

AS SEEN ON
TV
ORIGINAL



livington

COPPERLINE WonderCooker



#1



A



B



C



D



E



F

SK

Obsah balenia a popis dielov (č. 1):

- A. Plochá grilovacia panvica (spodná časť)
- B. Plochá grilovacia panvica
- C. Sklenené veko
- D. Copper Crisper
- E. 9 l WonderCooker
- F. 2 košíky na cestoviny a vyprážanie (len v súprave Deluxe)

RO

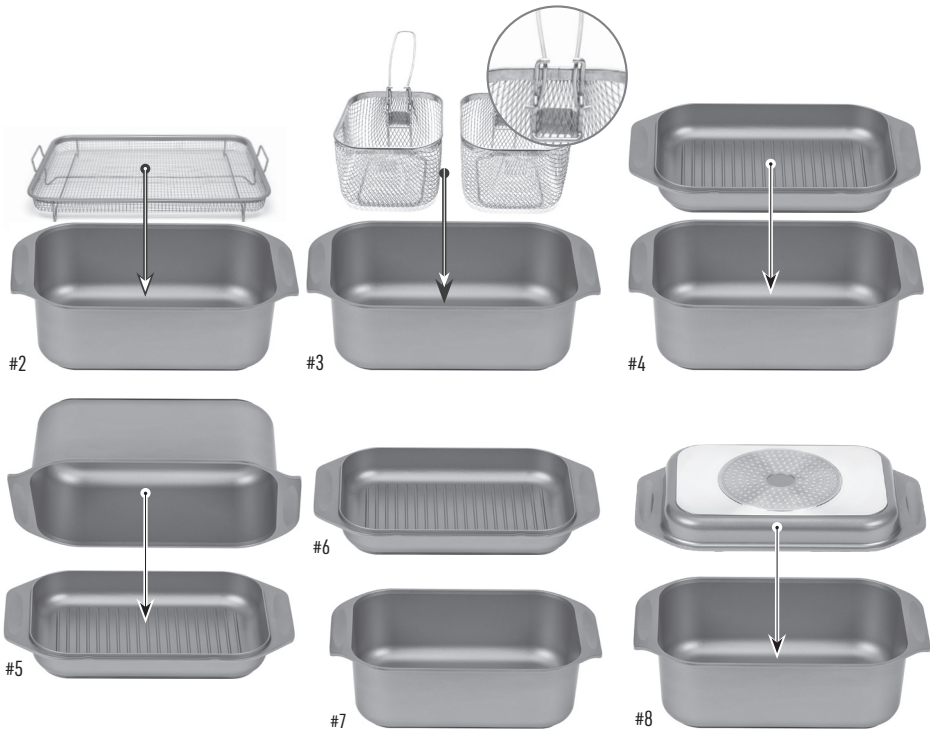
Conținut colet și denumire componente (#1):

- A. Tigărie-grătar plată (partea inferioară)
- B. Tigărie-grătar plată
- C. Capac de sticlă
- D. Coș friteuză Copper Crisper
- E. Vasul mare Wonder Cooker cu capacitate 9 litri
- F. 2 coșuri friteuză pentru paste și pentru prăjit (incluse doar la setul Deluxe)

CZ

Obsah balení & označení dílů (#1):

- A. Plochá grilovací pánev (dolní strana)
- B. Plochá grilovací pánev
- C. Skleněné víko
- D. Copper Crisper
- E. 9 l WonderCooker
- F. 2 koše na těstoviny a fritování (obsaženy jen v sadě Deluxe)



SK

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY TENTO NÁVOD NA POUŽITIE SI ODLOŽTE - URČENÉ VÝLUČNE PRE DOMÁCE POUŽITIE.

1. Pred použitím si dôkladne prečítajte celý návod na použitie. V prípade, že sa chystáte varič Livingston Copperline WonderCooker darovať alebo postúpiť tretím osobám, je dôležité, aby ste k nemu priložili aj tento návod na obsluhu.
2. Tento produkt je určený iba na domáce použitie.
3. Produkt je určený výlučne na prípravu potravín. Nepoužívajte ho na účely, na ktoré nie je určený.
4. Pred použitím skontrolujte, či varný systém nie je poškodený. Poškodené nádoby na varenie sa nesmú používať.
5. Tento varný systém je dovolené používať deťom vo veku 8 rokov a starším, ako aj osobám so zhoršenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba v prípade, že sú pod dozorom, príp. ak boli poučené bezpečným používaním systému a porozumeli z toho vyplývajúcim nebezpečenstvám. Varný systém nie je hračkou pre deti. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú pod dozorom.
6. Varný systém nenechávajte počas používania bez dozoru.
7. Pred prvým použitím vyčistite oba varné moduly jemným čistiacim prostriedkom a teplou vodou.
8. Nedotýkajte sa horúcich povrchov hotými rukami.
9. Livingston Copperline WonderCooker sa zahrieva a počas jeho používania môže dôjsť k vyprsknutiu pripravovaných jedál. Používajte priložené sklenené veko a ďalšie vhodné opatrenia, aby

ste predišli riziku popálenia, požiaru, príp. iných zranení osôb alebo poškodenia majetku.

