

livington®

BLACK DOUBLETTA



REZEPE
RECEPKÖNYV
RECEPTY
REȚETĂ



AS SEEN ON
TV
ORIGINAL



These recipes can also be found in other languages online:
<https://www.mediashop.tv/DE/livington-black-doubletta/>



DE: HINWEIS: Der aufstellbare Deckel und der Frittier-Korb-Einsatz sind nur im Deluxe-Set enthalten. Sollte es nötig sein, die Speisen in geschlossenem Zustand zuzubereiten nehmen Sie dafür entweder die jeweils andere Pfanne oder den im Deluxe-Set enthaltenen Deckel.

HU: TUDNIVALÓ: A felnyitható fedél és a fritőzkosárbetét csak a Deluxe-készletben található. Amennyiben arra lenne szükség, hogy az ételeket zárt edényben készítse el, a lezáráshoz használja a másik serpenyőt vagy a Deluxe-készletben található fedelet.

CZ: UPOZORNĚNÍ: Nastavitelná poklice a vložka fritovací koš jsou obsaženy jen v sadě Deluxe. Pokud by to bylo nutné, připravujte pokrmy zakryté, k tomu použijte buď vždy druhou pánev nebo poklici obsaženou v sadě Deluxe.

RO: INDICAȚIE: Capacul și accesoriul coș pentru prăjire sunt cuprinse numai în setul Deluxe. Dacă este necesar să pregătiți mâncărurile în stare închisă luați în acest scop ori o altă tigaie ori capacul cuprins în setul Deluxe.



A

DE: GLATTER PFANNEN-BODEN (BRATPFANNE)

für das Anrösten von Gemüse, Eiern etc.

HU: SIMA SERPENYŐALJ (SÜTŐSERPENYŐ)

Zöldségek, tojás stb. rövidebb ideig tartó sütéséhez.

CZ: HLADKÉ DNO PÁNEV (SMAŽÍCÍ PÁNEV)

pro smažení zeleniny, vajec atd.

RO: BAZA NETEDĂ A TIGĂII (TIGAIE-GRĂȚAR):

pentru rumenirea legumelor, ouălor etc.

B

**DE: GRILL-FLÄCHE (GRILLPFANNE)
MIT GRILLSTREIFEN**

für das scharfe Anbraten von Fleisch oder Fisch

**HU: GRILLEZŐFELÜLET (GRILLSERPENYŐ)
GRILLEZŐBARÁZDÁKKAL**

hús vagy hal erőteljesebb átsütéséhez

**CZ: GRILOVACÍ PLOCHA (GRILOVACÍ PÁNEV)
S GRILOVACÍMI ŽEBRY**

pro prudké opečení masa nebo ryb

**RO: SUPRAFAȚA GRĂȚAR (TIGAIE-GRĂȚAR)
CU STRIURI PENTRU GRĂȚAR**

pentru o frigere rapidă a cărnii sau peștelui

REZEPTE RECEPKÖNYV RECEPTY REĀETĀ



Omelette

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig rühren. Pfanne etwas erwärmen und mit Fett ausstreichen. Den Teig mit einer Schöpfkelle auf dem Boden des glatten Pfannen Bodens sorgfältig verteilen. Durch mehrmaliges Wenden auf beiden Seiten goldgelb backen. Die Omeletts können beispielsweise mit Konfitüre, fein geschnittenem Schinken oder Hackfleisch eingerollt werden.

ZUTATEN

1 1/2 l Milch
4 Eier
8-9 EL Mehl
1 TL Salz
Butter oder Fett zum Backen

Morcheln in Sahne

Die Pilze in leichtem Essigwasser waschen und dann abtropfen lassen. 10 Minuten in Butter andünsten. Brühe und Zitronensaft beifügen. Fertig dünsten. Obers und Stärkemehl mit dem Stabmixer verquirlen. Die gedünsteten Morcheln beifügen und mit den Gewürzen abschmecken. Die Sauce sämig kochen. Als Beigabe eignet sich ideal Weißbrot und hartgekochte Eier.

ZUTATEN

500g Morcheln
Saft einer halben Zitrone
Essig
1 Tasse Sahne
3 EL Butter
1 TL Stärkemehl
1 Tasse Brühe
Salz und Pfeffer

Sardellen gebacken

Blätterteig dünn ausrollen und in 3 cm breite und 10 cm lange Streifen schneiden. Auf jeden Streifen eine gewässerte und entgrätete Sardelle legen. Den Streifen zusammenklappen und oben mit Eigelb bestreichen. Bei starker Hitze einmal mit der Livington Black Doubletta wenden und goldgelb backen. Mit Zitronenscheiben und Petersilie garniert anrichten.

ZUTATEN

Blätterteig
(fertig gekauft)
Zitrone
Sardellen
Petersilie
1 Eigelb
etwas Backfett

Langustenreis – Paella

Den Reis körnig kochen, die abgezogenen Mandeln hellbraun rösten. Nun in der Bratpfanne die Butter zerlassen, den Reis hineingeben, die Eier darüber schlagen und das Gemisch so lange in der Butter wenden, bis es krümelig geworden ist. Die Langustenschwänze, Langostinos, Krabben, Muscheln und die Meeresfrüchte und die Mandeln in der Grillpfanne kurz anbraten und danach zugeben und alles in der geschlossenen Livington Black Doubletta heiß werden lassen. Mit Schnittlauch bestreut anrichten.

ZUTATEN

1 Tasse Patnareis
1 Portion Langustenschwänze (TK)
4 EL Butter
3 Eier
1/2 Tasse Mandeln
300 g Meeresfrüchte aller Art,
Schnittlauch

Schweinekoteletts

Die Grillpfanne leicht einfetten und aufwärmen. Schweinekoteletts einlegen und bei mittlerer Hitze nacheinander auf beiden Seiten knusprig anbräunen lassen. Mit Salzkartoffel und scharfen Pepperonis servieren. Dazu passt auch sehr gut gerösteter Maiskolben! Für die gesundheitsbewußten unter uns, dieses Gericht lässt sich auch ohne zusätzliches Fett zubereiten!

ZUTATEN

4 EL Pflanzenöl
1 kg Koteletts (Karree)
1 große Zwiebel, gehackt
1 TL Kümmel

Tortellini

Für die Sauce die Bratpfanne mit einer aufgeschnittenen Knoblauchzehe ausreiben und den Weißwein darin kurz aufkochen. Cirka 125 ml Sahne zur Seite stellen, den Rest zum Weißwein dazugeben und langsam erhitzen (nicht kochen). Frische Tortellini in heißem Salzwasser garen.

Achtung: Frische Tortellini brauchen nur ca. 3 Min.

in kochendem Salzwasser um „al dente“ zu werden. Dann die Temperatur auf die niedrigste Stufe zurückschalten. Den Emmentaler in die Sauce reiben und unterrühren bzw. schmelzen. Den Kräuter-Frischkäse ebenfalls dazu einrühren. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Bitte kein weiteres Salz zugeben, der Käse hat genügend Geschmack. Gewürze zufügen und die Sauce mit glattgerührtem Stärkemehl binden.

Die „al dente“ Tortellini abgießen und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Eigelb mit dem Rest der Sahne sowie dem geriebenen Pfeffer glattschlagen und zur Sauce geben. Die Livingston Black Doubletta vom Herd nehmen und die Butter unterziehen, dann über die Tortellini geben, gleichmäßig durchmischen und servieren.

Nach Wunsch mit frisch gehacktem Schnittlauch überstreuen.

ZUTATEN

400g frische, dreifarbige Tortellini
250ml süße Sahne
200g Kräuter-Frischkäse
1/4l Weißwein
100g Emmentaler
5 EL Parmesan gerieben
2 Eigelb
weißer Pfeffer,
frisch gerieben
2 Zehen Knoblauch fein gehackt
50g geschmolzene Butter
1 Bd Schnittlauch gehackt
2EL Stärkemehl

Rindsrouladen

Suchen Sie für dieses Rezept breite und sehr dünne Schnitzel aus. Auf jedes Schnitzel innen einen Teelöffel Senf aufstreichen und dann 2 Löffel Füllung dazugeben (Hackfleisch, eingeweichtes, ausgedrücktes Brot, Schalotten, Knoblauch, Paprikastreifen, gehackte Petersilie) und würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Die Schnitzel aufrollen und mit Bindfaden umwickeln. In der Grillpfanne rundum anbraten. Zweite Pfanne, Bratpfanne, aufwärmen und aus dem Bratenfond eine Rahmbratensauce (mit Creme fraîche) anrühren. Ein EL Kapern dazu geben und die Rouladen einlegen und geschlossen langsam fertigbaren. Dazu passen perfekt Teigwaren, Bandnudeln oder Spätzle.

ZUTATEN

4 Rindsschnitzel
200g Hackfleisch
3 Schalotten (kleine Jungzwiebel)
1 Paprikaschote rot in Streifen
etwas Brot
2 Knoblauchzehen
Petersilie
Kapern nach Geschmack
Senf
Salz und Pfeffer

Cordon Bleu

In die Schnitzel seitlich eine Tasche schneiden, diese mit würzig-süßem Senf ausstreichen. Die mit dem Schinken umwickelten Käsescheiben flach in die Taschen einlegen, wenn notwendig, mit Zahnstocher verschließen und gewürzt in Mehl, aufgeschlagenem Ei und Bröseln wenden. In der Bratpfanne Cordon Bleu in heißem Fett auf beiden Seiten goldbraun braten und abgetropft anrichten. Am besten mit Pommes Frites und frischem grünen Salat servieren.

