

AS SEEN ON
TV
ORIGINAL

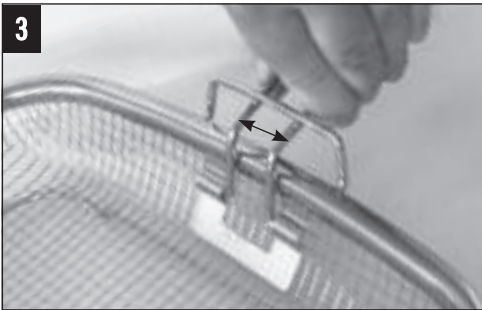
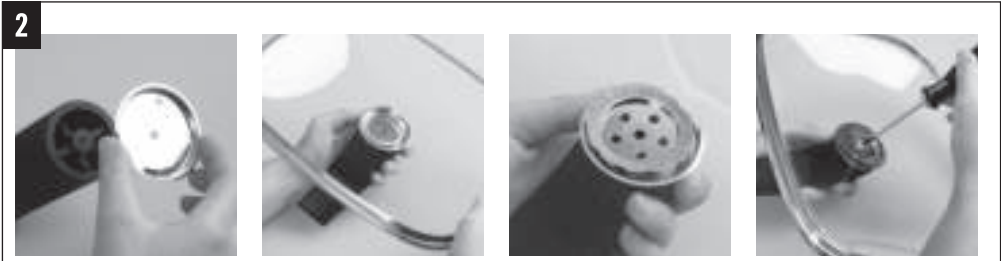


livington®

BLACK DOUBLETTA



Gebrauchsanleitung	02
Instructions for Use.....	04
Mode d'emploi.....	05
Manuale di utilizzazione	06
Gebruiksaanwijzing	08
Használati utasítás	09
Návod k použití	10
Οδηγίες χρήσης	11
Instrucțiuni de utilizare	12
Instrukcja obsługi.....	14



DE | Lieferumfang und Bezeichnung der Teile (Abbildung 1)

- A. 1 x Livingston Doubletta Kochsystem (Grillpfanne + Bratpfanne),
- B. 1 x Dichtungsring
- C. 1 x aufstellbarer Deckel (mit Dampfauslass)*
- D. 1 x Frittier-Korb-Einsatz*

* nur im Deluxe Set enthalten

EN | Delivery contents and description of parts (Fig. 1):

- A. Livingston Doubletta cooking system (grill pan + frying pan),
- B. 1 x sealing ring
- C. 1 x adjustable lid (with steam outlet)*
- D. 1 x frying basket insert*

* only included with the Deluxe set

FR | Étendue des fournitures et désignation des pièces (illustration 1)

- A. Système de cuisson Livingston Doubletta (poêle à griller + sauteuse),
- B. 1x anneau d'étanchéité
- C. 1 x couvercle ajustable (avec sortie de vapeur)*
- D. 1x panier de friture*

* contenu uniquement dans le set Deluxe

IT | Contenuto della confezione e denominazione dei pezzi (figura 1)

- A. Sistema di cottura Livingston Doubletta (padella grill + padella per arrostiti),
- B. 1 x anello di guarnizione
- C. 1 x coperchio applicabile (con uscita del vapore)*
- D. 1 x inserto cestello frittura*

* contenuto soltanto nel set deluxe

NL

Inhoud van het pakket en beschrijving van de onderdelen (afbeelding 1):

- A. Livingston Doubletta kookstelsysteem (grillpan + braadpan),
- B. 1x afdichtring
- C. 1 x regelbaar dekset (met stoomuitlaat)*
- D. 1 x frituurmand-inzetstuk*

* enkel bevat in de Deluxe set

HU | A csomag tartalma és az alkatrészek megnevezése (1. ábra)

- A. 1 x Livingston Doubletta főzőrendszer (grillserpenyő + hagyományos serpenyő)
- B. 1 x tömítőgyűrű
- C. 1 x felállítható fedő (gőzkieresztővel)*
- D. 1 x fritőzkosárjáték*

* csak Deluxe Set formájában kapható

**CZ | Obsah balení a označení dílů (obrázek 1):**

- A. Varný systém Livingston Doubletta (grilovací pánev + smažicí pánev),
- B. 1x těsnění kroužek
- C. 1x nastavitelná poklice (s vypouštěním páry)*
- D. 1x vložka fritovací koš*

* obsažena jen v sadě Deluxe

GR | Περιεχόμενα και περιγραφή τμημάτων (Εικ. 1):

- A. Σύστημα μαγειρέματος Livingston Doubletta (επιφάνεια grill και λεία επιφάνεια)
- B. 1x δακτύλιος στεγανοποίησης
- C. 1x ρυθμιζόμενο καπάκι (με έξοδο ατμού)*
- D. 1x καλάθι τηγανίσματος*

* περιλαμβάνονται μόνο στο Deluxe set

RO | Completul de livrare și denumirea componentelor (Figura 1):

- A. Sistem de gătit Livingston Doubletta (tigaie grill + tigaie prăjit),
- B. 1x Inel de etanșare
- C. 1x Capac care poate fi menținut deschis vertical (cu orificii de evacuare a aburului)*
- D. 1x Insert-coș de prăjit*

* cuprins numai în setul Deluxe

PL | Zakres dostawy i oznaczenie części (rys. 1)

- A. System do gotowania Livingston Doubletta (patelnia grillowa + patelnia do smażenia),
- B. 1x pierścień uszczelniający,
- C. 1x nakładana pokrywa (z wylotem pary)*
- D. 1x wkład z koszem do frytowania*

*tylko w zestawie Deluxe

DE**WICHTIGE HINWEISE UND SICHERHEITSHINWEISE:**

- Lesen Sie vor Gebrauch die Bedienungsanleitung vollständig durch. Sollte Livingston Black Doubletta an Dritte weitergegeben werden, so muss diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit ausgehändigt werden.
- Das Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt.
- Das Gerät ist nur zur Nahrungsmittelzubereitung geeignet. Benutzen Sie das Gerät nicht für Zwecke, für die es nicht bestimmt ist.
- Vor der Verwendung ist das Kochsystem auf äußere sichtbare Schäden zu kontrollieren. Eine beschädigte Pfanne darf nicht verwendet werden.
- Dieses Kochsystem kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs der Pfanne unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Kochsystem spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Lassen Sie das Kochsystem während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt.
- Reinigen Sie vor der ersten Benutzung beide Kochmodule mit mildem Reinigungsmittel und warmem Wasser.
- Heiße Oberflächen nicht mit der bloßen Hand berühren.

- Livingston Black Doubletta entwickelt Hitze - während des Gebrauchs können Spritzer auftreten. Verwenden Sie den dazugehörigen Glasdeckel bzw. treffen Sie geeignete Vorkehrungen, um die Gefahr von Verbrennungen, Feuer und sonstigen Personen- oder Sachschäden auszuschließen.
- Der Deckel kann heiß werden und durch das Dampfventil kann heiße Luft ausströmen - es besteht Verletzungsgefahr. Bei nicht korrekter Platzierung der Kochmodule auf dem Kochfeld kann der Griff heiß werden - Verletzungsgefahr.
- Sollte sich heißes Öl oder Fett entzünden, schalten Sie den Herd aus, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen. Kein kaltes Wasser in die Pfanne gießen, wenn sie noch heiß ist.
- Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Pfanne vollständig abgekühlt ist.
- Den heißen Glasdeckel NICHT mit kaltem Wasser abkühlen, da der Deckel durch Temperaturschock beschädigt werden kann.

