



DE GEBRAUCHSANLEITUNG

Vor der ersten Anwendung

Genauso wie ein Profikoch sein professionelles Kochgeschirr versiegelt, muss Livingston Copperline vor der ersten Benützung versiegelt werden.

1. Bestreichen Sie die gesamte Innenseite der Pfanne mit einer kleinen Menge pflanzlichem Öl.
2. Stellen Sie die Pfanne nun für 20 Minuten in ein vorgeheiztes Backrohr bei 145°C.
3. Bitte seien Sie vorsichtig und benutzen Sie unbedingt Ofenhandschuhe beim Entnehmen der Pfanne aus dem Ofen.
4. Lassen Sie die Pfanne komplett abkühlen.
5. Entfernen Sie nun das überschüssige Öl mithilfe einer Küchenrolle oder mit einem trockenen Geschirrtuch.
6. Nun ist Ihre Livingston Copperline versiegelt und bereit für den Einsatz!

Um weiterhin herausragende Ergebnisse mit Ihrer Livingston Copperline zu erzielen, empfehlen wir Ihnen den Versiegelungsvorgang mindestens zweimal jährlich zu wiederholen (Sollte die Leistung der Anti-Haft Beschichtung nachlassen, bitten wir Sie den Versiegelungsvorgang zu wiederholen).

Das Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt.

Wir empfehlen eine Reinigung der Pfanne per Hand in warmen Wasser mit mildem Spülmittel und das Abtrocknen mit einem trockenen Geschirrtuch.

Hinweis: Den heißen Glasdeckel nicht mit kaltem Wasser abkühlen, da der Deckel durch den Temperaturschock beschädigt werden kann.

EN INSTRUCTIONS FOR USE

Before using it for the first time

Do as a professional chef does before using new cooking utensils: seal the insides. Livingston Copperline cooking utensils need sealing before use.

1. Smear the entire interior of the utensil with a small amount of vegetable oil.
2. Place the utensil for around 20 minutes in a preheated oven at 145°C.
3. Please be careful, and be sure to use an oven glove when removing the utensil from the hot oven.
4. Let the utensil completely cool down.
5. Now remove any excess oil from the utensil with household paper or a dry kitchen drying-up cloth.
6. Now your Livingston Copperline cooking utensil is sealed and ready for use.

To ensure even greater excellent service from your Livingston Copperline cooking utensils, we recommend repeating the sealing procedure twice a year (Should the anti-sticking effect of the interior coating decline, then please repeat the sealing process).

The device is for private use only.

We recommend cleaning the Livingston Copperline cooking utensils by hand with warm water together with a mild detergent and dry afterwards with a dry kitchen drying-up cloth.

Note: do not cool the glass lid with cold water, because the handle may be damaged as a result of temperature shock.

FR MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation

Comme un cuisinier professionnel vitrifie sa batterie de cuisine professionnelle, Livingston Copperline doit également être vitrifiée avant la première utilisation.

1. Enduisez l'intérieur complet de votre poêle d'une petite quantité d'huile végétale.
2. Placez la poêle pendant 20 minutes au four préchauffé à 145°C.
3. Soyez prudent et utilisez impérativement un gant de cuisine pour retirer la poêle du four.
4. Laissez la poêle entièrement refroidir.
5. Enlevez maintenant l'huile superflue à l'aide d'un essuie-tout ou d'un torchon sec.
6. Votre poêle Livingston Copperline est maintenant vitrifiée et prête à l'emploi !

Pour obtenir de parfaits résultats avec votre poêle Livingston Copperline, nous vous conseillons de répéter la procédure de vitrification au minimum deux fois par an (Si le pouvoir de l'enduction antiadhésive faiblit, nous vous prions de répéter la procédure de vitrification).

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.

Nous vous conseillons de nettoyer la poêle à la main dans de l'eau chaude avec un nettoyant doux et de la sécher avec un torchon sec.

Consigne : ne refroidissez pas le couvercle en verre chaud avec de l'eau froide, le choc thermique pourrait endommager le couvercle.