ZUTATEN

4 Schnitzel
(Huhn oder Schwein)
4 Scheiben Emmentaler
4 Scheiben rohen Schinken
Mehl
Pfeffer + Salz
1-2 Eier
Brösel
250g Pflanzenfett
würzig-süßer Senf

Schweizer Rösti

Die geschälten Kartoffeln zu rohen Rösti hobeln und zunächst mit heißer Butter in die Bratpfanne geben und andrücken um die Rösti mit dem Butteraroma zu sättigen. Anschließend gleichmäßig verteilen und mit der Grillpfanne zudecken. Nach ein paar Minuten, wenn der Boden leicht gebräunt ist, wenden und wiederum einige Minuten zugedeckt rösten lassen. Auseinanderheben und wieder am Boden andrücken, damit werden die Rösti durch und durch gebräunt. Nach etwa 3 Minuten nochmals wenden. Kartoffel mit dem Bratenwender nochmal am Boden anpressen und zugedeckt bei milder Hitze fertig rösten.

ZUTATEN

1kg Kartoffel geschält
1 Prise Pfeffer
50g Butter
2 EL Wasser
5 EL Öl
Salz

Nudel-Käse-Auflauf

Nudeln in leicht gesalzenem Wasser in der Grillpfanne zugedeckt bei mittlerer Hitze bissfest (al Dente) kochen und das Wasser abgießen. Den Bergkäse zu den Nudeln untermischen und stehen lassen. Schinken würfeln und mit der Butter in der Grillpfanne leicht andünsten, mit Weißwein ablöschen und Sahne und Creme fraiche dazugeben. Den geriebenen Emmentaler in die Soße geben, schmelzen lassen und mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Soße über die Nudeln geben und durchmischen. Köstlich mit Grünem Salat!

ZUTATEN

300g Nudel nach Geschmack
125ml Sahne
100g Bergkäse
100g gekochter Schinken
100g Emmentaler gerieben
125g Creme fraiche
50ml Weißwein
30g Butter
Muskat, Pfeffer und Salz

Käseauflauf

Das Mehl mit der Butter in der Bratpfanne anschwitzen lassen, die Milch beimengen und unter ständigem Rühren aufkochen. Würzen und abkühlen lassen. Dann ein Eigelb nach dem anderen untermischen. Den Reibkäse beimengen und am Schluss, vor dem Zudecken mit der Grillpfanne, das zu Schnee geschlagene Eiweiß sorgfältig unter die Masse ziehen. Zugedeckt bei milder Hitze ca. 3-5 Minuten ziehen lassen. Mit grünem Salat garnieren und servieren.

ZUTATEN

100g Butter
125g Mehl
125g geriebener fetter Käse
1/2l Milch
7 Eier
Salz
Paprikapulver
evtl. Kümmel oder Muskat

Hühnerkeulen

Öl, Knoblauch, Paprikapulver und Salz zu einer Marinade vermischen und die Hühnerkeulen damit einstreichen.

Die Grillpfanne aufheizen und die Hühnerkeulen unter mehrmaligem wenden im Handumdrehen goldbraun anrösten. Hitze reduzieren und in geschlossenem Zustand für circa 10 – 12 Minuten garen lassen. Ab und zu mit dem entstehenden Bratensaff übergießen.

ZUTATEN

3 Stk Hühnerkeulen
2 EL Rapsöl
4 Zehen Knoblauch
2 TL Paprikapulver
1 TL Salz

Fleischspiesse

Die Filets in ca. 2 cm dicke Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen und gut vermischen. Olivenöl, Zitronensaft und die zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben. Wieder alles gut vermischen. Das Fleisch ca. eine Stunde durchziehen lassen. Die Paprika und Zwiebel in Würfel schneiden. Abwechselnd Fleisch, Paprika, Zwiebel, Fleisch etc. aufspießen. In der Grillpfanne mit ein wenig Öl die Fleischspieße von allen Seiten bei mittlerer Hitze gut durchbraten und für etwa 12 – 15 Minuten zugedeckt garen lassen.

ZUTATEN

300g Schweinefilet oder
Hühnerfilet
1 rote Paprika
1 grüner Paprika
1 kleine Zwiebel
6 Spieße
Marinade:
1 Knoblauchzehe, etwas Olivenöl,
etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer,
Paprikapulver

Röstgemüse

Wasser, Sojasauce, Weißwein, Zucker, Salz, Kartoffelstärke und Olivenöl zu einer Sauce anrühren. Die Bratpfanne aufheizen und darin mit 2 EL Pflanzenöl grünen Paprika, Zwiebel, und Knoblauch unter ständigem Rühren anrösten. Karotten und Sellerie zugeben und weiter rösten. Dann das Gemüse an den Rand verteilen, das restliche Gemüse zugeben und unter ständigem Umrühren weitere 2 Minuten lang rösten.

Die bereitgestellte Sauce über das Gemüse gießen und solange rühren, bis die Sauce die Gemüsestücke gleichmäßig überzogen hat und leicht einzudicken beginnt.

Danach sofort servieren, knackig Frisch schmeckt 's am besten!

ZUTATEN

1/4 l Wasser
1 EL Sojasauce
1 EL Weißwein trocken
1 TL Zucker
1/2 TL Salz
1 EL Kartoffelstärke
4 EL Olivenöl
1 grüner Paprika in Streifen
1 große Zwiebel in Stücken
2 Knoblauchzehen gehackt
125g Sojasprossen
2 Karotten in Stücken
2 Stangen Sellerie in Stücken
200g Champignons

Forelle gebraten

Forelle(n) waschen und trocknen. Öl mit Salz, Pfeffer und 1 EL Zitronensaft verrühren. Die Forelle (auch auf der Innenseite) damit einreiben. Die Forelle kurz vor dem Braten salzen und auf beiden Seiten leicht in Mehl wenden. In der Grillpfanne Öl mit Butter gemischt erhitzen. Die Forelle einlegen und bei mittlerer Hitze anbraten lassen. Vorsichtig wenden und bei mäßiger Hitze fertig braten. Je nach Größe der Forellen dauert das nur etwa 4-5 Minuten pro Seite. Karotten, Paprikastreifen und den Speck beigegeben und in der geschlossenen Livinghton Black Doubletta 4-5 Minuten mitdünsten. Nachdem die Forelle goldbraun und knusprig ist, die gegrillte Forelle aus der Pfanne nehmen und auf einer Servierplatte dekorativ anrichten und garnieren. Mit ein paar Tropfen Zitronensaft beträufeln und die gehackte Petersilie darüber geben.

Als Beilage: Petersilien-Kartoffeln, Gurken oder Tomatensalat und trockener Weißwein.

ZUTATEN

pro Person eine Forelle
Speck
frische Petersilie
frischer Schnittlauch
frische Küchenkräuter
Karotten und Paprika in Streifen
Salz + Pfeffer
Zitronensaft
frische Salatblätter
Öl
Butter
Mehl

Kaiserschmarrn

Die Butter schaumig schlagen und nach und nach den Zucker, Eigelb, Salz, Mehl und Milch zugeben. Das getrennte Eiweiß steif schlagen und unterziehen. In der Bratpfanne Butter erhitzen, 1 Schöpflöffel Teig darin zerlaufen lassen und goldgelb backen. Zweite Pfanne aufsetzen und im Handumdrehen wenden und in kleine Vierecke teilen. Noch in der heißen Pfanne mit Zucker und Zimt bestreuen und mit in Butter gedünsteten Apfelscheiben, Kirschen oder Pflirsichstückchen oder auch mit eingeweichten Rosinen vermengt anrichten.

ZUTATEN

1 Tasse Schlagobers
2 EL Butter
2 EL Zucker
3-4 Eier
1 Prise Salz
Zimt
2 Tassen Mehl
Rosinen oder Obst

Blitzkuchen

Die Bratpfanne mit Butter oder Margarine leicht einstreichen/einfetten. Fertigmischung (Sandkuchen, Marmorkuchen) nach Anleitung anrühren und den entstandenen Teig in die Pfanne geben. Jetzt mit der zweiten Pfanne abdecken und auf die ebenfalls kalte Kochstelle geben.

Immer nur auf das erste Drittel der Hitze stellen und ca. 40 - 50 Min. backen lassen ohne zu öffnen.

ZUTATEN

Fertigmischung
etwas Butter oder Fett

Omlett

Keverjen ki egy tálban minden hozzávalót sima, csomómentes tésztává. A serpenyőt kicsit melegítse fel, és zsírral kenje ki. A tésztát egy merőkanál segítségével a sima serpenyőaljra gondosan oszlassa el egyenletesen. Többszöri átfordítással az étel mindkét oldalát süssse aranyárgára. Az omlettbe például lekvárt, vékonyra szelt sonkát vagy darált húst is bele lehet göngyölni.

MAGYARÁZAT

1 1/2 l tej
4 tojás 8-9 evőkanál liszt 1 teáskanál só vaj vagy zsír a sütéshez

Tejszínes kucsmagomba

A gombákat enyhén ecetes vízzel mossa le, aztán hagyja megszáradni. 10 percen keresztül párolja vajban. Ezután adjon hozzá húsleves alaplevet és citromlevet. Párolja készre. A tejszínt és a keményítőlisztet botmixerrel dolgozza össze. Adja hozzá a megpárolt kucsmagombákat, és fűszerekkel ízesítse az egészet. A mártást főzze sűrűre. Az ételhez köretként kiválóan alkalmas a fehérkenyér és a kemény főtt tojás.

MAGYARÁZAT

500g kucsmagomba
egy fél citrom leve
ecet
1 csésze tejszín 3 evőkanál vaj
1 teáskanál keményítőliszt
1 csésze húsleves alaplé só és bors

Sült szardella

A leveles tésztát vékonyra nyújtsa ki, majd vágja 3 cm széles és 10 cm hosszú csíkokra. Minden tésztacsíkra tegyen egy vizes és filézett szardellát. Hajtsa össze a tésztacsíkot, és felül kenje meg tojássárgájával. Magas hőfokon a Livingston Black Doublettát egyszer átfordítva süssse aranyárgára. Citromkarikával és petrezselyemmel megszórva tálalja.

