkal és fűszerezze ízlés szerint (cseppentősen rá egy kis chilliszószot). Szórja meg reszelt sajttal, helyezze be a "COOK IT" sütőbe és zárja be azt (kattintsa a fogót a helyére!). Süssse 4 - 6 percig.

RÖSTI

Hozzávalók:

1 evőkanál vaj, 300 g omlós burgonya, 1 kis hagyma, Só és bors ízlés szerint

Elkészítés:

Hámozza meg a burgonyát, majd finomra reszelje le. Hámozza meg és aprítsa fel a hagymát. Keverje össze a krumplit, a hagymát, a sót és a borsot. Forrósítsa fel a vajat a "COOK IT" sütőben és tegye bele a rösti keveréket a "COOK IT" sütőbe egy evőkanállal és nyomkodja le simára. Hagyja barnulni 2-3 percig, majd egyszerűen fordítsa meg a "COOK IT" sütőt a "FLIP OVER (MEGFORDÍTÁS)" funkcióval és süssse tovább, amíg ropogós lesz. Helyezze a röstit egy konyhai papírra, és hagyja, hogy a felesleges lé lecsepegjen róla. Tálalja melegen.

OMLETT

Hozzávalók:

2 tojás, 1/2 teáskanál liszt, 2 evőkanál tej, 50 g eidami sajt, egy szelet sonka (vékony csíkokra vágva) 1/4 teáskanál chilipor, 2 teáskanál olívaolaj, só, vaj, 1/2 paradicsom, 1 csokor petrezselyem

Elkészítés:

A sajtos sonkás omlетt-hez a tojást és az olajat verje fel habosra. Adj hozzá a lisztet, a tejet, a sajtot, a sonkát és a fűszereket, és jól keverje össze. Öntse a tojás keveréket az előre melegített és enyhén beszírozott "COOK IT" sütőbe. Hagyja besűrűsödni, 2-3 percig. Tegye rá a paradicsomszeleteket, és fordítsa meg teljesen a "COOK IT" sütőt ("FLIP OVER") és süssse tovább 1-2 percig. Díszítse petrezselyemmel.



“SUNNY SIDE UP” AND “EASY OVER” (TÜKÖRTOJÁS)

Hozzávalók:

2 tojás, só és egy kis gombócnyi vaj

Elkészítés:

Kenje be a “COOK IT” sütőt egy kis vajjal és melegítse elő. Óvatosan üssön bele 2 nagy csirke tojást és öntse a masszát a “COOK IT” sütőbe. Hagyja a készüléket nyitva és süsse a tojást addig, amíg a kívánt állagot eléri. Tipp: Ha nem szeretné, hogy a tojások fényes felülete legyen felül „sunny side up”, akkor csukja be a “COOK IT” sütőt a sütés végén és használja a “FLIP OVER (MEGFORDÍTÁS)” funkciót. Hagyja még sülni egy rövid ideig.

CSOKOLÁDÉS SÜTEMÉNY

Hozzávalók:

40 g vaj, 100 g csokoládé, 2 tojás (60 g), 50 g cukor, finom őrlésű, 3 evőkanál liszt, 1 teáskanál sütőpor, Porcukor, 1 szelet tejszokoládé

Elkészítés:

Olvassza fel a vaját, és válassza szét a tojásokat. Keverje össze a tojássárgáját és a 50 g cukrot az olvasztott vajjal. Olvassza fel a csokoládét és adja hozzá a vajas keverékhez. Verje fel a tojásfehérjét kemény habbá. Adjon hozzá egy púpozott evőkanál lisztet a keverékhez, és óvatosan keverje el benne a felvert tojásfehérjét. Öntse a csokoládés keveréket az előmelegített és vékonyan kivajazott “COOK IT” sütőbe és helyezze a szelet csokoládét a tetejére, majd csukja le és zárja be a “COOK IT” készüléket. Süsse kb. 8-10 percig. Majd fordítsa meg a “COOK IT” sütőt teljesen (“FLIP OVER”) és süsse a tésztát további 3-5 percen keresztül. Óvatosan vegye ki a kész süteményt (figyelem: forró folyékony csokoládé van benne) és szórja meg porcukorral.

FASÍRT-RÚD TOJÁSSAL

Hozzávalók:

250 g vegyes darált hús, 2 közepes tojás, 1 kis hagyma, 100 g kenyérdarabok, Petrezselyem, só, bors, 30 g vaj vagy margarin, 2-3 evőkanál sötét szósz-sűrűsítő, Petrezselyem, zsiradék

Elkészítés:

Főzzön egy 1 tojást, 6-8 percig. Öblítse le hideg vízzel és hagyja kihűlni. Pucolja meg és aprítsa fel a hagymát. Őrölje meg finomra a kenyeret. Mossa meg és aprítsa fel a petrezselymet. Keverje össze a darált húst, a második tojást, a zsemlemorzsat, a hagymát és a petrezselymet. Fűszerezze bőven sóval és borssal. Formázzon egy kis rudat a hús-keverékből. A pucolja meg a főtt tojást és tegye bele a massa közepébe és igazítsa el újra a húst, hogy a rúd zárt legyen. Tegye bele az előmelegített és kivajazott “COOK IT” sütőbe csukja le és zárja be biztonságosan. Süsse kb. 20 percig. Időnként fordítsa meg a “FLIP OVER” funkcióval. Vegye ki a hús rudat a “COOK IT” sütőből. Ha szósz szeretne, hígítsa fel a sütő-levet 3 evőkanál vízzel, és forralja a mártást egy rövid ideig. Adjon hozzá szósz sűrítőt főzés közben. Ízesítse sóval és borssal. Tálalja burgonyapürével. Tálalja a mártást külön.

Garancia: A termékre feltétel nélküli, 2 éves garancia érvényes előállítási- és anyaghibák esetében. Ez a garancia nincs kihatással törvényes jogaira.

Származási hely: Kína

Az táblázat a megadott mennyiségekre vonatkozik. A sütési idő függ a mennyiségtől.

A fantáziájának nincsenek korlátai! Ízletes ételeket kreálhat mindenféle alapanyagból.

Például főtt sonka, szalámi, tonhal, vagy akár a vasárnapi sült hús maradéka felhasználásával, de ideális alapanyagok még a gyümölcsök és zöldségek is (pl. paradicsom, paprika, spárga, uborka, hagyma, gomba, ananász, őszibarack, sárgabarack, narancs, mandarin, banán); kifejezetten ajánlott a sajt bármilyen formában, szeletelve, reszelve vagy tördelve. A könnyen olvadó sajtok különösen jól alkalmasak a sütéshez. Ízesítse a személyes ízlése szerint.

Amit főzők	Párolási, sütési idők	Megjegyzés
Steak	Kb. 4 perc oldalanként	Kb. 150 g, vastagra vágva Hagyjuk pihenni 2-3 percig.
Sülthús natúr	Kb. 5 perc oldalanként	Kb. 150 g, szárazra törölgetve
Sülthús panírozva	Kb. 4 perc oldalanként	Kb. 150 g mindig a zsiradékban sütni
Bárányszelet	Kb. 4 perc oldalanként	Ideális rozmaringgal
Friss hal pl. pisztráng, harcsa, fogas, tőkehal-filé,	3-5 perc oldalanként	Fordítsa meg óvatosan, lassan süssé
Fagyasztott hal (fagyasztott étel) pl. lazac, Tőkehal	5 perc, majd fordítsa meg	Ne fűszerezze, csak a sütés után
Csirkemell / sült	4 perc és ezután fordítsa meg	Kb. 150 g darabonként
Pulyka szelet	3 perc és ezután fordítsa meg	150 g, vékonyra vágva
Mindenféle zöldség	8-12 perc	Vágja fel apróra, a zöldség fajtájától függően
Főtt burgonya (szeletek)	kb. 12 -15 perc	A legjobb vajjal, forgassa meg többször
Nyers burgonya sütése (szeletek)	Kb. 25 perc	Zsírban sütni a legjobb, forgassa meg többször
Nyers burgonya (Berni Rösti)	Kb. 8 perc oldalanként	Reszelt burgonyából
Burgonyafánk	Kb. 2 perc oldalanként	Fordítsa meg óvatosan, süssé ropogósra
Tojásos omlett	Kb. 3 perc oldalanként	Omlett 2 tojásból, metélőhagyma ízesítéssel

CZ

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A VŠEOBECNÉ POKYNY

- Před zapojením Hot Platu do elektrické sítě, si pozorně přečtěte návod k použití.**
- Nikdy se nedotýkejte horkých povrchů.
- Spotřebič čistěte papírovou utěrkou, dokud je teplý.
- Zabraňte styku Hot Platu s vodou nebo vlhkými předměty, mohlo by dojít ke zkratu nebo úrazu elektrickým proudem.
- Nikdy nenechávejte „COOK IT“ puštěný bez dozoru.
- Když „COOK IT“ právě nepoužíváte, vytáhněte jej z elektrické sítě.