Montage des Griffs auf Glasdeckel (nur im Deluxe Set enthalten) - Abbildung 2:

Montieren Sie den Griff mit Hilfe eines Schraubenziehers auf dem Glasdeckel. Achten Sie darauf, dass Sie nicht zu viel Kraft einsetzen, da der Glasdeckel sonst beschädigt werden kann. Sollte sich der Griff im Lauf der Zeit lockern, ziehen Sie sie Schraube mit einem Schraubenzieher nach.

Frittier-Korb-Einsatz (nur im Deluxe Set enthalten) - Abbildung 3:

Der Haltegriff des Frittier-Korb-Einsatzes lässt sich durch leichtes Zusammendrücken aus der Haltevorrichtung entnehmen und unter dem Bügel einspannen.

ARBEITEN MIT LIVINGTON BLACK DOUBLETTA

Ihre Livingston Black Doubletta ist für alle Herdarten geeignet.

Braten und Kochen: Ihre Livingston Black Doubletta verfügt über 2 unterschiedliche Pfannen-Oberflächen. Eine Grill-Fläche (Grillpfanne) mit



Grillstreifen für das scharfe Anbraten von Fleisch oder Fisch und einen glatten Pfannen-Boden (Bratpfanne) für das Anrösten von Gemüse, Eiern etc.

1. Das Livingston Black Doubletta Kochmodul leicht aufwärmen und (je nach Geschmack) Fett hineingeben. **Das Kochsystem ist aber auch ideal zum „fettlosen“ Kochen und Braten geeignet.**
2. Erforderliche Brattemperatur wählen. Hat sich das Fett gleichmäßig verteilt ist eine optimale Kochtemperatur erreicht (ca. 180°C).
3. Brat- oder Kochgut auf der jeweiligen Seite einlegen und die Temperatur reduzieren.
4. Anfangs haftet das Grill-/Bratgut (z.B. Fleisch), nach einigen Sekunden löst es sich von selbst; erst dann im Handumdrehen mit dem Doubletta Kochsystem wenden und auf kleiner Stufe fertig garen.

Tipps:

- Für noch bessere Kochergebnisse geben Sie ein paar Tropfen Speiseöl in beide, leicht erwärmte Doubletta Kochmodule und reiben Sie sie mit einem Papier-Küchentuch ein.
- Verwenden Sie beim Zubereiten Ihrer Speisen so oft wie möglich das „abgedeckte Kochverfahren“, d.h. die Kochmodule schließen! Das spart Zeit und Energie!

Frittieren: Verwenden Sie zum Frittieren Ihrer Lebensmittel den mitgelieferten Frittier-Korb-Einsatz. Füllen Sie je nach Notwendigkeit (abhängig vom jeweiligen Lebensmittel) ausreichend Frittierfett ein.

Tipps zur Reinigung und Pflege

- Die Kochmodule vor der Reinigung immer vollständig abkühlen lassen.
- Zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungstücher oder Stahlwolle verwenden. Die Beschichtung könnte dadurch beschädigt werden.
- Kochreste nicht antrocknen lassen! Das erleichtert die Reinigung!
- Falls es doch einmal Kochrückstände gibt: für einige Zeit in heißem Wasser einweichen und ein sanftes Spülmittel verwenden.
- Die Kochmodule sofort abtrocknen, so dass kein Kalkansatz entsteht.
- Um eine besonders lange Lebensdauer der Beschichtung zu gewährleisten empfehlen wir die Verwendung von Küchenhelfern aus Holz oder Kunststoff.
- Alle Teile Ihrer Livingston Black Doubletta sind auch spülmaschineneignungsfähig.

Hinweis: Es empfiehlt sich, den Dichtungsring bei der Reinigung abzunehmen, da sich Fett- und Speisereste darunter ansammeln können. Nach der Reinigung, empfehlen wir Ihnen den Ring zuerst über die komplette Pfanne zu ziehen, sodass der Dichtungsring gespannt ist. Anschließend ziehen Sie diesen nach und nach über den Pfannenrand, bis er rundum fest und sicher sitzt (Abbildung 4).

EN

IMPORTANT INFORMATION AND SAFETY INSTRUCTIONS:

- Read the operating instructions completely before use. If the Livingston Black Doubletta is passed on to third parties, so must these operating instructions.
- The appliance is intended for domestic use only.
- The appliance is only suited to the preparation of food. Do not use the appliance for unintended purposes.
- Check the cooking system for any visible external damage prior to use. Never use the pan if damaged.
- This cooking system may be used by children 8 years of age or above, or by persons with limited physical, sensory or mental capacities or lack of experience and/or knowledge, only if they have been supervised or instructed in the safe use of the pan, and can understand the potential hazards arising from use. Children should not play with the cooking system. Cleaning and user maintenance should not be performed by children without supervision.
- Never leave the cooking system unattended during use.
- Clean both cooking modules with mild detergent and warm water before first use.
- Never touch hot surfaces with your bare hand.
- The Livingston Black Doubletta generates heat - splashing can occur during use. Use the associated glass lid or take appropriate precautions to avoid the risk of burns, fire and other personal injury or damage to property.
- The lid can become hot and hot air can escape through the steam valve - this can pose a risk of injury. If the cooking module is not placed correctly on the hob, the handle can become hot - this poses a risk of injury.
- If hot oil or fat ever ignites, switch off the cooker before taking suitable fire-fighting measures. Never pour cold water into the pan while it is still hot.
- Ensure that the pan has cooled completely before cleaning.
- NEVER cool the glass lid with cold water, as the temperature shock can damage it.



Attaching the handle to the glass lid (only included with the Deluxe set) - Fig. 2:

Attach the handle to the glass lid using a screwdriver. Make sure that you do not use too much force, otherwise you may damage the glass lid. If the handle loosens over time, re-tighten the screw using a screwdriver.

Deep-frying basket insert (only included with the Deluxe set) - Fig. 3:

The handle of the frying basket insert can be removed by gently squeezing it out of the holding device and unclamping from the lower bracket.

WORKING WITH THE LIVINGTON BLACK DOUBLETTA

Your Livingston Black Doubletta is suitable for all stove types.

Frying and cooking: Your Livingston Black Doubletta has 2 different pan surfaces. A grill surface (grill pan) with grill strips for searing meat or fish, and a cooking and a smooth pan surface (roasting pan) for roasting vegetables, eggs etc.

1. Slightly warm up the Livingston Black Doubletta cooking module and add fat (according to taste). **The cooking system is also ideal for „fat-free“ cooking and frying.**
2. Select the required cooking temperature. Once the fat is evenly spread, an optimal cooking temperature (approx. 180°C) has been reached.
3. Introduce the food to be fried or cooked to the respective side, and reduce the temperature.
4. Initially, the grilled/fried food (e.g. meat) will stick, and will then loosen itself after a few seconds; only after this can you stir the food in the Doubletta cooking system and finish cooking on a low setting.

Tips:

- For even better cooking results, add a few drops of cooking oil to the Doubletta cooking module once slightly heated, and rub in the oil with a paper towel.
- When preparing your food, use the „covered cooking process“ as often as possible, i.e. close the cooking module! This will save time and energy!

Fry: Use the included frying basket insert to fry your food. Use sufficient fat as required (this depends on the food).

Care & cleaning tips

- Always allow the cooking module to cool down completely before cleaning.
- Never use abrasive cleaning agents, cleaning cloths or steel wool for cleaning. These may damage the coating.
- Prevent food residues from drying on! This makes cleaning easier!
- If any cooking residue becomes encrusted: soak in hot water for a period of time, and clean using a gentle detergent.
- Dry the cooking module immediately, so that no limescale develops.
- To ensure the longevity of the coating, we recommend that you use kitchen aids made of wood or plastic.
- All parts of your Livingston Black Doubletta are also dishwasher safe.