10. V prípade, že sa veko zahreje, hrozí nebezpečenstvo poranenia. Pri nesprávnom umiestnení varných modulov na varnú dosku alebo horák sporáka sa môže rukoväť variča zahriať na vysokú teplotu - hrozí nebezpečenstvo poranenia.
11. V prípade vznietenia horúceho oleja alebo tuku, najskôr vypnite sporák a až potom vykonajte vhodné protipožiarne a hasiace opatrenia. Do horúcich varných nádob, nenalievajte studenú vodu.
12. Pred čistením sa uistite, že varné nádoby úplne vychladly.
13. Horúce sklenené veko NEOCHLADZUJTE studenou vodou, v dôsledku teplotného šoku by mohlo dôjsť k jeho poškodeniu.
14. NEPOUŽÍVAJTE aerosólové spreje na varenie. Ak sa tieto spreje usadia na varných nádobách, je veľmi ťažké ich odstrániť, pričom znižujú efektívnosť neprítrhávneho povrchu variča.
15. Len na krátke gratinovanie pri 450°C. Pri tejto teplote nepoužívajte dlhšie ako 10 minút.
16. Pri čistení nepoužívajte pyrolytickú funkciu.

PRED POUŽITÍM

Odstráňte obalový materiál a umyte varné nádoby:

Z jednotlivých častí odstráňte všetky priehľadné alebo modré ochranné fólie. Pred použitím vašich nových varných nádob sa odporúča umyť ich v horúcej vode za použitia jemného mydla alebo prostriedku na umývanie riadu. Dôkladne čistiť variča opláchnite a ihneď ich osušte mäkkou utierkou.

Zapečatenie:

Tak ako profesionálny kuchári pečatia svoj profesionálny riad, aj Livingston Copperline WonderCooker je potrebné pred jeho prvým použitím zapečať.

1. Celé vnútro grilovacej panvice a holandského pekáča potrite malým množstvom rastlinného oleja.
2. Grilovaciu panvicu a holandský pekáč vložte vedľa seba na 20 minút do rúry vyhriatej na 145°C.
3. Buďte opatrní a pri vyberaní z rúry používajte chňapky.
4. Panvicu a hrniec nechajte úplne vychladnúť.
5. Prebytočný olej odstráňte papierovou alebo suchou utierkou.
6. Vaša kuchynská súprava Livingston Copperline WonderCooker je teraz zapečatená a pripravená na použitie!

Pre neustále dosahovanie vynikajúcich varných výsledkov s vaším Livingston Copperline WonderCooker, vám odporúčame proces zapečatenia opakovať aspoň dvakrát do roka. Ak by sa výkon neprílišného povlaku znížil, proces zapečatenia zopakujte.

POUŽITIE PRÍSLUŠENSTVA

Použitie košíka Copper Crisper (č. 2)

Vložte Copper Crisper do plochej panvice WonderCooker-a.

POZNÁMKA: Copper Crisper je počas a po ukončení varenia horúci. Pri manipulácii s košíkom používajte kuchynské chňapky.

Použitie košíkov na vyprážanie a cestoviny - nachádzajú sa iba v sade deluxe (č. 3)

1. Stlačte rukoväť tak, aby sa bočné drôty stlačili dohromady.
2. Umiestnite rukoväť tak, aby zapadla pod pridržiavací drôt a cez otvor koša.
3. Pustite rukoväť, a keď vyskočí navedte bočné drôty do pridržiavacích otvorov.
4. Teraz by rukoväť mala byť pevne pripevnená ku košu.
5. Košíky na vyprážanie a cestoviny používajte iba s varičom WonderCooker.

POZNÁMKA: Košíky sú počas a po skončení varenia horúce. Pri manipulácii s nimi používajte kuchynské chňapky.

ZOSTAVY

POZNÁMKA: Grilovacia panvica a WonderCooker sú odolné voči teplu až do 450°C (počas cca 10 minút), sklenené veko môžete v rúre používať do 250°C.

1. **Dvojité kuchynská nádoba (č. 4):** Ak chcete v dvojitej nádobe WonderCooker uvariť dve jedlá súčasne, položte plochú grilovaciu panvicu oceleovou indukčnou doskou nadol na holandský hrniec.
2. **Plytký pekáč (č. 5)**
Ak chcete WonderCooker použiť ako plytký hrniec na pečenie - skvelé na varenie príloh, ako je zelenina a zemiaky - zakryte plytkú grilovaciu panvicu holandským pekáčom.
3. **Plochá grilovacia panvica (č. 6)**
Plochú panvicu možno použiť aj ako grilovaciu panvicu, napríklad na prípravu steakov alebo grilovaného syra.
4. **Hrniec na pečenie (č. 7)**
Holandský pekáč je možné použiť aj ako hrniec na pečenie - ideálne na opekanie šunky, prípravy omáčok alebo pomalé varenie na indukčnej varnej doske.
5. **Holandský pekáč (č. 8)**
Ak chcete WonderCooker používať ako holandský pekáč - ideálne na

dusenie rebierok alebo pečenie chleba - položte plytkú panvicu na holandský pekáč oceleovou indukčnou doskou smerom nahor.

ODPORÚČANIA

Pri varení na varnej doske

- Pri väčšine varných procesov odporúčame používať nízke až stredné teploty. Povrchová časť CeramiTech rozvádza teplo efektívnejšie a rovnomernejšie. Niektoré jedlá bohaté na bielkoviny sa tak uvaria rýchlejšie.
- Povlak CeramiTech nevyžaduje pridávanie tukov alebo oleja na varenie. Ak chcete olej alebo tuky predsa len použiť, odporúčame vám používať oleje príp. maslo s vysokým bodom zadymenia, ako napr. arašidový olej, kukuričný olej alebo ghee (prepustené) maslo.
- Používanie olivového oleja alebo olejových sprejov na opekanie alebo vyprážanie neodporúčame, keďže olivový olej má nižší bod dymu ako iné rastlinné oleje a môže na vašom riade zanechať zvyšky. Na dochutenie jedál sa však olivový olej dá použiť.