- Před rozložením, uklizením nebo čištěním, nechte „COOK IT“ řádně vychladnout.
- Nikdy nepoužívejte „COOK IT“, když je porouchaný kabel nebo samotný „COOK IT“
- Součástky, které nebyly vyrobeny přímo pro „COOK IT“, mohou způsobit nehody.
- Nikdy nenechte přípojný kabel viset přes hranu stolu a vyhněte se kontaktu s horkými a ostrými předměty. Dávejte pozor, aby se přípojka nezamotala.
- 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.
- Pečicí desky je také třeba čistit pouze vlhkým hadříkem nebo měkkou houbou, lotosový efekt usnadňuje čištění kuchyňského pomocníka „COOK IT“.
- Před prvním použitím spotřebiče potřete pečicí 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“ přidržením 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 nepřepřehývejte! 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 zbývajícími krajíci 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 cheddar 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 zbývajícími krajíci 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 rosti 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 rosti 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“. Vyjměte masový bochánek z kuchyňského spotřebiče „COOK IT“. Popřípadě zředte vařící šťávu 3 polévkovými lžicemi vody a šťávu krátce povařte. Za stálého míchání přidejte jíšku. Ochutte solí a pepřem. Podávejte e šťouchanými 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

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

Vaše představivost 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 růsti)	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

SK

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A VŠEOBECNÉ POKYNY:

1. Skôr než začnete používať panvicu „COOK IT“, pozorne si prečítajte tento návod.
2. Nikdy sa nedotýkajte horúceho povrchu.
3. Očistite ešte teplé zariadenie papierovou utierkou.
4. Dbajte na to, aby panvica „COOK IT“ neprišla do kontaktu s vodou či inými kvapalinami, aby ste zabránili skratu alebo úrazu elektrickým prúdom.
5. Nikdy nenechávajte „COOK IT“ v prevádzke bez dozoru.
6. Ak „COOK IT“ už nepoužívate, vytiahnite kábel z elektrickej siete.
7. Skôr než panvicu „COOK IT“ odložíte, rozoberiete alebo očistíte nechajte ju poriadne vychladnúť.

8. Nikdy nepoužívajte „COOK IT“ s poškodenými rozvodmi elektrickej energie. Panvicu „COOK IT“ nepoužívajte, ak je poškodená.
9. Súčiastky, ktoré nie sú vyrobené pre panvicu „COOK IT“ môžu spôsobiť úraz.
10. Nikdy nevešajte napájací kábel cez okraj stola a chráňte ho pred horúcimi a ostrými predmetmi. Dbajte na to, aby sa napájací kábel nezamotal.
11. Ak nepoužívate panvicu „COOK IT“ na pevnom povrchu alebo ak ju vystavujete vlhkosti či žiaru, môže sa výrobok deformovať či poškodiť alebo môže dôjsť k úrazu.
12. Tento návod odložte tak, aby ste ho mali vždy poruke!
13. Pozorne si prečítajte nasledujúce riadky, aby ste predišli nebezpečenstvu vzniku požiaru, úrazu elektrickým prúdom alebo nebezpečenstvu popálenia!
14. Panvica „COOK IT“ sa môže v dôsledku silného nárazu alebo pádu poškodiť!
15. Na panvicu nikdy neaplikujte kovové kuchynské pomôcky!
16. Nikdy nenechajte panvicu „COOK IT“ priamo vo vode či v dreze. Môže to zničiť zariadenie alebo spôsobiť úraz elektrickým prúdom!
17. Pred čistením vytiahnite zariadenie zo siete a pred ďalším zapojením sa uistite, že zástrčka zariadenia je celkom suchá.
18. Pozor! Môžete používať len také napájacie káble, ktoré sú vhodné pre zariadenie!
19. Tieto zariadenia môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a / alebo vedomostí, keď boli poučení ohľadom bezpečného používania zariadenia a chápu možné nebezpečenstvá. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu používateľa nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dohľadom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo spotrebiča a pripojovacieho kábla.
20. Zariadenie neovládate externým časovým spínačom ani externým diaľkovým ovládaním!

NÁVOD

Kuchynský pomocník „COOK IT“ je skutočne multitalent! Môžete pripravovať nie len mäso, toasty, dezerty alebo rosti (zemiakové placky). Na tomto zariadení šetriacom priestor môžete tiež grilovať, piecť, zapekať alebo pražiť. S kuchynským pomocníkom „COOK IT“ prichádza moderný životný štýl priamo do kuchyne. Platne s nepríľnavou vrstvou urobia rýchlo a jednoducho volské oko alebo „easy Over Eggs“ a vaše toasty, rosti alebo pečené zemiaky chrumkavo hnedé. Potom však len jednoducho a hravo očistíte. Spofahlivé kontrolky „zapnuté – vypnuté“ a jedna „pripravený“ vám spofahlivo ukážu pripravenosť zariadenia. Vysokým teplotám odolný obal sa postará o dlhotrvajúci pekný vzhľad, protišmykové nožičky sa postarajú o bezpečnú stabilitu. Horný a dolný ohrev ako aj vysokokvalitná keramická vrstva zjednodušujú prípravu vašich pokrmov! Multifunkčné možnosti prípravy aj vďaka efektu „FLIP OVER Effekt“: grilovanie, pečenie, toastovanie, praženie. Po použití odložiť postojáčky a šetriť miesto, alebo pre každodenné použitie umiestniť na vašom pracovnom stole.



UPOZORNENIE:

- Pri prvom použití môže zariadenie trochu dymiť.
- Odstráňte prípadné zvyšky obalu, potom očistite puzdro zariadenia „COOK IT“ vlhkou utierkou.
- Očistite tiež platne len vlhkou utierkou alebo mäkkou hubkou, kuchynský pomocník „COOK IT“ ponúka jednoduché čistenie vďaka Lotus vodoodpudivému efektu.
- Platne pred prvým použitím jednorázovo potrieť olejom, neskôr odpadáva masť vďaka nepriľnavej vrstve.

NÁVOD

1. Pre rozohriatie „COOK IT“ zasunúť vidlicu do zásuvky. Zelená a červená kontrolka sa rozsvieti. Kým zapečiete sendviče, musíte kuchynského pomocníka „COOK IT“ nechať nahriať tak dlho, kým zelená kontrolka prvýkrát nezhasne. POZOR: Zariadenie je teraz horúce. Ako náhle zelená kontrolka zhasne, je „COOK IT“ pripravený na použitie.
2. Otvorte „COOK IT“.
3. Vložte pripravený sendvič s prílohami do „COOK IT“. Krajce toastov môžete potrieť zhora a zdola maslom, aby ste dosiahli peknú zlatohnedú farbu.
4. Teraz zavrite „COOK IT“, k tomu chyťte rukoväť a zaklapnite bezpečnostný zámok. Dbajte na to, aby zámok rukoväte zaklapol.
5. Nechajte sendvič v „COOK IT“ 3 až 5 minút, podľa želanej intenzity zapečenia. Ak je sendvič priveľký, „COOK IT“ ho automaticky oreže. Kedykoľvek môžete „COOK IT“ otvoriť, aby ste sa pozreli, či je váš sendvič hotový. Podľa typu chleba alebo príloh je čas prípravy závislý od vášho osobného vkusu. Upozornenie: Počas prípravy sa zelená kontrolka opäť rozsvieti a zhasne.
6. Keď je váš sendvič hotový, opatrne ho vyberte, použite na to plast alebo drevo, žiadne predmety z kovu.