Note: We advise that you remove the sealing ring during cleaning, as fat and food residues can accumulate beneath it. After cleaning, we recommend that you first pull the sealing ring over the entire pan, in order to tension it. Then gradually pull it over the edge of the pan until it sits firmly and securely all around.

FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET REMARQUES IMPORTANTES :

- Lire l'intégralité des instructions d'utilisation avant l'utilisation. Si le Livingston Black Doubletta devait être remis à un tiers, lui remettre également les présentes instructions d'utilisation.
- L'appareil est uniquement destiné à un usage privé.
- Il est uniquement prévu pour la préparation d'aliments. Ne pas utiliser l'appareil à des fins pour lesquelles il n'est pas conçu.
- Avant l'utilisation, vérifier l'absence de dommages extérieurs visibles sur le système de cuisson. Ne pas utiliser une poêle abîmée.
- Ce système de cuisson peut être utilisé par des enfants dès 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils sont supervisés ou ont été instruits quant à l'utilisation sûre de la poêle et ont compris les dangers qui en découlent. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec le système de cuisson. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Pendant l'utilisation, ne pas laisser le système de cuisson sans surveillance.
- Avant la première utilisation, nettoyer les deux modules de cuisson avec un détergent doux et de l'eau tiède.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes à mains nues.
- Le Livingston Black Doubletta produit de la chaleur - des éclaboussures peuvent être projetées pendant l'utilisation. Utiliser le couvercle en verre associé ou prendre les précautions nécessaires pour exclure tout risque de brûlures, d'incendie et autres blessures ou dommages matériels.
- Le couvercle peut devenir brûlant et de l'air chaud peut s'échapper de la soupape à vapeur - il existe un risque de blessures. Si les modules de cuisson ne sont pas placés correctement sur la zone de cuisson, le manche peut devenir brûlant - risque de blessures.
- Si de l'huile ou de la graisse chaude venait à s'enflammer, mettre la cuisinière hors service

avant de prendre des mesures adaptées pour éteindre l'incendie. Ne pas verser d'eau froide dans la poêle quand elle est encore chaude.

- Avant le nettoyage, s'assurer que la poêle a complètement refroidi.
- Ne PAS faire refroidir le couvercle en verre chaud avec de l'eau froide car il pourrait être endommagé à cause du choc thermique.

Montage du manche sur le couvercle en verre (contenu uniquement dans le set Deluxe) – **Illustration 2**

Monter le manche sur le couvercle en verre à l'aide d'un tournevis. Veiller à ne pas trop forcer car cela risque d'endommager le couvercle en verre. Si le manche devait se desserrer avec le temps, resserrer la vis à l'aide d'un tournevis.

Panier de friture (contenu uniquement dans le set Deluxe) – **Illustration 3** : Le manche du panier de friture peut être retiré du dispositif de retenue par simple pression et serré sous l'arceau.

TRAVAILLER AVEC LE LIVINGTON BLACK DOUBLETTA

Le Livington Black Doubletta est adapté à tous les types de cuisinières.

Rôtir et cuire : Le Livington Black Doubletta dispose de 2 surfaces de poêle différentes. Une zone de grill (poêle à griller) dotée de rainures pour saisir la viande ou le poisson à vif et un fond de poêle lisse (sauteuse) pour faire dorer les légumes, les œufs, etc.

1. Faire chauffer à feu doux le module de cuisson Livington Black Doubletta et ajouter de la matière grasse (selon les goûts). Le système de cuisson est toutefois parfaitement adapté à une cuisson « sans matière grasse ».
2. Sélectionner la température de cuisson requise. La température de cuisson optimale est atteinte lorsque la matière grasse s'est répartie uniformément (env. 180 °C).
3. Déposer les aliments à cuire ou rôtir sur la zone correspondante et baisser la température.
4. Au début, les aliments (par ex. viande) collent, puis se décollent par eux-mêmes après quelques secondes ; seulement là, il est possible de les retourner en un tournemain avec le système de cuisson Doubletta et de finir la cuisson à feu doux.

Conseils :

- Pour de meilleurs résultats de cuisson, verser quelques gouttes d'huile alimentaire dans les deux modules de cuisson Doubletta légèrement chauffées et frotter à l'aide d'un papier absorbant.
- Lors de la préparation des plats, utiliser dès que possible le « mode de cuisson couvert », c.-à-d. fermer les modules de cuisson ! Cela permet d'économiser du temps et de l'énergie !

Faire faire : Pour faire frire les aliments, utiliser le panier de friture fourni. Verser autant de graisse de friture que nécessaire (en fonction des aliments).

Conseils de nettoyage et d'entretien

- Toujours laisser les modules de cuisson refroidir complètement avant le nettoyage.
- Pour nettoyer, ne pas utiliser de détergents et de chiffons de nettoyage abrasifs ni de laine d'acier. Cela risquerait d'endommager le revêtement.
- Ne pas laisser sécher les résidus de cuisson ! Cela facilite le nettoyage !
- S'il reste des résidus de cuisson : faire tremper dans de l'eau tiède pendant quelques temps et utiliser un produit vaisselle doux.

- Sécher immédiatement les modules de cuisson afin d'éviter tout dépôt de calcaire.
- Afin de garantir une durée de vie du revêtement particulièrement longue, nous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique.
- Toutes les pièces du Livington Black Doubletta peuvent également être lavées au lave-vaisselle.

Remarque : il est recommandé de retirer l'anneau d'étanchéité lors du nettoyage car des résidus de graisse et d'aliments peuvent s'accumuler en dessous. Après le nettoyage, nous recommandons de tirer d'abord l'anneau sur toute la poêle afin que l'anneau d'étanchéité soit tendu. Le tirer ensuite petit à petit sur le bord de la poêle jusqu'à ce qu'il soit placé fermement et en toute sécurité sur tout le pourtour.

IT

AVVERTENZE IMPORTANTI E AVVERTENZE DI SICUREZZA:

- Prima dell'uso leggere interamente le istruzioni per l'uso. Se si cede Livington Black Doubletta a terzi, è necessario consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso privato.
- Il dispositivo è adatto solo per la preparazione dei cibi. Non utilizzare il dispositivo per finalità diverse dall'uso previsto.
- Prima di utilizzare il sistema di cottura, controllare se presenta danni esterni visibili. Non usare la padella se è danneggiata.
- Questo sistema di cottura può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno le necessarie esperienze e / o conoscenze, solo sotto supervisione o solo se istruiti sull'uso sicuro della padella e se ne hanno compreso i rischi derivanti. I bambini non devono giocare con il sistema di cottura. La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Non lasciare il sistema di cottura incustodito durante l'uso.
- Prima del primo utilizzo pulire i due moduli di cottura con un detersivo delicato e acqua calda.
- Non toccare le superfici calde a mani nude.
- Livington Black Doubletta produce calore, durante l'uso possono generarsi schizzi. Utilizzare l'apposito coperchio di vetro o adottare precauzioni



atte ad escludere il pericolo di scottature, incendio e altri danni a persone o beni.

- Il coperchio può riscaldarsi e attraverso la valvola per il vapore può uscire aria calda; sussiste il pericolo di lesioni. Se non si colloca correttamente il modulo di cottura sul piano di cottura, il manico può riscaldarsi; pericolo di lesioni.
- Se l'olio o il grasso caldo si incendia, spegnere il fornello prima di adottare adeguate misure antincendio. Non versare acqua fredda nella padella quando è ancora calda.
- Prima di pulire la padella assicurarsi che si sia raffreddata completamente.
- **NON** raffreddare il coperchio di vetro caldo con acqua fredda, poiché il coperchio potrebbe subire danni a causa dello shock termico.

Montaggio del manico sul coperchio di vetro (contenuto solo nel set Deluxe) – **Figura 2:**

Montare il manico sul coperchio di vetro con un cacciavite. Non esercitare troppa forza, altrimenti il coperchio di vetro può subire danni. Se il manico dovesse allentarsi con il passare del tempo, stringere le vite con un cacciavite.