Správne kuchynské spotrebiče

Aby ste predišli poškrabaniu ochranného povlaku, odporúčame pri varení a čistení Livingston Copperline WonderCooker používať nekovové náčinie. Jedlo nachádzajúce sa v Copperline WonderCooker nekrájajte priamo vo varných nádobách a nepoužívajte ostré nástroje, ako sú vidličky, nože, drviče alebo metličky, ktoré môžu varný povrch poškrabať.

TIPY

Odstránenie nepoddajných zvyškov

Keď sa jedlo vo varných nádobách Livingston Copperline WonderCooker pripáli, môže za sebou zanechať odolné zvyšky. Ak tieto nie je možné odstrániť bežným čistením, namočte riad na 15 minút do horúcej vody s polievkovou lyžicou necitrónového saponátu. Pred vyprázdnením a opláchnutím varných nádob počkajte až kým voda nebude vlažná. Uvoľnené zvyšky odstráňte plastovou stierkou alebo neabrazívnou špongiou. Podľa potreby postup opakujte.

Varenie na plyne

Pri varení na plynovom horáku dbajte na to, aby sa plameň dotýkal iba spodnej časti nádoby. Plameň stúpajúci po stranách varnej nádoby, by mohol spôsobiť zmenu jej zafarbenia.

POZNÁMKA: Livingston Copperline WonderCooker má výnimočne vysokú tepelnú vodivosť. Dokonca aj nízke nastavenie môže na niektorých typoch plynových horákov spôsobiť prehriatie varnej nádoby a spálenie jedla, napríklad cibule nakrájanej na tenké plátky.

Fritovanie

- Používajte olej s vysokým bodom zadymenia. Bod zadymenia je teplota, pri ktorej olej, alebo tuk začína dymiť. Odorúča sa uprednostňovať repkový, slnečnicový a rastlinný olej.
- WonderCooker nikdy nenapĺňajte olejom viac ako do dvoch tretín (cca 6 l), počas pridávania potravín by mohol prekypieť a vyhlieť sa.
- Uistite sa, že pre prípad, že by sa olej vznietil, máte po ruke dobre tesniace veko - ako napríklad sklenené veko WonderCooker. Ak sklenené veko nemáte po ruke, môžete ako náhradu použiť veľký plochý plech na pečenie.
- Skontrolujte teplotu oleja. Ak máte potravinový teplomer, zohrejte

- olej na 160 °C pre nízku teplotu, 175 °C pre strednú teplotu a 190 °C pre vysokú teplotu. Zabráňte zahrievaniu oleja nad 190 °C, aby nedošlo k jeho vznieteniu. Ak nemáte potravinový teplomer, olej otestujte kockou chleba. Pri miernej teplote by mala zhnednúť za 30-40 sekúnd.
- Do grilovacej panvice nikdy nevkladajte mokré alebo mražené potraviny. Prebytočná kvapalina spôsobí striekanie oleja, čo môže spôsobiť zranenie. Zvlášť vlhké jedlo pred opekaním alebo vyprážením osušte utierkou.
 - Panvicu s horúcim olejom nikdy nenechávajte bez dozoru. Olej sa môže priľísť zahriať a v priebehu jednej alebo dvoch minút vznietiť.
 - Potraviny vyberajte veľkou štrbinovou lyžicou, kliešťami odolnými voči teplu alebo iným nástrojom umožňujúcim pri vyberaní potravín z košíkov na vyprážanie (súčasť luxusnej sady) oleju vytiecť.
 - Pre bezpečnú likvidáciu, nechajte olej v nádobe WonderCooker úplne vychladnúť, nalejte ho do džbánú a až potom späť do pôvodnej fľaše. Nikdy nevyliievajte olej do drezu.
 - Keď olej začne dymiť, vypnite oheň a nechajte ho vychladnúť.
 - Ak sa vznietí olej, vypnite rúru alebo horák a uhaste plamene vekom, veľkým plechom na pečenie, dekou na hasenie alebo hasiacim prístrojom.
- UPOZORNENIE:** Nikdy nestriekajte vodu priamo do ohňa, aby sa plamene nerozšírili.

STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

- Pred umývaním nechajte varné nádoby úplne vychladnúť. Horúci riad nikdy neponárajte do studenej vody, mohol by sa neopráviteľne zdeformovať.
- Čistenie varných nádob Livington Copperline je rýchle a jednoduché. Po každom použití ho dôkladne opláchnite a ihneď osušte mäkkou handričkou. Ak na riade zostali zvyšky jedla, naplňte riad horúcou vodou a tekutým čistiacim prostriedkom na riad. Nechajte ho namočený, kým voda nevychladne na vlažnú. Potom odstráňte zvyšky jedla špongiou alebo mäkkou handričkou. Pripadne môžete všetky diely umyť aj v umývačke riadu. Odporúčame nádoby čistiť ručne, v teplej vode, jemným čistiacim prostriedkom a následne osušiť suchou utierkou.
- Nepoužívajte oceľovú vlnu alebo iné kovové hubky. Mohli by zanechať hrubé škrabance.