PROBLÉM / PRÍČINA

Sendviče sú príliš tmavé

Sendviče sa piekli príliš dlho

Poistka na rukoväti nezacvakne

Sendviče sú príliš naplnené

Sendviče sa prílepili na formu

Vonkajšie strany toastov neboli potreté maslom

ČISTENIE

Nikdy nečistite prístroj drsnými čistiacimi prostriedkami alebo drôtenkou, aby ste nepoškodili nepriľnavú vrstvu. Neponárajte „COOK IT“ nikdy do vody alebo inej tekutiny; tiež neumývať pod tečúcou vodou.

7. Nepoužívať žiadne kovové alebo drsné kuchynské pomôcky.
8. Vytiahnite vidlicu „COOK IT“ zo zásuvky a odpojte ho tak od elektrickej siete.
9. Nechajte otvorený „COOK IT“ vychladnúť.
10. Prilepené zvyšky potravín ako pripálený syr odstráňte z vášho „COOK IT“ drevenou alebo plastovou špachtľou.
11. Očistite platne vlhkou mäkkou utierkou alebo hubkou.
12. Očistite kryt zariadenia vlhkou utierkou.
13. Odkladajte „COOK IT“ v horizontálnej alebo vertikálnej polohe.

POZOR: Zariadenie v žiadnom prípade nepreplňujte. Predovšetkým pri vajíčkach a tekutých prísadách dbajte na to, aby bolo zariadenie naplnené len po hornú hranu nádoby. Pri príprave vaječ odporúčame pracovať s otvoreným Cook it a až keď má byť pokrm prevrátený, zavrieť zariadenie.

RECEPTY

ŠUNKOVO-SYROVÝ SENDVIČ

Prísady:

4 krajce toastového chleba, 1 hrubý plátok varenej šunky, 70 g syra (Gouda alebo Gruyere), maslo, mleté čierne korenie

Príprava:

Vonkajšie strany 4 krajcov toastového chleba potrieť maslom. Nastrúhaný syr (alebo nakrájaný na plátky) rozdeliť vždy do polovice toastových krajcov. Na to položiť polovicu plátku šunky, okoreniť, dať zvyšný syr. Prikryť obomi zvyšnými krajcami toastového chleba. Vložiť do kuchynského pomocníka „COOK IT“ a zavrieť (rukoväť uzamknúť!). Podľa želania intenzity zapečenia nechať piecť 4-6 minút.

AMERICKÝ SENDVIČ

Prísady:

4 krajce toastového chleba, 4 ČL majonézy, 4 malé paradajky, 4 plátky syra Chester alebo Emmentaler, 4 plátky oravskej slaniny





Príprava:

Vonkajšie strany 4 krajcov toastového chleba potrieť maslom. Vnútorne strany potrieť jemnou vrstvou tatárskej omáčky, na to rozdeliť tenké plátky paradajok a prikryť syrom. Preložiť do mriežky prerastanou slaninou nakrájanou na pásky a prekryť zvyšnými krajcami toastového chleba. Vložiť do kuchynského pomocníka „COOK IT“ a zavrieť (rukoväť uzamknúť). Podľa želania intenzity zapečenia nechať piecť 4-6 minút.

PLNENÉ ZAPEKANÉ AVOKÁDO

Prísady:

1 balenie kreviet, 2 PL citrónovej šťavy, 1 malé avokádo, 1 trochu čili omáčky, nastrúhaný tvrdý syr

Príprava:

Avokádo rozkrojiť na polovice a vybrať dužinu zo šupky. Krevety nechať rozmraziť (alebo odkvapkať z pohára) a ochutiť citrónovou šťavou. Dužinu z avokáda roztláčiť, zmiešať s krevetami a podľa chuti okoreniť (postriekať čili omáčkou). Teraz dobre posypať nastrúhaným syrom, vložiť do kuchynského pomocníka „COOK IT“ a zaklapnúť (rukoväť uzamknúť). Podľa želania intenzity zapečenia nechať piecť 4-6 minút.

ROSTI (ZEMIAKOVÉ PLACKY)

Prísady:

1 PL roztopeného masla, 300 g zemiakov, 1 malá cibula, mleté čierne korenie a soľ podľa chuti

Príprava:

Zemiaky očistiť a najemno nastrúhať, cibuľu ošúpať a nasekať najemno. Zemiaky zmiešať s cibuľou, soľou a mletým čiernym korením. V kuchynskom pomocníkovi „COOK IT“ nechať roztopiť maslo, do kuchynského pomocníka „COOK IT“ vložiť polievkovou lyžicou cesto na rosti, uhladiť, dobre prepiecť, po 2-3 minútach kuchynského pomocníka „COOK IT“ vďaka „FLIP OVER“ jednoducho otočiť a opiecť z druhej strany do chrupkava. Rosti nechať na kuchynskej utierke odkvapkať a horúce servírovať.

OMELETA

Prísady:

2 ks vajcia, 1/2 ČL múky, 2 PL mlieka, 50 g syra Edamer, 1 plátok šunky (nakrájanej na tenké pásky) 1/4 ČL čili korenia, 2 PL olivového oleja, soľ, masla, 1/2 ks paradajky, 1 stonka petržlenovej vňate

Príprava:

Vajcia s olejom dobre vymiešať do penista. Pridať syr, mlieko, múku, šunku a korenie a dobre premiešať. Masu naliať do dobre rozohriateho a jemne namasteného kuchynského pomocníka „COOK IT“ a nechať 2-3 minúty piecť. Položiť navrch plátky paradajky a kuchynského pomocníka „COOK IT“ kompletne otočiť („FLIP OVER“) a nechať piecť ďalšie 1-2 minúty. Podávať s čerstvo petržlenovou vňaťou.

VOLSKÉ OKO „SUNNYSIDE UP“ A „EASY OVER“

Prísady:

2 vajcia, soľ a štipka masla

Príprava:

Potrieť platne kuchynského pomocníka „COOK IT“ štipkou masla a nahriať. Opatrne rozbiť 2 veľké kuracie vajcia, nechať vtiecť do kuchynského pomocníka „COOK IT“ a pri otvorenom prístroji nechať piecť do želanej konzistencie. Tip: Ak si vajíčka neželáte ako „Sunnyside up“, potom krátko pred koncom zavrite kuchynského pomocníka „COOKIT“ a otočte „FLIP OVER“ a nechajte ešte krátko zapiecť.

ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČ

Prísady:

40 g masla, 100 g čokolády, 2 vajcia (60 gramov), 50 g jemne kryštálového cukru, 3 PL múky, 1 ČL prášku do pečiva, práškový cukor, 1 tablička mliečnej čokolády

Príprava:

Roztopiť maslo a rozdeliť vajcia. Žltka rozmiešať s 50 gramami cukru a s maslom. Roztopiť čokoládu a vmiešať do žltkovej zmesi. Bielka vyšľahať do tuha. Vmiešať kopovitú PL múky do masy a opatrne vmiešať vyšľahané bielka. Čokoládovú masu vyliať do predhriateho a jemne namasteného kuchynského pomocníka „COOKIT“, tabličku čokolády položiť navrch a kuchynského pomocníka „COOK IT“ zavrieť a zamknúť. Nechať piecť cca. 8-10 minút a potom kuchynského pomocníka „COOKIT“ kompletne otočiť („FLIP OVER“) a nechať piecť ďalších 3-5 minút. Hotový koláč opatrne vybrať (Pozor: tekutá horúca čokoláda!) a posypať práškovým cukrom.

FAŠÍRKY S VAJCOM

Prísady:

250 g miešané mleté mäso (na fašírky),
2 vajcia (veľkosť M), 1 malá cibula,
100 g žemle, čerstvá petržlenová vňať, soľ, mleté
čierne korenie, 30 g masla alebo margarínu, 2-3 PL
tmavého zahusťovača omáčok, tuk

Príprava:

1 vajce nechať variť približne 6-8 minút, ošúpať a
nechať vychladnúť. Ošúpať cibulu a nakrájať najemno.
Namrvíť chlieb. Čerstvú petržlenovú vňať umyť a
nasekať najemno. Mleté mäso, druhé vajce, namrvené
pečivo, cibulu a petržlenovú vňať dobre premiešať.
Dostatočne osoliť a okoreniť. Z vymiešaného cesta
vyformovať malý bochník, ošúpané, natvrdo uvarené
vajce zasunúť dovnútra bochníka a prekryť mäsovým
cestom. Vložiť do predhriateho a namasteného
kuchynského pomocníka „COOK IT“, zavrieť a
zamknúť a cca. 20 až 30 minút nechať piecť.
Opakovane otáčať cez „FLIP OVER“. Potom upečený
bochník vybrať z kuchynského pomocníka „COOK IT“.