Insero cestello per frittura (contenuto solo nel set Deluxe) – **figura 3:**

L'impugnatura dell'inserto cestello per frittura può essere prelevata dal dispositivo di supporto mediante una lieve compressione e incastrata sotto la staffa.

USO DI LIVINGTON BLACK DOUBLETTA

Livington Black Doubletta è adatta a tutti i tipi di fornello.

Arrostire e cucinare: La sua Livington Black Doubletta dispone di 2 superfici della padella differenti. Una superficie grill (padella grill) con nervature per grigliare direttamente carne o pesce e una fondo della padella liscio (padella per arrostiti) per cuocere verdure, cuocere uova ecc.

1. Riscaldare leggermente il modulo di cottura Livington Black Doubletta e aggiungervi del grasso (secondo i gusti). **Il sistema di cottura è comunque adatto anche a cucinare e arrostitire „senza grasso“.**
2. Selezionare la temperatura di cottura necessaria. La temperatura di cottura ottimale (circa 180 °C) si raggiunge quando il grasso si è distribuito uniformemente.
3. Collocare l'alimento da cucinare o arrostitire sul rispettivo lato e ridurre la temperatura.
4. All'inizio l'alimento da arrostitire (ad es. carne) si attacca, dopo qualche secondo si stacca da solo; solo a questo punto girarlo a mano con il sistema di cottura Doubletta e ultimare la cottura al livello minimo.

Suggerimenti:

- Per risultati ancora migliori versare qualche goccia d'olio sui due moduli di cottura Doubletta leggermente riscaldati e strofinarle con un panno di carta da cucina.
- Per la preparazione dei piatti usare il più spesso possibile il „procedimento di cottura coperto“, cioè chiudere i moduli di cottura! In questo modo si risparmiano tempo ed energia.

Friggere: Per friggere gli alimenti utilizzare l'inserto cestello per frittura in dotazione. A seconda delle necessità (in base al rispettivo alimento) versare grasso a sufficienza.

Suggerimenti per la pulizia e la piccola manutenzione

- Fare raffreddare sempre completamente i moduli di cottura prima della pulizia.
- Per la pulizia non utilizzare detersivi o panni abrasivi né lana d'acciaio. In caso contrario si potrebbe danneggiare il rivestimento.
- Non lasciare che i residui di cottura si asciughino! In questo modo si agevola la pulizia!
- Se tuttavia per una volta dovessero esservi residui di cottura: farli ammorbidire per qualche tempo in acqua calda e utilizzare un detersivo delicato.
- Asciugare subito la padella in modo che non si formino macchie di calcare.
- Per garantire una durata particolarmente prolungata del rivestimento, si consiglia di utilizzare utensili da cucina in legno o plastica.
- Tutti i pezzi di Livington Black Doubletta sono adatti anche alla lavastoviglie.

Nota: si consiglia di rimuovere l'anello di tenuta per la pulizia, poiché i residui di grasso e alimenti potrebbero accumularsi sotto di esso. Dopo la pulizia vi consigliamo prima di rimuovere l'anello sopra la padella completa in modo che l'anello di quarzazione sia serrato. Successivamente tirarlo gradatamente oltre il bordo della padella fino a che non poggia tutto intorno in modo saldo e sicuro.

BELANGRIJKE INFORMATIE EN VEILIGHEIDSISTRUCTIES:

- Lees voor het gebruik de gebruikshandleiding volledig door. Indien het apparaat Livington Black Doubletta doorgegeven wordt aan derden, dient deze gebruikshandleiding eveneens overhandigd te worden.
- Het apparaat is alleen voor privégebruik bedoeld.
- Het apparaat is alleen geschikt voor de bereiding van voedingsmiddelen. Gebruik het apparaat uitsluitend voor de beoogde doeleinden.
- Voorafgaand aan het gebruik dient het kookstelsel op eventuele zichtbare uitwendige schade gecontroleerd te worden. Een beschadigde pan mag niet gebruikt worden.
- Dit kookstelsel mag alleen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en/of kennis, als zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn over het veilige gebruik van de pan en indien ze de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het kookstelsel spelen. Reiniging en onderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Verlies het kookstelsel tijdens het gebruik nooit uit het oog.
- Maak voorafgaand aan het eerste gebruik de beide kookmodules met zachte schoonmaakmiddelen en met warm water schoon.
- Raak hete oppervlakken niet met de blote hand aan.
- Livington Black Doubletta ontwikkelt hitte - tijdens het gebruik kan er sprake zijn van spatten. Gebruik het bijbehorende glazen deksel of neem de gepaste voorzorgsmaatregelen om het risico op brandwonden, brand, en overige persoonlijke en materiële schade uit te sluiten.
- Het deksel kan heet worden, en via het dampventiel kan hete lucht ontsnappen - het risico op verwondingen is dan ook aanwezig. Indien de kookmodule niet correct gepositioneerd is op het kookveld, kan de handgreep heet worden - gevaar op verwondingen.
- Indien hete olie of vet zouden ontbranden, schakel

de verwarming dan uit alvorens u de gepaste brandbestrijdingsmaatregelen neemt. Giet nooit koud water in de pan wanneer deze nog heet is.

- Vergewis u er voor het schoonmaken van dat de pan volledig is afgekoeld.
- Het hete glazen deksel mag NOOIT met koud water afgekoeld worden omdat het door de optredende thermische schok zou kunnen beschadigd worden.

Montage van de handgreep op het glazen deksel (enkel inbegrepen in de Deluxe set) - afbeelding 2:

Monteer de handgreep met behulp van een schroevendraaier op het glazen deksel. Let er daarbij op dat u niet teveel kracht gebruikt omdat het glazen deksel anders beschadigd zou kunnen worden. Indien de handgreep in de loop van de tijd los zou komen, kunt u de schroeven met behulp van een schroevendraaier opnieuw aandraaien.

Frituurmand-inzetstuk (enkel in de Deluxe set bevat) - afbeelding 3:

De handgreep van het frituurmand-inzetstuk kan door lichtjes samendrukken uit de houder verwijderd worden en onder de beugel ingespannen worden.

WERKEN MET LIVINGTON BLACK DOUBLETTA

Uw Livington Black Doubletta is voor alle types fornuizen geschikt.

Braden en koken: Uw Livington Black Doubletta beschikt over 2 verschillende pan-oppervlakken. Een grillvlak (grillpan) met grillribbels om vlees of vis te braden, en een gladde panbodem voor het garen van groenten, eieren, enz.

1. Warm de Livington Black Doubletta kookmodule lichtjes op en voeg (naar persoonlijke smaak) vet toe. Het kookstelsel is echter ook ideaal voor het „vetrijn“ koken en braden.
2. Kies de gewenste braadtemperatuur. Zodra het vet zich uniform gedeeld heeft, is een optimale kooktemperatuur (ca. 180 °C) bereikt.
3. Plaats de te braden of te koken voedingswaren op de correcte zone, en breng de temperatuur omlaag.
4. In het begin zullen de voedingsmiddelen (bijv. vlees) enigszins aan de pan kleven, maar na enkele seconden komen ze vanzelf weer los; pas dan kunt u ze omdraaien met het Doubletta kookstelsel en op een laag vuurtje garen.

Tips:

- Voor nog betere resultaten kunt u een paar druppels voedingsolie in de beide, lichtjes verwarmde Doubletta kookmodule verwarmen en deze uitspreiden met behulp van een papieren keukendoek.
- Gebruik bij het bereiden van uw gerechten zo vaak mogelijk het „afgedekte kookproces“, d.w.z. de kookmodule sluiten! Dit bespaart tijd en energie!

