



livington®

TITAN SERIES

DE

Hinweis: Sollte sich das Kochgeschirr außen oder am Boden farblich verändern (leicht gelblich/bräunlich), so ist das kein Defekt, sondern ein normaler Prozess bei Edelstahl und beeinträchtigt in keinster Weise die Funktion. Sie können zum Reinigen dafür weißen Essig oder Edelstahlreiniger verwenden.

EN

Note: If the colour of the cookware changes on the exterior or base (slight yellowing or browning), this is not a defect, but a normal process with stainless steel. This does not impair the function in any way. You can use white vinegar or a stainless steel cleaner to clean off any discolouration.

FR

Remarque : Si l'ustensile de cuisine devait changer de couleur à l'extérieur ou au fond (légèrement jaunâtre/marron), il ne s'agit pas d'un défaut mais d'un processus normal pour l'acier inoxydable qui n'affecte en aucune manière la fonction. Vous pouvez utiliser du vinaigre blanc ou du détergent pour acier inoxydable pour le nettoyage.

IT

Nota: Un lieve cambiamento di colore (giallino/marroncino) nella parte esterna o sul fondo delle pentole non costituisce un difetto, bensì si tratta di un processo normale per l'acciaio che non ne pregiudica la funzione in alcun modo. Per la pulizia si consiglia di utilizzare aceto o un detergente per acciaio inox.

NL

Opmerking: als de kleur van het kookgerei aan de buitenkant of aan de onderkant verandert (geelachtig/bruinachtig), is dit geen defect, maar een normaal proces bij roestvrij staal. Dit tast de functie echter op geen enkele manier aan. U kunt witte azijn of schoonmaakmiddel voor roestvrij staal gebruiken om het te reinigen.

HU

Útmutató: Ha a főzőedény kívül vagy alul elszíneződik (enyhén sárgás barna), ez nem hibát jelent, hanem természetes folyamat a rozsdamentes acélnál, ami egyáltalán nem befolyásolja a funkcióját. A tisztításhoz használhat fehér ecetet, vagy tisztítószert rozsdamentes acélhoz.

CZ

Upozornění: Když se změní vnější barva varného nádobí nebo jeho dna (mírně žlutavá/hnědavá), nejedná se o závadu, ale o normální proces u nerezové oceli a žádným způsobem to neovlivní jeho funkci. K čištění varného nádobí můžete použít bílý ocet nebo čistič na nerezovou ocel.

SK

Poznámka: Ak sa farba riadu zmení na vonkajšej alebo spodnej strane (mierne žltkastá/hnedastá), nejde o chybu, ale o bežný postup pri použití nehrdzavejúcej ocele a nijako to neovplyvňuje jeho funkciu. Na čistenie môžete použiť biely ocet alebo čistiacu na nehrdzavejúcu ocel.

RO

Indicație: Dacă vesela de gătit își modifică la exterior sau la bază coloritul (ușor galben/maroniu), acest fapt nu reprezintă un defect ci este un proces normal la oțelul inoxidabil și nu afectează în niciun mod funcționalitatea. Puteți utiliza pentru aceasta puțin oțet alb sau agent de curățare pentru oțel inoxidabil.

PL

Wskazówka: Jeśli naczynie do gotowania zmieni kolor na zewnątrz lub na dnie (na lekko żółtawy/brązowy), nie stanowi to wady, lecz normalny proces zachodzący w stali szlachetnej i nie wpływa w żaden sposób na jego funkcjonalność. Do czyszczenia można użyć białego octu lub środka do czyszczenia stali szlachetnej.

VOR ERSTMALIGER BENUTZUNG

Entfernen Sie den durchsichtigen oder bläulichen Schutzfilm von den Kochgeschirrrteilen.

Waschen Sie das Kochgeschirr mit einer milden Seife oder einem Geschirrspülmittel sorgfältig aus und reiben Sie es trocken. Oder reiningen Sie es im Geschirrspüler.

KOCHEN MIT GAS

Wenn Sie einen Gaskochherd einsetzen, immer prüfen, dass die Flamme nur den Kochgeschirrboden berührt. Die Farbe des Kochgeschirrs kann bei zu hoher Flamme verbleichen und es wird unnötig Energie verschwendet, wenn die Flammen an beiden Seiten hochsteigen.

VERWENDUNG IM OFEN

Das Kochgeschirr ist bis zu 260° C hitzebeständig. Die Griffe erhitzen sich. Benutzen Sie stets Topfhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

REINIGUNG

- Alle Teile Ihres Kochgeschirrs sind Spülmaschinengeeignet wir empfehlen aber das Kochgeschirr von Hand zu waschen. Die Handwäsche verlängert die Lebensdauer und erhält das Aussehen. Weiche Spülbürsten werden empfohlen.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie einen Esslöffel mildes Spülmittel und heißes Wasser 15 Minuten einwirken. Benutzen Sie einen Kunststoff- bzw. Holzspatel oder nicht scheuerndem Schwamm, um die Essensreste zu lösen. Diesen Vorgang falls nötig wiederholen.

PFLEGE

Bei wiederholter Benutzung oder Reinigung des Kochgeschirrs können die Eigenschaften der Anti-Haft-Beschichtung nachlassen. Um die Beschichtung wieder zu optimieren gehen Sie wie folgt vor:

1. Leeren Sie etwas Pflanzenöl auf ein sauberes Küchenpapier. Reiben Sie mit dem öligen Küchenpapier die gesamte **INNENBEREICH** des Kochgeschirrs aus.
2. Stellen Sie das Kochgeschirr bei schwacher Hitze rund 30 - 60 Sekunden auf den Herd und entfernen Sie die Pfanne, wenn das Öl zu rauchen beginnt.
3. Nachdem das Kochgeschirr abgekühlt ist, nehmen Sie ein sauberes Küchenpapier, um das überschüssige Öl zu entfernen. Nun ist Ihre Pfanne betriebsbereit.

Hergestellt in China



Lebensmittelecht

EN – INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE FIRST USE

Remove the clear or bluish protective film from the cookware.

Carefully wash the cookware with a mild soap or detergent, and dry with a cloth. Alternatively, wash it in the dishwasher.

COOKING WITH GAS

When using a gas stove, always check that the flame only touches the base of the cookware. The colour of the cookware can fade if the flame is too high, and energy is unnecessarily wasted if the flames rise up around both sides.

USE IN THE OVEN

The cookware is heat-resistant up to 260°C. The handle will become hot. Always use oven gloves to avoid burns.

CLEANING

- All parts of your cookware are dishwasher-safe, but we recommend washing by hand. Hand washing extends the cookware's lifespan and preserves its appearance. We recommend only using soft scouring pads or sponges.
- For stubborn dirt, leave a tablespoon of mild washing-up liquid and hot water to work for 15 minutes, then use a plastic or wooden spatula or a non-abrasive sponge to loosen the food residues. Repeat this process if necessary.

MAINTENANCE

The properties of the non-stick coating may deteriorate as a result of repeated cleaning and use. To revitalize the coating, proceed as follows:

1. Pour some vegetable oil onto a piece of clean kitchen towel. Use the oily paper towel to rub the entire **INNER SURFACE** of the cookware.
2. Place the cookware on the stove over a low heat for about 30-60 seconds, and remove the pan when the oil begins to smoke.
3. After the cookware has cooled, use a clean piece of kitchen towel to remove the excess oil. Your pan is now ready for use.

Made in China



Food-safe

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez le film protecteur en plastique transparent ou bleuté des pièces de l'ustensile de cuisson.

Lavez soigneusement les ustensiles de cuisine avec un savon doux ou du liquide vaisselle et séchez-les. Ou bien passez-la au lave-vaisselle.

CUISINER AU GAZ

Lorsque vous utilisez une cuisinière à gaz, vérifiez toujours que la flamme ne touche que la base de l'ustensile de cuisson. La couleur de l'ustensile de cuisson peut s'estomper si la flamme est trop haute, et de l'énergie est gaspillée inutilement si les flammes montent de chaque côté.

UTILISATION AU FOUR

L'ustensile de cuisson résiste à la chaleur jusqu'à 260° C. Les poignées chauffent. Utilisez toujours des gants de cuisine pour éviter les brûlures.

LE NETTOYAGE

- Toutes les pièces de votre ustensile de cuisson passent au lave-vaisselle, mais nous vous recommandons de les laver à la main. Le lavage à la main permet de prolonger sa durée de vie et d'en conserver l'aspect. Il est recommandé d'utiliser des brosses à vaisselle souples.
- Pour les taches tenaces, faites tremper une cuillère à soupe d'un détergent doux avec de l'eau chaude pendant 15 minutes. Utilisez une spatule en plastique ou en bois ou une éponge non abrasive pour détacher les résidus de nourriture. Réitérez cette opération au besoin.

ENTRETIEN

En cas d'utilisation ou de nettoyage répété de votre ustensile de cuisson, les propriétés du revêtement antiadhésif peuvent se détériorer. Pour optimiser à nouveau le revêtement, procédez comme suit :

1. Versez un peu d'huile végétale sur un papier absorbant. Frottez toute la **SURFACE INTÉRIEURE** de l'ustensile de cuisson avec le papier absorbant enduit d'huile.
2. Placez l'ustensile de cuisson sur la cuisinière à feu doux pendant environ 30 à 60 secondes et retirez la poêle lorsque l'huile commence à fumer.
3. Une fois que l'ustensile de cuisson a refroidi, prenez du papier absorbant propre pour enlever l'excès d'huile. La poêle est à nouveau prête à l'emploi.

Fabriqué en Chine



Conforme à l'usage alimentaire

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Rimuovete la pellicola protettiva trasparente o blustra dalle pentole.

Lavare accuratamente le pentole con un sapone delicato o un liquido per lavare i piatti e asciugarle. In alternativa lavatela in lavastoviglie.

COTTURA A GAS

Se utilizzate un fornello a gas, controllate sempre che la fiamma tocchi solo la base delle pentole. Il colore delle pentole può sbiadire se la fiamma è troppo alta. Si spreca inutilmente energia se le fiamme salgono da entrambi i lati.