SKLADOVANIE

Pri skladovaní kuchynských nádob Livington Copperline sa vyhňte tomu, aby ste ho do skriniek alebo zásuviek ukladali na seba alebo príliš blízko seba. Mohlo by to spôsobiť škrabance. Pre dostatočne bezpečné skladovanie odporúčame nádoby ukladať na policu na kuchynský riad alebo na dierovanú dosku. Ak sa nevyhnete tomu aby ste svoj neprílišný riad ukladali na seba, vždy ho ukladajte opatrne.

CZ

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

USCHOVEJTE TENTO NÁVOD K POUŽÍTI - JEN PRO POUŽÍTI V DOMÁCNOSTI.

1. Pred použitím si prečítajte celý návod k obsluze. Pokud Livington Copperline WonderCooker predávajúce tretím osobám, musíte spoločne s ním predat i tento návod k obsluze.
2. Prístroj je určen pouze pro soukromé použití.
3. Prístroj je vhodný pouze pro přípravu potravy. Nepoužívejte přístroj pro

účely, pro které není určen.

4. Před použitím je nutné zkontrolovat, zda varný systém nemá zjevná vnější poškození. Poškozené varné nádoby nesmí být používány.
5. Tento varný systém smí používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání varného systému a rozumí nebezpečím, která z něj vyplývají. Děti si s varným systémem nesmí hrát. Čištění a údržbu uživatelem nesmí provádět děti, pokud nejsou pod dohledem.
6. Nenechávejte varný systém během používání bez dozoru.
7. Vyčistěte před prvním použitím oba varné moduly jemným čisticím prostředkem a teplou vodou.
8. Nedotýkejte se horkých povrchů holými rukama.
9. Produkt Livington Copperline WonderCooker vytváří teplo - během používání může docházet k vystříknutí. Používejte příslušnou skleněnou poklici, resp. proveďte vhodná opatření k vyloučení nebezpečí popálení, požáru a jiných zranění osob nebo věcných škod.
10. Poklice může být horká - hrozí nebezpečí zranění. Při nesprávném umístění varných modulů na varném poli se může zahřát rukojeť - nebezpečí zranění.
11. Pokud by se vznítil horký olej nebo tuk, vypněte před provedením vhodných opatření k uhašení požáru sporák. Nelijte do varného nádoby studenou vodu, pokud je ještě horké.
12. Před čištením se uistěte, že je varné nádoby zcela vychladlé.
13. Horkou poklici NEOCHLAZUJTE studenou vodou, protože může dojít k jejímu poškození teplotním šokem.
14. NEPOUŽÍVEJTE žádné aerosolové varné spreje. Tyto spreje by se mohly na varném nádobí usadit a jejich následné odstranění je obtížné, jeho vlivem se snižuje účinek nepřilnavé povrchové úpravy.
15. Používejte jen ke krátkému zapečení při 450°C, nepoužívejte při této teplotě déle než 10 minut.
16. Nečistěte pomocí funkce pyrolyzy.

PŘED POUŽITÍM

Sejměte balicí materiál & nádoby umyjte:

Odstraňte prosím z částí sady všechny transparentní nebo modré ochranné fólie. Před použitím vašeho nového varného nádoby se doporučuje ho umýt v horké vodě pomocí jemného mýdla nebo prostředku na mytí nádobí. Důkladně ho vypláchněte a ihned osušte měkkou utierkou na nádoby.

Zapečetění:

Přesně tak, jak své profesionální varné nádoby pečeti profesionální kuchař, musí být před prvním použitím zapečetěn i Livington Copperline WonderCooker.

1. Potřete celou vnitřní stranu grilovací pánve a hrnce na dušení malým množstvím rostlinného oleje.
2. Postavte nyní grilovací pánve a hrnce na dušení vedle sebe na 20 minut do trouby předehřáté na 145 °C.
3. Buďte prosím opatrní a při vyjímání z trouby bezpodmínečně použijte chňapky.
4. Nechte pánve a hrnce úplně vychladnout.
5. Odstraňte nyní přebytečný olej pomocí kuchyňské utěrky nebo suché utěrky na nádoby.
6. Nyní je vaše sada Livington Copperline WonderCooker zapečetěná a připravená k použití!

Aby bylo i nadále možné dosahování vynikajících výsledků s vaším produktem Livington Copperline WonderCooker, doporučujeme vám proces zapečetění opakovat minimálně dvakrát ročně. Pokud by účinek nepřilnavé povrchové úpravy klesal, rovněž vás prosíme o zopakování procesu zapečetění.

POUŽÍVÁNÍ A DÍLY PŘÍSLUŠENSTVÍ

Používání Copper Crisper (#2)

Vložte Copper Crisper do WonderCooker/ploché pánev.

UPOZORNĚNÍ: Copper Crisper je během vaření a po jeho ukončení horký. Při manipulaci s vložkou používejte kuchyňské chňapky.

Používání košů na fritování a těstoviny – obsaženy jen v sadě Deluxe (#3)

1. Stiskněte rukojeť směrem k sobě, aby byly k sobě stlačeny i boční dráty.
2. Umístěte rukojeť tak, aby prošla pod přídržným drátem a skrz otvor pro koš.
3. Rukojeť uvolněte, aby se roztáhla a zavedte boční dráty do přídržných drážek.
4. Rukojeť by nyní měla být připevněna pevně na koši.
5. Koše na fritování a těstoviny by měly být používány jen s produktem WonderCooker.

UPOZORNĚNÍ: Koše jsou během vaření a po jeho ukončení horké.

Při manipulaci s nimi používejte kuchyňské chňapky.