Frituren: Gebruik voor het frituren van uw levensmiddelen het meegeleverde frituurmand-inzetstuk. Vul naar behoefte (afhankelijk van het levensmiddel) voldoende frituurvet bij.

Tips voor de reiniging en het onderhoud

- De kookmodule dient voorafgaand aan de reiniging steeds volledig afgekoeld te zijn.
- Voor het reinigen mogen geen schurende schoonmaakmiddelen, schoonmaakdoekjes, of staalwol gebruikt worden. Dit kan de coating beschadigen.



- Laat etensresten niet opdrogen en aankoeken! Dit vergemakkelijkt de schoonmaak!
- Indien er toch sprake zou zijn van aangehechte etensresten, volstaat het deze gedurende een tijdje in heet water te laten weken, en vervolgens een zacht spoelmiddel te gebruiken.
- Droog de pan onmiddellijk af, zodat er geen kalkafzetting kan plaatsvinden.
- Om een bijzonder lange levensduur van de coating te kunnen verzekeren, raden wij het gebruik van kookhulpmiddelen uit hout of uit kunststof aan.
- Alle onderdelen van uw Livington Black Doubletta zijn ook geschikt voor de vaatwasmachine.

Opmerking: het is raadzaam om de afdichting tijdens het reinigen te verwijderen, omdat zich daar vet en etensresten kunnen verzamelen. We raden aan om na het reinigen eerst de ring over de hele pan trekken zodat de afdichting aangespannen is. Vervolgens trekt u dit verder aan over de rand van de pan, totdat de afdichtingsring rondom vast en veilig zit.

HU

FONTOS UTASÍTÁSOK ÉS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK:

- Használat előtt olvassa végig a használati útmutatót. Amennyiben a Livington Doublettát harmadik félnek továbbadja, úgy a jelen használati útmutatót is át kell adnia az edénykészlettel együtt.
- Az eszközt kizárólag magáncélú használatra tervezték.
- A készülék csak élelmiszerkészítés céljára felel meg. Ne használja az eszközt olyan célokra, melyeknek nem felel meg.
- Használat előtt ellenőrizze a főzőrendszert, hogy nincsenek-e rajta látható sérülések. Sérült serpenyő használata tilos.
- Ezt a főzőrendszert 8 évnél fiatalabb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel, illetve tapasztalattal és megfelelő tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy pedig akkor, ha elsajátították az eszköz biztonságos használatát, és megértették az abból fakadó veszélyeket, Gyermekek nem játszhatnak a főzőrendszerrel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetik el.
- Használat közben a főzőrendszert ne hagyja felügyelet nélkül.
- Első használatba vétel előtt mindkét főzőmodult enyhe tisztítószerszel és meleg vízzel tisztítsa meg.
- Pusztá kézzel ne érintsen meg forró felületeket.
- A Livington Black Doubletta hőt termel - és

- használat közben forró gőzt fröcskölhet szét. Használjon az edényhez illő üvegfedőt, ill. járjon el megfelelő elővigyázatossággal, hogy a megégés, a tűz kialakulása és az egyéb személyi sérülések vagy anyagi károk kizárhatóak legyenek.
- A fedő felforrósodhat, a gőzszeléből pedig forró levegő csaphat ki - tehát fennáll a sérülés veszélye. Amennyiben a főzőmodulokat nem megfelelő módon helyezi el a főzőlapon, az edények füle átforrósodhat - ez pedig sérülésveszélyt hord magában.
- Ha a forró olaj vagy zsír meggyulladna, kapcsolja ki a tűzhelyet, mielőtt hozzákezd a tüzeset elhárítását célzó megfelelő intézkedésekhez. Töltsön hideg vizet a serpenyőbe, ha az még forró.
- Tisztítás előtt győződjön meg róla, hogy a serpenyő teljesen lehült-e.
- A forró üvegfedőt NE hideg vízzel hűtse le, mivel a hőmérsékleti sokk következtében a fedél megsérülhet.

A nyél felfogatása az üvegfedőre (csak a Deluxe Set-ben kapható) - **2. ábra:**

A nyelet csavarhúzó segítségével szerelje fel az üvegfedőre. Szerelés közben ügyeljen arra, hogy ne fejtessen ki túl nagy erőt a csavar meghúzásakor, mert az üvegfedő megsérülhet. Ha a nyél a használat során meglazul, rögzítőcsavarját csavarhúzóval húzza meg.

Fritőzkosárbetét (csak Deluxe Set formájában kapható) - **3. ábra:**

A fritőzkosárbetét tartónyelét annak enyhe összenyomásával lehet kivenni a tartószerkezetből és beszorítani a kengyel alá.

A LIVINGTON BLACK DOUBLETTÁVAL VÉGZETT MUNKÁLATOK
Az Ön által vásárolt Livington Black Doubletta mindeféle tűzhelytípuson alkalmazható.

Sütés és főzés: A Livington Black Doubletta 2 különböző serpenyőfelülettel rendelkezik. Az egyik a grillezőfelület (grillszempenyő) grillezőcsikkokkal hús vagy hal erőteljesebb átsütéséhez, a másik pedig egy sima serpenyőalj (normál serpenyő) zöldségek, tojás stb. rövidebb ideig tartó sütéséhez.

1. Enyhén melegítse fel a Livington Black Doubletta főzőmodult, és (ízles szerint) tegyen bele zsiradékot.
A főzőrendszer azonban „sírmentes” főzésre és sütésre is kiválóan alkalmas.
2. Válassza ki a szükséges sütési hőmérsékletet. Amikor a zsír egyenletesen eloszlott, az edény elérte az optimális főzési hőmérsékletet (kb. 180°C).
3. A sütésre vagy főzésre szánt ételt tegye bele a serpenyőbe, a hőmérsékletet pedig csökkentse.
4. Kezdetben a grillezésre/sütésre kerülő étel (pl. hús) még odaragad a serpenyő aljához, néhány másodperc elteltével azonban magától elválik onnan; ezt követően fordítsa át az ételt a Doubletta főzőrendszerben, és alacsonyabb fokozaton párolja az ételt.



1. Varný modul Livingston Black Doubletta lehce zahřejte a (a podle chuti) přidejte tuk. **Varný systém je ale ideální k vaření a smažení „bez tuku“.**
2. Zvolte potřebnou teplotu smažení. Pokud se tuk rovnoměrně rozložil, je dosažena optimální varná teplota (cca 180°C).
3. Vložte na příslušné straně potraviny ke smažení nebo k vaření a snižte teplotu.
4. Zpočátku se grilovaná/smažená potravina (např. maso) přichytí, po několika sekundách se sama uvolní; teprve poté ji ručním otočením pomocí varného systému Doubletta obraťte a dokončete přípravu na nízký stupeň.

Tipy:

- Pro ještě lepší výsledky vaření přidejte na oba mírně zahřáté varné moduly Doubletta několik kapek stolního oleje a rozetřete je papírovou kuchyňskou utěrkou.
- Při přípravě svého pokrmu používejte co možná nejčastěji „vaření při zakryté nádobě“, tzn. zavřete varné moduly! To šetří čas a energii!

Fritování: K fritování potravin použijte dodanou vložku fritovací koš. V případě nezbytnosti naplněte (podle druhu potravin) dostatek fritovacího tuku.