UTILIZZO IN FORNO

Le pentole sono resistenti al calore fino a 260° C. Le maniglie si riscaldano. Utilizzate sempre guanti da forno onde evitare ustioni.

PULIZIA

- Tutte le parti delle pentole sono lavabili in lavastoviglie, ma vi consigliamo di lavare le pentole a mano. Il lavaggio a mano prolunga la vita e mantiene inalterato l'aspetto esteriore delle pentole stesse. Vi raccomandiamo di utilizzare spazzole morbide per lavare i piatti.
- Per le macchie ostinate, mettete in ammollo un cucchiaino di detersivo per piatti delicato e acqua calda per 15 minuti. Per sciogliere i residui di cibo usate una spatola di plastica o di legno oppure una spugna non abrasiva. Se necessario, ripetete la procedura.

CURA

Con l'uso ripetuto o la pulizia delle pentole, le proprietà del rivestimento antiaderente possono deteriorarsi. Per ottimizzare nuovamente il rivestimento, procedete come segue:

1. Versate un po' di olio vegetale su un tovagliolo di carta pulito. Strofinare la carta da cucina leggermente imbevuta d'olio su tutta la **SUPERFICIE INTERNA** della pentola.
2. Posizionate la pentola sul fornello a fuoco basso per circa 30-60 secondi togliendola quando l'olio comincia a fumare.
3. Dopo che la pentola si è raffreddata, prendete un tovagliolo di carta pulito per rimuovere l'olio in eccesso. Ora la pentola è pronta all'uso.

Fabbricato in Cina



Per uso alimentare

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder de doorzichtige of blauwkleurige beschermingsfolie van de verschillende onderdelen.

Was het kookgerei grondig af met een milde zeep of afwasmiddel en wrijf het droog. Of maak ze schoon in de vaatwasser.

KOKEN OP GAS

Zorg er altijd voor dat bij gebruik van een gasfornuis de vlam alleen de bodem van het kookgerei raakt. De kleur van het kookgerei kan vervagen als de vlam te hoog komt en er wordt onnodige energie verspild als de vlammen aan beide kanten opstijgen.

GEBRUIK IN DE OVEN

Het kookgerei is hittebestendig tot 260 °C. De handgrepen worden warm. Gebruik altijd ovenwanten om brandwonden te voorkomen.

REINIGING

- Alle onderdelen van uw kookgerei zijn vaatwasmachinebestendig, maar we raden u toch aan om het met de hand te wassen. Met de hand reinigen verlengt de levensduur en behoudt het uiterlijk. Zachte afwasborstels worden aanbevolen.
- Laat bij hardnekkig vuil een eetlepel mild afwasmiddel en heet water gedurende 15 minuten inwerken. Gebruik een plastic of houten spatel of een niet-schurende spons om de etensresten los te maken. Herhaal indien nodig het proces.

ONDERHOUD

Als het kookgerei herhaaldelijk wordt gebruikt of gereinigd, kunnen de eigenschappen van de antiaanbaklaag achteruitgaan. Om de coating opnieuw te optimaliseren, gaat u als volgt te werk:

1. Giet wat plantaardige olie op schoon keukenpapier. Wrijf de hele **BINNENKANT** van het kookgerei in met het ingevette papier.
2. Zet het kookgerei gedurende 30-60 seconden op een laag vuur op het fornuis en verwijder de pan wanneer de olie begint te roken.
3. Gebruik schoon keukenpapier nadat het kookgerei is afgekoeld om de overtollige olie te verwijderen. Nu is uw pan klaar voor gebruik.

Made in China



Levensmiddelveilig

ELSŐ FELHASZNÁLÁS ELŐTT

Távolítson el minden átlátszó vagy kék védőfóliát az edényekről.

Óvatosan mossa le az edényeket enyhe szappannal vagy mosogatószerrel, és dörzsölje szárazra. Vagy mossa el mosogatógépben.

GÁZTŰZHELYEN VALÓ FŐZÉS

Gáztűzhely használatakor mindig ellenőrizze, hogy a láng csak az edény alját érinti-e. Az edény színe elhalványulhat, ha a láng túl magas, és feleslegesen pazarolja az energiát, ha a lángok mindkét oldalon felcsapnak.

HASZNÁLAT SÜTŐBEN:

Az edény hőálló 260 °C-ig. A fogantyúk felmelegednek. Mindig használjon edényfogó kesztyűt, hogy elkerülje az égési sérüléseket.

TISZTÍTÁS

- A főzőedények minden része mosogatógépben mosható, de javasoljuk, hogy kézzel mossa el az edényeket. Ez megnöveli a serpenyő élettartamát, és segít abban, hogy megtartsa a kinézetét. Puha mosogató kefe ajánlott.
- Makacs szennyeződés esetén hagyjon egy evőkanál enyhe mosogatószer és forró vizet 15 percig hatni. Műanyag vagy fa spatulával vagy nem koptató szivaccsal lazítsa meg az ételmaradékokat. Ha szükséges, ismételje meg ezt a folyamatot.

ÁPOLÁS

Ha az edényeket ismételten használják vagy tisztítják, a tapadásmentes bevonat tulajdonságai romolhatnak. A bevonat újbóli optimalizálásához tegye a következőt:

1. Tegyen egy kis növényi olajat egy tiszta konyhai papírtörlőre. Az olajos konyhai papír segítségével dörzsölje meg a főzőedény teljes **BELSŐ FELÜLETÉT**.
2. Állítsa az edényt a tűzhelyre kis lángon kb. 30-60 másodpercre, és vegye el az edényt, amikor az olaj füstölni kezd.
3. Miután az edény kihűlt, tiszta konyhapapírral távolítsa el a felesleges olajat. A serpenyő készen áll a használatra.

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

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Odstraňte průhledný nebo modravý ochranný film z dílů kuchyňského nádobí.

Opatrně umyjte nádobí jemným mýdlem nebo saponátem na nádobí a otřete do sucha. Nebo ji umyjte v myčce na nádobí.

VAŘENÍ S PLYNEM

Pokud používáte plynový sporák, vždy kontrolujte, zda se plamen dotýká jen dna nádobí. Při příliš vysokém plameni může barva nádobí vyblednout, a pokud plameny na obou stranách dosahují výše, zbytečně se plýtvá energií.

POUŽITÍ V TROUBĚ

Nádobí je žáruvzdorné do 260° C. Rukojeti se zahřívají. Používejte vždy chňapky, aby se zabránilo popálení.

ČIŠTĚNÍ

- Všechny části nádobí jsou vhodné k mytí v myčce na nádobí, doporučujeme ale mytí nádobí ručně. Ruční mytí prodlužuje životnost a zachovává vzhled. Doporučují se měkké kartáče na mytí.
- U ulpělých nečistot nechte 15 minut působit polévkovou lžící jemného mycího prostředku a horkou vodu. K uvolnění zbytků jídla použijte plastovou nebo dřevěnou špachtli nebo jemnou houbu. Tento postup v případě potřeby zopakujte.

PÉČE

Při opakovaném používání nebo čištění nádobí se mohou zhoršit vlastnosti nepřilnavého povrchu. K obnovení optimálních vlastností povrchové vrstvy postupujte následovně:

1. Naneste malé množství rostlinného oleje na čistou kuchyňskou utěrku. Vytřete kuchyňskou utěrkou nasáklou olejem celou **VNITŘNÍ PLOCHU** pánve.
2. Postavte pánev na sporák na 30 - 60 sekund za mírného zahřívání na sporák a pánev odeberte, když olej začne kouřit.
3. Když pánev vychladne, odstraňte přebytečný olej čistou kuchyňskou utěrkou. Nyní je vaše pánev připravena k použití.

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.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Z riadu odstráňte priehľadné alebo modrasté ochranné fólie.

Opatrne umyte riad jemným mydlom alebo saponátom na riad a osušte ho. Alebo ju umývajte v umývačke riadu.

VARENIE NA PLYNE

Pri použití plynového sporáka vždy skontrolujte, že sa plameň dotýka iba spodnej časti riadu. Farba riadu môže vyblednúť, ak je plameň príliš vysoký a ak plamene stúpajú po oboch stranách riadu, zbytočne sa plytvá energiou.

POUŽITIE V RÚRE

Kuchynský riad je odolný voči teplu do 260 °C. Rukoväte sa zahrejú. Vždy používajte rukavice, aby ste sa nepopáliť.

ČISTENIE

- Všetky časti vášho riadu sú vhodné do umývačky riadu, odporúčame vám ich však umývať ručne. Ručné umývanie predlžuje životnosť a zachováva vzhľad. Odporúčajú sa mäkké kefy na riad.
- Na odolnú špinu nechajte lyžicu jemného čistiaceho prostriedku a horúcej vody pôsobiť 15 minút. Zvyšky jedla uvoľnite pomocou plastovej alebo drevenej špachtle alebo neabrazívnej spongie. Tento postup opakujte.

STAROSTLIVOSŤ

Ak sa kuchynský riad používa alebo čistí opakovane, vlastnosti neprilnavého povlaku sa môžu zhoršiť. Ak chcete znova optimalizovať povrchovú úpravu, postupujte takto:

1. Nalejte trochu rastlinného oleja na čistý kuchynský papier. Utrite celý **VNÚTORNÝ POVRCH** riadu pomocou kuchynského papiera.
2. Nádobu postavte na sporák na slabý plameň na približne 30 - 60 sekúnd a keď začne olej dymiť, panvicu odstráňte.
3. Po vychladnutí nádoby odstráňte prebytočný olej čistým kuchynským papierom. Teraz je panvica pripravená na použitie.

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

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Îndepărtați folia de protecție transparentă sau albastră de pe piesele vasului de gătit.
Spălați cu atenție vasele cu un detergent ușor de săpun sau vase și frecăți-le. Sau o curățați cu un detergent de vase.

GĂTITUL CU GAZ

Dacă utilizați un aragaz cu gaz verificați întotdeauna ca flacăra să atingă numai baza vasului de gătit. Culoarea vasului de gătit se poate decolora la o flacără prea mare și se risipește inutil energie atunci când flăcările se ridică pe ambele laturi.