IT MANUALE DI UTILIZZAZIONE

Prima del primo utilizzo

Proprio come un cuoco professionista sigilla le sue stoviglie da cucina professionali, anche la Livingston Copperline deve essere sigillata prima del primo utilizzo.

1. Spennellare tutta la superficie interna della padella con una piccola quantità di olio vegetale.
2. Mettere la padella in un forno preriscaldato a 145°C per 20 minuti.
3. Vi raccomandiamo di agire con cautela e di utilizzare assolutamente i guanti da forno prima di togliere la padella dal forno.
4. Lasciar raffreddare completamente la padella.
5. Rimuovere l'olio in eccesso utilizzando della carta da cucina o un panno asciutto.
6. Adesso, la vostra Livingston Copperline è sigillata e pronta per l'uso!

Per continuare a ottenere risultati eccellenti con la vostra Livingston Copperline, vi consigliamo di ripetere il processo di sigillatura almeno due volte all'anno (Qualora lo strato antiaderente non garantisca più le solite elevate prestazioni, vi preghiamo di ripetere il procedimento di sigillatura).

L'apparecchio è stato progettato solo per uso privato.

Vi consigliamo di pulire la padella a mano in acqua calda utilizzando un detersivo delicato e di asciugarla con un panno da cucina asciutto.

Nota: non gettare acqua fredda sul coperchio in vetro caldo al fine di evitare danni dovuti alla variazione repentina della temperatura.

NL GEBRUIKSAANWIJZING

Vóór het eerste gebruik

Net zoals een chef-kok zijn professionele pannen moet inbranden of „seasonen“, moet u ook de Livingston Copperline vóór het eerste gebruik even inbranden.

1. Bestrijk de hele binnenkant van de pan met een klein beetje plantaardige olie.
2. Zet de pan 20 minuten in een voorverwarde oven op 145°C.
3. Haal de pan voorzichtig uit de oven. Gebruik absoluut ovenhandschoenen!
4. Laat de pan helemaal afkoelen.
5. Verwijder nu de overvloedige olie met een stukje keukenpapier of met een droge theedoek.
6. Nu is uw Livingston Copperline ingebrand en klaar voor gebruik!

Om een uitstekend resultaat te krijgen met uw Livingston Copperline, adviseren wij het inbranden minstens twee keer per jaar te herhalen (Als de prestaties van de antiaanbaklaag minder worden, het inbranden herhalen).

Dit apparaat is alleen voor privégebruik bestemd.

Ons advies: de pan met de hand afwassen in een soepje van warm water met een mild afwasmiddel en afdrogen met een droge theedoek.

N.B.: Het hete glazen deksel niet met koud water afkoelen, omdat het deksel door temperaturschok beschadigd kan worden.

HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS

A használat előtt

Ugyanúgy, mint ahogy egy profi szakács a professzionális főző edényeit beavatja, a Livingston Copperline-t is be kell avatni az első használat előtt.

1. Kenje be a serpenyő teljes belső felületét egy kis mennyiségű növényi olajjal.
2. Helyezze most a serpenyőt 20 percre egy 145°C fokra előmelegített sütőbe.
3. Legyen óvatos és használjon védőkesztyűt, amikor a serpenyőt a sütőből kivesszi.
4. Haggya, hogy a serpenyő teljesen kihűljön.
5. Távolítsa most el a fennmaradt olajat egy kis konyhai papír törölkendővel vagy egy száraz konyharuhával.
6. Most már az Ön Livingston Copperline serpenyője be lett avatva és készen áll a használatra!

Ahhoz, hogy további ragyogó eredményeket érjen el a Livingston Copperline serpenyőjével, javasoljuk, hogy a beavatási folyamatot legalább kétszer ismétlje meg évente (Ha csökkenne a serpenyő tapadásgátló képessége, akkor kérjük, ismétlje meg a beavatási folyamatot).

Az eszköz kizárólag személyes használatra rendeleltett.

Javasoljuk, hogy a serpenyőt kézzel tisztítsa meleg vízben, mosogatószerrel és ezt követően törölköző szárazra egy konyharuhával.