KONFIGURACE

UPOZORNĚNÍ: Grilovací pánev a WonderCooker jsou žáruvzdorné do teploty 450°C (doba: cca 10 minut), skleněná poklice je odolná do teploty 250°C v troubě.

1. **Souprava varného nádobí (#4):** Nasadte plochou grilovací pánev s ocelovou deskou pro indukci směřující dolů na hrnec na dušení, aby bylo možné v soupravě varného nádobí WonderCooker připravovat dva pokrmy současně.
2. **Plochý pekáč (#5)**
Zakryjte plochou grilovací pánev hrncem na dušení za účelem použití produktu WonderCooker jako plochého hrnce na pečení - je tak ideálně vhodný k přípravě příloh jako zeleniny a brambor.
3. **Grilovací pánev (#6)**
Plochou pánev lze používat také jako grilovací pánev např. pro steaky nebo grilovaný sýr.
4. **Hrnc na pečení (#7)**
Hrnc na dušení lze používat i k pečení - ideálně k opékání šunky, k přípravě omáček z pečení, nebo k pomalému vaření na indukčním varném potli.
5. **Hrnc na dušení (#8)**
Nasadte plochou pánev ocelovou deskou pro indukci směrem nahoru na hrnc na dušení za účelem použití WonderCooker jako hrnce na vaření (dutch oven) - perfektní k dušení např. žebírek nebo k pečení chleba.

DOPORUČENÍ

Při vaření na desce sporáku

- Pro většinu postupů vaření doporučujeme nižší až střední nastavení tepla. Povrchová úprava CeramiTech rozvádí teplo efektivněji a

rovnoměrněji. Tím se některé potraviny bohaté na bílkoviny rychleji propečou.

- Povrchová úprava CeramiTech nevyžaduje přidání másla nebo stolního oleje. Pokud byste chtěli použít olej nebo máslo, doporučujeme olej nebo máslo s vysokým bodem zakouření, jako např. arašidový olej, olej z kukuřičných klíčků nebo (přepuštěné) máslo.
- Olivový olej nebo olejové spreje by neměly být používány k opékání nebo fritování, neboť olivový olej má nižší bod zakouření než jiné rostlinné oleje a může zanechávat zbytky na vašem varném nádobí. Olivový olej ovšem lze používat k ochucení pokrmů dle vašich receptů.

Správné kuchyňské nástroje

Aby se zamezilo poškrábání povrchové vrstvy, doporučujeme ve vašich produktech Livington Copperline WonderCooker používat nekovové nástroje. Nekrájajte na produktu Copperline WonderCooker potraviny a nepoužívejte ostré pomůcky jako vidličky, nože, mačkadla nebo míchací metly, které by mohly poškrabat varné plochy.

TIPY

Odstranění zatvrdlých zbytků

Při pečení potravin může na produktu Livington Copperline WonderCooker vzniknout tvrdá usazenina. Pokud ji nelze odstranit běžným čištěním, namočte nádobí na 15 minut v horké vodě s polévkovou lžící čistícího prostředku bez přídavku citrónu. Než nádobí vyprázdníte a opláchnete, nechte vodu vychladnout, až je vlažná. Vytřete plastovou špachtlí nebo měkkou houbičkou, aby se uvolnily zbytky. V případě nutnosti postup zopakujte.

Vaření na plynu

Při vaření na plynovém hořáku dbejte na to, aby se plameny dotýkaly jen plochy dna varného nádobí. Pokud plameny vystupují nahoru po stranách vašeho hrnce, může se vaše varné nádobí zbarvit.

UPOZORNĚNÍ: Produkty Livington Copperline WonderCooker mají mimořádně vysokou tepelnou vodivost. I nastavení na nízkou intenzitu by mohlo u některých plynových hořáků způsobit přehřátí a určité potraviny, jako třeba cibuli nakrájenou najemno, připálit.

Fritování

- Používejte olej s vysokým bodem zakouření. Bod zakouření je teplota, na kterou lze olej zahřát, než začne kouřit a pálit se. Nejvhodnější jsou řepkový olej, slunečnicový olej a rostlinný olej.
- WonderCooker nikdy neplňte olejem více než ze dvou třetin (cca 6 l), neboť olej může při vaření po vložení potravin stoupat vzhůru a přetéct.
- Ujistěte se, že pro případ vzplanutí oleje máte po ruce poklici, jako např. skleněnou poklici produktu WonderCooker. Pokud není v blízkosti skleněná poklice, lze jako náhradu použít velký, plochý plech na pečení.
- Kontrolujte teplotu oleje. Pokud máte teploměr na potraviny, zahřívejte olej pro nižší teplotu na 160°C, pro střední teplotu na 175°C a pro vysokou teplotu na 190°C. Vyvarujte se zahřívání oleje na teplotu vyšší než 190°C, protože jinak by se mohl vznítit. Pokud nemáte teploměr na potraviny, otestujte olej drobkem chleba. Ten by měl při mírné teplotě za 30-40 sekund zžhnout.