Podľa želania možno výpek zmiešať s 3 PL vody a
nechať krátko povariť, vmiešať zahusťovač omáčok,
ochutiť soľou a mletým čiernym korením. Servírovať so
zemiakovým pyré. Omáčku podávať extra.

Záruka: Na tento výrobok sa vzťahuje neobmedzená
dvojročná záruka na všetky vady výroby a materiálu.
Táto záruka nijako neovplyvňuje vaše zákonné právo.
Vyrobené v Číne

Tabuľka sa zakladá na udaných váhach.

Časy prípravy sa menia podľa zmeny váhy.

Vašej fantázií sa medze nekladú.

Môžete vytvoriť chutné pokrmy so všetkými pot-
ravinami: Napríklad so salámou, varenou šunkou,
tuniakom, tiež zvyškami nedeľnej pečienky, ovocie
alebo zelenina ako napr. paradajky, paprika, špargľa,
uhorka, cibuľa, huby, ananás, broskyne, marhule,
mandarínky, banány, syr každého spracovania, či už
na plátky, strúhaný alebo drvený. Na zapekanie sú
obzvlášť vhodné rozpuštné syry. Použitie korenín závisí
od osobného vkusu.

Čo varím	Časy pečenia + varenia	Poznámka
Stejk	cca. 4 min. na stranu	cca. 150 gr., nahrubo nakrájaný 2-3 min. nechať odpočívať
Rezeň prírodný	cca. 5 min. na stranu	cca. 150 gr. nasucho nanášať
Rezeň vyprážaný	cca. 4 min. na stranu	cca. 150 gr. Vždy v tuku
Jahňacie kotlety	cca. 4 min. na stranu	Ideálne s rozmarínom
Čerstvé ryby napr. malý pstruh, pangasius, zubáč, filety z tresky	3 - 5 min. na stranu	Opatrne obracať, pomaly piecť
Mrazená ryba (hlbokomrazené pokrmu) napr. losos, treska	5 min., potom otočiť	Okoreniť až po opečení
Rezeň z kuracích pŕs	4 min., potom otočiť	Pri pribl. 150 gr. na kus
Morčací rezeň	3 min., potom otočiť	150 gr. jemne nakrájané,
Zelenina každého druhu	8-12 min.	malé rezy, podľa typu zeleniny
Varené zemiaky (plátky)	cca. 12 - 15 min.	Najlepšie s maslom, viackrát otočiť
Surové zemiaky pečenie (plátky)	cca. 25 min. min.	Najlepšie s masťou, viackrát otočiť
Surové zemiaky (Bernské rosti)	cca. 8 min. na stranu	Zemiaky nastrúhať strúhadlom
Nakrájané zemiaky palacinky	cca. 2 min. na stranu	Opatrne otáčať, upiecť do chrumkava
Vaječná omeleta	cca. 3 min. na stranu	Omeleta z 2 vajec, podávať s pažitkou

INDICAȚII IMPORTATE ȘI INDICAȚII GENERALE

1. **Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de punerea în funcțiune a „COOK IT“.**
2. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți!
3. Curățați dispozitivul cu o lavetă de hârtie cât timp este încă cald.
4. Aveți grijă ca „COOK IT“ să nu intre în contact cu apă sau alte lichide, pentru a preveni scurtcircuitarea și electrocutarea.
5. Nu lăsați „COOK IT“ niciodată nesupravegheată în timpul utilizării!
6. Scoateți din priză „COOK IT“ când nu o folosiți.
7. Lăsați „COOK IT“ să se răcească înainte de depozitare, dezasamblare sau curățare.
8. Nu folosiți niciodată „COOK IT“ cu cablu deteriorat sau dacă „COOK IT“ este defectă.
9. Componentele care nu au fost fabricate special pentru „COOK IT“, pot cauza accidente.
10. Nu agățați niciodată cablul de legătură de marginea mesei, protejați-l de obiectele fierbinți și ascuțite. Aveți grijă să nu se încurce cablul.
11. Dacă folosiți „COOK IT“ pe o suprafață instabilă, o expuneți la umezeală sau căldură, „COOK IT“ se poate deforma, deteriora și defecta.
12. Țineți la îndemână aceste instrucțiuni de utilizare!
13. Citiți cu atenție următoarele rânduri, pentru a preveni riscul de incendiu, electrocutare sau ardere!
14. „COOK IT“ se poate deteriora în urma unei lovituri puternice sau la cădere!
15. Nu folosiți niciodată ustensile de bucătărie metalice!
16. Nu lăsați niciodată „COOK IT“ direct în apă sau chiuveță. Aparatul se poate defecta sau se poate produce electrocutarea!
17. Înainte de curățare separați aparatul de la rețeaua electrică și înainte de reconectare asigurați-vă de uscarea conectorului.
18. Atenție! Este permisă folosirea doar a conectorului corespunzător aparatului!
19. Acest aparat pot fi utilizate de copii sub vârsta de 8 ani, precum și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și/sau cunoștințe dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și dacă au înțeles pericolele ce pot rezulta din utilizarea acestuia. Copiii nu trebuie să se joace cu acest aparat. Curățarea și întreținerea realizate de către utilizator nu se vor efectua de către copii, cu excepția celor care au mai mult de 8 ani și sunt supravegheați. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul de alimentare.
20. La exploatarea aparatului este interzisă folosirea unui comutator

extern temporizat sau a unui sistem de telecomandă separat!

INSTRUCȚIUNI

Ajutorul pentru bucătărie "COOK IT" este un adevărat multitalent! Acest dispozitiv cu economisirea spațiului nu trebuie folosit numai pentru pregătirea cărnii, a prăjiturilor, deserturilor sau crochetelor de cartofi, ci și pentru grătar, prăjire, coacere, gratinare sau prăjire. Ajutorul de bucătărie "COOK IT" aduce un stil de viață modern în bucătăria dvs. Datorită plăcilor de încălzire neaderente, puteți pregăti rapid și simplu ouăle prăjite sau ochiurile prăjite pe ambele părți, iar sandvișurile, crochetele de cartofi sau cartofii prăjiți vor fi maro și crocanți. Și poate fi curățat ușor după aceasta. Indicatorul luminos "On + Off" de încredere indică dacă dispozitivul este sau nu este gata de utilizare. O carcasă rezistentă la căldură asigură faptul că dispozitivul arată bine pentru o perioadă lungă de timp și picioarele antiderapante asigură stabilitate. Căldura de sus și de jos și stratul ceramic de înaltă calitate ușurează pregătirea felurilor de mâncare! Opțiuni de preparare multifuncționale, și grație "efectului FLIP OVER": grătar, coacere, prăjire, gratinare. Depozitați-l într-o poziție verticală după utilizare pentru a economisi spațiu sau lăsați-l pe suprafața de lucru pentru utilizare zilnică.

REȚINEȚI:

- Dispozitivul poate produce fum când este folosit pentru prima dată.
- Îndepărtați resturile de ambalaje și curățați carcasa "COOK IT" cu o cârpă umedă.
- Plăcile de copt trebuie curățate numai cu o cârpă umedă sau cu un burete moale; efectul lotus facilitează curățarea ajutorului de bucătărie "COOK IT".
- Înainte de a utiliza dispozitivul pentru prima dată, ungeți cu ulei plăcile de coacere. Acoperirea neaderentă înseamnă că acest lucru nu este necesar pentru utilizările ulterioare.