Figyelmeztetés: A forró üvegfedelet ne tegye hideg víz alá. A hőmérsékletváltozás miatt megsérülhet.

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

CZ NÁVOD K POUŽITÍ

Před prvním použitím

Stejně jako profesionální kuchař pečeti své kuchyňské nádobí, je nutno Livingston Copperline před prvním použitím zapečítit.

1. Potřete celou vnitřní stranu pánve malým množstvím rostlinného oleje.
2. Nyní dejte pánev na 20 minut do trouby předehřáté na 145°C.
3. Buďte opatrní a bezpodmínečně používejte rukavice pro manipulaci s horkým nádobím při vyjímání pánve z trouby.
4. Nechejte pánev zcela vychladnout.
5. Odstraňte přebytečný olej kuchyňskými papírovými utěrkami nebo suchou utěrkou.
6. Nyní je Livingston Copperline zapečtená a připravena k použití.

Pro stálé dosahování vynikajících výsledků s Livingston Copperline doporučujeme postup pečetení opakovat nejméně dvakrát za rok (Pokud by se účinnost nepřihnavé vrstvy zhoršila, postup pečetení opakujte).

Výrobek je určen pouze pro používání v domácnosti.

Doporučujeme mýt pánev ručně teplou vodou s jemně působícím oplachovacím prostředkem a osušit suchou utěrkou na nádobí.

Upozornění: Válcí skleněnou poklici nechlazujte studenou vodou, mohlo by dojít k teplotnímu šoku a jejím následnému poškození.

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.

SK NÁVOD NA POUŽITIE

Pred prvým použitím

Presne tak, ako musí profesionálny kuchár zapečatiť svoj profesionálny riad, musí byť aj Livingston Copperline zapečatený pred prvým použitím.

1. Potrite celú vnútornú plochu panvice malým množstvom rastlinného oleja.
2. Postavte panvicu na 20 minút do rozohriatej rúry pri 145°C.
3. Buďte, prosím, opatrní a používajte teplovzdorné kuchyňské rukavice pri vyberaní panvice z rúry.
4. Nechajte panvicu úplne vychladnúť.
5. Odstráňte prebytočný tuk za pomoci papierového obrúska alebo suchou kuchynskou utierkou.
6. Teraz je vaša Livingston Copperline zapečatená a pripravená na používanie!

Aby ste aj naďalej dosahovali s vašou Livingston Copperline vynikajúce výsledky, odporúčame vám opakovat proces pečatenia minimálne dvakrát do roka (Ak by klesala výkonosť neprihnavé vrstvy, prosíme vás zopakovať postup pečatenia).

Výrobek je určený len na súkromné použitie a je vhodný len na prípravu potravín.

Odporúčame vám čistenie panvice ručne v horúcej vode jemným čistiacim prostriedkom na riad a utretie suchou kuchynskou utierkou.

Pokyn: Neochladzujte horúcu sklenú pokrievku studenou vodou, pretože sa môže poškodiť následkom tepelného šoku.

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

RO INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE

Înainte de prima utilizare

La fel cum un bucătar profesionist își sigilează vase sale, Livingston Copperline trebuie să fie sigilat înainte de prima utilizare.

1. Ungeti întreaga suprafață interioară a tigăii cu o cantitate mică de ulei vegetal.
2. Puneți acum tigăia timp de 20 de minute într-un cuptor încălzit în prealabil la 145°C.
3. Vă rugăm să fiți atenți și să utilizați mănuși atunci când scoateți tigăia din cuptor.
4. Lăsați tigăia să se răcească complet.
5. Acum îndepărtați excesul de ulei folosind un prosop de hârtie sau un prosop de vase uscat.
6. Acum Livingston Copperline este sigilat și gata de utilizare!

Pentru a avea rezultate excepționale și în continuare cu Livingston Copperline, vă recomandăm să repetați procesul de sigilare de cel puțin două ori pe an (În cazul în care puterea stratificării anti-aderență scade, vă rugăm să repetați procesul de sigilare).

Aparatul este destinat utilizării private.

Vă recomandăm să curățați tigăia cu mâna în apă caldă cu detergent de vase neutru și să o uscați cu un prosop de vase uscat.