UTILIZAREA ÎN CUPTOR

Vasul de gătit este rezistent la căldură până la 260° C. Mănerile se încălzesc. Utilizați mănușile de oală pentru a evita arsurile.

CURĂȚARE

- Toate piesele vasului dumneavoastră de bucătărie sunt adecvate pentru spălarea în mașina de spălat vase, dar noi recomandăm spălarea manuală a vasului de bucătărie. Spălarea de mână prelungeste durata de viață funcțională și menține aspectul. Sunt recomandate perii moi de spălare.
- În cazul murdăriei persistente lăsați să acționeze detergent de vase neagresiv în cantitate de o lingură de supă și apă fierbinte timp de 15 minute. Utilizați o spatulă din material plastic sau lemn sau un burete necoroziv pentru a desprinde resturile de mâncare. Dacă este necesar repetați acest proces.

ÎNȚREȚINERE

În cazul utilizării sau curățării repetate a vasului de gătit se pot diminua proprietățile acoperirii în strat antiaderent. Pentru a optimiza din nou acoperirea în strat procedați după cum urmează:

1. Puneți pe un șervet de hârtie de bucătărie câteva picături de ulei vegetal. Frecăți cu șervetul de hârtie uleios întreaga **SUPRAFAȚĂ INTERIOARĂ** a vasului de gătit.
2. Expuneți vasul de gătit la o căldură redusă circa 30 - 60 secunde pe aragaz și îndepărtați tigaia atunci când uleiul începe să fumege.
3. După ce vasul de bucătărie s-a răcit luați un șervet de hârtie de bucătărie curat pentru a îndepărta uleiul în exces. Acum tigaia dumneavoastră este gata pregătită de utilizare.

Tara de provenienta: China



Adecat pentru alimente

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Usunąć dokładnie przezroczystą lub niebieską folię ochronną ze wszystkich części.
Umyć dokładnie naczynia łagodnym mydłem lub płynem do mycia naczyń i wytrzyj do sucha. Można też umyć ją w zmywarce do naczyń.

GOTOWANIE NA GAZIE

Korzystając z kuchenki gazowej należy zawsze sprawdzić, czy płomień styka się tylko z dnem naczynia. Wysokie płomienie mogą spowodować odbarwienie naczynia, a płomienie po jego obu stronach powodują niepotrzebne straty energii.

UŻYCIEM W PIEKARNIKU

Naczynie jest odporne na temperaturę do 260°C. Uchwyty się nagrzewają. Zawsze korzystać z rękawic kuchennych, aby uniknąć oparzenia.

CZYSZCZENIE

- Wszystkie części naczynia można myć w zmywarce do naczyń, jednak zalecamy, aby myć je ręcznie. Ręczne mycie wydłuża ich trwałość i zachowuje ich oryginalny wygląd. Zalecamy korzystanie z miękkich szczotek do zmywania naczyń.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia namoczyć gorącą wodą z dodatkiem łyżki stołowej płynu do mycia naczyń przez 15 minut. Do usunięcia resztek używać plastikowej lub drewnianej szpatułki lub nieszorującej gąbki. W razie potrzeby powtórzyć te czynności.

PIELĘGNACJA

Przy wielokrotnym użyciu lub czyszczeniu naczyń właściwości użytkowe powłoki zapobiegającej przywieraniu mogą się pogorszyć. Aby przywrócić jej pierwotne właściwości, wykonać następujące czynności:

1. Spryskać czysty papierowy ręcznik kuchenny niewielką ilością oleju roślinnego. Nasmarować natłuszczonym ręcznikiem kuchennym całą WEWNĘTRZNĄ POWIERZCHNIĘ naczynia.
2. Postawić naczynie na średni ogień na 30-60 sekund i zdjąć, gdy olej zaczyna dymić.
3. Po schłodzeniu naczynia usunąć nadmiar oleju czystym ręcznikiem kuchennym. Patelnia będzie znów gotowa do użycia.

Wykonane w Chinach



Produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością



Elektro
Electric



Ceran
Ceran



Gas
Gas



Induktion
Induction



Spülmaschinengeeignet
Dishwasher safe

DE: Haftungsansprüche gegen die Firma Medishop, welche sich auf Schäden (außer im Falle der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit einer Person, sogenannten Personenschäden), materieller oder ideeller Art beziehen, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und unvollständiger Informationen seitens Dritter verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens Medishop kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt. **EN:** Liability claims against the company Medishop, which relate to damage (except in the case of injury to life, body or health of a person, so-called personal injuries), material or immaterial in nature, caused by the use or non-use of the information provided or through the use of incorrect and incomplete information provided by third parties is fundamentally excluded, unless it can be proven that Medishop acted with willful intent or gross negligence. **FR:** Les prétentions en responsabilité à l'encontre de l'entreprise Medishop concernant des dommages (sauf en cas d'atteinte à la vie, au corps ou à la santé d'une personne, dits dommages corporels), de nature matérielle ou idéelle résultant de l'utilisation ou de la non-utilisation des informations fournies, respectivement d'une utilisation d'informations incorrectes et incomplètes de la part de tiers, sont en principe exclues, à moins que l'on ne puisse apporter la preuve d'une faute intentionnelle ou d'une négligence grave de la part de Medishop. **IT:** Le pretese di responsabilità nei confronti della società Medishop, che si riferiscono a danni (salvo il caso di lesioni alla vita, al corpo o alla salute di una persona, c.d. lesioni personali), di natura materiale o immateriale, causati dall'uso o non uso del informazioni fornite o dall'Utilizzo di informazioni errate e incomplete da parte di terzi è fondamentalmente escluso, a meno che non possa essere dimostrato che Medishop ha agito con dolo o colpa grave. **NL:** aansprakelijkheidsclaims tegen het bedrijf Medishop, die betrekking hebben op schade (behalve in het geval van doodlijk, lichamelijk of gezondheidsletsel van een persoon, zogenaamd persoonlijk letsel), van materiele of immateriële aard, veroorzaakt door het gebruik of niet-gebruik van de verstrekte of door het gebruik van onjuiste en onvolledige informatie door derden is in principe uitgesloten, tenzij kan worden aangetoond dat Medishop met opzet of grove schuld heeft gehandeld. **HU:** A Medishop cég ellen anyagi vagy szellemi természetű, a rendelkezésre bocsátott információk felhasználása vagy fel nem használása nyomán, ill. harmadik fél részéről nem meglehető és nem teljes bizonyíthatóan szándékos vagy durva gondatlanságból eredő vétség. **CZ:** Nároky na ručení vůči firmě Medishop vztahující se na škody (s výjimkou v případě úmyslné, zranění nebo poškození zdraví osob, takzvaná poškození zdraví), materiální nebo nemateriální povahy, které byly způsobeny využitím nebo nevyužitím poskytnutých informací, resp. využitím chybných a neúplných informací ze strany třetích subjektů, jsou zásadně vyloučeny, pokud ze strany firmy Medishop nedošlo k průkazné úmyslnému zavinění nebo k zavinění z hrubé nedbalosti. **SK:** Nároky na zodpovednosť voči spoločnosti Medishop, ktoré sa týkajú Pôžitím nesprávnych a neúplných informácií tretími stranami sú zásadne vylúčené, pokiaľ sa nedá dokázať, že spoločnosť Medishop konala úmyselne alebo z hrubej neopatrnosti. **RO:** Reclamațiile de răspundere față de societatea Medishop, care se referă la daune (cu excepția cazurilor de vătămare a vieții, integrității corporale sau sănătății unei persoane, așa numite leziuni la persoană), materiale sau de tip ideal, care au fost cauzate de folosirea sau nefolosirea informațiilor prezentate respectiv prin folosirea informațiilor defectuoase și incomplete din partea terților, sunt excluse din principiu, în măsura în care din partea Medishop nu este prezentată o vină legală dovedută sau vină din neglijență. **PL:** Roszczenia z tytułu odpowiedzialności cywilnej wobec firmy Medishop, odnoszące się do szkód (z wyjątkiem szkód na życie, ciele lub zdrowiu człowieka, tzw. szkód osobowych) natury materialnej lub niematerialnej, powstających w wyniku wykorzystania lub niewykorzystania udośćgniętych informacji lub w wyniku wykorzystania błędnych i niekompletnych informacji przez osoby trzecie, są zasadniczo wykluczone, o ile nie można udowodnić winy umyślnej lub rażącego niedbalstwa po stronie Medishop.



Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör | Dovezce | Dodávateľ | Importator | Importer:

CH: Medishop Schweiz AG | Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland

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 96 911 000 | ROW: +423 388 18 00

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

Stand: 03/2022 | M29251 | M29252 | M29256 | M29259 | M29260 | M29261 | M29262 | M29263 | M29264

AS SEEN ON
TV
ORIGINAL



livington®
TITAN PAN



REZEPTE

von Jet und Ali Tila





In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload



Ponieważ dobro środowiska bardzo leży nam na sercu zdecydowaliśmy, że fantastyczne, smakowite przepisy udostępnimy Państwu online pod adresem



Természetvédelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni

<https://www.livington-titan-pan.tv/recipes/>

Inhaltsverzeichnis

<i>Frittierte Zwiebel</i>	4	<i>Knusprig gebratener Rosenkohl mit Speck</i> . 18	
<i>Einfache Tomatensauce</i>	5	<i>T-Bone-Steak</i>	19
<i>Perfekter Pizzateig</i>	6	<i>Rinderfilet an Rotweinsauce</i>	20
<i>Frühstückspizza</i>	7	<i>Slow Cook Hochrippenbraten</i>	21
<i>Pfefferoni-Paprikapizza</i>	8	<i>Flaumiger Kartoffelbrei</i>	22
<i>Scharfe Hähnchenflügel (Buffalo Wings)</i> 9		<i>Lammkoteletts</i>	23
<i>Hamburger Deluxe</i>	10	<i>Kräuter-Hähnchenpfanne</i>	24
<i>Hähnchenfilet-Sandwich</i>	11	<i>Knuspriger Lachs</i>	25
<i>Frittiertes Hähnchen</i>	12	<i>Auberginenauflauf</i>	26
<i>Thai-Nudelgericht (Pad Kee Mao/Drunken Noodles)</i>	13	<i>Saftige Brötchen</i>	27
<i>Pulled Pork</i>	14	<i>Riesen Einhorn-Doughnut</i>	28
<i>Käse-Makkaroni</i>	15	<i>Flambierte Kirschen</i>	29
<i>Maisbrot</i>	15	<i>Konfettikuchen</i>	30
<i>Gebratene Fisch Tacos mit Chilicreme, Guacamole und Pico de Gallo</i>	16		