MAGYARÁZAT

Leveles tészta - készen vásárolva
citrom
szardella
petrezselyem
1 tojássárgája
egy kis zsír a sütéshez

Langusztás rizs - paella

A rizst úgy főzze meg, hogy a szemek ne ragadjanak össze, a meghámozott mandulát pedig világosbarnára pörkölje meg. Ezután a vajat olvassza fel a sütőserpenyőben, adja hozzá a rizst, üsse rá a tojást, és az egészet addig forgassa a vajban, amíg az étel morzsálódós nem lesz. A langusztafarkakat, a garnélákat, a tarisznyarákokat, a kagylókat, a tenger gyümölcseit és a mandulát pirítsa meg egy kicsit a grillserpenyőben, aztán adja hozzá a rizses keveréket, majd az egészet hagyja átforrósodni a Livingston Black Doublettában. Metélőhagymával megszórva tálalja.

MAGYARÁZAT

1 csésze Patna rizs
1 adag langusztafarok (TK)
4 evőkanál vaj
3 tojás
1/2 csésze mandula
300 g tenger gyümölcsei (mindenféle), metélőhagyma

Sertéssült

Enyhén zsírozza ki és melegítse fel a grillserpenyőt. Helyezze bele a hússzeleteket, és közepes hőfokon mindkét oldalukat hagyja ropogósra sülni. Sós burgonyával és csípős paprikával tálalja. Ehhez kiválóan illik a sült csöves kukorica is! Az egészségtudatosan élők ezt az ételt hozzáadott zsír nélkül is elkészíthetik!

MAGYARÁZAT

4 evőkanál növényi olaj
1 kg sertéshús (karaj)
1 nagy hagyma, apróra vágva
1 teáskanál kömény

Tortellini

A szószhoz kenje ki a sütőserpenyőt egy feldarabolt fokhagymagerezddel, és a fehérboron ezen hevítse nagyon röviden. Körülbelül 125 ml tejszínt tegyen félre, a maradékot adja a fehérborhoz, és lassan melegítse fel (ne forralja) az egészet. A friss tortelliniit forró, sós vízben főzze meg. Figyelem: A friss tortelliniit csak kb. 3 percig kell főzni lobogó, sós vízben, hogy „al dente” legyen. Ezután a hőfokot kapcsolja vissza a legalacsonyabb fokozatra. Az ementáli sajtot reszelje le és keverje hozzá, ill. olvassza bele a tésztába. A zöldfűszeres krémtúrót ugyancsak keverje hozzá. Frissen őrölt borssal fűszerezze. Ne tegyen hozzá több sót, mert a sajt elég ízt ad az ételnek. Adjon hozzá fűszereket, és a szószot simára kevert keményítőliszttel (kukoricakeményítővel) sűrítse be. Öntse le a szósszal az „al dente” tortelliniit, és tegye egy előmelegített tálba. A tojássárgáját a megmaradt tejszínnel, valamint az őrölt borssal keverje össze, és adja hozzá a szószhoz. Vegye le a Livingston Black Doublettát a tűzhelyről, keverje hozzá a vaját, aztán öntse rá a tortellinire, egyenletesen keverje össze az egészet, majd tálalja. Tetszés szerint frissen aprított metélőhagymával is megszórhatja.

MAGYARÁZAT

400 g friss, háromszínű tortellini
250 ml édes tejszín (tejszín)
200 g zöldfűszeres krémtúró
1/4 l fehérbor 100 g ementáli sajt
5 evőkanál reszelt parmezán
2 tojássárgája frissen őrölt
fehérbors
2 gerezd apróra vágott
fokhagyma
50 olvasztott vaj
1 csomó apróra vágott
metélőhagyma
2 evőkanál kukoricakeményítő

Marhatekercs

Ehhez a recepthez széles és nagyon vékony hússzeleteket válasszon. Minden szelet belsejét kenje meg egy teáskanányi mustárral, majd tegyen bele 2 kanányi töltelékét, (darált húst, kenyérbelet, mogoróhagymát, fokhagymát, paprikacsíkokat, darabolt petrezselymet), és az egészet sóval és borssal ízesítse. A hússzeleteket tekerje fel, és zsinórral tekerje körül. A grillserpenyőben a tekercssek minden oldalát süssse meg. Melegítse fel a második serpenyőt, a sütőserpenyőt, és a sült hús levéből keverjen ki egy sült húsokhoz illő, tejszínes szószt (creme fraiche-sel). Adjon hozzá egy evőkanál kapribogyót, a tekercsseket helyezze egymás mellé, és a lezárt seprényőben lassan süssse készre. A húshoz tökéletesen illenek a tésztafélék, a szélesmetélt vagy a galuska.

MAGYARÁZAT

4 marhahússzelet
200 g darált hús
3 mogoróhagyma (kis
növények hagyma)
1 piros kaliforniai paprika
csíkokra vágva
egy kis kenyér
2 gerezd fokhagyma
petrezselyem
kapribogyó ízlés szerint
mustár
só és bors

Cordon Bleu

A hússzeletekbe oldalt vágjon egy-egy zsebet, majd kenje ki fűszeres-édes mustárral. A sonkával körbetekert sajtszeleteket laposan helyezze be a zsebekbe, ha szükséges, fogpiszkálóval zárja le a nyílásokat, majd fűszeres lisztbe, felvert tojásba és zsemlemorzsaába forgassa bele a töltött hússzeleteket. A sütőserpenyőben forró zsiradékban süssse aranybarnára a Cordon Bleu mindkét oldalát, majd lecsepegtetve tálalja. A legfinomabb sült burgonyával és friss, zöld salátával tálalva.

MAGYARÁZAT

4 szelet hús (csirke vagy
sertés),
4 szelet ementáli sajt
4 szelet nyers sonka
liszt
só + bors
1-2 tojás
zsemlemorzsa
250 g növényi olaj
fűszeres-édes mustár

Svájci rösztli

A meghámozott burgonyát gyalulja nyers rösztivé, és először tegye forró vajjal együtt a sütőserpenyőbe, nyomkodja meg, hogy a rösztli jól magába szívja a vaj aromáját. Ezután egyenletesen oszlassa el a seprényőben az egészet, és a grillserpenyővel fedje le. Néhány perc elteltével, amikor a rösztli alja enyhén megbarnult, fordítsa meg, és ismét hagyja pirulni néhány percig. Szaggassa szét, majd ismét nyomkodja a serpenyő aljára, hogy a rösztli minél nagyobb felületen megbarnuljon. Körülbelül 3 perc elteltével ismét fordítsa meg. A burgonyát a pecsenyeforgató kanállal megint nyomkodja oda a serpenyő aljához, és lefedve közepes hőfokon süssse készre.

MAGYARÁZAT

1 kg hámozott burgonya
1 csipetnyi bors
50 g vaj
2 evőkanál víz
5 EVŐKANÁL OLAJ
só

Tésztás-sajtos felfűjt

A tésztát enyhén sós vízben, közepes hőfokon, lefedve főzze a grillserpenyőben roppanásra (al dente), majd öntse le róla a vizet. A Bergkäse sajtot keverje hozzá a tésztához, és hagyja állni. Kockázzon fel sonkát, és a grillserpenyőben vajon kicsit párolja meg, öntsön hozzá némi fehérbort, majd tejszínt és creme fraiche-t adjon hozzá. Tegye a reszelt ementáli sajtot a mártásba, hagyja megolvadni, majd szerecsendióval, borssal és sóval ízesítse. A mártást öntse rá a tésztára, és jól keverje össze. Zöld salátával istenien finom!

MAGYARÁZAT

300 g tészta ízlés szerint
125 ml tejszín/tejszínhab
100 g Bergkäse
100 g főtt sonka
100 g reszelt ementáli sajt
125 g creme fraiche
50 ml fehérbor
30 g vaj
szerecsendió, bors és só

Sajtfelfűjt

A sütőserpenyőben pirítson meg lisztet vajon, keverjen hozzá tejet, és állandó kevergetés mellett forralja fel. Ízesítse és hagyja kihűlni. Ezután egyik tojássárgáját a másik után keverje hozzá. Tegye bele a reszelt sajtot, és a végén, a grillserpenyővel történő lefedés előtt, a felvert tojásbort óvatosan keverje hozzá a masszához. Lefedve közepes hőfokon kb. 3-5 percig hagyja összeolvadni. Zöld salátával díszítse és tálalja.

MAGYARÁZAT

100 g vaj
125 g liszt
125 g reszelt zsíros sajt
1/2 l tej
7 tojás
só
paprikapor
esetleg kömény vagy szerecsendió

Csirkecomb

Olajból, fokhagymából, paprikaporból és sóból készítsen páclevet, és a csirkecombokat ezzel kenje be. Melegítse fel a grillserpenyőt, és a csirkecombokat többszöri átfogatás mellett süssé aranybarnára. Csökkentse a hőmérsékletet, és lefedve a húst még 10 – 12 percig hagyja átpuhulni. Időnként a combokat locsolja meg a keletkező sült húslével.

MAGYARÁZAT

3 db csirkecomb
2 evőkanál repceolaj
4 gerezd fokhagyma
2 teáskanál paprikapor
1 teáskanál só

Rablóhús

A húst vágja kb. 2 cm vastag kockákra, és sóval, borssal, paprikaporral fűszerezze, és jól keverje össze. Adjon hozzá olívaolajat, citromlevet és összenyomott fokhagymagerezdeket. Megint jó alaposan keverje össze az egészet. A húst kb. egy órán át hagyja állni. A paprikát és a hagymát kockázza fel. Váltakozva húst, paprikát, hagymát, húst... húzzon fel a nyársra. A grillserpenyőben közepes hőfokon egy kis olajon jól süssé át a nyársakat minden oldalról, majd 12 – 15 percig lefedve hagyja átpuhulni.