- Nikdy do grilovací pánve nevráťte mokré nebo zmrazené potraviny. Přebytečná kapalina může způsobit stříkání oleje, což může způsobit zranění. Zvláště mokré potraviny před opečněním, resp. fritováním osušte utěrkou na nádobí.
- Varné nádoby s horkým olejem nikdy nenechávajíte bez dozoru. Olej se může nadměrně zahřát a během minuty nebo dvou se vznítit.
- Potraviny z fritovacích košů (obsažené jen u sady Deluxe) vyjímejte velkou lžící s otvory nebo teplovzdušnými kleštěmi, resp. pomůckou, ze které může odkapat olej.
- K bezpečné likvidaci oleje ho nechte v produktu WonderCooker úplně vychladnout, přelijte ho do dostatečně velké nádoby a z ní zpět do originální lahve. Olej nikdy nelijte do odpadu.
- Když olej začne kouřit, vypněte ohřev a nechte olej vychladnout.
- Pokud se olej vznítí, vypněte ohřev a uhasťte plameny víkem, velkým plechem na pečení, hasicí houbou nebo hasícím přístrojem.
- **OPATRNĚ:** Do ohně nikdy nestříkejte vodu, tím by se plameny rozšířily.

Péče & čištění:

- Před mytím nechte varné nádoby úplně vychladnout. Varné nádoby nikdy nepotápějte do studené vody, tím by došlo k jeho nevratné deformaci.
- Čištění vašeho varného nádoby Livington Copperline je rychlé a snadné. Po každém použití ho důkladně vypláchněte a ihned osušte měkkou utěrkou. Pokud na nádobí zůstaly zbytky potravin, naplňte varné nádoby horkou vodou a kapalným prostředkem na nádobí, nechte ho odmočit, až bude voda vlažná a použijte houbu nebo měkkou utěrkou k odstranění ulpělých zbytků potravin. Všechny díly lze také mýt v myčce nádobí. Doporučujeme ruční mytí teplou vodou jemným mycím prostředkem a osušení suchou utěrkou na nádobí.
- Nepoužívejte drátěnku nebo jiné kovové pomůcky. Ty mohou zanechat škrábance.

Uložení

Své varné nádoby Livington Copperline neukládejte ve skříňkách nebo zásuvkách na sebe nebo těsně u sebe. Mohlo by tím dojít k jeho poškrábání. Pro přiměřené uložení varného nádoby doporučujeme vytvořit polici nebo děrovanou desku. Pokud musíte své varné nádoby s nepřilnavou povrchovou úpravou stavět na sebe, vždy ho do sebe pokládejte velmi opatrně.

RO

INDICAȚII DE SIGURANȚĂ

PĂSTRAȚI MANUALUL CU INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE - NUMAI PENTRU UTILIZARE CASNICĂ.

1. Înainte de utilizare, citiți cu atenție instrucțiunile, urmați-le întocmai, și păstrați-le, pentru a le putea consulta ori de câte ori este nevoie. Dacă înstrăinați Livington Copperline WonderCooker terților, neapărat înmănați și instrucțiunile de folosire.
2. Este conceput numai pentru uz casnic.
3. Aparatul este adecvat numai pentru prepararea alimentelor. Nu folosiți aparatul pentru scopuri pentru care nu este destinat.
4. Înainte de utilizare controlați dacă există la exterior defecțiuni vizibile ale sistemului de gătit. Nu este permisă folosirea unor vase de bucătărie deteriorate.

5. Acest set de vase de gătit poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani, precum și de persoanele cu abilități/capacități fizice, senzoriale, mentale reduse care nu dispun de experiența și cunoștințele necesare, numai dacă sunt supravegheate corespunzător, sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului, și au înțeles pericolele rezultate la utilizare! Copiii nu au voie să se joace cu aparatul! Copii sub 8 ani nu au voie să curețe și să întrețină produsul. Curățarea și întreținerea acestuia apar de către copiii peste 8 ani poate fi efectuată numai sub supravegherea atentă a adulților.
6. Nu lăsați sistemul de gătit nesupravegheat în timpul utilizării.
7. Înainte de prima utilizare curățați ambele module de gătit cu un detergent blând și apă caldă.
8. Nu atingeți suprafețele fierbinți cu mâna goală.
9. Livington Copperline WonderCooker dezvoltă căldură - în timpul folosirii pot surveni stropiri. Pentru a exclude pericolul de arsuri, foc și vătămări de persoane sau daune materiale, utilizați capacul din sticlă livrat, respectiv luați măsurile de prevenire adecvate.
10. Capacul poate deveni fierbinte - există pericol de vătămare. Amplasarea incorectă a modulelor de gătit pe plită poate înfierbânta mânerul - risc de rănire.
11. Dacă uleiul fierbinte sau grăsimea se aprind, opriți focul la plită, înainte de a lua măsurile adecvate de stingere a incendiilor. Nu turnați apă rece în vasul de bucătărie atâta timp cât acesta mai este încă fierbinte.
12. Înainte de curățare, asigurați-vă că vasele de gătit sunt complet răcite.
13. NU răciți capacul din sticlă fierbinte cu apă rece, deoarece capacul poate fi deteriorat de șocul termic.
14. Nu utilizați NICIUN spray de bucătărie pe bază de aerosoli. Aceste spray-uri pot să adere la vasele de gătit și apoi sunt greu de îndepărtat reducând în timp ce ele reduc eficacitatea stratului de acoperire antiaderent.
15. Utilizați numai pentru o supracoacere scurtă la 450°C, nu utilizați la această temperatură mai mult de 10 minute.
16. Nu curățați cu funcția de piroliză.

ÎNAINTE DE FOLOSIRE

Îndepărtați materialul de ambalare și spălați modulele:

Vă rugăm îndepărtați de pe componentele setului toate foliile de protecție transparente sau albastre. Înainte de folosirea vasului dvs. nou de gătit este recomandabil să îl spălați cu apă fierbinte cu un săpun sau detergent moale pentru veselă. Clătiți bine și ștergeți imediat până la uscat cu un prosop/laveta moale.