**HINWEIS: 1 Tasse entspricht einer Tasse von ca. 240 ml Fassungsvermögen!
1 TL = 1 Teelöffel, 1 EL = 1 Esslöffel, 1Pkg = 1 Packung**

Frittierte Zwiebel

Zutaten

2 Tassen Kichererbsenmehl	2 große Bündel frische Minze (Blätter von Stängeln befreien)
1 TL Chilipulver	5 grüne Chili, Samen entfernt und ohne Stängel
¼ TL Kurkuma	Schale und Saft von 2 Limetten
¼ TL Salz	4 Knoblauchzehen
¼ TL Zucker	1,5 cm frischer Ingwer
3 Tassen Wasser	5 EL Naturjoghurt oder Magerjoghurt
2 große weiße Zwiebel, dünn geschnitten	¼ TL Salz
Pflanzenöl zum Frittieren	¼ TL Zucker
SAUCE	
2 große Bündel frischen Koriander (Stängel und Blätter)	

Zubereitung

1. Das Mehl, gemahlene Chili, Kurkuma, Salz, Zucker und Wasser in eine Schüssel geben und verrühren, bis die Mischung eine cremige Konsistenz erreicht.
2. Die Zwiebel in die Schüssel geben, diese gut schütteln, damit die Zwiebeln gut bedeckt werden, dann die Schüssel zudecken. 1 Stunde lang kaltstellen.
3. Die Pfanne auf die Herdplatte stellen. Öl in die Pfanne geben und das Öl auf 190 °C erhitzen. Kleine Bällchen aus der Mischung formen und im Öl knusprig frittieren.
4. Die Zutaten für die Sauce in einem Standmixer mischen.
5. Die frittierten Zwiebel mit der Sauce servieren.

4 Portionen

Einfache Tomatensauce

Zutaten

4 EL Olivenöl "Extra Vergine"
(kaltgepresst)

2 TL Knoblauch fein gehackt
(etwa 4 kleine Zehen)

4 x 400 g-Dosen gewürfelte Tomaten,
abgetropft

4 Sardellenfilets, grob gehackt
(optional)

2 TL getrockneter Oregano

1 TL grobes Salz

¼ TL frisch gemahlener, schwarzer
Pfeffer

2 TL Zucker

Zubereitung

1. Die Pfanne auf den Herd stellen und auf mittlerer Stufe erhitzen. Das Öl hineingießen und den Knoblauch sautieren.
2. Die Tomaten und die Sardellen hinzugeben und zum Köcheln bringen, bis sich die Sauce reduziert und leicht eindickt (etwa 10 Min.). Die Hitze zurückdrehen, wenn die Sauce zu kochen beginnt.
3. Oregano, Salz, schwarzen Pfeffer und Zucker einrühren und 1 Min. lang kochen lassen.
4. Die Sauce vom Herd nehmen und sofort verwenden, oder sie kühl stellen, bis sie gebraucht wird.

1 Liter

Perfekter Pizzateig

Zutaten

1 Tasse warmes Wasser (ca. 38 °C)

1 TL Trockenhefe

½ TL Olivenöl "Extra Vergine"
(kaltgepresst)

¾ Tasse Brotmehl oder italienisches
00 Mehl

1 ½ Tassen Universalmehl

2 TL grobes Salz

Zubereitung

1. Wasser, Hefe, Öl und Salz zusammen in eine große Schüssel geben und rühren bis sich das Salz auflöst. Ruhen lassen, bis es leicht schaumig wird (10-20 Min.).
2. Die Mischung von Hefe und Wasser in die Schüssel der Küchenmaschine geben, dabei darauf achten, dass die ganze Hefe in der Schüssel ist.
3. Das Mehl und das Salz in die Mixerschüssel hinzugeben. Einen Teighaken einsetzen und mit mittlerer Geschwindigkeit etwa 4 Min. lang kneten. Die Mischung formt sich zu einem Ball, der sich von den Seiten der Schüssel löst.
4. Nach den 4 Min. den Teigball auf eine saubere, mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche zum Kneten legen. 2 Min. lang gut durchkneten. Den Teig in zwei Hälften schneiden und jede Hälfte zu runden Scheiben formen. Jede Scheibe in separate, leicht eingefettete Schüsseln legen, mit Plastik abdecken und im Kühlschrank über Nacht aufgehen lassen.

2 Pizzen



Zutaten

225 g Pizzateig

1 Ei, geschlagen

1 Tasse Gruyère-Käse

½ Tasse Crème fraîche

Salz zum Abschmecken

Gemahlener, schwarzer Pfeffer zum Abschmecken

7 Scheiben Speck, gekocht

4 Eier

2 ½ Tassen Rucola

Saft von ½ Zitrone

2 EL Olivenöl

1/3 Tasse Schnittlauch, gehackt

4 Portionen

Frühstückspizza

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Den Pfannenboden mit dem Teig auskleiden. Mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen, damit dieser gleichmäßig aufgeht.
3. Den Rand des Teigs mit dem aufgeschlagenen Ei einpinseln.
4. Den Gruyère, die Crème fraîche, Salz und schwarzen Pfeffer in eine Schüssel geben und zusammen mischen. Die Käsemischung über den Pizzateig verteilen.
5. Auf die Käsemischung den Speck auflegen.
6. Die Livingston Titan Pan in den Backofen schieben und bei 200 °C backen, bis die Pizza leicht angebräunt ist.
7. Die Pizza aus dem Backofen nehmen. Die Eier aufschlagen und auf die Pizza geben.
8. Die Pizza wieder in den Backofen schieben und bei 200 °C 7–10 Min. lang backen.
9. Rucola, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und schwarzen Pfeffer in eine Schüssel geben und vermengen.
10. Die Pizza aus der Pfanne nehmen und auf ein Schneidebrett legen. Vor dem Aufschneiden und Servieren die Pizza mit Rucola bestreuen.

Zutaten

225 g Pizzateig

¼ Tasse Tomatensoße

1 Schuss Olivenöl "Extra Vergine"

1 Tasse geriebener Mozzarella

8-12 Pfefferonistücke

2 EL geriebener Parmesan

1 EL getrockneter Oregano

½ gelbe Paprika, in Streifen geschnitten

½ rote Paprika, in Streifen geschnitten



Pfefferoni-Paprikapizza

4 Portionen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Den Pfannenboden mit dem Teig auskleiden. Mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen, damit dieser gleichmäßig aufgeht. Die Sauce mit dem Löffel auf die Mitte des Teigs gießen und mit dem Löffel verteilen.
3. Die Pizza mit etwas Olivenöl beträufeln. Den Mozzarella über der Sauce verteilen. Die Pfefferonistückchen gleichmäßig über den Käse verteilen.
4. Die Pizza mit dem Parmesan, Oregano und den Paprikastreifen bestreuen.
5. Die Pfanne in den Backofen geben und bei 200 °C backen bis die Kruste goldbraun ist und der Käse Blasen wirft (ungefähr 20 Min.).
6. Die Pizza aus dem Backofen nehmen und 2-5 Min. lang ruhen lassen, bevor sie aufgeschnitten und serviert wird.



Zutaten

24 Hühnerflügel

1 Tasse scharfe Sauce (zB. Tabasco)

1 Block Butter

1 TL Zucker

1 TL Knoblauchpulver

½ TL Worcestershire-Sauce

2 Tassen Pflanzenöl

American-Dressing zum Servieren

Scharfe Hähnchenflügel (Buffalo Wings)

4 Portionen

Zubereitung

1. Die scharfe Sauce, Butter, Zucker, Knoblauchpulver und Worcester-Sauce in die Pfanne geben und zum Kochen bringen.
2. Vom Herd nehmen und beiseitestellen. Die Pfanne ausputzen.
3. Das Öl in die Pfanne geben und auf 190 °C erhitzen. Die Hähnchenflügel braten, bis sie eine Innentemperatur von 74 °C erreicht haben.
4. Die Flügel in der Sauce schwenken, bevor sie mit dem American-Dressing serviert werden.

3 Portionen

Zutaten

Karamellierte Zwiebel

1 große Zwiebel, dünn geschnitten

2 EL Butter

1 EL Apfelessig

SAUCE

¼ Tasse Mayonnaise

2 TL Senf

2 TL Grillsauce

1 TL Zitronensaft

1 TL Zucker

450 g Rinderhackfleisch

½ TL Salz

¼ TL gemahlener, schwarzer Pfeffer

2 EL Traubenkernöl

4 EL Senf

6 Scheiben Scheiblettenkäse

3 Hamburgerbrötchen

1 Tasse zerpfückte Salatblätter

1 Tomate in Scheiben geschnitten



Hamburger Deluxe

Zubereitung

1. Die Butter in die Pfanne geben und am Herd bei mittlerer Stufe erhitzen. Die Zwiebel hinzu geben und karamellisieren. Den Essig hinzugeben. Vom Herd nehmen und die karamellierte Zwiebel beiseitestellen, die Pfanne reinigen.
2. Die Zutaten für die Sauce in eine Schüssel geben und vermischen. Die Sauce beiseitestellen.
3. Das Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch zu 6 Brätlingen formen.
4. Das Öl in die Pfanne geben und bei mittlerer Stufe erhitzen. Die Brätlinge mit Senf bepinseln und garen, bis der gewünschte Bratzustand erreicht ist.
5. Auf die Brätlinge den Käse legen. Die Brätlinge herausnehmen und beiseitelegen.
6. Die Pfanne mit einem Papiertuch sauber wischen. Die Hamburgerbrötchen in der Pfanne toasten.
7. Die Burgerbrötchen mit den Brätlingen, dem Salat, Tomate, karamellierter Zwiebel und der Sauce belegen.