Tipy pro čištění a péči

- Varné moduly nechte před čištěním vždy úplně vychladnout.
- Nepoužívejte k čištění drsné čisticí prostředky, čisticí utěrky nebo ocelové drátěnky. Můžete tím poškodit povrchovou vrstvu.
- Zbytky potravin po vaření nenechte zaschnout! To usnadňuje čištění!
- Pokud přece jen zůstanou zbytky pokrmu: nechte nějakou dobu odmočit v horké vodě a použijte jemný mycí prostředek.
- Varné moduly ihned osušte, aby nevznikla vápenitá usazenina.
- Pro zajištění zachování zvláště dlouhé životnosti povrchu doporučujeme použití kuchyňských pomůcek ze dřeva nebo plastu.
- Všechny části vašeho produktu Livingston Black Doubletta jsou také vhodné k mytí v myčce nádobí.

Upozornění: Doporučujeme při čištění vyjmát těsnící kroužek, protože se pod ním mohou usazovat zbytky tuku a potravin. Po vyčištění doporučujeme kroužek nejdříve přetáhnout přes celou pánev tak, aby byl těsnící kroužek napnutý. Následně ho postupně přetahujte přes okraj pánve, až je dokola pevně a bezpečně usazený.

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.

GR

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΟΔΗΓΙΕΣ:

- Διαβάστε πλήρως τις οδηγίες λειτουργίας πριν από τη χρήση. Εάν το Livingston Black Doubletta μεταβιβάζεται σε τρίτους, θα πρέπει να συμβεί το αντίστοιχο και με τις οδηγίες χρήσης.
- Η συσκευή προορίζεται μόνο για

οικιακή χρήση.

- Η συσκευή είναι κατάλληλη μόνο για την προετοιμασία φαγητού. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για χρήση πέρα από την προβλεπόμενη.
- Ελέγξτε το προϊόν για τυχόν ορατές εξωτερικές ζημιές πριν από τη χρήση. Ποτέ μην το χρησιμοποιείτε εάν έχει υποστεί ζημιά.
- Αυτό το σύστημα μαγειρέματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, ή από άτομα με περιορισμένη σωματική, αισθητηριακή ή ψυχική ικανότητα ή έλλειψη εμπειρίας ή / και γνώσης, μόνο εάν εποπτεύονται ή καθοδηγούνται προκειμένου να διασφαλιστεί η ασφαλής χρήση του προϊόντος. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με το σύστημα μαγειρέματος. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Μην αφήνετε ποτέ το σύστημα μαγειρέματος χωρίς επιτήρηση κατά τη χρήση.
- Καθαρίστε με ήπιο απορρυπαντικό και ζεστό νερό πριν από την πρώτη χρήση.
- Μην αγγίζετε ποτέ τις ζεστές επιφάνειες με τα γυμνά χέρια σας.
- Στο Livingston Black Doubletta παράγονται υψηλές θερμοκρασίες – πιπίλισμα μπορεί να συμβεί κατά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε το σχετικό γυάλινο καπάκι ή λάβετε τις κατάλληλες προφυλάξεις για να αποφύγετε τον κίνδυνο εγκαυμάτων, πυρκαγιάς και άλλου προσωπικού τραυματισμού ή φθοράς στο ίδιο το προϊόν.
- Το καπάκι μπορεί να ζεσταθεί και ο καυτός αέρας μπορεί να διαφύγει μέσω της βαλβίδας ατμού - αυτό μπορεί να δημιουργήσει κίνδυνο τραυματισμού. Εάν η μονάδα μαγειρέματος δεν έχει



τοποθετηθεί σωστά στην εστία, η λαβή μπορεί να ζεσταθεί - αυτό ενέχει κίνδυνο τραυματισμού.

- Εάν ποτέ αρχίσει να παίρνει φωτιά το ζεστό λάδι ή λίπος, απενεργοποιήστε την κουζίνα πριν λάβετε τα κατάλληλα μέτρα κατά της πυρκαγιάς. Ποτέ μην ρίχνετε κρύο νερό στο τηγάνι ενώ είναι ακόμα ζεστό.
- Βεβαιωθείτε ότι το τηγάνι έχει κρυώσει εντελώς πριν τον καθαρισμό.
- ΠΟΤΕ μην ψύχετε το γυάλινο καπάκι με κρύο νερό, καθώς η απότομη εναλλαγή θερμοκρασίας μπορεί να το καταστρέψει.

Σύνδεση της λαβής στο γυάλινο καπάκι (περιλαμβάνεται μόνο με το Deluxe σετ) - Εικ. 2:

Συνδέστε τη λαβή στο γυάλινο καπάκι χρησιμοποιώντας ένα κατασβίδι. Βεβαιωθείτε ότι δεν ασκείτε υπερβολική δύναμη, διαφορετικά ενδέχεται να προκαλέσετε ζημιά στο γυάλινο καπάκι. Εάν η λαβή χαλαρώσει με την πάροδο του χρόνου, σφίξτε ξανά τη βίδα χρησιμοποιώντας ένα κατασβίδι.

Ένθετο καλαθιού για βαθύ τηγάνισμα (περιλαμβάνεται μόνο με το σετ Deluxe) - Εικ. 3:

Η λαβή του ενθέτου καλαθιού τηγανίσματος μπορεί να αφαιρεθεί πιέζοντάς την απαλά από το σύστημα συγκράτησής της και ξεμπλοκάροντας την από το κάτω στήριγμα.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣΤΟ LIVINGTON BLACK DOUBLETTA

Το Livingston Black Doubletta είναι κατάλληλο για όλους τους τύπους εστιών.

Τηγάνισμα και μαγείρεμα: Το Livingston Black Doubletta διαθέτει 2 διαφορετικές επιφάνειες μαγειρέματος. Επιφάνεια ψησίματος (γκριλ) που προσομοιάζει σε σχάρα για κρέας ή ψάρι, και λεία επιφάνεια μαγειρέματος για ψήσιμο λαχανικών, αυγών κ.λπ.

1. Ζεστάνετε ελαφρά τη μονάδα μαγειρέματος Livingston Black Doubletta και προσθέστε το μαγειρικό λίπος της αρεσκείας σας (ανάλογα με το γούστο σας). Το σύστημα μαγειρέματος είναι επίσης ιδανικό για μαγείρεμα και τηγάνισμα χωρίς λιπαρά.
2. Επιλέξτε την απαιτούμενη θερμοκρασία μαγειρέματος. Μόλις το λίπος απλωθεί ομοιόμορφα, έχει επιτευχθεί η βέλτιστη θερμοκρασία μαγειρέματος (περίπου 180°C).
3. Εισαγάγετε τα τρόφιμα που θέλετε να επεξεργαστείτε στην αντίστοιχη πλευρά και μειώστε τη θερμοκρασία.
4. Αρχικά, το ψητό / τηγανητό φαγητό (π.χ. κρέας) θα κολλήσει και στη συνέχεια θα χαλαρώσει μετά από

λίγα δευτερόλεπτα. Μόνο έπειτα από αυτό μπορείτε να ανακατέψετε το φαγητό στο σύστημα μαγειρέματος Doubletta και να τελειώσετε το μαγείρεμα σε χαμηλή ρύθμιση θερμοκρασίας.

Συμβουλές:

- Για ακόμη καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος, προσθέστε μερικές σταγόνες λάδι στη μονάδα μαγειρέματος Doubletta μόλις θερμανθεί, και ελαφρά τρίψτε το λάδι με χαρτοπετσέτα.
- Όταν προετοιμάζετε το φαγητό σας, χρησιμοποιήστε την τεχνική «σκεπαστού μαγειρέματος» όσο το δυνατόν συχνότερα, δηλαδή κλείστε τη μονάδα μαγειρέματος! Αυτό θα εξοικονομήσει χρόνο και ενέργεια!

Τηγάνισμα: Χρησιμοποιήστε το παρεχόμενο ένθετο καλαθιού τηγανίσματος για να τηγανίσετε το φαγητό σας. Χρησιμοποιήστε επαρκές μαγειρικό λίπος, όπως απαιτείται ανάλογα με το είδος του τροφίμου.

