DE GEBRAUCHSANLEITUNG

Vor der ersten Anwendung
Genauso wie ein Profikoch sein professionelles Kochgeschirr versiegelt, muss Livington 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 benützen 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 Livington Copperline versiegelt und bereit für den Einsatz!

Um weiterhin herausragende Ergebnisse mit Ihrer Livington 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.

NL GEBRUIKSAANWIJZING

Vóór het eerste gebruik
Net zoals een chef-kok zijn professionele pannen moet inbranden of ‚seasonen', moet u ook de Livington 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 voorverwarmde 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 overtollige olie met een stukje keukenpapier of met een droge theedoek.
6. Nu is uw Livington Copperline ingebrand en klaar voor gebruikt!

Om een uitstekend resultaat te krijgen met uw Livington 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 sopje 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 temperatuurschok beschadigd kan worden.

RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

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

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

Pentru a avea rezultate excepționale și în continuare cu Livington 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 tigaia 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.

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. Livington 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 Livington Copperline cooking utensil is sealed and ready for use.

To ensure even greater excellent service from your Livington 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 Livington 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.

HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS

A használat előtt
Ugyanúgy, mint ahogy egy profi szakács a professzionális főző edényeit beavatja, a Livington 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 kiveszi.
4. Hagyja, hogy a serpenyő teljesen kihűljön.
5. Távolítsa most el a fennmaradt olajat egy kis konyhai papír törlőkendővel vagy egy száraz konyharuhával.
6. Most már az Ön Livington Copperline serpenyője be lett avatva és készen áll a használatra!

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

Az eszköz kizárólag személyes használatra rendeltetett.

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

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

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

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed pierwszym zastosowaniem
Dokładnie tak, jak profesjonalny kucharz zabezpiecza swoje profesjonalne naczynia, tak i Livington 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 Livington Copperline jest już zabezpieczona i gotowa do użycia!

Aby osiągać nieustannie dobre wyniki stosując Livington 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: Gorącej pokrywki szklanej nie chłodzić zimną wodą, ponieważ szok temperaturowy może być przyczyną uszkodzenia pokrywy.

FR MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation
Comme un cuisinier professionnel vitrifie sa batterie de cuisine professionnelle, Livington 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 Livington Copperline est maintenant vitrifiée et prête à l'emploi !

Pour obtenir de parfaits résultats avec votre poêle Livington 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.

CZ NÁVOD K POUŽITÍ

Před prvním použitím
Stejně jako profesionální kuchař pečetí své kuchyňské nádobí, je nutno Livington Copperline před prvním použitím zapečetit.

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 Livington Copperline zapečetěna a připravena k použití.

Pro stálé dosahování vynikajících výsledků s Livington Copperline doporučujeme postup pečetění opakovat nejméně dvakrát za rok (Pokud by se účinnost nepřilnavé vrstvy zhoršila, postup pečetění 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: Vařící skleněnou poklici nezchlazujte studenou vodou, mohlo by dojít k teplotnímu šoku a jejímu 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.

TR KULLANIM KILAVUZU

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

1. Tavanın iç kısmına tamamen az miktarlarda bitkisel yağ sürün.
2. Tavayı şimdi 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. Livington Copperline artık kaplandı ve kullanıma hazır!

Livington Copperline ile mükemmel sonuçlar elde etmeye devam etmek için bu kaplama işlemini en az yılda iki kez tekrarlamanızı öneririz (Yapışmaz kaplamanın performansı düştüğünde kaplama işlemini tekrarlamanızı rica ederiz).

Cihaz sadece kişisel kullanımlar için tasarlanmıştır.

Tavayı ılık suda hafif bir deterjan ile elde yıkamanızı ve kuru bir bulaşık bezi ile kurulamanızı öneririz.

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

IT MANUALE DI UTILIZZAZIONE

Prima del primo utilizzo
Proprio come un cuoco professionista sigilla le sue stoviglie da cucina professionali, anche la Livington 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 Livington Copperline è sigillata e pronta per l'uso!

Per continuare a ottenere risultati eccellenti con la vostra Livington Copperline, vi consigliamo di ripetere il processo di sigillatura almeno due volte all'anno (Qualora lo strato antiaderente non garantisse 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.

SK NÁVOD NA POUŽITIE

Pred prvým použitím
Presne tak, ako musí profesionálny kuchár zapečatiť svoj profesionálny riad, musí byť aj Livington 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 kuchynské 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 Livington Copperline zapečatená a pripravená na používanie!

Aby ste aj naďalej dosahovali s vašou Livington Copperline vynikajúce výsledky, odporúčame vám opakovať proces pečatenia minimálne dvakrát do roka (Ak by klesala výkonnosť nepriľnavej vrstvy, prosíme vás zopakovať postup pečatenia).

Výrobok 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 právo.

Hergestellt in China | Made in China | Fabriqué en Chine | Fabbricato in Cina | Made in China | Származási hely: Kína | Vyrobeno v Číně | Vyrobené v Číne | Tara de provenienta: China | Wykonane w Chinach | Çin malıdır

Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör | Dovozce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı:
CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein **EU:** MediaShop Holding GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria
TR: Mediashop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.S. | Bayer Cd. Gülbahar Sk. | Perdemsac 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.tv** Stand: 12/2016 | M11826, M11829