MAGYARÁZAT

300 g filézett sertéshús vagy csirkehús
1 piros kaliforniai paprika
1 zöld kaliforniai paprika
1 kis fej vöröshagyma
6 nyárs
Páclé: 1 gerezd fokhagyma, egy kis olívaolaj, egy kis citromlé, só, bors, paprikapor

Sült zöldségek

Vizet, szójaszószt, fehérbort, cukrot, sót, burgonyakeményítőt és olívaolajat keverjen össze mártássá. Forrósítsa fel a sütőserpenyőt, és állandó kevergetés mellett süssön meg benne 2 evőkanálnyi növényi olajon paprikát, hagymát és fokhagymát. Adjon hozzá sárgarépát és zellert, majd süssse tovább az egészet. Aztán a kész zöldségkeveréket tolja félre, a megmaradt nyers zöldségeket adja hozzá, és állandó kevergetés mellett további 2 percig süssse. Az elkészített mártást öntse rá a zöldségekre, és addig keverje, míg a mártás a zöldségdarabokat egyenletesen be nem vonja, és el nem kezd enyhén besűrűsödni. Ezután rögtön tálalja, frissen fogyasztva a legízletesebb!

MAGYARÁZAT

1/4 l víz
1 evőkanál szójaszószt
1 evőkanál száraz fehérbor
1 teáskanál cukor
1/2 teáskanál só
1 evőkanál burgonyakeményítő
4 evőkanál olívaolaj
1 zöld kaliforniai paprika csíkokra vágva
1 nagy hagyma felkockázva
2 gerezd fokhagyma felaprítva
125 g szójacsíra
2 sárgarépa feldarabolva
2 zeller feldarabolva
200 g gomba

Sült pizstráng

Tisztítsa és szárítsa meg a pizstrángo(ka)t. Keverje össze sóval, borssal és 1 evőkanál citromlével. A keverékkel dörzsölje be a pizstrángot (a belső oldalát is). A pizstrángot közvetlenül sütés előtt sózza meg, és mindkét oldalát egyhén forgassa meg lisztben. A grillserpenyőben forrósítsa fel olajat és vaját. Tegye bele a pizstrángot, és közepes hőfokon süssse meg. Óvatosan fordítsa meg, és mérsékelt hőfokon süssse készre. A pizstráng méretétől függően mindez csak 4-5 percig tart oldalanként. Adjon hozzá sárgarépát, paprikacsíkokat és szalonnát, és a lezárt Livington Black Doubletában 4-5 percig párolja. Miután a pizstráng aranybarna és ropogós lett, vegye ki a megsült halat a serpenyőből, és egy tálalótálcán dekoratívan díszítse fel, majd ezután tálalja. Csepegtessen rá néhány csepp citromlevet, és szórjon rá felaprított petrezselyemzöldet. Köret: petrezselymes burgonya, uborka- vagy paradicsomsaláta és száraz fehérbor.

MAGYARÁZAT

személyenként egy pizstráng
szalonna
friss petrezselyemzöld
friss metélőhagyma
friss, zöldfűszeres sajt
felcsíkozott sárgarépa és
paprika
só + bors
citromlé
friss salátalevelek
olaj
vaj
liszt

Császármorzsa

A vaját keverje ki habosra, majd fokozatosan adjon hozzá cukrot, tojásgárgáját, sót, lisztet és tejet. A szétválasztott tojásfehérjét verje fel keményre, majd ezt is adja hozzá. A sütőserpenyőben forrósítsa fel vaját, öntsön bele 1 merőkanál nyerstészát, majd süssse aranybarnára. A másik serpenyőt tegye rá a sütőserpenyőre, és kézzel fordítsa át, majd a tészát vágja apró kockákra. Még a forró serpenyőben szórja meg cukorral és fahéjjal, és vajban párolt almászeletekkel, meggyel vagy őszibarackdarabokkal, illetve puha mazsolával gazdagítva tálalja.

MAGYARÁZAT

1 csésze tejszínhab
2 evőkanál vaj
2 evőkanál cukor
3-4 tojás
1 csipetnyi só
fahéj
2 csésze liszt
mazsola vagy gyümölcs

Villámgyorsan elkészíthető sütemény

A sütőserpenyőt vékonyan kenje ki vajjal vagy margarinnal. A készen kapható süteménykeveréket (kevert tészta, márványtorta) keverje be az útmutatónak megfelelően, és az így kapott nyerstészát tegye a serpenyőbe. Most fedje le a másik serpenyővel, és tegye az ugyancsak hideg fűzőlapra. A hőfokot mindig csak a hőmérséklettartomány első harmadáig vigye fel, és kb. 40 - 50 percig süssse anélkül, hogy a fedelet felnyitná.

MAGYARÁZAT

készen kapható süteménykeverék
egy kevés vaj vagy zsír

Omeleta

Všechny přísady promíchejte v míse na hladké těsto. Pánev mírně zahřejte a vyřete tukem. Těsto pečlivě naběračkou rozlijte na dno hladké pánve. Několikrát obraťte a opečte z obou stran do zlatava. Omelety lze zarolovat například s marmeládou, jemně nakrájenou šunkou nebo s mletým masem.

PŘÍSAKY

1 1/2 l mléka
4 vejce
8-9 PL mouky
1 ČL soli
máslu nebo tuk na smažení

Smrže na smetaně

Houby umyjte v lehce octové vodě, a poté nechte okapat. 10 minut poduste na másle. Přidejte vývar a citronovou šťávu. Duste, až je pokrm hotový. Rozmixujte smetanu a škrobovou moučku tyčovým mixérem. Přidejte podušené smrže a ochuťte kořením. Omáčku zavařte do hladka. Jako příloha je vhodný bílý chléb a vejce vařená na tvrdo.

PŘÍSAKY

500 g smržů
šťáva z poloviny citronu
Ocet
1 šálek smetany
3 PL másla
1 ČL škrobové moučky
1 šálek vývaru
sůl a pepř

Pečené sardelky

Vyválejte listové těsto do tenka a nakrájejte na pruhy široké 3 cm a 10 cm. Na každý pruh položte marinovanou a vykostěnou sardelku. Pruh zabalte a nahoře potřete vaječným žloutkem. Při silném žáru jednou pomocí Livingston Black Doubletta obraťte a pečte do zlatava. Servírujte ozdobené plátky citronu a petrželkou.

PŘÍSAKY

hotové listové těsto
citron
sardelky
petrželka
1 vaječný žloutek
malé množství tuku na smažení

Langustová rýže - paela

Uvařte rýži na skus, oloupané mandle opečte do světle hnědé barvy. Nyní na pánvi rozpusťte máslo, přidejte rýži, rozklepněte na ni vejce a směs míchejte tak dlouho, než bude hrudkovitá. Langustí ocásky, langusty, kraby, mušle a mořské plody a mandle krátce opečte na grilovací pánvi, a poté přidejte a vše nechte ohřát v zavřeném produktu Livingston Black Doubletta. Servírujte posypané pažitkou.

PŘÍSAKY

1 šálek rýže patna
1 porce langustových ocásků (mražené)
4 PL másla
3 vejce
1/2 šálku mandlí
300 g mořských plodů všeho druhu,
pažitka

Vepřové kotlety

Grilovací pánev lehce potřete tukem a zahřejte. Vložte vepřové kotlety a na střední teplotu nechte postupně z obou stran opéct do křupava do hněda. Servírujte s osolenými brambory a pálivými feferonkami. K tomuto pokrmu se velmi dobře hodí dobře opečené kukuřičné klasy! Pro ty, kdo dbají na zdravý životní styl, tento pokrm je možné připravit i bez dodatečného tuku!

PŘÍSAKY

4 PL rostlinného oleje
1 kg kotlet (karé)
1 velká cibule, nasekaná
1 ČL kmínu

Tortellini

Na omáčku smažící pánev vyřete rozříznutým stroužkem česneku a v něm krátce povaříte bílé víno. Asi 125 ml smetany odložte, zbytek přidejte k bílému vínu a pomalu zahřívajte (nevaříte). Čerstvé tortellini vaříte v horké osolené vodě. Pozor: Čerstvé tortellini potřebují asi 3 min. k uvaření ve vařící vodě na „al dente“. Poté teplotu snižte na nejnižší stupeň. Do pánve nastrouhejte ementál a zamíchejte, resp. nechte rozpustit. Přimíchejte také bylinkový čerstvý sýr. Okořeňte čerstvě namletým pepřem. Nepřilivajte prosím další vodu, sýr má dostatek chuti. Okořeňte a omáčku spojte škrobovou moučkou (Maizena) vymíchanou do hladka. Tortellini „al dente“ slijte a uložte do předeřáté mísy. Ušlehejte vaječný žloutek a zbytek smetany do hladka s mletým pepřem a přidejte k omáčce. Produkt Livingston Black Doubletta sejměte ze sporáku a potřete máslem, poté přelijte přes tortellini, rovnoměrně promíchejte a servírujte. Podle chuti posypte čerstvě nakrájenou pažitkou.