Sigilare:

Așa cum un bucătar profesionist își sigilează vasele sale profesionale, Livington Copperline WonderCooker trebuie să fie sigilat înainte de prima folosire.

1. Ungeți cu ulei pe interior vasul mare și tigaia plată cu o cantitate mică de ulei vegetal.
2. Așezați vasul mare și tigaia plată una lângă alta pentru 20 de minute într-un cuptor preîncălzit la 145°C.
3. Vă rugăm să fiți atenți și să folosiți neapărat mănuși de cuptor atunci când scoateți vasele din cuptor.
4. Lăsați tigaia și vasul să se răcească complet.
5. Îndepărtați acum uleiul în exces cu ajutorul unui prosop de hârtie sau cu o lavetă moale, uscată de veselă.
6. Acum Livington Copperline WonderCooker este sigilat și pregătit de folosire!

Pentru a obține în continuare rezultate deosebite cu setul dumneavoastră Livingston Copperline WonderCooker, vă recomandăm să repetați procesul de sigilare cel puțin de două ori pe an. Dacă performanța stratului de acoperire antiaderent se diminuează vă rugăm să repetați procesul de sigilare.

UTILIZAREA ACCESORIILOR

Utilizarea Copper Crisper din cupru (#2)

Puneți Crisper-ul de cupru în tigaie plată.

INDICAȚIE: Copper Crisper este fierbinte în timpul și după procesul de gătire. Folosiți mânuși de bucătărie atunci când mănuiți modulele.

Utilizarea coșurilor friteuză incluse numai în setul Deluxe (nr. 3)

1. Strângeți mânerul coșului, în așa fel încât firele laterale să fie presate împreună
2. Poziționați mânerul astfel încât să fie sub firul de susținere și prin deschizătura coșului.
3. Slăbiți mânerul, astfel încât să se deschidă (să revină în poziția sa) și introduceți firele laterale în fantele de prindere.
4. Mânerul ar trebui acum să fie atașat ferm de coș.
5. Coșurile friteuză (pentru prăjit) trebuie utilizate doar cu WonderCooker.
NOTĂ: Coșurile friteuză sunt fierbinți în timpul și imediat după folosire. Folosiți mânuși de bucătărie când le folosiți

CONFIGURAȚII

INDICAȚIE: Tigaia-grătar și WonderCooker sunt rezistente la căldură înaltă până la o temperatură de 450°C (durata: cca. 10 minute), capacul de sticlă este rezistent în cuptor până la o temperatură de 250°C.

1. **Vas de gătit dublu (vasul mare jos) (#4):** Așezați tigaia-grătar plată cu placa de inducție din oțel în jos pe vasul mare pentru a găti simultan două feluri de mâncare în vasul mare al WonderCooker.
2. **Tigaia grătar plată (#5)**
Acoperiți tigaia grătar plată cu vasul mare pentru a utiliza WonderCooker la gătit garniturilor, precum legume și cartofi.
3. **Vas de gătit dublu (tigaia-grătar plată jos) (#6)**
Tigaia plată permite să fie /poate fi folosită și ca tigaie grătar pentru de ex. fripturi sau brânză la grătar.
4. **Vasul mare cu capac (#7)**
Vasul mare WonderCooker poate fi folosit și cu capac pentru prăjit șunca, preparat sosuri, sau gătit lent ca pe o plită cu inducție.
5. **WonderCooker se poate folosi și ca un cuptor olandez (#8)**
Puneți tigaia grătar plată pe vasul mare cu fundul din oțel în sus, pentru a folosi WonderCooker ca pe un cuptor olandez în care puteți găti paste, costiță sau pâine.

RECOMANDĂRI

Când gătiți pe plită

- În cele mai multe cazuri când gătiți, vă recomandăm să gătiți la foc mic sau mediu. Stratul de acoperire CeramiTech distribuie căldura mai eficient și mai uniform. Aceasta înseamnă că unele alimente bogate în proteine sunt găsite mai repede.
- Acoperirea CeramiTech nu necesită adăugare de unt sau ulei de gătit. Dacă doriți să utilizați ulei sau unt, vă recomandăm ulei sau unt cu punct de fum (ardere) ridicat, cum ar fi ulei de arahide, ulei de porumb sau unt Ghee (clarificat).
- Nu trebuie folosit ulei de măsline sau spray-uri de ulei pentru rumenire

sau prăjire, deoarece uleiul de măsline are un punct de fum mai scăzut decât alte uleiuri vegetale și poate să lase reziduuri pe vasele dumneavoastră de gătit. Totuși uleiul de măsline poate fi utilizat pentru aromatizarea rețetelor dumneavoastră.

Ustensile de bucătărie corecte

Pentru a nu zgâria stratul de acoperire al Livingston Copperline WonderCooker, vă recomandăm să folosiți ustensile nemetalice. Nu tăiați alimentele în Copperline WonderCooker și nu folosiți ustensile ascuțite, cum ar fi furculițe, cuțite, sau teluri care pot zgâria suprafața de gătit.

SFATURI

Îndepărtarea reziduurilor persistente

Atunci când alimentele se ard, pe Livingston Copperline WonderCooker pot rămâne reziduuri persistente. Dacă aceste nu pot fi desprinse printr-o curățare uzuală, atunci înmuiați vasele în apă fierbinte cu o lingură de detergent fără acizi timp de 15 minute. Lăsați apa de devină caldă înainte să goliți și să clătiți vesela. Îndepărtați reziduurile cu o spatulă din material plastic sau un burete neabraziv. Repetați procesul dacă este necesar.