Indicație: Nu răciți capacul din sticlă cu apă rece, deoarece capacul poate fi deteriorat din cauza șocului termic.

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed pierwszym zastosowaniem

Dokładnie tak, jak profesjonalny kucharz zabezpiecza swoje profesjonalne naczynia, tak i Livingston Copperline należy zabezpieczyć przed pierwszym użyciem.

1. Całą powierzchnię wewnętrzną patelni posmarować niewielką ilością oleju roślinnego.
2. Wstawić patelnię na 20 minut do nagrzanego do 145°C piekarnika.
3. Zachować ostrożność i przy wyjmowaniu patelni bezwzględnie używać rękawic kuchennych.
4. Pozostawić patelnię do całkowitego ostygnięcia.
5. Za pomocą ręcznika kuchennego lub suchej ściereczki kuchennej usunąć nadmiar oleju.
6. Patelnia Livingston Copperline jest już zabezpieczona i gotowa do użycia!

Aby osiągać nieustannie dobre wyniki stosując Livingston Copperline, radzimy powtarzać powyższe kroki przynajmniej dwa razy do roku (Jeśli spadnie skuteczność działania powłoki zapobiegającej przywieraniu, prosimy o powtórzenie procedury zabezpieczającej patelnię).

Urządzenie jest przeznaczone do użytku prywatnego.

Zalecamy ręczne czyszczenie patelni ciepłą wodą i delikatnym środkiem do mycia naczyń oraz wycieranie suchą ściereczką kuchenną.

Uwaga: Gorące pokrywyki szklanej nie chłodzić zimną wodą, ponieważ szok temperaturowy może być przyczyną uszkodzenia pokrywyki.

TR KULLANIM KILAVUZU

İlk kullanımdan önce

Tıpkı bir usta aşçının profesyonel pişirme kaplarını kaplaması gibi, Livingston Copperline da ilk kullanımdan önce kaplanmalıdır.

1. Tavanın iç kısmına tamamen az miktarlarda bitkisel yağ sürün.
2. Tavayı şimdiki 20 dakikalığına 145 °C'de önceden ısıtılmış fırına koyun.
3. Lütfen dikkatli olun ve tavayı fırından çıkarırken mutlaka fırın eldivenleri kullanın.
4. Tavanın tamamen soğumasını sağlayın.
5. Şimdi fazla yağı kağıt havlu veya kuru bir bulaşık bezi ile giderin.
6. Livingston Copperline artık kaplandı ve kullanıma hazır!

Livington Copperline ile mükemmel sonuçlar elde etmeye devam etmek için bu kaplama işlemini en az yılda iki kez tekrarlamamanız öneririz (Yapışmaz kaplamamızın performansını düşütüğünde kaplama işlemini tekrarlamamanız rica ederiz).

Cihaz sadece kişisel kullanımlar için tasarlanmıştır.

Tavayı ilk suda hafif bir deterjan ile elde yıkamanızı ve kuru bir bulaşık bezi ile kurulumanızı öneririz.

Bilgi: Sıcak cam kapığı asla soğuk su ile soğutmayın, çünkü ısı şokundan dolayı zarar görebilir.

Hergestellt in China | Made in China | Fabriqué en Chine | Fabbriato in Cina | Made in China | Származási hely: Kína | Vyrobno v Číně | Vyrobén v Číně | Tara de provenienta: China | Wykonane w Chinach | Çin maldir

Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importör | Dovoze | Dodávateľ | Importator | Importer | Íthalatc:
CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein EU: MediaShop Holding GmbH | Schwarztstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria
TR: Mediashop Dayanikli Tüketim Malları Pazarlama A.Ş. | Bayer Cd. Gülbahar Sk. | Perdemsiz Plaza No:17/43 | Kozyatağı | İstanbul | info.tr@mediashop-group.com

DE | AT | CH: 0800 376 36 06 – Kostenlose Servicehotline

ROW: +423 388 18 00

office@mediashop-group.com

www.mediashop.tr

Stand: 12/2016 | M11826, M11829