PŘÍSADY

400 g čerstvých třibarevných tortelin
250 ml sladké smetany (šlehačka)
200 g bylinkového sýra
1/4 l bílého vína
100 g ementálu
5 PL strouhaného parmezánu
2 vaječné žloutky čerstvě namletý bílý pepř
2 stroužky česneku nakrájené na jemno
50 g rozpuštěného másla
1 svazek pokrájené pažitky
2 PL Maizeny

Hovězí rolády

Pro tento recept použijte široké a velmi tenké řízky. Každý řízek uvnitř potřete čajovou lžičkou hořčice, a poté přidejte 2 lžice náplně, (mleté maso, namočený vyždímaný chléb, šalotky, česnek, proužky papriky, nakrájená petrželka) a ochuťte solí a pepřem. Řízky zarolujte a převažte nití. Opečte ze všech stran ve smažící pánvi. Druhou pánev, smažící pánev zahřejte a přimíchejte do výpeku smetanu na vaření (s Creme fraiche). Přidejte jednu PL kapar a vložte rolády a zakryté vaříte, než bude pokrm hotový. Ideální přílohou jsou těstoviny, široké nudle nebo špecle.

PŘÍSADY

4 hovězí řízky
200 g mletého masa
3 šalotky (malé mladé cibulky)
1 červený paprikový lusk na proužky
malé množství chleba
2 stroužky česneku
petržel
kapyary podle chuti
hořčice
sůl a pepř

Cordon Bleu

Nařízněte do řízku ze strany kapsu, tu vyřete kořeněnou sladkou hořčicí. Vložte do kapsy plátky sýra ovínuté šunkou, pokud je to nutné, uzavřete zubním párátkem a okořeněnou obalte v mouce, našlehaném vejci a ve strouhance. Opečte Cordon Bleu ve smažící pánvi v horkém tuku z obou stran do zlatova a okapané servírujte. Nejlépe s bramborovými hranolkami a čerstvým zeleným salátem.

PŘÍSADY

4 řízky (kuřecí nebo vepřové),
4 plátky ementálu
4 plátky dušené šunky
mouka
pepř + sůl
1-2 vejce
strouhanka
250 g rostlinného tuku
kořeněná sladká hořčice

Švýcarské rösti

Oloupané brambory nastrouhejte na syrové hobliny a nejdříve vložte do smažící pánve s horkým máslem a přitlačte, aby rösti nasály máslové aroma. Následně rovnoměrně rozložte a přikryjte grilovací pánví. Po několika minutách, když dno lehce zhnědne, obraťte a opět nechte zakryté několik minut opékat. Rozeberte a opět přitlačte ke dnu, aby se rösti propekly do hněda. Po asi 3 minutách znovu obraťte. Brambory znovu přitlačte obracečkou ke dnu a opékejte zakryté na mírný stupeň.

PŘÍSADY

1 kg loupaných brambor
1 špetka pepře
50 g másla
2 PL vody
5 PL oleje
sůl

Nudlový sýrový nákyp

Nudle vařte na střední stupeň v mírně osolené vodě v grilovací pánvi zakryté na skus (al Dente) a slijte vodu. Zamíchejte k nudlím horský sýr a nechte stát. Nakrájejte šunku na kostičky a lehce poduste s máslem v grilovací pánvi, podlijte bílým vínem a přidejte smetanu a creme fraiche. Přidejte do omáčky nastrouhaný ementál, nechte rozpustit a ochuťte muškátem, pepřem a solí. Přelijte omáčkou nudle a promíchejte. Vynikající na zeleném salátu!

PŘÍSADY

300 g nudlí podle chuti
125 ml smetany na šlehání/
šlehačky
100 g horského sýra
100 g vařené šunky
100 g strouhaného ementálu
125 g creme fraiche
50 ml bílého vína
30 g másla
muškát, pepř a sůl

Sýrový nákyp

Mouku s máslem nechte zpěnit na smažící pánvi, přimíchejte mléko a za stálého míchání svařte. Okořeňte a nechte vychladnout. Poté postupně vmíchejte žoutky. Přimíchejte strouhaný sýr a nakonec před zakrytím grilovací pánvi pod hmotu pečlivě vmíchejte sníh vyšlehaný z bílků. Nechte zakryté prohřát na střední výkon asi 3-5 minut. Ozdobte zeleným salátem a servírujte.

PŘÍSADY

100 g másla
125 g mouky
125 g tučného sýra
1/2 l mléka
7 vajec
sůl
paprika v prášku
příp. kmín nebo muškát

Kuřecí paličky

Zamíchejte marinádu z oleje, česneku, paprikového prášku a soli a potřete jí kuřecí paličky. Zahřejte grilovací pánev a opečte kuřecí paličky za několikanásobného ručního otočení do zlatova. Snižte výkon a nechte zakryté asi 10 – 12 minut péct. Občas přelijte vzniklým výpekem.

PŘÍSADY

3 ks kuřecích paliček
2 PL řepkového oleje
4 stroužky česneku
2 PL papriky v prášku
1 ČL soli

Masové špízy

Filety nakrájejte na asi 2 cm silné kostky a okořeňte solí, pepřem, paprikovým práškem a dobře promíchejte. Přidejte olivový olej, citrónovou šťávu a rozdrcené stroužky česneku. Opět všechno dobře promíchejte. Nechte maso asi hodinu dusit. Nakrájejte papriku a cibuli na kostky. Napichujte střídavě maso, papriku, cibuli, maso... . V grilovací pánvi s malým množstvím oleje masové špízy ze všech stran dobře propečte na střední výkon a nechte 12 – 15 minut zakryté dojít.

PŘÍSADY

300 g vepřového nebo drůbežního filetu
1 červená paprika
1 zelená paprika
1 malá cibule
6 špízů
Marináda: 1 stroužek česneku, trochu olivového oleje, trochu citrónové šťávy, sůl, pepř, paprikový prášek

Restovaná zelenina

Z vody, sójové omáčky, bílého vína, cukru, soli, bramborového škrobu a olivového oleje smíchejte omáčku. Zahřejte smažicí pánev a opečte na ní na 2 PL rostlinného oleje za stálého míchání zelenou papriku, cibuli a česnek. Přidejte mrkev a celer a dále opékejte. Poté na kraj rozložte zeleninu, přidejte zbytek zeleniny a za stálého míchání další 2 minuty opékejte. Připravenou omáčku nalijte na zeleninu a míchejte tak dlouho, než se omáčka rovnoměrně rozdělí v zelenině a začne lehce houstnout.

Poté ihned servírujte, pokrm nejlépe chutná čerstvý, upravený do křupava!

PŘÍSADY

1/4 l vody
1 PL sójové omáčky
1 PL suchého bílého vína
1 PL cukru
1/2 ČL soli
1 PL bramborového škrobu
4 PL olivového oleje
1 zelená paprika na proužky
1 velká cibule na kousky
2 stroužky česneku, nasekané
125 g sójových klíčků
2 mrkve na kousky
2 stonky celeru na kousky
200 g žampionů

Pečený pstruh

Pstruha(y) omyjte a osušte. Smíchejte olej se solí, pepřem a 1 PL citrónové šťávy. Pstruha (i na vnitřní straně) směsí natřete. Pstruha krátce před smažením osolte a na obou stranách lehce posypejte moukou. V grilovací pánvi zahřejte smíchaný olej s máslem. Vložte pstruha a nechte opéct na střední výkon. Opatrně obraťte a dopečte při nižší teplotě. To v závislosti na velikosti pstruha trvá jen asi 4-5 minut z jedné strany. Přidejte mrkev, proužky papriky a špek a poduste společně v uzavřeném produktu Livingston Black Doubletta 4-5 minut. Když je pstruh zlatohnědý a křupavý, vyjměte grilovaného pstruha z pánve a dekorativně uložte na servírovací tác a ozdobte. Pokapejte několika kapkami citrónové šťávy a posypejte nakrájenou petrželkou. Jako příloha: Petrželkové brambory, okurkový nebo rajčatový salát a suché bílé víno.

PŘÍSADY

na každou osobu jeden pstruh
špek
čerstvá petrželka
čerstvá pažitka
čerstvé kuchyňské bylinky
mrkev a paprika na proužky
sůl + pepř
citrónová šťáva
čerstvé listy salátu
olej
máslo
mouka

Císařský trhanec

Máslo ušlehejte do pěny a postupně přidejte cukr, vaječné žloutky, sůl, mouku a mléko. Z oddělených vaječných bílků vyšlehejte sníh a přimíchejte. Ve smažicí pánvi zahřejte máslo, nechte v něm roztéct 1 naběračku těsta a pečte do zlatova. Nasadte druhou pánev a ručním otočením obraťte a rozdělte na malé čtverečky. Ještě v horké pánvi posypte cukrem a skořicí a servírujte s plátky jablek podušených na másle, s třešněmi nebo kousky broskví nebo také posypané namočenými rozinkami.

PŘÍSADY

1 šálek smetany na šlehání
2 PL másla
2 PL cukru
3-4 vejce
1 špetka soli
skořice
2 šálky mouky
rozinky nebo ovoce

Bleskový koláč

Smažicí pánev lehce potřete/namažte máslem nebo margarínem. Hotovou směs na koláč (linecký, mramorový koláč) namíchejte podle návodu a vzniklé těsto vlijte na pánev. Nyní zakryjte druhou pánví a položte na rovněž studené varné místo.

Nastavte vždy jen na první třetinu výkonu a nechte péct asi 40 - 50 min. bez odkrytí.

PŘÍSADY

hotová směs na koláč
malé množství másla nebo tuku

Omletă

Amestecați toate ingredientele într-un vas adânc până când obțineți un aluat neted. Încălziți puțin tigaia și o ungeți cu grăsime. Distribuți aluatul cu un polonic, cu grijă, pe fundul tigăii plane. Întoarceți de mai multe ori pentru a îl coace galben auriu pe ambele părți. Omletele pot fi rulate de exemplu cu dulceață, șuncă tăiată fin sau carne tocată.