INSTRUCȚIUNI

1. Introduceți "COOK IT" în priză pentru a-l preîncălzi. Lampa de control roșie și verde se aprinde. Înainte de a prăji sandvișurile, ajutorul de bucătărie "COOK IT" trebuie preîncălzit până când lampa de control verde se stinge pentru prima dată. **ATENȚIE:** Dispozitivul va deveni acum fierbinte. De îndată ce afișajul verde se stinge, "COOK IT" este pregătit pentru utilizare.

2. Deschideți "COOK IT".
3. Așezați sandwich-ul pregătit în "COOK IT". Puteți unge cu unt în interiorul și în exteriorul toastului pentru a crea o culoare minunată de aur-maroniu.
4. Închideți "COOK IT" ținând mânerul și cuplând clema de siguranță. Asigurați-vă că blocarea mânerului se blochează printr-un clic în poziție.
5. Lăsați sandwich-ul în "COOK IT" timp de 3 până la 5 minute, în funcție de cât de maroniu îl doriți. Dacă un sandwich este prea mare, "COOK IT" îl taie automat la dimensiune. Puteți să deschideți "COOK IT" în orice moment pentru a vedea dacă sandwich-ul dvs. este gata. Timpul de preparare depinde de pâine sau ingrediente și de gustul personal. Rețineți: Indicatorul verde se aprinde și se stinge în timp ce sandwich-ul este pregătit.
6. Când sandwich-ul este gata, scoateți-l cu grijă folosind un instrument din lemn sau din plastic; nu folosiți ustensile metalice.

PROBLEMĂ / CAUZĂ

Sandwich-urile sunt prea închise la culoare

Sandwich-urile au fost lăsate prea mult timp în interior

Mânerul nu face clic pe poziție

Sandwich-urile au fost prea pline

Sandwich-urile se lipesc de plăcile de coacere

Untul nu a fost uns pe exteriorul toastului

CURĂȚAREA

Pentru a evita deteriorarea stratului de acoperire, nu curățați niciodată plăcile de coacere cu agenți abrazivi de curățat sau cu bureți de curățat. Nu scufundați niciodată "COOK IT" în apă sau alte lichide; nu-l clătiți sub apă curgătoare.

1. Nu folosiți obiecte metalice sau ustensile de curățat.
2. Scoateți din priză "COOK IT" și deconectați-l de la sursa de alimentare.
3. Lăsați "COOK IT" să se răcească în timp ce este deschis.
4. Îndepărtați resturile de alimente aderente, cum ar fi brânza arsă din "COOK IT" cu o spatulă din lemn sau plastic.
5. Curățați plăcile de coacere cu o cârpă moale sau cu un burete moale.
6. Curățați carcasa dispozitivului cu o cârpă umedă.
7. Depozitați "COOK IT" în poziție orizontală sau verticală.

ATENȚIE: Nu umpleți niciodată aparatul în exces! În special în cazul ouălor și ingredientelor lichide, aveți grijă să-l umpleți numai până la marginea superioară a recipientului. La pregătirea ouălor vă sfătuim să lucrați cu Cook deschis și numai când mâncarea urmează să fie întoarsă închideți aparatul.

REȚETE

SANDVICH CU ȘUNCĂ ȘI BRÂNZĂ

Ingrediente:

4 felii de pâine, o felie groasă de șuncă gătită, 70 g brânză (Gouda sau Gruyere), unt, piper

Preparare:

Ungeți cu unt partea exterioară a celor 4 felii de pâine. Împărțiți jumătate din brânza rasă (sau feliată) între feliile de pâine. Puneți o felie de șuncă deasupra, asezonați și adăugați restul de brânză. Acoperiți cu cele două felii de pâine rămase. Introduceți-le în ajutorul de bucătărie "COOK IT" și închideți-l (blocați mânerul cu clic în poziție!). Lăsați-le timp de 4-6 minute până când se obține culoarea maronie dorită.

SANDVICH AMERICAN

Ingrediente:

4 felii de pâine, 4 lingurițe de maioneză, 4 roșii mici, 4 bucăți de brânză Chester sau Emmental, 4 felii de bacon

Preparare:

Ungeți ușor cu unt partea exterioară a feliilor de pâine. Puneți un strat subțire de sos tartar pe interiorul pâinii, aranjați feliile subțiri de roșii deasupra și acoperiți-le cu brânză. Aranjați șunca deasupra într-un model de rețea și acoperiți totul cu feliile de pâine rămase. Puneți totul în ajutorul de bucătărie "COOK IT" și închideți-l (blocați mânerul cu clic în poziție!). Prăjiți timp de 4-6 minute până când se obține culoarea maronie dorită.

AVOCADO GRATINAT UMPLUT

Ingrediente:

un pachet de creveți, 2 lingurițe suc de lămâie, un avocado mic, un strop de sos de chilli, brânză topită rasă

Preparare:

Tăiați avocado prin mijloc și scoateți pulpa. Dezghețați creveții (sau scurgeți-i din borcan) și aromați cu suc de lămâie. Zdrobiți pulpa de avocado, amestecați-o cu creveții și asezonați după gust (un strop de sos de chilli). Presărați brânza rasă și apoi puneți totul în ajutorul de bucătărie "COOK IT" și închideți-l (blocați mânerul cu clic în poziție!). Acum lăsați să se coacă timp de 4-6 minute.

CROCHETE DE CARTOFI

Ingrediente:

1 lingură de unt așezat, 300 g cartofi făinoși, o ceapă mică, sare și piper după gust

Preparare:

Curățați și prăjiți ușor cartofii. Curățați și tocați fin ceapa. Amestecați cartofii cu ceapa, sare și piper. Încălziți untul în ajutorul de bucătărie "COOK IT", introduceți amestecul pentru crochete de cartofi în "COOK IT" folosind o lingură și aplatizați-l. Prăjiți-l bine timp de 2-3 minute și apoi întoarceți ajutorul de bucătărie "COOK IT", folosind funcția "FLIP OVER" și continuați să prăjiți până devine crocant. Puneți crochetele de cartofi pe hârtie de bucătărie și lăsați excesul de grăsime să se scurgă. Serviți cald.

OMLETĂ

Ingrediente:

2 ouă, 1/2 lingură de făină, 2 linguri de lapte, 50 g brânză Edam, 1 o felie de șuncă (tăiată în felii subțiri) 1/4 lingură de pudră de chili, 2 linguri de ulei de măsline, sare, unt, 1/2 roșie, rădăcină de pătrunjel

Preparare:

Spargeți ouăle și bateți-le cu uleiul pentru șuncă și brânză până ce amestecul devine spumos. Adăugați brânza, laptele, făina, șunca, condimentele și amestecați bine. Încălziți amestecul de ouă și turnați-l în ajutorul de bucătărie "COOK IT". Lăsați-l să se îngroașe timp de 2-3 minute. Așezați felii de roșii deasupra, întoarceți ajutorul de bucătărie "COOK IT" ("FLIP OVER") și încălziți amestecul încă 1-2 minute. Garnisiți cu pătrunjel.

OU PRĂJIT “PE O SINGURĂ PARTE” ȘI “PE AMBELE PĂRȚI”

Ingrediente:

2 ouă, sare și puțin unt

Preparare:

Ungeți ajutorul de bucătărie “COOK IT” cu puțin unt și preîncălziți-l. Spargeți cu grijă 2 ouă mari de găină și turnați-le în ajutorul de bucătărie “COOK IT”. Lăsați dispozitivul deschis și gătiți ouăle până când ating consistența dorită. Sugestie: Dacă nu doriți ca ouăle să fie prăjite doar pe o parte închideți ajutorul pentru bucătărie “COOK IT” chiar înainte de sfârșit și modificați setarea la “FLIP OVER”. Lăsați să se mai coacă puțin timp.

TORT DE CIOCOLATĂ

Ingrediente:

40 g unt, 100 g ciocolată, 2 ouă (60 g), 50 g zahăr fin, 3 linguri de făină, o lingură de praf de copt, glazură de zahăr, o bandă de ciocolată din lapte

Preparare:

Topiți untul și separați gălbenușul de albuș. Amestecați gălbenușurile cu 50 de g de zahăr și untul topit. Topiți ciocolata și adăugați-o în amestecul de unt. Bateți albușurile de ou până când se întăresc. Amestecați o lingură de făină cu grijă în albușurile de ou bătut. Turnați amestecul de ciocolată în ajutorul de bucătărie “COOK IT”, preîncălzit și uns ușor, puneți banda de ciocolată pe partea superioară și apoi închideți și blocați ajutorul de bucătărie “COOK IT”. Coaceți timp de aproximativ 8-10 minute. Apoi, întoarceți ajutorul de bucătărie “COOK IT” (“FLIP OVER”) și coaceți timp de încă 3-5 minute. Scoateți cu grijă prăjitura terminată (atenție: ciocolată lichidă fierbinte în interior) și presărați cu glazură de zahăr.

