

AS SEEN ON
TV
ORIGINAL



livington

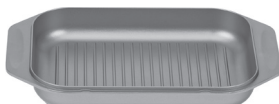
COPPERLINE WonderCooker



#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

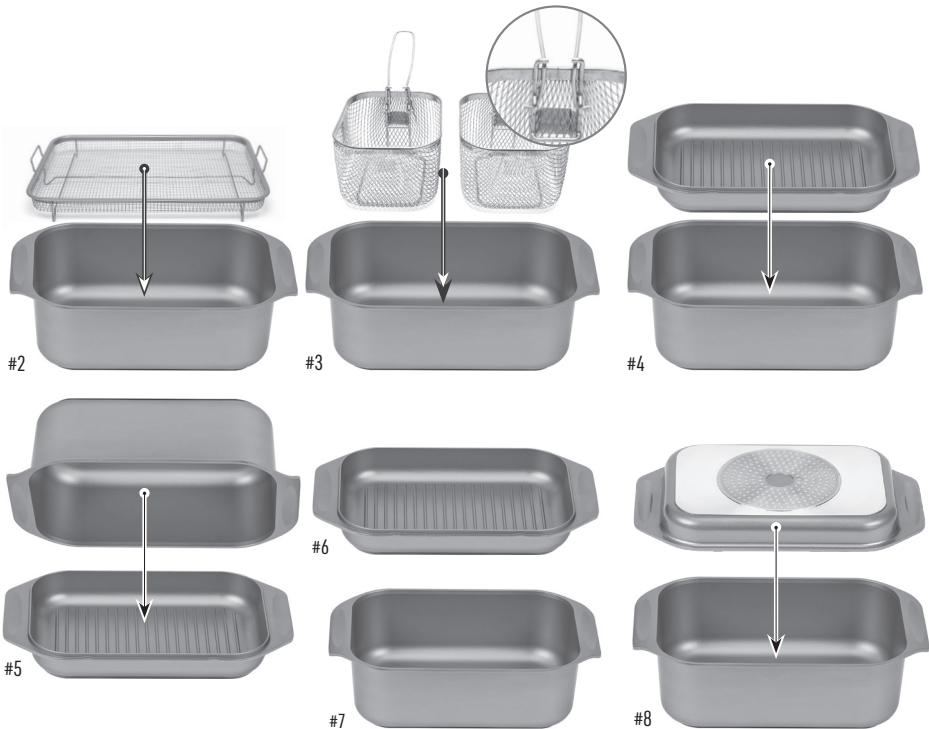
Conținut colet și denumire componente (#1):

- 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, nenaliavajte 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 dajte 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

Obsah je uzamčen

Dokončete, prosím, proces objednávky.

Následně budete mít přístup k celému dokumentu.



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!