INGREDIENTE

1 1/2 l lapte
4 ouă
8-9 lingură de făină
1 linguriță zahăr
Unt sau grăsime pentru coacere

Ciuperci de primăvară în smântână

Spălați ciupercile în apă cu puțin oțet și apoi le lăsați să se scurgă. Înăbușiți 10 minute în unt. Adăugați supa de legume și sucul de lămâie. Înăbușiți gata. Amestecați cu mixerul smântâna și amidonul. Adăugați ciupercile de primăvară înăbușite și dați gust cu mirodeniile. Fierbeți sosurile consistente. Ca supliment este adecvată ideal pâinea albă și ouăle fierte tari.

INGREDIENTE

500 g vișini
sucul de la o jumătate de lămâie
oțet
1 ceașcă smântână
3 linguri unt
1 linguriță amidon
1 ceașcă supă de legume sare și piper

Sardele la cuptor

Derulați aluatul foitajului subțire și îl tăiați în benzi de 3 cm lățime și 10 cm lungime. Pe fiecare bandă așezați o sardea udă și dezosată. Împachetați benzile și le ungeți pe deasupra cu gălbenușul de ou. La căldură puternică întoarceți o dată cu Livingston Black Doubletta și le coaceți galben auriu. Serviți ornat cu felii de lămâie și pătrunjel.

INGREDIENTE

aluat foitaj cumpărat gata preparat
lămâie
sardele
pătrunjel
1 gălbenuș de ou
puțină grăsime de frăgezire a aluatului

Orez cu raci - Paella

Fierbeți orezul granular, rumeniți migdalele descojite maro deschis. Acum dați untul în tigaia-grătar, adăugați orezul, bateți ouăle pe deasupra și învârtiți amestecul în unt până când devine sfărâmișos. Frigeți scurt cozile de raci, languste, crabi, scoici și fructele de mare și migdalele în tigaia-grătar și apoi adăugați și lăsați totul să se înfierbânteze în Livingston Black Doubletta închisă. Serviți presărat cu arpagic.

INGREDIENTE

1 ceașcă orez lung
1 porție cozi de raci (cong.)
4 linguri de unt
3 ouă
1/2 ceașcă migdale
300 g fructe de mare de toate tipurile, arpagic

Cotlete de porc

Tigaia grătar se unge ușor cu grăsime și se încâlzește. Așezați cotletele de porc și la o căldură medie le lăsați să se rumenească crocant pe ambele părți unul după altul. Serviți cu cartofi sărați și peperoni iuți. La aceasta se potrivește foarte bine și știulele de porumb prăjit!

Pentru aceia dintre noi care au conștiința sănătății acest fel de mâncare se poate pregăti și fără grăsime suplimentară!

INGREDIENTE

4 linguri ulei vegetal
1 kg cotlete (fileuri)
1 ceapă mare, tocată
1 linguriță chimen

Tortellini

Pentru sos frecați tigaia cu un cățel de usturoi tăiat și fierbeți vinul alb scurt. Puneți deoparte circa 125 ml smântână, restul adăugați la vinul alb și încălziți lent (nu fierbeți). Fierbeți tortelinelor proaspete în apă cu sare fierbinte. Atenție: tortelinelor proaspete le sunt necesare doar cca. 3 min. în apă cu sare în clocot pentru a deveni „al dente”. Apoi treceți temperatura la cea mai joasă treaptă. Răzuiți Ementaler și amestecați respectiv topiți. Adăugați și amestecați de asemenea brânza proaspătă cu verdeață. Condimentați cu piper proaspăt măcinat. Vă rugăm să nu mai adăugați sare, brânza are suficient gust. Adăugați condimentele și legați sosul cu făină de amidon (amidon de porumb) amestecată cremos.

Scurgeți „al dente” Tortellini și le treceți într-un vas adânc preîncălzit. Bateți gălbenușul de ou cu restul de frișcă precum și piperul măcinat și le introduceți în sos. Luați de pe aragaz livington Black Doubletta și amestecați untul, apoi îl dați peste tortellini, amestecați uniform și serviți. După gust presărați arpagic proaspăt tăiat mărunț.

INGREDIENTE

400 g tortellini proaspete, în trei culori
250 ml frișcă dulce (smântână)
200 g brânză proaspătă cu verdeață
1/4 l vin alb
100 g emmentaler
5 linguri parmezan ras
2 gălbenușuri piper alb proaspăt măcinat
2 căței usturoi tocat mărunț
50 g unt topit
1 legătură arpagic tocat
2 linguri amidon de porumb

Rulade de vită

Pentru această rețetă căutați felii late și foarte subțiri (ca pentru șnițel). Pe fiecare felie-șnițel ungeți pe interior o linguriță de muștar și apoi adăugați 2 linguri de umplutură, (carne tocată, pâine înmuiată, stoarsă, arpagic, usturoi, fășii de ardei, pătrunjel tocat) și condimentați cu sare și piper. Rulați feliile-șnițel și le înfășurați cu ață. Frigeți de jur împrejur în tigaia-grătar. Încălziți o a doua tigaie-grătar și amestecați din sosul de la carnea friptă un sos de gătar cu smântână (cu smântână proaspătă). Adăugați o lingură de capere și introduceți ruladele și le coaceți gata lent închise. La acestea se potrivesc perfect pastele făinoase, tagliatelle sau de tip spätzle.

INGREDIENTE

4 felii de vită (pentru șnițel)
200 g carne tocată
3 arpagic (ceapă tânără mică)
1 ardei roșu fășii
puțină pâine
2 căței de usturoi
pătrunjel
capere după gust
muștar
sare și piper

Cordon Bleu

În felia-șnițel tăiați lateral un buzunar pe care îl ungeți cu muște dulce-aromat. Introduceți în buzunare plat feliile de brânză înfășurate în șuncă, și dacă este necesar închideți cu scobitori și le treceți condimentate prin făină, ou bătut și pesmet. Frigeți în tigaia-grătar preparatul Cordon Bleu în grăsime fierbinte pe ambele părți maro aurii și îl serviți scurt. Cel mai bine serviți cu cartofi prăjiți și salată verde proaspătă.

INGREDIENTE

4 felii-șnițel (pui sau porc),
4 felii emmentaler
4 felii șuncă crudă
făină
sare + piper
1-2 ouă
pesmet
250 g grăsime vegetală
muștar dulce-aromat

Rösti (cartofi rumeniți) elvețieni

Cartofii curățați de coajă și rași pentru Rösti crud și îi introduceți în tigaia cu unt fierbinte și îi apăsați pentru a-i îmbiba cu aroma untului. În continuare împărțiți uniform și acoperiți cu tigaia grătar. După câteva minute, când baza devine ușor maronie, întoarceți și din nou și lăsați câteva minute acoperit să se rumenească. Desfaceți cartofii și îi presați din nou de bază, să se rumenească complet. După circa 3 minute mai întoarceți o dată. Presați cartofii încă o dată cu paleta de întors de bază și îi rumeniți gata acoperiți la o căldură medie.

INGREDIENTE

1 kg cartofi curățați de coajă
1 vârf de piper
50 g unt
2 linguri apă
5 linguri ulei
sare

Sufleu brânză-tăiței

Fierbeți acoperit tăiței în apă ușor sărată în tigaia grătar la căldură medie tari la mușcat (al dente) și scurgeți apa. Amestecați cașcavalul cu pastele făinoase și lăsați să stea. Tăiați șunca cubulețe și o lăsați să se înăbușească ușor cu unt în tigaie, stingeți cu vin alb și adăugați smântână și crème fraiche. Adăugați ementaler ras în sos, lăsați să se topească și condimentați cu sare, piper și nucșoară. Dați sosul peste pastele făinoase și amestecați. Savuros cu salată verde!

INGREDIENTE

300 g paste făinoase după gust
125 ml frișcă/smântână
100 g cașcaval
100 g șuncă fiartă
100 g ementaler ras
125g crème fraiche
50 ml vin alb
30 g unt
nucșoară, sare și piper

Sufleu de brânză

Lăsați făina cu unt să se înăbușească în tigaie, adăugați și amestecați laptele și fierbeți amestecând continuu. Condimentați și lăsați să se răcească. Apoi amestecați gălbenușurile unul după altul. Adăugați brânza rasă și în încheiere, înainte de acoperirea cu tigaia grătar incorporați cu grijă în masă albușul bătut spumă. Lăsați să fiarbă acoperit la căldura blândă cca. 3-5 minute. Ornați cu salată verde și serviți.

INGREDIENTE

100 g unt
125 g făină
125 g brânză grasă rasă
1/2l lapte
7 ouă
sare
pulbere de ardei gras
evtl. chimen sau nucșoară

Pulpe de pui

Amestecați într-o marinată ulei, usturoi, pulbere de ardei și sare și ungeți pulpele de pui cu acest amestec. Încălziți tigaia-grătar și rumeniți pulpele de pui maro auriu prin rotirea de mai multe ori. Reduceți căldura și în stare închisă lăsați să se coacă pentru circa 10 – 12 minute. Din când în când stropiți cu sosul de grătar rezultat.

INGREDIENTE

3 buc. pulpe de pui
2 linguri ulei de rapiță
4 căței de usturoi
2 lingurițe praf de ardei gras
1 linguriță de sare

Frigărui de carne

Tăiați fileurile în cuburi de cca. 2 cm grosime și le condimentați cu sare, piper, pulbere de ardei și le amestecați bine. Adăugați ulei de măsline, suc de lămâie și căței de usturoi zdrobiți. Amestecați bine din nou totul. Lăsați carnea să se pătrundă cca. o oră. Tăiați ardeiul gras și ceapa cubulețe. Puneți pe frigărui alternativ carne, ardei, ceapă, carne... În tigaia grătar frigeți bine pătruns cu puțin ulei frigăruiile pe toate părțile la o căldură medie și pentru circa 12 – 15 minute lăsați să se înăbușe acoperit.