Hähnchenfilet-Sandwich

Zutaten

1 Hähnchenbrust, halbiert und geklopft,
bis sie etwa 6 mm dick ist

Salz und Pfeffer nach Belieben

1 Ei

¼ Tasse Milch

1 Tasse Mehl

1 Tasse Paniermehl

1 ½ Tassen Pflanzenöl

2 Scheiben Cheddar-Käse

2 Sandwichbrötchen, getoastet

2 Salatblätter

2 Tomatenscheiben

2 Scheiben rote Zwiebel

Essiggurkenscheiben (optional)

Zubereitung

1. Die Brustfilets mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Ei und die Milch in einer Schüssel verquirlen. Das Mehl in eine zweite Schüssel geben. Das Paniermehl in eine dritte Schüssel geben.
3. Das Hähnchen im Mehl wenden, bis es ganz damit bedeckt ist.
4. Das Hähnchen in die Eimischung tauchen und kurz abtropfen lassen.
5. Anschließend das Hähnchen im Paniermehl wenden.
6. Die Livingston Titan Pan auf die Herdplatte stellen und das Öl darin auf 190 °C erhitzen.
7. Das Hähnchen in das Öl legen und auf beiden Seiten braten, bis es eine Innentemperatur von 74 °C erreicht hat.
8. Das Hähnchen aus der Pfanne nehmen. Das Hähnchen mit dem Cheddar-Käse belegen und den Käse mit Zahnstochern sichern. Das Hähnchen wieder auf den Gittereinsatz geben und garen, bis der Käse geschmolzen ist. Die Zahnstocher entfernen.
9. Das Hähnchen zwischen die getoasteten Sandwich-Scheiben legen und mit Salat, Tomatenscheiben, roten Zwiebeln und, wenn gewünscht, mit Essiggurken belegen.



Zutaten

3 Tassen Buttermilch

1 EL Sriracha-Sauce

3 EL Kräutersalz, aufgeteilt

1 ½ Tassen Pflanzenöl

1 TL gemahlener, schwarzer Pfeffer

2 Tassen Mehl

½ Tasse Maisstärke

450 g Huhn, in 10 Stücke geschnitten

Frittiertes Hähnchen

Zubereitung

1. Die Buttermilch, die Sriracha-Sauce und 2 EL Kräutersalz in eine Schüssel geben und vermischen. Das Hähnchen in die Schüssel geben und mit der Mischung würzen. Abgedeckt mindestens 4 Stunden lang (vorzugsweise über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
2. Die Bratpfanne auf die Herdplatte stellen und das Öl darin auf 190 °C erhitzen.
3. Den schwarzen Pfeffer, Mehl, Maisstärke und das restliche Kräutersalz in eine Schüssel geben und vermengen.
4. Jedes Hähnchenstück in die Mehlmischung eintauchen und braten, bis es eine Innentemperatur von 74 °C erreicht hat.

10 Portionen

Zutaten

SAUCE

2 EL süße Sojasauce

1 EL Austernsoße

1 ½ EL Fischsauce

1 EL Zucker

1 TL Siracha-Sauce

1 TL fein gehackter Knoblauch

6–8 Thai-Basilikumblätter, in grobe Streifen

3 EL Raps- oder Erdnussöl

2–3 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 Eier

5 extra fester Tofu, in 1 cm-Würfel geschnitten

½ mittelgroße weiße Zwiebel, in Scheiben geschnitten

4 Tassen frische Reismudeln, getrennt

½ Tasse Kirschtomaten, halbiert

1 Tasse Thai-Basilikumblätter, lose gepackt

¼ Tasse chinesischer Reiswein



Thai- Nudelgericht

Zubereitung

1. Die Zutaten für die Sauce in eine kleine Schüssel geben und die Sauce beiseitestellen.
2. Das Öl in der Bratpfanne auf hoher Stufe erhitzen und en Knoblauch darin scharf anbraten, bis er hellbraun ist.
3. Die Eier hinzugeben und leicht verrühren, bis sie gerade eben fest sind (etwa 1 Min.).
4. Den Tofu und die Zwiebel hinzufügen und ständig wenden, bis alles halb durch ist (etwa 1 Min.).
5. Die frischen Reismudeln, Sauce, Tomaten und Basilikum hinzugeben und etwa 3 Min. lang schwenken, um alles zu vermengen. Kochen, bis die Nudeln gar und gut beschichtet und die Ränder leicht knusprig sind.
6. Die Pfanne mit dem Reiswein löschen. Noch etwa eine Minute länger kochen und heiß servieren.

2 - 4 Portionen



Zutaten

450 g Schweineschulter, ohne Knochen,
in 6 Stücke geschnitten

1 EL Meersalz

½ EL gemahlener, schwarzer Pfeffer

3 EL Olivenöl

4-5 frische Petersilienzweige

4-5 frische Thymianzweige

2 EL grobes Salz

½ Zwiebel, gehackt

2 Knoblauchzehen, zerdrückt

2 Lorbeerblätter

3 EL Orangensaft

2 Tassen Hühnerbrühe

1 Tasse Cola-Getränk

1 Tasse Grillsauce

Pulled Pork

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190° C vorheizen.
2. Das Schweinefleisch mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Bratpfanne auf die Herdplatte stellen. Das Öl hinzufügen und die Schweineschulter darin scharf anbraten.
4. Petersilie, Thymian, Salz, Zwiebel, Knoblauch, Lorbeerblätter, Orangensaft, Hühnerbrühe, Cola-Getränk und Grillsauce hinzugeben und zum Kochen bringen.
5. Die Pfanne mit einem Deckel abdecken und in den Backofen geben. Bei 190 °C garen, bis das Fleisch zerpfückt werden kann (etwa 2 Stunden).
6. Das Schweinefleisch mit zwei Gabeln zerpfücken und mit Maisbrot oder Käse-Makkaroni servieren.

12 Portionen

Käse-Makkaroni

12 Portionen

Zutaten

680 g Makkaroni (Hörnchennudeln), ungekocht
1 EL Salz und etwas mehr zum Würzen, aufgeteilt
5 EL ungesalzene Butter
1/3 Tasse Universalmehl
6 Tassen Vollmilch
3/4 Tasse fein geriebener Gruyère-Käse oder Pizzakäse
2 3/4 Tassen fein geriebener Cheddar-Käse
1/3 Tasse fein geriebener Parmesan
1/8 TL frisch gemahlener Muskat
1 Prise weißer Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° C vorheizen.
2. Kochen Sie die Pasta nach Angaben des Herstellers. Geben Sie die Nudeln anschließend in ein Abtropfsieb und lassen Sie sie gut abtropfen.
3. Stellen Sie die Bratpfanne auf den Herd und zerlassen Sie die Butter auf mittlerer Stufe. Das Mehl einrühren und mit einem Holzlöffel umrühren, bis die Mischung eine leicht goldene Färbung annimmt (etwa 1 Min.), um eine Mehlschwitze herzustellen.
4. Die Milch hinzugeben und gut umrühren. Köcheln lassen und dabei ständig umrühren, bis es eingedickt und glatt ist. Die Hitze reduzieren und 15 Min. lang köcheln lassen.
5. Die Käse hinzugeben und weiter umrühren, bis der Käse vollständig geschmolzen und die Sauce glatt ist. Mit Muskat, Salz und weißem Pfeffer würzen.
6. Die Nudeln gut untermengen.
7. Die Pfanne in den Backofen schieben und bei 190 °C 15 Min. lang überbacken.

Maisbrot

Zutaten

3 Tassen Universalmehl
3 Tassen gelbes Maismehl
1 1/2 Tassen Zucker
1 1/2 TL Salz
1 1/2 EL Backpulver
3 Eier
3 Tassen Buttermilch
250g Butter, geschmolzen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Die Bratpfanne leicht mit Butter einfetten.
3. Das Mehl, Maismehl, den Zucker, Salz und das Backpulver in einer großen Schüssel mischen.
4. Die Eier, Milch und Öl hinzugeben und umrühren, bis alles gut vermischt ist.
5. Den Teig in die Bratpfanne gießen.
6. Die Pfanne in den Backofen schieben und bei 180 °C backen, bis ein Zahnstocher, wenn er in die Mitte des Maisbrots eingeschoben wird, sauber heraus kommt (etwa 60 Min.).

12 Portionen

Gebratene Fisch Tacos mit Chilicreme, Guacamole und Pico de Gallo

Zutaten

CHIPOTLE CREMA

¼ Tasse Mayonnaise

½ Tasse saure Sahne

1 Limette, in Hälften geschnitten und ausgepresst

grobes Salz und Pfeffer nach Geschmack

1 Chili fein gehackt

PICO DE GALLO

230 g entkernte und gewürfelte Tomaten

⅓ Tasse Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gehackt

Saft von ½ Limette

¼ TL Salz

⅛ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

½ Jalapeño-Chili, entsamt und gehackt

¼ Tasse gehackter Koriander

GUACAMOLE

2 Avocados

¼ Tasse Zwiebel, fein gehackt

1 Chili, entkernt und gehackt

1 EL Koriander

1 TL Knoblauchsatz

1 EL Limettensaft



Zutaten

8 Stk. 15 cm Maistortillas

¼ Tasse Pflanzenöl, plus etwas mehr zum Aufwärmen der Tortillas, aufgeteilt

1 ½ TL Chilipulver

Salz nach Geschmack

1 EL Butter

450 g Flunderfilet oder ein Fisch mit festem weißem Fleisch, enthäutet und entgrätet, quer gegen die Fleischfaserung in Streifen 1,2 x 7,5 cm geschnitten