Συμβουλές φροντίδας και καθαρισμού

- Να αφήνετε πάντα τη μονάδα μαγειρέματος να κρυώσει εντελώς πριν από τον καθαρισμό.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ λειαντικά καθαριστικά, πανάκια καθαρισμού ή συρμάτινες βούρτσες για καθαρισμό. Αυτά μπορεί να καταστρέψουν την επίστρωση.
- Μην αφήνετε τα υπολείμματα τροφίμων να ξεραθούν! Αυτό διευκολύνει τον καθαρισμό!
- Εάν τυχόν υπολείμματα μαγειρέματος ξεραθούν: μουλιάστε τα σε ζεστό νερό για ένα χρονικό διάστημα και καθαρίστε με ήπιο απορρυπαντικό.
- Στεγνώστε αμέσως τη μονάδα μαγειρέματος, έτσι ώστε να μην δημιουργηθούν άλατα.
- Για να διασφαλίσει η μακροζωία της επίστρωσης, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε εργαλεία κουζίνας από ξύλο ή πλαστικό.
- Όλα τα μέρη του Livingston Black Doubletta είναι κατάλληλα για το πλυντήριο πιάτων.

Σημείωση: Σας συνιστούμε να αφαιρέσετε το δακτύλιο στεγανοποίησης κατά τον καθαρισμό, καθώς μπορεί να συσσωρευτούν υπολείμματα λίπους και τροφίμων. Μετά τον καθαρισμό, σας συνιστούμε να εφαρμόσετε πρώτα το δακτύλιο στεγανοποίησης σε ολόκληρο το τηγάνι, για να τον τεκνώσετε με άνεση. Στη συνέχεια, τραβήξτε τον σταδιακά πάνω από την άκρη του σκεύους μέχρι να καθίσει σταθερά και με ασφάλεια περιμετρικά του σκεύους.

RO

MENTIUNI IMPORTANTE ȘI INDICAȚII DE SECURITATE:

- Citiți complet instrucțiunea de utilizare înainte de folosire. Dacă aparatul Livingston Black Doublett este transferat unor terți, atunci și această instrucțiune de utilizare trebuie predată de asemenea.
- Aparatul este destinat numai pentru utilizarea privată.



- Aparatul este adecvat numai pentru prepararea alimentelor. Nu folosiți aparatul pentru scopuri pentru care nu este destinat.
- Înainte de utilizare controlați dacă există la exterior defecțiuni vizibile ale sistemului de gătit. O tigaie avariata nu mai poate fi folosită.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârsta de 8 ani și mai mare ca și de persoane având capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau instruite în utilizarea în siguranță a aparatului și care au înțeles pericolele care decurg din acestea. Copiilor nu le este permis să se joace cu sistemul de gătit. Operațiile de curățare și întreținere aflate în responsabilitatea utilizatorului nu sunt permise să fie efectuate de către copii dacă nu sunt supravegheați.
- Nu lăsați sistemul de gătit nesupravegheat în timpul utilizării.
- Înainte de prima utilizare curățați ambele module de gătit cu un detergent blând și apă caldă.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți cu mâna neacoperită.
- Livingston Black Doubletta dezvoltă căldură - în timpul utilizării pot apărea stropiri. Pentru a exclude pericolul de arsuri, foc și vătămări de persoane sau daune materiale utilizați capacul din sticlă adecvat, respectiv, luați măsuri de prevenție corespunzătoare.
- Capacul se poate încinge din cauza căldurii și prin supapa de abur poate ieși aer fierbinte - există pericol de rănire. Amplasarea incorectă a modulelor de gătit pe plită poate înfierbânta mânerul - risc de rănire.
- Dacă uleiul fierbinte sau grăsimea se aprind, opriți focul la plită, înainte de a lua măsuri adecvate de stingere a incendiilor. Nu turnați apă rece în tigaie cât timp este încă fierbinte.
- Înainte de curățare, asigurați-vă că tigaia s-a răcit complet.
- NU răciți capacul din sticlă fierbinte cu apă rece, deoarece capacul poate fi deteriorat de șocul de termic.

Montare mâner pe capacul din sticlă (cuprins numai în setul Deluxe) - **Figura 2:** Montați mânerul pe capacul din sticlă cu ajutorul unei șurubelnițe. Aveți grijă să nu folosiți prea multă forță, altfel capacul din sticlă poate fi deteriorat. Dacă mânerul capacului se slăbește în timp, restrângeți șurubul cu o șurubelniță.

Insert coș de prăjit (cuprins numai în setul Deluxe) - **Figura 3:**

Mânerul insertului coș de prăjit se poate scoate din dispozitivul de fixare prin strângere ușoară și se poate fixa în interior sub consolă.

OPERAREA CU LIVINGTON BLACK DOUBLETTA

Livington Black Doubletta dumneavoastră este adecvată pentru toate tipurile de plită.

Prăjire și fierbere: Livingston Black Doubletta dumneavoastră dispune de 2 suprafețe diferite de tigaie. O suprafață de grill (tigaia pentru grill) cu linii de grătar pentru prăjirea puternică a cărnii sau a peștelui și un fund plat de tigaie (tigaie de prăjire) pentru rumenirea legumelor, ouălor etc.

1. Modulul de gătit Livingston Black Doubletta se încălzește ușor și (după gust) se adaugă grăsime. **Dar sistemul de gătit este adecvat ideal și pentru fierberea și prăjirea „fără grăsime”.**
2. Selectarea temperaturii de prăjire necesare. Odată ce grăsimea s-a distribuit uniform, înseamnă că s-a atins temperatura optimă de gătit (cca 180°C).
3. Așezați bunurile de prăjit și de gătit pe suprafețele respective și reduceți temperatura.
4. La început bunurile de grill/prăjire se lipeșc de suport (de ex. carnea), dar după câteva secunde se desprind de la sine; de abia atunci, printr-o rotire de mână reduceți temperatura pe o treaptă inferioară și cu sistemul de gătit Doubletta terminați de gătit.

Sfaturi:

- Pentru rezultate chiar mai bune, adăugați câteva picături de ulei de gătit în ambele module de gătit Doubletta preîncălzite ușor și repartizați-le uniform cu un prosop de hârtie pentru bucătărie.
- La prepararea mâncărurilor dumneavoastră utilizați cât de des posibil „procedeul de gătit acoperit”, aceasta însemnând închiderea modulelor de gătit! Acest mod economisește timp și energie!

Prăjire: Pentru a prăji preparatele dumneavoastră folosiți insertul coș de prăjit furnizat. Funcție de necesitate completați cu suficientă grăsime pentru prăjire (dependent de mâncarea respectivă).

Sfaturi pentru curățare și îngrijire

- Lăsați întotdeauna modulele de gătit să se răcească complet înainte de curățare.
- Pentru curățare nu folosiți produse de curățat abrazive, cărpe de curățare sau vată de oțel. Astfel căptușeala antiaderentă ar putea fi deteriorată.
- Nu lăsați resturile de gătit să se usuce! Aceasta ușurează curățarea!
- Dacă mai există totuși resturi de gătit: lăsați la înmuiat un timp în apă fierbinte și folosiți un detergent blând de spălat vase.
- Uscați imediat prin ștergere modulele de gătit, astfel încât să nu se formeze o depunere de calcar.
- Pentru a asigura o durată de viață deosebit de lungă a căptușelii antiaderente, vă recomandăm utilizarea ustensilelor de bucătărie din lemn sau plastic.
- Toate componentele Livingston Black Doubletta sunt compatibile cu spălarea în mașinile de spălat vase.