INGREDIENTE

300 g file de porc sau file de pui
1 ardei gras roșu
1 ardei gras verde
1 ceapă mică
6 frigărui
Marinată: 1 cățel de usturoi, puțin ulei de măsline, puțin suc de lămâie, sare, piper, pulbere de ardei gras

Legume la grătar

Amestecați apă, sos de soia, vin alb, zahăr, sare amidon și ulei de măsline pentru a obține un sos. Încălziți tigaia-grătar și rumeniți în ea cu 2 linguri de ulei vegetal ardei gras verde, ceapă și usturoi amestecând continuu. Adăugați morcovii și țelina și frigeți/rumeniți în continuare. Apoi distribuiți legumele pe margine, adăugați restul de legume și mai rumeniți încă timp de 2 minute amestecând continuu. Turnați sosul pregătit peste legume și amestecați până când sosul a acoperit uniform bucățelele de legume și începe ușor să se îngroașe. Apoi serviți imediat, proaspăt crocant este cel mai gustos!

INGREDIENTE

1/4 l de apă
1 lingură sos de soia
1 lingură vin alb sec
1 linguriță de zahăr
1/2 linguriță de sare
1 lingură amidon
4 linguri ulei de măsline
1 ardei verde în fâșii
1 cepe mari în bucăți
2 căței de usturoi, tocați
125 g lăstari de soia
2 morcovi în bucăți
2 tije de țelină în bucăți
200 g ciuperci champignon

Păstrăv la grătar

Spălați și uscați păstrăvul(ii). Amestecați ulei cu sare, piper și 1 lingură de suc de lămâie. Frecați păstrăvul (și pe interior) cu acest amestec. Cu puțin timp înainte de frigere sărați păstrăvul și îl întoarceți în făină pe ambele părți. Încingeți în tigaie ulei cu unt amestecat. Așezați păstrăvul în tigaie și-l lăsați să se frigă la căldură medie. Întoarceți cu grijă și-l lăsați să se frigă la căldură moderată. În funcție de mărimea păstrăvului durează aceasta numai aproximativ 4-5 minute pe fiecare parte. Adăugați morcovi, fâșii de ardei gras și slănină și lăsați să se înăbușească în Livingston Black Doubletta închisă timp de 4-5 minute. După ce păstrăvul devine maro auriu și crocant, luați păstrăvul fript din tigaie și îl serviți decorativ și ornamentat. Ungeți cu câteva picături de suc de lămâie și adăugați deasupra pătrunjelul tocat. Ca și garnitură: cartofi cu pătrunjel, castraveți sau salată de roșii și vin alb sec.

INGREDIENTE

un păstrăv de persoană
slănină
pătrunjel proaspăt
arpașic proaspăt
verdețuri proaspete de bucătărie
morcovi și ardei gras fâșii
sare + piper
suc de lămâie
foi de salată proaspete
ulei
unt
făină

Omletă dulce

Bateți spumă untul și adăugați treptat zahărul, gălbenușul, sarea, făina și laptele. Bateți tare albușul separat și amestecați. Încălziți untul în tigaia de grătar, lăsați să se scurgă în ea 1 polonic de aluat și îl coaceți galben auriu. Așezați o a doua tigaie pe prima și întoarceți cu o rotire a mâinii și împărțiți în pătrate mici. În tigaia încă fierbinte pulverizați cu zahăr și scorțișoară și serviți amestecat cu felile de măr, cireșe sau bucățele de piersică înăbușite în unt sau și cu stafide înmuiate.

INGREDIENTE

1 ceașcă frișcă bătută
2 linguri unt
2 linguri zahăr
3-4 ouă
1 vârf de sare
scorțișoară
2 cești de făină
stafide sau fructe

Cozonac fulger

Ungeți/dați cu grăsime ușor tigaia de frigere cu unt sau margarină. Mixați amestecul de cozonac gata (pandișpan, chec marmorat) conform instrucțiunii și puneți în tigaie aluatul rezultat. Acum acoperiți cu a doua tigaie și treceți de asemenea pe poziția de coacere rece. Întotdeauna treceți la o treime din căldură și lăsați să se coacă cca. 40 - 50 min. fără să deschideți.

INGREDIENTE

Amestec de cozonac gata
puțin unt sau grăsime



**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör
Dovozce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı | Importador:**

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
CZ: + 420 234 261 900 | SK: + 421 220 990 800 | RO: + 40 318 114 000 | HU: + 36 96 961 000 | ROW: +423 388 18 00
office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

SS

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
Návod na použitie	11
Instrucțiuni de utilizare	12
Instrukcja obsługi.....	14

AS SEEN ON
TV
ORIGINAL





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 Dampflass)*
- 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. 1x 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 kooksysteem (grillpan + braadpan),
- B. 1x afdichting
- C. 1 x regelbaar deksel (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 (grillsерpenyő + hagyományos serpenyő)
- B. 1 x tömítőgyűrű
- C. 1 x felállítható fedő (gőzkieresztővel)*
- D. 1 x fritőzkosárbetét*

* csak Deluxe Set formájában kapható

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

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

*obsažena jen v sadě Deluxe

SK | Obsah balenia a označenie dielov (obrázok 1):

- A. Varný systém Livingston Doubletta (grilovacia panvica + panvica na pečenie)
- B. 1x tesniaci krúžok
- C. 1x vyklápacie veko (s výpustom pary)*
- D. 1x nástavec s fritovacím košom*

*iba súčasťou súpravy 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-șoș 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 pierścieni 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 die 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 Doubletla 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 Doubletla Kochsystem wenden und auf kleiner Stufe fertig garen.

Tipps:

- Für noch bessere Kochergebnisse geben Sie ein paar Tropfen Speiseöl in beide, leicht erwärmte Doubletla 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 Doubletla sind auch spülmaschinengeeignet.

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).

IMPORTANT INFORMATION AND SAFETY INSTRUCTIONS:

- Read the operating instructions completely before use. If the Livingston Black Doubletla 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 Doubletla 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.

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'insero 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 arrostire „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 arrostire sul rispettivo lato e ridurre la temperatura.
4. All'inizio l'alimento da arrostire (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'insero 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 guarnizione 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 VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES:

- Lees voor het gebruik de gebruikshandleiding volledig door. Indien het apparaat Livingston 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.
- Livingston 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 positioneerd 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 Livingston Black Doubletta is voor alle types fornuizen geschikt.

Braden en koken: Uw Livingston 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 Livingston Black Doubletta kookmodule lichtjes op en voeg (naar persoonlijke smaak) vet toe. Het kookstelsel is echter ook ideaal voor het „vetvrij“ 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. Na 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 tisztítószerezrel 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 gőzszelepből 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 lehűlt-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 fejtsen 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 (grillserpenyő) grillezőcsíkokkal 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 (izlés szerint) tegyen bele zsiradékot.

A főzőrendszer azonban „zsírmentes” 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.

Javaslatok:

- A még jobb főzési eredmény elérése érdekében tegyen néhány csepp étolajat mindkét enyhén felmelegített Doubletta főzőmodulba, és egy konyhai papírtörülkö segítségével dörzsölje be vele a felületet.
- Ételei elkészítése során a lehető legtöbbször a „fedett főzési eljárást” alkalmazza, azaz zárja le a főzőmodulokat! Ezzel időt és energiát takarít meg!

Sütés fritőzben: Ehhez a sütési módhoz használja a csomagban található fritőzkosárbetétet. Szükség szerint elegendő mennyiségű zsírt használjon a sütéshez (a mindenkori ételmiszer függvényében).

Ápolási és tisztítási javaslatok

- Tisztítás előtt hagyja mindig teljesen lehűlni a főzőmodulokat.
- A tisztításhoz ne használjon karcoló tisztítószeret, tisztítókendőt vagy acélforgácsból készült dörzsztisztítót. Ezek ugyanis a bevonat sérülését okozhatják.
- Ne hagyja, hogy ételmaradék száradjon az edényekre! Ez megkönnyíti a tisztítást!
- Ha azonban mégis rászárad az ételmaradék az edényekre, egy időre tegye azokat forró vízbe, majd enyhe mosogatószerrel távolítsa el a szennyeződéseket.
- A főzőmodulokat azonnal szárítsa meg, hogy ne rakódjon le rájuk vízkő.
- A bevonat különösen hosszú ideig kitartó élettartamának biztosítása érdekében azt javasoljuk, hogy konyhai segédesszközéknél fából vagy műanyagból készült eszközöket használjon.
- A Livington Black Doubletta minden alkatrésze alkalmas a mosogatógépbén történő tisztításra.

Tudnivaló: Tisztításkor ajánlott levenni az edényről a tömitőgyűrűt, mivel alatta zsír- és ételmaradék rakódhat le. A tisztítást követően javasolt a gyűrűt először ráhúzni a teljes serpenyőre, hogy a tömitőgyűrű megfeszüljön. Ezt követően fokozatosan húzza rá a gyűrűt a serpenyő peremére, míg körbe mindenütt feszesen és biztosan rá nem simul (4. ábra).