2 Tassen geschnittener Grünkohl, mit Eiswasser abgespült und gut getrocknet

1 Limette in Spalten geschnitten

Mexikanische scharfe Sauce nach Geschmack

Zubereitung

1. Für die Chilicreme die Mayonnaise und die saure Sahne in einer kleinen Schüssel mischen und verquirlen, bis alles verbunden sind. Mit Limettensaft, Salz, schwarzem Pfeffer und Chili nach Geschmack würzen.
2. Alle Zutaten des Pico de Gallo in einer separaten Schüssel vermengen und mischen. Mindestens 1 Stunde lang setzen lassen, damit sich die Aromen vermischen.
3. Für die Guacamole das Avocado-Fruchtfleisch in einer Schüssel zerdrücken. Die restlichen Zutaten der Guacamole untermengen und diese beiseitestellen.
4. Eine kleine Menge Pflanzenöl in eine kleine Schale geben. Die Maistortillas voneinander trennen, aber gestapelt lassen. Die Außenränder der Tortillas durch das Öl ziehen. Die Bratpfanne auf den Herd stellen und jeweils ein paar Tortillas in der Pfanne erhitzen, bis sie weich und heiß sind. Die Tortillas warmhalten, indem Sie sie in ein trockenes, sauberes Geschirrtuch oder einen Tortillawärmer wickeln.
5. Den Fisch mit Salz und Chilipulver würzen.
6. Die Pfanne bei mittlere Hitze erwärmen und ¼ Tasse Pflanzenöl in die Pfanne gießen. Das Öl erhitzen, bis es schimmert und gerade noch nicht raucht. Die Butter in die Pfanne geben. Einige Fischstücke nicht zu eng beisammen in das Öl geben und sie garen, bis sie auf einer Seite tief goldbraun sind (2-3 Min.). Vorsichtig wenden und 1 Min. lang weiter garen.
7. Den Fisch auf einen warmen, mit Küchenpapier ausgelegten Teller legen und mit Salz bestreuen. Mit den verbleibenden Fischstücken wiederholen.
8. Jede Tortilla mit 3 Fischstücken (mit der gebräunten Seite nach oben) und etwas Grünkohl füllen. Die Chilicreme über den Fisch träufeln. Mit der Guacamole, den Limettenspalten und der scharfen Sauce servieren.

Knusprig gebratener Rosenkohl mit Speck

Zutaten

230 g Rosenkohl

6 EL Olivenöl "Extra Vergine" (oder zerlassenes Fett vom Speck)

8 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt

½ TL grobes Salz

¼ TL gemahlener, schwarzer Pfeffer

6 Thymianzweige

8 Scheiben dick geschnittener Speck, gekocht und in mundgerechte Stücke geschnitten

1/3 Tasse Balsamico-Essig

5 EL frisch gepresster Zitronensaft

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Den Boden jedes Rosenkohls beschneiden und dann jeden von oben nach unten halbieren.
3. Das Öl bei mittlerer Hitze in der Bratpfanne erhitzen.
4. Sobald das Öl heiß ist, die Rosenkohlhälften mit der Schnittseite nach unten in die Pfanne geben. Den Knoblauch in die Pfanne geben, mit Salz und gemahlenem Pfeffer bestreuen und den Thymian hinzugeben.
5. Braten, bis die Kohlsprossen an der Unterseite goldbraun sind.
6. Den Speck dazu geben und die Bratpfanne in den Backofen schieben.
7. Bei 200 °C braten, bis der Rosenkohl braun und zart ist (15–18 Min.). Die Pfanne alle 5 Min. schütteln. Wenn sie durch sind, das Innere einiger Kohlsprossen mit der Spitze eines Schälmessers anstechen, um zu sehen, ob sie zart sind.
8. Den Balsamico-Essig und den Zitronensaft hinzugeben und umrühren, damit die Sprossen benetzt werden.
9. Die Thymianzweige entfernen und gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken. Heiß oder warm servieren.

8 Portionen

Zutaten

- 1 TL Salz
- ½ TL gemahlener, schwarzer Pfeffer
- 1 TL Paprika
- ¼ TL Zwiebelpulver
- ¼ TL Knoblauchpulver
- ¼ TL gemahlener Cayenne-Pfeffer
- 1/8 TL Koriander
- 1/8 TL Kurkuma
- 2 EL Olivenöl
- 1 400 g T-Bone-Steak, zugeschnitten, Zimmertemperatur



T-Bone-Steak

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Das Salz, Paprika, schwarzen Pfeffer, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Cayennepfeffer, Koriander und Kurkuma in eine Schüssel geben und vermischen. Die Steaks mit den Gewürzen einreiben.
3. Das Steak dünn mit dem Öl bestreichen und beide Seiten des Steaks noch einmal mit den Gewürzen bestreuen.
4. Die Bratpfanne auf hoher Hitze erwärmen und das Steak 30 Sekunden bis 1 Minute scharf anbraten, bis es schön braun ist. Mit einer Grillzange das Steak wenden und die Pfanne dann sofort in den Backofen schieben. Das Steak bei 200 °C garen, bis der gewünschte Garzustand erreicht ist (für medium rare etwa 6 Min.).
5. Das Steak aus der Pfanne nehmen, locker mit Alufolie abdecken und 5 Min. lang ruhen lassen, bevor es serviert wird.

1 - 2 Portionen



Zutaten

- 3 EL Traubenkernöl
- 9 Rinderfilets à 150 g
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- 1 Frühlingszwiebel, fein gehackt
- 1 ½ Tassen Rinderfond
- 3 EL Butter
- 1 Rosmarinweig

9 Portionen

Rinderfilet an Rotweinsauce

Zubereitung

1. Das Öl in der Bratpfanne erhitzen.
2. Die Filets mit Salz und schwarzen Pfeffer würzen. Die Filets in die Pfanne geben und jede Seite scharf anbraten, bis der gewünschte Garzustand erreicht ist (etwa 5 Min. pro Seite).
3. Die Filets herausnehmen und beiseitelegen. Die Frühlingszwiebel hinzugeben und 2 Minuten lang kochen lassen.
4. Den Wein hinzufügen und auf die Hälfte reduzieren.
5. Den Rinderfond und Rosmarin hinzufügen und auf die Hälfte reduzieren.
6. Die Butter hinzugeben und 3 Min. lang kochen lassen.
7. Die Sauce mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
8. Die Filets mit der Sauce servieren.

Zutaten

230 g Hochrippenbraten
3-4 EL Gewürzsalz
2 EL gemahlener, schwarzer Pfeffer
2 TL getrockneter Thymian

MEERRETTICH-CREMESAUCE

1 Tasse saure Sahne
¼ Tasse frisch geriebener Meerrettich
1 EL Dijon-Senf
1 TL Weißweinessig
½ TL grobes Salz
¼ TL gemahlener, schwarzer Pfeffer



Slow Cook Hochrippenbraten

4 - 6 Portionen

Zubereitung

1. Den Braten auf einem Gittereinsatz auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech trocken tupfen. Den Braten mit Salz, Pfeffer und Thymian großzügig würzen.
2. Den Braten unbedeckt 1-2 Tage lang in den Kühlschrank stellen, damit er eine knusprige, dunkelbraune Kruste bekommt.
3. Alle Zutaten für die Meerrettich-Cremesauce in eine mittelgroße Schüssel geben und verquirlen, bis die Mischung glatt und cremig ist.
4. Die Meerrettich-Cremesauce mindestens 4 Stunden lang (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen, damit sich die Aromen entfalten.
5. Den Backofen auf 120 °C vorheizen.
6. Den Braten in die Bratpfanne geben und im Backofen garen, bis der gewünschte Bratzustand erreicht ist (2 ½-3 Stunden). Garen, bis die Innentemperatur des Bratens für blutig 52 °C, für medium rare 54 °C, oder für medium well 60 °C erreicht.
7. Den Braten mindestens 30 Min. (bis zu 2 Std.) ruhen lassen.
8. Wenn Sie zum Essen bereit sind, den Backofen auf 260 °C einstellen und den Braten 20-30 Min. lang garen.
9. Mit der Meerrettich-Cremesauce und dem Rosenkohl servieren.

Flaumiger Kartoffelbrei

Zutaten

250g ungesalzene Butter

2kg mehlig Kartoffeln, geschält und in 5 cm-Stücke geschnitten

1 EL Salz

1 Tasse Sahne

4 Portionen

Zubereitung

1. Die Butter in kleine Stücke schneiden und etwas weich werden lassen.
2. Die Bratpfanne auf die Herdplatte stellen. Die geschälten Kartoffelstücke in die Bratpfanne geben und mit kaltem Wasser bedecken, danach Salz hinzufügen.
3. Zum Kochen bringen und köcheln lassen, bis die Kartoffeln zerfallen, wenn sie mit einer Gabel angestochen werden (15–18 Min.).
4. Die Kartoffeln gut abtropfen lassen und wieder in die Pfanne geben. Den Herd auf niedrigste Stufe stellen.
5. Die Sahne in einem für Mikrowelle geeigneten Behälter aufwärmen, bis sie dampft (etwa 45 Sekunden in der Mikrowelle).
6. Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen, bis nur ein paar kleine Klumpen übrig sind. Die warme Sahne zu den Kartoffeln zugeben. Mit einer Gummispatel gut unterheben.
7. Nacheinander jeweils ein Stück Butter zu den Kartoffeln hinzugeben und die Butter vorsichtig unterheben. Mit einer Prise Salz würzen und sofort servieren.

Zutaten

- 1 Lammkarree, in Koteletts geschnitten
- 1 TL Meersalz
- ½ TL grob gemahlener, schwarzer Pfeffer
- 6 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 3 Rosmarinzweige
- ¼ Tasse Olivenöl
- 2 EL Rotweinessig
- 3 EL Traubenkernöl



2 Portionen

Lammkoteletts

Zubereitung

1. Die Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer einreiben und zusammen mit dem Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl und Essig in verschließbare Gefrierbeutel geben und 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
2. Die Bratpfanne auf den Herd stellen und auf hoher Stufe erhitzen. Das Traubenkernöl hinzugeben. Wenn das Öl heiß ist, die Marinade von den Lammkoteletts abschütteln, bis keine Marinade mehr von den Lammkoteletts tropft. Die Lammkoteletts auf jeder Seite scharf anbraten, bis der gewünschte Garzustand erreicht ist (3-4 Min. pro Seite).
3. Mit Kartoffelpüree servieren.