Când gătiți pe aragaz cu gaz

Când gătiți pe un aragaz cu gaz, asigurați-vă că flacăra atinge doar fundul (partea inferioară) a vasului de gătit. Dacă flacăra atinge părțile laterale ale vasului de gătit, acesta își poate schimba culoarea.

INDICAȚIE: Livingston Copperline WonderCooker are o conductivitate extraordinară de înaltă a căldurii. Chiar și o setare scăzută a focului aragazului ar putea supraîncălzi vasul, și, eventual arde unele alimente ca de exemplu ceapă tăiată subțire.

Prăjitul

- Folosiți un ulei cu un punct de fum ridicat. Punctul de fum este temperatura la care poate fi încălzit uleiul înainte ca el să înceapă să fumege și să ardă. Sunt de preferat uleiul de rapiță, uleiul de floarea soarelui și uleiul vegetal.
- Nu umpleți niciodată WonderCooker peste două treimi (cca. 6 l) cu ulei, deoarece uleiul poate să se ridice la fierbere și să deverseze atunci când sunt introduse alimente.
- Asigurați-vă că aveți la îndemână imediat un capac ce se așează bine precum capacul de sticlă al WonderCookers, pentru cazul în care uleiul ar începe să ardă. Dacă capacul de sticlă nu se află în apropiere, poate fi folosită ca înlocuitor o tavă de copt plată, mare.
- Verificați-vă temperatura uleiului. Dacă aveți un termometru de alimente, încălziți uleiul pentru temperaturi joase la 160°C, pentru temperaturi medii 175°C și pentru temperaturi înalte la 190°C. Evitați înfierbântarea uleiului peste 190°C, deoarece în caz contrar el se poate aprinde. Dacă nu aveți un termometru de alimente, testați uleiul cu un cub de pâine. La o temperatură moderată acesta are nevoie să se rumenească în 30-40 secunde.
- NICIODATĂ NU așezați alimente umede sau congelate în tigaia grătar plată. Lichidul în surplus face uleiul să stropească, ceea ce poate cauza vătămări. Înainte de a prăji, utilizați un prosop pentru a usca umiditatea excesivă de pe alimente.
- NICIODATĂ NU Lăsați vasul de gătit cu ulei fierbinte nesupravegheat. Uleiul poate deveni prea fierbinte și să ajungă să se aprindă în doar unul sau două minute.
- Scoateți alimentul cu o lingură mare cu fante sau cu un clește rezistent

la căldură înaltă, respectiv cu ceva prin care uleiul poate /scurge, când scoateți alimentul din coșul de prăjire (cuprins numai în setul Deluxe).

- Pentru a putea elimina uleiul ca deșeu în siguranță, îl lăsați în WonderCooker să se răcească complet, turnați uleiul într-un vas și din acesta înapoi în sticla sa originală goală. Nu vărsați uleiul niciodată în canalizare.
 - Dacă uleiul începe să fumege, opriți focul și lăsați uleiul să se răcească.
 - Dacă uleiul ia foc, opriți sursa de căldură și stingeți flăcările cu un capac, o tavă de copt mare, o pătură de stingere a incendiilor sau un extingctor.
- ATENȚIE:** Nu stropiți niciodată apă pe foc, în acest mod flăcările s-ar extinde.

Îngrijire și curățare:

- Lăsați vasul de gătit să se răcească complet înainte să îl spălați. Nu cufundați niciodată vasul de gătit fierbinte în apă rece, astfel s-ar deforma iremediabil.
- Curățarea setului dumneavoastră de vase de gătit Livingston Copperline este rapidă și simplă. Spălați temeinic după fiecare utilizare și uscați imediat cu o lavetă moale. Dacă rămân reziduuri de alimente, umpleți vasul de gătit cu apă fierbinte și detergent de vase lichid, lăsați să se înmoaie până când apa devine caldută și apoi folosiți un burete sau o lavetă moale pentru îndepărtarea resturilor de alimente. Toate componentele pot fi curățate și în mașina de spălat vase. Recomandăm

o curățare manuală în apă caldă cu un detergent neagresiv și o uscare cu o prosoapă de veselă uscată.

- Nu folosiți bureți de sârmă sau obiecte metalice. Acestea ar putea lăsa zgârieturi dure.

Depozitare

Când depozitați vasele de gătit Livingston Copperline, evitați să le stivuiți sau să le împachetați în dulapuri sau sertare. Le-ați putea zgâria. Vă recomandăm un raft pentru vase de gătit sau o placă perforată pentru a le depozita corect și în siguranță. Dacă trebuie să stivuiți vasele de gătit cu acoperire non-aderentă, așezați întotdeauna componentele cu grijă una în cealaltă.



potravinarňský | Bezpečně pre potraviny | Adekvat pentru alimente

Vyrobeno v Āině | Vyrobené v Āině | Fabricat în China



CH: MediaShop Schweiz AG | Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland
EU: MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria
Forgalmazó: Telemarketing International Kft. | 9028 Győr | Fehérvári út 75. | Hungary
office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv
DE | AT | CH: 0800 37 636 06 – kostenlose Servicehotline | CZ: +420 234 261 900 |
SK: +421 220 990 800 | RO: +40 318 114 000 | HU: +36 96 961 000 | ROW: +43 1 267 69 67

M23641 / M23642 Stand: 12/2022