CARNE DE PUI CU OU

Ingrediente:

250 g carne tocată amestecată, 2 ouă medii, o ceapă mică, 100 g pesmet, pătrunjel, sare, piper, 30 g unt sau margarină, 2-3 linguri de agent de îngroșare sos întunecat, pătrunjel, tăiat

Preparare:

Fierbeți un ou timp de 6-8 minute. Clătiți-l cu apă rece și lăsați-l să se răcească. Decojiți și tocați fin ceapa. Puneți pesmetul. Spălați și tăiați mărunț pătrunjelul. Amestecați carnea tocată cu al doilea ou, pesmetul, ceapa și pătrunjelul. Condimentați generos cu sare și piper. Formați o pâine mică din amestecul de carne tocată. Puneți oul decojit și fierț în mijlocul pâinii și apoi apăsați amestecul în jurul acestuia. Puneți-l în ajutorul de bucătărie “COOK IT” preîncălzit și uns, închideți-l și asigurați-l. Coaceți timp de aprox. 20 până la 30 de minute. Ocazional întoarceți-l cu funcția “FLIP OVER”. Scoateți preparatul de pui din ajutorul de bucătărie “COOK IT”. Dacă se dorește, dizolvați sucule de gătit în 3 linguri de apă și fierbeți-l scurt pentru a forma un sos. Adăugați agentul de îngroșare a sosului în timpul amestecării. Condimentați cu sare și piper. Serviți cu cartofi piure. Serviți sosul separat.

Tabelul se bazează pe greutatele indicate.

Timpii de gătire variază în funcție de greutate.

Nu există limite pentru imaginația dvs.! Puteți crea rețete delicioase din orice fel de alimente. De exemplu cu salam, șuncă gătită, pește ton, pot fi utilizate și resturile din friptura de duminică; fructe sau legume (de exemplu roșii, ardei, sparanghel, castraveți, ceapă, ciuperci, ananas, piersici, caise, portocale, mandarine, banane); brânză sub orice formă, feliată, rasă sau zdrobită. Brânzeturile care se topesc cu ușurință sunt deosebit de potrivite pentru gratinări. Asezonați după gustul dvs

Ce gătesc	Timp de coacere + prăjire	Cometariu
Friptură	Aprox. 4 minute pe fiecare parte	Aprox. 150 g tăiat gros. Lăsați să stea timp de 2-3 minute.
Escalop simplu	Aprox. 5 minute pe fiecare parte	Aprox. 150 g Uscați pe o lavetă
Escalop pane	Aprox. 4 minute pe fiecare parte	Aprox. 150 g Întotdeauna în grăsime
Cotlet de miel	Aprox. 4 minute pe fiecare parte	Ideal cu rozmarin
Pește proaspăt de ex. păstrăv mic, pangasius, șalău, file de cod	3-5 minute pe fiecare parte	Întoarceți cu grijă, coaceți lent
Pește congelat (alimente congelate) de ex. somon, cod	5 min. apoi întoarceți	Nu asezonați decât după coacere
Piept de pui/ Escalop	4 min. apoi întoarceți	Aprox. 150 g pro bucată
Escalop turcesc	3 min. apoi întoarceți	150 g, tăiat subțire
Toate tipurile de legume	8-12 minute	Tăiate mici, în funcție de tipul de legumă
Cartofi fierți (felii)	Aprox. 12 -15 minute -10-	Cel mai gustos cu unt, se întoarce de mai multe ori
Cartofi cruzi (felii) prăjiți	Aprox. 25 minute	Cel mai gustos cu untură, întoarceți de mai multe ori
Cartofi cruzi (crochete de cartofi Bernese)	Aprox. 8 minute pe fiecare parte	Cartofi răzuți
Clătite cu cartofi	Aprox. 2 minute pe fiecare parte	Întoarceți cu grijă, lăsați-i să devină maro până devin crocanți
Omletă cu ouă	Aprox. 3 minute pe fiecare parte	Omletă făcută din 2 ouă servită cu arpagic

ES

INDICACIONES GENERALES Y DE SEGURIDAD

- 1. ¡Lea atentamente las siguientes indicaciones para evitar riesgos de incendios, descargas eléctricas o quemaduras!**
- 2. No toque nunca las superficies calientes.**
- 3. Limpie el aparato todavía caliente con un trozo de papel de cocina.**
- 4. Asegúrese que el “COOK IT” no entra en contacto con agua u otro líquido, para evitar así cortocircuitos o descargas eléctricas.**
- 5. Nunca deje el “COOK IT” sin vigilancia mientras esté funcionando.**
- 6. Al acabar de utilizar el “COOK IT”, desconéctelo de la red eléctrica.**
- 7. Esperar a que “COOK IT” se enfríe completamente antes de cambiarlo de sitio, desmontarlo o limpiarlo.**
- 8. Nunca utilice el “COOK IT” si el cable o el mismo aparato están dañados. Contactar al distribuidor de “COOK IT” para informarse acerca del más cercano punto de servicio oficial.**
- 9. El uso de recambios no producidos para el “COOK IT” pueden causar accidentes.**

10. Nunca deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la mesa y protéjalo de objetos calientes y cortantes. Preste atención que el cable no se enrede.
11. Utilizar el die "COOK IT" sobre superficies insuficientemente resistentes o exponerlo a humedad o calor pueden causar deformaciones o daños al aparato.
12. ¡Utilizar el aparato sólo con el fin previsto!
13. ¡Conserve estas indicaciones siempre a mano!
14. ¡Los impactos fuertes y las caídas pueden dañar el "COOK IT"!
15. ¡Nunca utilice cubiertos metálicos!
16. ¡No sumerja nunca el "COOK IT" en agua o en el fregadero, ya que pueden dañar el aparato y causar una descarga eléctrica!
17. Desconecte el aparato de la red antes de limpiarlo y, antes de volver a enchufarlo, asegúrese que el enchufe está completamente seco.
18. ¡Atención! ¡Utilizar sólo el enchufe adecuado para el aparato!
19. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas sin experiencia y conocimientos solo bajo supervisión o si se les ha explicado cómo utilizarlo con seguridad y han entendido los riesgos que este implica. No dejar que los niños

jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no pueden ser realizados por niños sin supervisión.

20. ¡Está prohibido el uso de temporizadores externos u otros sistemas de mando a distancia con este aparato!

INSTRUCCIONES

¡El accesorio de cocina "COOK IT" es un verdadero multitallento! Con él, usted puede preparar mucho más que pescado, tostadas, postres o patatas. Puede utilizar este aparato que ahorra espacio también para preparar alimentos a la barbacoa, tostar, asar, gratinar o freír. "COOK IT" lleva la modernidad directamente a su cocina. Sus placas calefactoras antiadherentes le ayudarán a preparar rápida y sencillamente un huevo frito o «eassy over Eggas», así como ricas tostadas, tortillas o patatas fritas. Además, es muy fácil y sencillo de limpiar. El aparato está equipado con dos indicadores luminosos del estado: uno para Encender/ Apagar y otro para indicar que está preparado para funcionar. Su carcasa muy resistente a altas temperaturas conserva su aspecto bonito a largo plazo y sus patas antideslizantes garantizan que no se mueve de su posición. La posibilidad de calentar arriba y abajo, junto con su revestimiento antiadherente, hacen que preparar los alimentos sea un juego de niños. El aparato ofrece múltiples posibilidades de preparación, también gracias al efecto "FLIP OVER": asar, tostar, freír y preparar a la plancha. Al finalizar el uso, guardarlo en posición vertical o colocarlo en la encimera, para poder utilizarlo a diario.