DÜLEZITÁ UPOZORNĚNĚ A BEZPEČNOSTNĚ POKYNY:

- Před použitím si přečtĚte celý návod k obsluze. Pokud by byl systém Livington Black Doubletta předán třetím osobám, musí být společně s ním rovněž předán i tento návod k obsluze.
- Přístroj je určen pouze pro soukromé použití.
- Přístroj je vhodný pouze pro přípravu potravy. Nepoužívejte přístroj pro účely, pro které není určen.
- Před použitím je nutné zkontrolovat, zda varný systém nemá zjevná vnĚjší poškození. Poškozená pánve nesmí být používána.
- Tento varný systém mohou používat děti ve věku od 8 let a starší nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, jestliže jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání pánve a porozumĚly nebezpečí, která z něj vyplývají. Děti si s varným systémem nesmí hrát. Čištění a údržbu uživatelem nesmí provádĚt děti, pokud nejsou pod dohledem.
- Nenechávejte varný systém během používání bez dozoru.
- VyčistĚte před prvním použitím oba varné moduly jemným čistícím prostředkem a teplou vodou.
- Nedotýkejte se horkých povrchů holými rukama.
- Produkt Livington Black Doubletta vytváří teplo - během používání může docházet k vystřiknutí. Používejte příslušnou sklenĚnou poklici, resp. proveďte vhodná opatření k vyloučení nebezpečí popálení, ohně a jiných zranĚní osob nebo věcných škod.
- Poklice může být horká a ventilem páry může proudit horký vzduch - hrozí nebezpečí zranĚní. Při nesprávnĚm umístĚní varných modulů na varném poli se může zahřát rukojeť - nebezpečí zranĚní.
- Pokud by se vznĚtil horký olej nebo tuk, vypnĚte před provedením vhodných opatření k uhašení požáru sporák. Dokud je ještě pánve horká, nelijte do ní studenou vodu.
- Před čištěním se ujistĚte, že je pánve zcela vychladlá.
- Horkou poklici NEOCHLAZUJTE studenou vodou,

protože může dojít k jejímu poškození teplotním šokem.

Montáž rukojeti na poklici (obsažena jen v sadě Deluxe) – **obrázek 2:** Namontujte rukojeť na skleněnou poklici pomocí šroubováku. Dbejte na to, abyste nepoužili příliš velkou sílu, protože jinak může dojít k poškození skleněné poklice. Pokud by se rukojeť časem uvolnila, dotáhněte šroub šroubovákem.

Vložka fritovací koš (obsažena jen v sadě Deluxe) – **obrázek 3:** Rukojeť vložky fritovacího koše lze lehkým stiskem vyjmout z držáku a upnout pod ramenem.

PRÁCE S PRODUKTEM LIVINGTON BLACK DOUBLETTA
Váš produkt Livington Black Doubletta je vhodný pro všechny druhy sporáků.

Smažení a vaření

Váš produkt Livington Black Doubletta má 2 různé povrchy pánve. Grilovací plochu (grilovací pánev) s grilovacím ryhováním pro prudké opečení masa nebo ryb a hladké dno pánve (smažicí pánev) pro opékání zeleniny, vajec atd.

1. Varný modul Livington 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 používejte dodanou vložku fritovací koš. V případě nezbytnosti naplňte (podle druhu potraviny) 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 pomůček ze dřeva nebo plastu.
- Všechny části vašeho produktu Livington 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.

SK

DŔLEŽITÉ UPOZORNENIA A BEZPEČNOSTNÉ POKYNY:

- Pred použitím si dôkladne prečítajte celý návod na používanie. Ak zariadenie Livington Black Doubletta poskytujete ďalej tretím osobám, musíte im spolu s ním poskytnúť aj návod na používanie.
- Prístroj je určený iba na súkromné používanie v domácnosti.
- Prístroj je vhodný iba na prípravu potravín. Prístroj nepoužívajte na účely, na ktoré nie je určený.
- Pred použitím je potrebné varný systém skontrolovať, či nie je poškodený. Poškodená panvica sa nesmie používať.
- Tento varný systém môžu používať deti vo veku od 8 rokov a staršie, ako aj osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o bezpečnom používaní panvice a pochopili nebezpečenstvá, ktoré z toho vyplývajú. Deti sa nesmú hrať s varným systémom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú pod dozorom.
- Varný systém nenechávajte počas používania bez dozoru.
- Pred prvým použitím vyčistite oba varné moduly jemným čistiacim prostriedkom a teplou vodou.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov holými rukami.
- Livington Black Doubletta vytvára teplo – počas používania môže dôjsť k vyprsknutiu. Používajte priloženú sklenenú pokrývku, resp. prijmite primerané preventívne opatrenia, aby ste predišli nebezpečenstvu popálenia, požiaru a iných zranení osôb alebo vecných škôd.
- Pokrývka sa môže zohriať na vysokú teplotu a cez varný ventil môže unikáť horúci vzduch – hrozí

riziko poranenia. Pri nesprávnom umiestnení varných modulov na varnú dosku sporáka sa môže rukoväť zohriať na vysokú teplotu - nebezpečenstvo poranenia.

- Ak dôjde k vznieteniu horúceho oleja alebo tuku, pred vykonaním vhodných protipožiarnych a hasiacich opatrení najskôr vypnite sporák. Pokiaľ je panvica ešte horúca, nenalievajte do nej studenú vodu.
- Pred umývaním panvice skontrolujte, či je úplne vychladnutá.
- Horúcu sklenenú pokrývku NEOCHLADZUJTE studenou vodou, pretože by sa pokrývka mohla poškodiť v dôsledku teplotného šoku.

Montáž rukoväte na sklenenú pokrývku (iba súčasťou súpravy Deluxe Set) - **Obrázok 2:**

Rukoväť namontujte pomocou skrutkovača na sklenenú pokrývku. Dávajte pozor, aby ste pritom nepoužili príliš veľkú silu, pretože by sa sklenená pokrývka mohla poškodiť. Ak sa rukoväť na pokrývke časom uvoľní, znova dotiahnite skrutku pomocou skrutkovača.

Nástavec s fritovacím košíkom (iba súčasťou súpravy Deluxe Set) - **Obrázok 3:**

Rukoväť nástavca s fritovacím košíkom je možné ľahkým stlačením k sebe vybrať z držiaka a uchytiť ho pod konzolu.

PRÁCA S VARNÝM MODULOM LIVINGTON BLACK DOUBLETTA
Varný modul Livington Black Doubletta je vhodný na všetky druhy sporákov.

Pečenie a varenie Varný modul Livington Black Doubletta je vybavený 2 panvicami s odlišnými druhmi povrchu. Jedna má grilovaciu plochu (panvica na grilovanie) s grilovacími páskami na prudké opekanie mäsa alebo rýb a druhá má hladké dno (panvica na pečenie) na opraženie zeleniny, vajčiek a pod.

1. Varný modul Livington Black Doubletta mierne zohrejte a (podľa chuti) doň pridajte tuk. Varný systém je však vhodný aj na varenie a pečenie bez použitia tuku.
2. Nastavte potrebnú teplotu pečenia. Keď sa tuk rovnomerne rozpustí, dosiahla sa optimálna teplota na prípravu jedla (cca 180 °C).
3. Na príslušnú stranu položte potraviny určené na pečenie alebo varenie a znížte teplotu.
4. Spočiatku sa pripravované potraviny (napr. mäso) prichytia, ale po niekoľkých sekundách sa sami znova odlepia od povrchu panvice. Až potom rukami otočte varný systém Doubletta a nechajte ich dodušiť na nižšej teplote varenia.

Rady:

- Na dosiahnutie ešte lepších výsledkov pri varení kvapnite do oboch mierne zohriatych varných modulov Doubletta zopár kvapiek oleja na varenie a rozotrite ich pomocou papierovej kuchynskej utierky.
- Pri príprave svojich jedál sa snažte čo najviac využívať „zakrytý spôsob varenia“, t. j. zatvorte oba varné moduly do seba! Ušetríte tak čas aj energiu!

Fritovanie: Na fritovanie potravín používajte dodaný nástavec s fritovacím košíkom. Podľa potreby (v závislosti od daných potravín) pridajte dostatok fritovacieho oleja.

Rady na čistenie a starostlivosť

- Pred čistením nechajte varné moduly úplne vychladnúť.
- Na čistenie nepoužívajte drsné čistiace prostriedky, čistiace utierky ani drôtenky. Mohla by sa tým poškodiť povrchová vrstva.
- Zvyšky po varení nenechajte zaschnúť! Uľahčíte si tým čistenie!
- Ak zostanú aj napriek tomu zaschnuté zvyšky jedla: nechajte ich chvíľu odmočiť v teplej vode a umyte ich jemným čistiacim prostriedkom.
- Varné moduly okamžite osušte, aby sa na nich neusadil vodný kameň.
- Ak chcete dosiahnuť čo najdlhšiu životnosť povrchovej vrstvy, odporúčame používať drevené alebo plastové kuchynské náčinie.
- Všetky diely systému Livington Black Doubletta je tiež možné čistiť v umývačke riadu.

Upozornenie: Odporúčame pri čistení odstrániť tesniaci krúžok, pretože sa pod ním môžu zachytiť zvyšky tuku a potravín. Po vyčistení vám odporúčame najskôr roztráhnúť krúžok po celej panvici, aby bol tesniaci krúžok napnutý. Následne ho postupne natiahujte cez okraj panvice, až kým nebude pevne a bezpečne nasadený po celom jej obvode.

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

RO

MENTIUNI IMPORTANTE ȘI INDICAȚII DE SECURITATE:

- Citiți complet instrucțiunea de utilizare înainte de folosire. Dacă aparatul Livington 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 avariată 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. Copiii 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 necoperită.
- 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 preincălzite ușor și repartizați-le uniform cu un prosop de hârtie pentru bucătărie.
- La prepararea mâncărilor dumneavoastră utilizați cât de des posibil „procedul 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. Funcția 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! Acestea 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 peste marginea tigaiei 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 nieosłoniętą 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 uchwytu 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 uchwytu delikatnie ściskając go i zaciskając pod patkąiem.

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 wetrzyj 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 wełny 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 Livingston 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 | Fabricato in Cina | Made in China |
Származási hely: Kína | Vyrobeno v Číně | 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