Kräuter-Hähnchenpfanne

Zutaten

2 Hähnchenkeulen
2 Hähnchenschenkel
1 EL Salz, aufgeteilt
1 TL gemahlener, schwarzer Pfeffer, aufgeteilt
2 EL Olivenöl
8 Minipaprika
3/4 Tasse Perlzwiebeln
3/4 Tasse Rosenkohl
2 Rosmarinzweige
2 Thymianzweige
1 Salbeizweig

4 Portionen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190 °C vorheizen.
2. Das Hähnchen mit der Hälfte von dem Salz und dem schwarzen Pfeffer würzen.
3. Die Bratpfanne auf den Herd stellen und auf hoher Stufe erhitzen. Das Öl begeben. Wenn das Öl heiß ist, das Hähnchen pro Seite 3-4 Min. lang scharf anbraten.
4. Die Paprika, Perlzwiebeln und den Rosenkohl hinzugeben. Den Thymian und Rosmarin und Salbei darauflegen.
5. Die Pfanne in den Backofen stellen und bei 190 °C garen lassen, bis die Kerntemperatur der Hähnchenteile 74 °C erreicht (20-25 Min.).



Zutaten

6 Lachsfilets à 120g, mit Haut
1 TL Salz
1 TL gemahlener, schwarzer Pfeffer
3 EL Olivenöl "Extra Vergine" (kaltgepresst)

ZITRONEN-KAPERN SAUCE

¼ Tasse gehackte Petersilie
2 EL gehackte Kapern
2 Sardellenfilets, gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 EL Dijon-Senf, ganze Körner
1 Zitrone, geschält
2 EL frisch gepresster Zitronensaft
½ Tasse griechischer Joghurt (Vollfett)
2 EL Olivenöl "Extra Vergine" (kaltgepresst)

2 Tassen Grünkohl, ohne Blattrippen
1 Tasse gemischte Cherry-Tomaten

6 Portionen

Knuspriger Lachs

Zubereitung

1. Den Lachs mit Papiertüchern trocken tupfen.
2. Die Lachsstücke auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und dann das Öl über den Lachs träufeln. Den Lachs beiseitestellen.
3. Für die Zubereitung der Zitronen-Kapern Sauce die Saucenzutaten in eine Schüssel geben und mit einer Gabel durchmischen, bis sie gut vermengt sind und abschmecken. Die Zitronen-Kapern Sauce beiseitestellen.
4. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
5. Die Bratpfanne auf den Herd stellen und auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Pfanne 3-4 Min. lang erhitzen. Den Lachs vorsichtig in die Pfanne legen (Hautseite nach unten). Garen, bis der Lachs vor und zurück rutscht, wenn Sie die Pfanne schütteln (etwa 3 Min.).
6. Den Lachs wenden, den Grünkohl und die Kirschtomaten hinzugeben, die Pfanne in den Backofen schieben und bei 200 °C garen, bis der Fisch durch ist (etwa 15 Min.).
7. Den Lachs mit der Zitronen-Kapern Sauce servieren.



Zutaten

- 2 Tassen Mehl
- 4 Tassen Paniermehl
- 8 Eier
- 1 Tasse Milch
- 2 EL Salz
- 1 EL gemahlener, schwarzer Pfeffer
- 2 mittelgroße Auberginen, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- 3 Tassen Pflanzenöl, aufgeteilt
- 6 Tassen zerpfückter Mozzarella
- 1 Tasse geriebener Parmesan
- 4 Tassen Tomatensoße

10 Portionen

Auberginenauflauf

Zubereitung

1. Das Mehl und das Paniermehl in separate Schalen geben.
2. Die Eier, Milch, 1 EL Salz und ½ TL schwarzen Pfeffer in einer Schüssel vermengen und verquirlen.
3. Den Rest von Salz und schwarzem Pfeffer zum Paniermehl geben und vermischen.
4. Die Auberginenscheiben in das Mehl und dann in die Eiermischung und schließlich im Paniermehl wenden.
5. Die Bratpfanne auf die Herdplatte stellen. Die Hälfte des Öls in die Pfanne gießen und auf 190 °C erhitzen.
6. Die Hälfte der Auberginenscheiben frittieren und beiseitestellen. Die Pfanne von möglichen Resten befreien, mehr Öl hinzugeben und die übrigen Auberginenscheiben frittieren.
7. Den Backofen auf 190 °C vorheizen.
8. 2 Tassen Mozzarella in die gesäuberte Pfanne geben. Auf den Mozzarella ein Drittel der Auberginenscheiben, 1 Tasse Tomatensauce, 1 Tasse Mozzarella und ¼ Tasse Parmesan geben. Das Schichten mit den Auberginenscheiben, Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan wiederholen.
9. Für die letzte Schicht mit 1 Tasse Tomatensauce beginnen, dann 2 Tassen Mozzarella hinzugeben und zum Schluss ¼ Tasse Parmesan darauf geben.
10. Die Pfanne mit dem Deckel zudecken, in den Backofen schieben und 50 Min. lang bei 190 °C backen.

Saftige Brötchen

Zutaten

4 ½ Tassen Universalmehl
2 ½ TL Trockenhefe
½ Tasse Zucker
2 TL grobes Salz
1 Tasse Milch, auf zwischen 27 °C und 43 °C erwärmt
2 große Eier, Zimmertemperatur
1/3 Tasse ungesalzene Butter, weich

FÜLLUNG

1/3 Tasse ungesalzene Butter, weich
1 Tasse brauner Zucker
3 ½ EL Zimt

GLASUR

1 Tasse brauner Zucker
200g Butter
2 EL Glukosesirup oder Maissirup
2 EL Bourbon, oder nach Geschmack
1 Tasse gehackte, geröstete Pekannüsse
1/3 Tasse zerlassene Butter

Zubereitung

1. Das Mehl und die Hefe in der Schüssel einer Küchenmaschine mit einem Teighaken mixen, bis alles gut gemischt sind.
2. Den Zucker, Milch, Eier und Salz hinzugeben und mixen, bis es vermengt ist.
3. Die Butter hinzugeben und kneten, bis alle Zutaten eingearbeitet sind und der Teig glatt ist und sich von den Seiten der Schüssel löst.
4. Eine große Schüssel leicht mit Öl oder Backspray einfetten. Den Teig in die Schüssel geben und einmal wenden, um ihn mit dem Öl zu befeuchten. Die Schüssel zudecken und den Teig auf das Doppelte seines Volumens aufgehen lassen (etwa 1–2 Stunden).
5. Für die Zubereitung der Füllung die weiche Butter, braunen Zucker und Zimt in einer kleinen Schüssel mischen, bis sie vermengt sind.
6. Für die Zubereitung der Glasur die Bratpfanne auf die Herdplatte stellen. Die Butter, die Hälfte des braunen Zuckers und den Glukosesirup erhitzen, bis alle Zutaten geschmolzen und vermengt sind. Die Herdplatte ausschalten. Den Bourbon untermengen. Vom Herd nehmen und die Glasur beiseitestellen.
7. Die Seiten der Pfanne leicht einfetten und die Glasur in die Pfanne gießen. Die andere Hälfte des braunen Zuckers und die Pekannüsse über den Sirup streuen. Beiseitestellen.
8. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
9. Wenn der Teig seine Größe verdoppelt hat, vorsichtig in die Schüssel drücken. Eine Arbeitsfläche mit Backspray einsprühen und den Teig auf ein großes Rechteck auswalzen (etwa 40 x 50 cm).
10. Die vorbereitete Fülle auf die Fläche verteilen, dabei an einer der Langseiten einen Rand von 2,5 cm frei lassen. Mit der mit Fülle bedeckten Langseite beginnen und den Teig einrollen, dann in Stücke zu 2,5 - 4 cm breite Stücke schneiden.
11. Die Brötchen mit einem Abstand von etwa 1,20 cm voneinander in die Pfanne legen. Die Pfanne abdecken und die Brötchen auf das Doppelte ihres Volumens aufgehen lassen (etwa 30-60 Minuten). Deckel anschließend abnehmen.
12. Die Pfanne in den Backofen schieben und bei 200 °C backen, bis die Brötchen eine goldene Färbung haben (etwa 20 Min.).
13. Die Brötchen aus dem Backofen nehmen und leicht mit geschmolzener Butter bestreichen. Mit einem Buttermesser die Seiten abfahren, um Brötchen abzulösen, die an der Pfanne kleben (VORSICHT: die Pfanne und der Zucker werden heiß sein). Ein mit Backpapier ausgelegtes Teller über die Pfanne stülpen und dann die Pfanne vorsichtig umdrehen, sodass die Brötchen auf das mit Backpapier ausgelegte Teller fallen.

10 Portionen



Zutaten

¼ Tasse warmes Wasser
4 ½ TL Trockenhefe
5 Tassen Universalmehl
¾ Tasse weißer Zucker
1 TL Salz
1/3 Tasse Butter
1 ½ Tassen lauwarme Milch
2 Eier
1 ½ TL Vanilleextrakt
2 Tassen Pflanzenöl zum Braten
Frucht-Kaubonbons
2 Tassen rosa Zuckerguss
Lakritzschüre
Streusel

4 Portionen

Riesen Einhorn-Doughnut Zubereitung

1. Das Wasser in eine Schüssel gießen. Die Hefe über das Wasser streuen und stehen lassen, bis es schaumig wird.
2. Das Mehl, Zucker, Salz und Butter in der Schüssel einer Küchenmaschine vermengen und mit dem Rührteighaken auf niedriger Stufe mixen, bis die Mischung wie feinkörnig aussieht.
3. Die Hefe, Milch, Eier und Vanille hinein mixen und auf niedriger Stufe 4 Min. lang kneten, bis es glatt ist.
4. Den Teig in eine eingefettete Schüssel geben, zudecken und an einen warmen Platz stellen, bis der Teig etwa bis zur doppelten Größe aufgegangen ist (ungefähr 1 Stunde).
5. Den Teig auf eine bemehlte Fläche kippen und vorsichtig auf etwa 2 cm Dicke ausrollen. Aus dem Teig einen Kreis mit 20 cm Durchmesser ausstechen. In der Mitte des kreisrunden Teigs einen Kreis mit 7,6 cm Durchmesser ausstechen. Den Teig locker zudecken und aufgehen lassen, bis der Teig die doppelte Größe hat.
6. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
7. Die große Bratpfanne auf die Herdplatte stellen. Das Öl in die Pfanne geben und auf 150 °C erhitzen. Den Doughnut frittieren, bis er gerade eine goldene Färbung annimmt (etwa 3 Minuten). Dann den Doughnut vorsichtig wenden und 4 Min. lang frittieren. Den Doughnut auf dem Gittereinsatz abtropfen lassen (darunter Küchenpapier legen).
8. Den Gittereinsatz mit dem Doughnut in den Backofen schieben und bei 180 °C 8-10 Min. lang backen.
9. Die Frucht-Kaubonbons zu einem etwa 15 cm langen Rolle ausrollen. Die Rolle in der Hälfte

falten und rund um einen Zahnstocher zusammendrehen, um ein Horn zu formen.