INDICACIÓN:

- Es posible que, durante el primer uso, desprenda un poco de olor.
- Eliminar todos los restos de embalaje y limpie la carcasa del "COOK IT" con un trapo húmedo.
- Limpiar las placas calefactoras sólo con un trapo húmedo o una esponja suave. "COOK IT" es fácil de limpiar gracias al efecto "flor de loto", que repele el agua.
- Gracias a su revestimiento antiadherente, las placas calefactoras se deben engrasar sólo antes del primer uso.

INSTRUCCIONES

1. Introduzca el enchufe en la toma de corriente para precalentar el "COOK IT". Los pilotos de color rojo y verde se encienden. Antes de preparar los sándwiches se debe precalentar el "COOK IT" hasta que se apague por primera vez el piloto verde. **ATENCIÓN:** El aparato alcanza temperaturas elevadas. Una vez apagado el piloto verde, el "COOK IT" está listo para utilizarlo.
2. Abra el "COOK IT".
3. Coloque el sándwich preparado con sus ingredientes preferidos en el "COOK IT". Si desea conseguir un bonito color dorado, unte las dos caras de las rebanadas de pan con mantequilla.
4. A continuación, cierre el "COOK IT" cogiéndolo por el mango y encaje las dos mitades del mismo. Asegúrese que el cierre del mango encaja en el bloqueo.
5. Deje el sándwich en el "COOK IT" durante 3 hasta 5 minutos, según si lo desea menos o más tostado. Si el sándwich es demasiado grande, "COOK IT" lo corta automáticamente. Puede abrir en cualquier momento el "COOK IT" para comprobar si el sándwich está listo. El tiempo de cocción depende del tipo de pan y de los ingredientes, así como de sus preferencias. Indicación: Durante la preparación, el piloto verde se enciende y se apaga.
6. Cuando el sándwich está listo, sáquelo con cuidado, utilizando un utensilio de madera o plástico, nunca metálico.

PROBLEMA / CAUSA

Los sándwiches son demasiado oscuros

Tiempo de tostado demasiado largo

Las dos partes del mango no encajan

Los sándwiches llevan demasiado relleno

Los sándwiches se pegan a las placas

Las partes exteriores del pan no han sido untadas con mantequilla

LIMPIEZA

No utilice nunca productos de limpieza o esponjas agresivos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente. No sumerja nunca su "COOK IT" en agua u otros líquidos y no lo limpie bajo el chorro de agua.

1. No utilice utensilios metálicos o abrasivos.
2. Para desconectarlo de la corriente, saque el enchufe de la toma de corriente.

3. Deje el "COOK IT" abierto para que se enfríe.
4. Elimine los restos persistentes de alimentos, como queso quemado, con una espátula de madera o plástico de su "COOK IT".
5. Limpie las placas calefactoras con un trapo húmedo o una esponja.
6. Limpie la carcasa del aparato con un paño húmedo.
7. Guarde el „Cook IT" en posición horizontal o vertical.

ATENCIÓN: no llenar en exceso el aparato! No se debe exceder el borde superior del recipiente, sobre todo al preparar huevos y otros alimentos líquidos. Recomendamos que los huevos se preparen con el aparato abierto y cerrarlo solamente cuando se debe dar la vuelta al alimento.

RECETAS

SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO

Ingredientes:

4 rebanadas de pan tostado, 1 loncha gruesa de jamón cocido, 70 g de queso (Gouda o Gruyere), mantequilla, pimienta

Preparación:

Untar con mantequilla las caras exteriores de las rebanadas de pan. Distribuir la mitad del queso rallado (o cortado en tiras) sobre las rebanadas de pan. Colocar encima media loncha de jamón, salpimentar y cubrir con el queso restante. Tapar con las dos rebanadas de pan restantes. Colocar los sándwiches en el "COOK IT" y cerrarlo (encajar las dos mitades del mango). Dejarlo tostar 4-6 min.

SÁNDWICH AMERICANO

Ingredientes:

4 rebanadas de pan tostado, 4 cucharaditas de mayonesa, 4 tomates pequeños, 4 lonchas de queso Chester o Emmenthal, 4 lonchas de beicon

Preparación:

Untar con una capa fina de mantequilla las caras exteriores de las rebanadas de pan. Untar con una capa fina de salsa tártara las caras interiores de las rebanadas de pan, poner encima las rodajas de tomate y cubrir con el queso para derretir. Colocar encima las tiras de beicon en forma de rejilla y cubrir toso con las rebanadas de pan restantes. Colocar los sándwiches en el "COOK IT" y cerrarlo (encajar las dos mitades del mango). Dejarlo tostar 4-6 minutos.

AGUACATE RELLENO GRATINADO

Ingredientes:

1 paquete de langostinos, 2 cucharada de zumo de limón, 1 aguacate pequeño, 1 chispa de salsa de chiles, queso para fundir rallado

Preparación:

Cortar el aguacate por la mitad y sacar la pulpa. Descongelar los langostinos y rociarlos con el zumo de limón. Aplastar la pulpa de aguacate, mezclarla con los langostinos y salpimentar al gusto (rociar con unas gotitas de salsa de chiles). Espolvorear todo con queso para fundir, colocar en el "COOK IT" y cerrarlo (encajar las dos mitades del mango). Dejar que se tueste 4-6 minutos.

RÖSTI

Ingredientes:

1 cucharada de mantequilla clarificada, 300 g patatas harinosas, 1 cebolla pequeña aceite y sal al gusto

Preparación:

Pelar y rallar finamente las patatas, pelar la cebolla y picarla finamente. Mezclar las patatas con la cebolla, la sal y la pimienta. Calentar la mantequilla clarificada en el „COOK IT" y luego coger con una cuchara de mezcla de patatas, ponerla en el „COOK IT" y aplastarla. Dejar tostar, pasados 2-3 minutos dar la vuelta al "COOK IT" y dejar que se tueste el otro lado hasta que se vuelva crujiente. Escurrir sobre toallas de papel y servir caliente.

TORTILLA DE QUESO Y JAMÓN

Ingredientes:

2 huevos, 1/2 cucharadita de harina, 2 cucharadas de leche, 50 g queso Edam, 1 lonchas de jamón (cortadas en tiritas finas) 1/4 cucharadita de chile, 2 cucharadas de aceite de oliva, sal, mantequilla, 1/2 tomate, 1 ramita de perejil

Preparación:

Batir bien los huevos junto con el aceite hasta que queden esponjosos. Añadir el queso, la leche, la harina, el jamón, salpimentar y mezclar. Distribuir la masa en el "COOK IT" precalentado y ligeramente engrasado y dejarla 2-3 minutos hasta que cuaje. Colocar encima las rodajas de tomate, dar la vuelta al "COOK IT" (FLIP OVER) y dejarla otros 1-2 minutos. Adornar con perejil.

HUENO FRITO "SUNNYSIDE UP" Y "EASY OVER"

Ingredientes:

2 huevos, sal y un poco de mantequilla

Preparación:

Untar el COOK IT con un poco de mantequilla y calentarlo. Romper con cuidado 2 huevos tamaño grande de gallina, deslizarlas en el COOK IT y dejarlas freír en el aparato abierto hasta conseguir la consistencia deseada. Consejo: Si no desea los huevos "Sunnyside up", poco antes del final cerrar el "COOK IT", darle la vuelta y dejar brevemente que se acaben de hacer.

PASTEL DE CHOCOLATE

Ingredientes:

40 g mantequilla, 100 g chocolate, 2 huevos (60 gramos), 50 g azúcar, 3 cucharadas harina, 1 cucharadita polvo para hornear, azúcar en polvo, 1 onza de chocolate

Preparación:

Derretir la mantequilla y separar los huevos. Batir las yemas con 50 gramos de azúcar y la mantequilla derretida. Derretir el chocolate y añadirlo a la mezcla anterior. Batir a punto de nieve las claras. Añadir una cucharada colmada de harina e incorporarla suavemente a las claras. Verter la masa de chocolate en el "COOK IT" precalentado y ligeramente engrasado, colocar encima una onza de chocolate y a continuación cerrar y bloquear el "COOK IT". Dejar cocer durante 8-10 minutos, dar la vuelta al "COOK IT" (FLIP OVER) y dejarlo 3-5 minutos más. Sacar con cuidado el pastel (Atención: ¡Contiene chocolate caliente derretido!) y espolvorearlo con azúcar glas.