Mențiune: se recomandă scoaterea inelului de etanșare înainte de curățare, pentru că sub el se pot acumula resturi de mâncare și grăsime. După curățare, vă recomandăm să trageți mai întâi inelul de etanșare peste tigaia completă, astfel încât inelul de etanșare să fie tensionat. Apoi trageți-l puțin câte puțin peste marginea tigăii până când se așează strâns și sigur.

WAŻNE WSKAZÓWKI I WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA:

- Przeczytaj w całości niniejszą instrukcję obsługi przed rozpoczęciem użytkowania. Jeżeli sprzęt Livington Black Doubletta zostanie przekazany osobie trzeciej, należy wraz z nim przekazać również niniejszą instrukcję obsługi.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego.
- Urządzenie służy wyłącznie do przygotowywania żywności. Nie używać go do celów, do których nie jest przeznaczone.
- Przed zastosowaniem należy sprawdzić zestaw do gotowania pod kątem widocznych uszkodzeń zewnętrznych. Uszkodzonej patelni nie wolno używać.
- Ten zestaw do gotowania może być używany przez dzieci w wieku od lat 8 lub przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli będą one pod nadzorem lub zostały pouczone o bezpiecznym korzystaniu z patelni i znają zagrożenia z tym związane. Dzieci nie mogą bawić się systemem do gotowania. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Podczas stosowania nie należy pozostawiać zestawu do gotowania bez nadzoru.
- Przed pierwszym użyciem należy umyć obydwa moduły do gotowania ciepłą wodą z łagodnym środkiem czyszczącym.
- Nie dotykać gorących powierzchni nieostonętą ręką.
- Sprzęt Livington Black Doubletta wytwarza ciepło - podczas stosowania mogą wystąpić rozpryski. Używaj przynależnych do zestawu szklanych pokrywek wzgl. zachowaj odpowiednie środki ostrożności, aby wykluczyć niebezpieczeństwo oparzenia, pożaru lub innych strat osobowych czy materialnych.
- Pokrywka może się nagrzewać, a gorące powietrze może wydostawać się przez zawór parowy - istnieje ryzyko obrażeń. W przypadku nieprawidłowego umieszczenia modułów na płycie kuchennej może

rozgrzać się uchwyt - ryzyko obrażeń.

- Jeśli zapali się gorący olej lub tłuszcz, przed podjęciem odpowiednich środków w celu ugaszenia ognia należy wyłączyć kuchenkę. Nie zalewać patelni zimną wodą, gdy jest jeszcze gorąca.
- Przed czyszczeniem patelni, należy upewnić się, że jest całkowicie wystudzona.
- Rozgrzanych szklanych pokrywek NIE ochładzać zimną wodą, ponieważ wtedy może je uszkodzić szok temperaturowy.

Montaż uchwyty do szklanej pokrywki (tylko w zestawie Deluxe) - rys. 2

Przymocuj uchwyt do szklanej pokrywki za pomocą wkrętaka. Zwróć przy tym uwagę na to, żeby nie użyć zbyt dużej siły, w przeciwnym razie szklana pokrywka może zostać uszkodzona. Jeśli uchwyt po pewnym czasie się poluzuje, należy dokręcić śrubę za pomocą wkrętaka.

Wkład z koszem do frytowania (tylko w zestawie Deluxe) - rys. 3:

Uchwyt wkładu kosza do frytowania można wyjąć z uchwyty delikatnie ściskając go i zaciskając pod pałką.

PRACA Z UŻYCIEM LIVINGTON BLACK DOUBLETTA

Zestaw Livington Black Doubletta nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek.

BSmażenie i gotowanie: Zestaw Livington Black Doubletta jest wyposażony w patelnię o dwóch różnych powierzchniach. Powierzchnia do grillowania z prążkami grillowymi do opiekania mięsa lub ryb oraz gładka powierzchnia do duszenia i smażenia, do smażenia warzyw, jajek itp.

1. Rozgrzej lekko patelnię Livington Black Doubletta i dodaj tłuszcz (w zależności od gustu). Choć patelnia idealnie nadaje się również do gotowania i smażenia bez tłuszczu.
2. Wybierz wymaganą temperaturę smażenia. Gdy tłuszcz rozpuści się równomiernie, będzie to znaczyło, że temperatura gotowania jest optymalna (ok. 180°C).
3. Włóż żywność do smażenia lub gotowania do odpowiednich stref patelni i obniż temperaturę.
4. Początkowo potrawy z grilla/smażone (np. mięso) przyklejają się do powierzchni, po kilku sekundach same się odklejają; dopiero potem można je błyskawicznie obrócić przy użyciu systemu gotowania Doubletta i gotować do końca na wolnym ogniu.

Wskazówki:

- Aby uzyskać jeszcze lepsze wyniki gotowania, dodaj kilka kropli oleju jadalnego do obu lekko podgrzanych patelni i wetrzaj go papierowym ręcznikiem kuchennym.
- Podczas przygotowywania produktów należy jak najczęściej stosować metodę „gotowania pod przykryciem”, tzn. zamykać moduły gotowania! Dzięki temu oszczędzasz czas i energię!

Głęboka frytownica: Użyj dostarczonej wkładki kosza do frytowania do smażenia produktów w głębokim tłuszczu. W razie potrzeby (w zależności od produktów) należy wypełnić wkładkę odpowiednią ilością tłuszczu do smażenia w głębokim oleju.



Porady dotyczące czyszczenia i konserwacji

- Przed czyszczeniem naczyń zawsze należy odczekać, aż całkowicie ostygną.
- Do czyszczenia nie należy stosować szorujących środków czyszczących, ścierek ani druciaków z wetny stalowej. W ten sposób można spowodować uszkodzenie powłoki.
- Nie dopuszczać do zasychania resztek potraw! To ułatwia czyszczenie!
- Jeśli jednak pozostaną jakieś resztki jedzenia, zanurz je na chwilę w gorącej wodzie i użyj delikatnego detergentu.
- Patelnię należy od razu wysuszyć, aby nie powstały osady kamienia.
- Aby zapewnić szczególnie długą żywotność powłoki, zalecamy stosowanie przyrządów kuchennych wykonanych z drewna lub tworzywa sztucznego.
- Wszystkie części patelni Livington Black Doubletta można także myć w zmywarce do naczyń.

Wskazówka: zaleca się usunięcie pierścienia uszczelniającego podczas czyszczenia, ponieważ pod spodem mogą gromadzić się tłuszcze i resztki żywności. Po oczyszczeniu zalecamy najpierw naciągnąć pierścień na całą patelnię, aby pierścień uszczelniający był naprężony. Następnie stopniowo przeciągnij go przez krawędź patelni, aż będzie mocno i bezpiecznie przylegał dookoła.



Hergestellt in China | Made in China | Fabriqué en Chine | Fabbriato in Cina | Made in China |
Származási hely: Kína | Vyrobeno v Čině | Vyrobené v Číne | Tara de provenienta: China
Wykonane w Chinach



Lebensmittelecht | food-safe | Conforme à l'usage alimentaire | per uso alimentare | levensmiddelveilig | élelmiszer-biztoság | potravinářský |
Bezpečné pre potraviny | Adecvat pentru alimente | Produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością



Elektro
Electric



Ceran
Ceran



Gas
Gas



Induktion
Induction



Spülmaschinengeeignet
Dishwasher safe



**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör |
Dovozce | Dodávateľ | Importator | Importer:**
CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein
EU: MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria
Forgalmazó: Telemarketing International Kft. | 9028 Győr | Fehérvári út 75. | Hungary

DE | AT | CH: 0800 376 36 06 – Kostenlose Servicehotline
HU: + 36 96 961 000 | CZ: + 420 234 261 900 | SK: + 421 220 990 800 | RO: + 40 318 114 000
ROW: +423 388 18 00

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

Stand: 12/2020 | M22336 | M22337