PASTEL DE CARNE PICADA CON HUEVO

Ingredientes:

250 g carne picada mezclada, 2 huevos (tamaño M), 1 cebolla pequeña, 100 g de pan rallado perejil, sal, pimienta, 30 g de mantequilla o margarina 2-3 cucharadas de Maicena, perejil, grasa

Preparación:

Cocer 1 huevo 6-8 minutos y dejarlo enfriar. Pelar y picar finamente la cebolla. Desmenuzar bien el pan. Lavar y picar finamente el perejil. Mezclar bien la carne picada, el otro huevo, la cebolla y el perejil.

Salpimentar. Hacer un pequeño rectángulo con la carne picada, colocar en medio el huevo duro y envolverlo con la masa de carne. Colocarlo en el "COOK IT" precalentado y engrasado previamente, cerrar el aparato y dejarlo cocer durante 20 - 30 minutos. Darle la vuelta de vez en cuando. Al finalizar la cocción sacar el pastel del «COOK IT». Si lo desea, diluya el jugo del asado en 3 cucharadas de agua, llevarlo a ebullición y añadir la Maicena. Salpimentar. Servir con puré de patatas. Servir la salsa por separado.

La tabla se basa en los pesos indicados.
Los tiempos de cocción dependen del peso.
 Deje volar su fantasía.

Puede preparar platos maravillosos con toda clase de alimentos: Utilizar, por ejemplo, salami, jamón cocido, atún, restos de carne asada, frutas o verduras como p.ej. tomates, pimientos, espárrago, pepino, cebolla, setas, piña, melocotón, albaricoques, mandarinas, plátanos, toda clase de queso (sabanitas, rallado o para untar). Para gratinar se recomienda utilizar queso para fundir. Condimentar a su gusto.

¿Qué puedo cocinar?	Tiempos de cocción y asado	Observaciones
Filete	4 minutos por cada lado	150 g, cortado grueso, dejar reposar 2-3 minutos
Escalope natural	5 minutos por cada lado	150 g, secar con papel
Escalope rebozado	4 minutos por cada lado	150 g, siempre en manteca
Chuletas de cordero	5 minutos por cada lado	Ideal con romero
Pescado fresco p.ej. trucha pequeña, pangasius, lucioperca, filete de abadejo	3-5 minutos por cada lado	Dar la vuelta con cuidado, freír despacio
Pescado congelado (alimentos congelados) p.ej. salmón, abadejo	5 minutos, luego dar la vuelta	Sazonar después de freír
Pechuga de pollo / Escalope de pollo	4 minutos, luego dar la vuelta	Para trozos de 150 gr
Escalope de pavo	3 minutos, luego dar la vuelta	Para trozos finos, de 150 gr
Hortalizas, todas clases	8-12 minutos	Cortar finamente, según tipo
Patatas cocidas (rodajas)	12-15 minutos	Mejor en mantequilla, dar la vuelta varias veces
Freír patatas crudas (rodajas)	mín. 25 minutos	Mejor en manteca, dar la vuelta varias veces
Patatas crudas (rösti)	8 minutos de cada lado	Patatas ralladas
Patatas cortadas Crepes	2 minutos de cada lado	Dar la vuelta con cuidado Dejar que se doren
Tortilla francesa	3 minutos de cada lado	Tortilla de 2 huevos, servir con cebollino



DE Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Lebensdauer deshalb nicht mit dem normalen Hausmüll. Bringen Sie es zu einer Sammelstelle zum Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten. Dies wird durch dieses Symbol auf dem Produkt, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung angegeben. Informieren Sie sich über Sammelstellen, die von Ihrem Händler oder der lokalen Behörde betrieben werden. Die Wiederverwertung und das Recycling von Altgeräten ist ein wichtiger Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

EN Do not dispose this product at the end of its service life through normal domestic waste. It has to be disposed through a collection agency that recycles electric and electronic devices. This is pointed out by the symbol on the product, in the instruction manual, and on the packaging. Please inquire about local collection agencies that may be operated by your distributor or your municipal administration. By recycling, making use of the materials, or other forms of recycling old units you are making an important contribution to protecting our environment.

FR Ne jetez pas le produit aux déchets ménagers à la fin de sa durée de vie. Apportez-le à un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Cela est indiqué par le symbole présent sur le produit, le mode d'emploi et l'emballage. Informez-vous des points de collecte mis à disposition par votre commerçant ou l'autorité locale. La réutilisation et le recyclage des appareils usagés sont une contribution importante à la protection de notre environnement.

IT Al termine della sua durata della vita, il prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. Si prega di portarlo in un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Tale procedura è segnalata anche da questo simbolo presente sul prodotto, nelle istruzioni per l'uso e sulla confezione dello stesso. Si prega di informarsi sui centri di raccolta gestiti dal proprio rivenditore o dalle autorità locali. La riutilizzazione e il riciclaggio di vecchi apparecchi costituiscono un contributo importante per la tutela dell'ambiente.

NL Werp het product aan het eind van zijn levensduur daarom niet bij het normale huisvuil. Breng het naar een verzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparaten. Dit wordt aangegeven door het symbool op het product in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking. Informeer naar verzamelpunten die door uw dealer of uw gemeente bedreven worden. Het hergebruik en de recycling van oude apparaten levert een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

HU A termék élettartama végén ne ártalmatlanítsa a normál háztartási hulladékkal együtt. Vigye el az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosítását célzó gyűjtőhelyre. Utóbbi ez a szimbólum jelzi a terméken, a használati utasításon és a csomagoláson. Tájékozódjon a kereskedője vagy a helyi hatóság által üzemeltetett gyűjtőhelyekről. A régi készülékek újrahasználatá és újrahasznosítása fontos hozzájárulást jelent környezetünk védelméhez.

CZ 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, provozované vašim prodejcem nebo místními úřady. Opětovné zhodnocení a recyklace odpadních přístrojů jsou důležitým příspěvkem k ochraně našeho životního prostředí.

SK Nevyhadzujte výrobok po ukončení jeho životnosti do komunálneho odpadu. Zaneste ho na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Toto je udané symbolom na výrobku, v návode na použitie a na obale. Informujte sa o zberných miestach, ktoré sú prevádzkované Vaším obchodníkom alebo miestnymi úradmi. Ďalšie zhodnotenie a recyklácia starých zariadení je dôležitým prínosom k ochrane nášho životného prostredia.

RO Din acest motiv produsul, la sfârșitul duratei sale de funcționare ,nu va fi debarasat împreună cu gunoiul menajer. Predați-l la punctele de colectare în vederea reciclării aparatelor electrice și electronice. Acest lucru este indicat de acest simbol de pe produs, din instrucțiunile de utilizare și de pe ambalaj. Informați-vă cu privire la punctele de colectare pe care le administrează distribuitorul sau dumneavoastră locale. Revalorificarea și reciclarea aparatelor uzate este o contribuție importantă la protecția mediului.

SP "Al final de su vida útil, no elimine el producto a la basura doméstica. Llévelo a un punto de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos. Esta indicación es representada por un símbolo en el producto, en las instrucciones de uso y en el embalaje."



DE Dieses Produkt entspricht den Europäischen Richtlinien.

EN This product complies with the European directives.

FR Ce produit satisfait aux normes européennes.

IT Questo prodotto è conforme alle normative europee.

NL Dit product voldoet aan de Europese richtlijnen.

HU Ez a termék megfelel az európai irányelveknek.

CZ Tento výrobek odpovídá evropským směrnicím.

SK Tento výrobok zodpovedá európskym normám.

RO Acest produs corespunde directivelor europene.

SP Este producto cumple con las directivas europeas.



**Hergestellt in China | Made in China | Fabriqué en Chine | Fabricato in Cina |
Made in China | Származási hely: Kína | Vyrobeno v Číně | Vyrobené v Číně |
Tara de provenienta: China | Fabricado en China**

**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör | Dovozce |
Dodávateľ | Importator | Importador:**

CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

EU: MediaShop GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline

ROW: +423 388 18 00

Stand: 07/2018 | M14258 | M14259 | M14358 | M14359