10. Mit einem Nudelholz 2 Frucht-Kaubonbons flach rollen und in die Form von Ohren zuschneiden. Mit den Schnittresten des Bonbons einen Zahnstocher an der Rückseite jedes Ohrs ankleben.
11. Den Zuckerguss 30 Sekunden in die Mikrowelle geben, umrühren, und wieder 30 Sekunden in der Mikrowelle erhitzen, bis sich der Zuckerguss gießen lässt. Den Zuckerguss über den Doughnut gießen.
12. Den Doughnut mit den Streuseln verzieren. Das Horn und die Ohren anbringen.

Flambierte Kirschen

Zutaten

900 g tiefgefrorene oder frisch entkernte Kirschen

3/4 Tasse Zucker

Saft von 1 Zitrone

2/3 Tasse Brandy

1 Behälter Vanilleeis

Zubereitung

1. Die Bratpfanne auf den Herd stellen und auf hoher Stufe erhitzen. Die Kirschen, Zucker und Zitronensaft hineingeben und zum Kochen bringen.
2. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen. Den Pfannendeckel bereithalten, falls die Flamme durch Aufsetzen des Deckels zu löschen ist. Darauf achten, dass in diesem Bereich nichts Brennbares ist. Den Brandy in die Pfanne leeren und den Brandy in der Pfanne anzünden und flambieren. Während er brennt, die Pfanne vorsichtig schütteln, bis die Flamme von selbst erlischt.
3. Über Vanille-Eiscreme servieren.

6 - 8 Portionen



Zutaten

2 Packungen helle Kuchenmischung

1 ½ Tassen Wasser

1/3 Tasse Pflanzenöl

5 Eier

½ Tasse Regenbogenstreusel

5 Tassen Vanille-Zuckerguss

gelbe Lebensmittelfarbe

12 bunte Makronen

12 Portionen

Konfettikuchen

Zubereitung

1. Den Backofen 180 °C vorheizen.
2. Die Kuchenmischung, Wasser, Öl und Eier in eine Schüssel geben und mixen. Die Streusel unterheben.
3. Die Bratpfanne leicht mit Butter oder Öl einfetten.
4. Den Kuchenteig in die Pfanne gießen. Die Pfanne in den Backofen schieben und bei 180 °C backen, bis der Kuchen durch ist.
5. Den Kuchen aus der Pfanne nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
6. Den Zuckerguss mischen und jeweils 1 Tropfen Lebensmittelfarbe zugeben, bis die gewünschte Farbe erreicht ist.
7. Sobald der Kuchen etwa 2 Stunden abgekühlt hat, den Kuchen glasieren.
8. Den Kuchen mit den Makronen dekorieren.
9. Den Rest des Zuckergusses in einen Spritzbeutel mit einer Tülle geben und den Kuchen verzieren.



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

CH: MediaShop Schweiz AG | Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland

EU: MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria

Forgalmazó: Telemarketing International Kft. | 9028 Győr | Fehérvári út 75. | Hungary

TR: Mediashop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.Ş. | Bayer Cd. Gülbahar Sk. | Perdemsc Plaza No:17/43 |
Kozyatağı | İstanbul | info.tr@mediashop-group.com

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

DE | AT | CH: 0800 37 6 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

livington®

TITAN SERIES

– Thermometer –

Gebrauchsanleitung.....	02
Instructions for Use.....	03
Mode d'emploi.....	04
Manuale di utilizzazione.....	05
Gebruiksaanwijzing.....	06
Használati utasítás.....	07
Návod k použití.....	08
Návod na použitie.....	09
Instrucțiuni de utilizare.....	10
Instrukcja obsługi.....	11



Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör | Dovezce | 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
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

Stand: 04/2021 | M29260

SICHERHEITSHINWEISE

Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

VERWENDUNG DES LEBENSMITTELTHERMOMETERS

Befolgen Sie diese einfachen Schritte, um sicherzustellen, dass Sie das Lebensmittelthermometer korrekt anwenden:

- 1. Testen:** Verwenden Sie entweder Eiswasser oder kochendes Wasser, um sich zu vergewissern, dass Ihr Lebensmittelthermometer korrekt funktioniert.
- 2. Richtige Platzierung:** Die richtige Platzierung ist sehr wichtig, um eine genaue Messung durchzuführen. Platzieren Sie das Lebensmittelthermometer dazu an der dicksten Stelle des Lebensmittels und achten Sie darauf, dass dabei kein Knochen, Fett oder Knorpel berührt wird.
- 3. Die präzise Messung:** Warten Sie 5 bis 10 Sekunden, bevor Sie die Temperatur ablesen.
- 4. Pflege & Reinigung:** Reinigen Sie Ihr Lebensmittelthermometer nach jedem Gebrauch mit heißem Seifenwasser. Dies verhindert Kreuzkontamination und die Ausbreitung von schädlichen Bakterien. Batterieaufkleber muss vor Gebrauch entfernt werden.

VORSICHT: Die Spitze ist extrem scharf!

TECHNISCHE DATEN:

Materialzusammensetzung: Stahl, ABS | 1x LR44 1,5V ==



Hergestellt in China

SAFETY NOTICES

This device should only be used by children aged 8 years and over, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised or have been instructed on the safe use of the device. Children must never be allowed to play with the device. Cleaning and user maintenance must never be performed by children without supervision.

USING THE FOOD THERMOMETER

Follow these simple steps to ensure that you are using the food thermometer correctly:

- 1. Test:** Use either iced water or boiling water to check that your food thermometer is working properly.
- 2. Correct placement:** Correct placement is very important for obtaining an accurate measurement. To do this, insert the food thermometer in the thickest part of the food, making sure that it does not touch any bones, fat or cartilage.
- 3. Precise measurement:** Wait 5 to 10 seconds before reading the temperature.
- 4. Care & cleaning:** Clean your food thermometer with hot, soapy water after each use. This prevents cross-contamination and the spread of harmful bacteria. The battery sticker must be removed before use.

CAUTION: The tip is extremely sharp!

TECHNICAL SPECIFICATIONS:

Material composition: steel, ABS | 1x LR44 1.5V ==



CE This product complies with the European directives

Made in China

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités sensorielles, mentales ou physiques réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles sont supervisées ou si elles ont été formées à une utilisation sûre de l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

UTILISATION DU THERMOMÈTRE DE CUISINE

Suivez ces étapes simples pour vous assurer que vous utilisez correctement le thermomètre de cuisine :

- 1. Test:** Utilisez soit de l'eau glacée, soit de l'eau bouillante pour vous assurer que votre thermomètre de cuisine fonctionne correctement.
- 2. Le bon placement:** Un placement correct est très important pour une mesure précise. Placez le thermomètre de cuisine dans la partie la plus épaisse de l'aliment, en veillant à ne pas toucher les os, la graisse ou les cartilages.
- 3. La mesure précise:** Attendez 5 à 10 secondes avant de lire la température.
- 4. Entretien et nettoyage:** Nettoyez votre thermomètre de cuisine à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Cela permet d'éviter une contamination croisée et la propagation de bactéries. L'étiquette de la pile doit être enlevée avant l'utilisation.

ATTENTION: La pointe est extrêmement tranchante !

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Composition : acier, ABS | 1x LR44 1,5V ===



Conforme à l'usage alimentaire

4



Ce produit satisfait aux normes européennes

Fabriqué en Chine

AVVERTENZE DI SICUREZZA

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive delle necessarie esperienze e/o conoscenze solo sotto supervisione o solo se istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne hanno compreso i rischi derivanti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

USO DEL TERMOMETRO PER ALIMENTI

Seguite questi semplici passi per assicurarvi di utilizzare correttamente il termometro per alimenti:

- 1. Testare:** Utilizzare acqua ghiacciata o acqua bollente per assicurarsi che il termometro per alimenti funzioni correttamente.
- 2. Posizionamento corretto:** Il corretto posizionamento è molto importante per garantire una misurazione accurata. Posizionare il termometro per alimenti nella parte più spessa del cibo, facendo attenzione a non toccare ossa, grasso o cartilagine.
- 3. La misurazione precisa:** Attendere da 5 a 10 secondi prima di leggere la temperatura.
- 4. Cura e pulizia:** Pulire il termometro per alimenti con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo. Questo previene la contaminazione incrociata e la diffusione di batteri nocivi. L'adesivo della batteria deve essere rimosso prima dell'uso.

ATTENZIONE: la punta è estremamente affilata!

DATI TECNICI:

Composizione del materiale: acciaio, ABS | 1 batteria LR44 1,5V ==



Per uso alimentare



Questo prodotto è conforme alle normative europee

Fabbricato in Cina

5

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Dit apparaat kan 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 het apparaat en dit hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen worden uitgevoerd.

GEBRUIK VAN DE THERMOMETER VOOR ETENSWAREN

Volg deze eenvoudige stappen voor een correct gebruik van de thermometer voor etenswaren:

- 1. Test:** Gebruik ijswater of kokend water om na te gaan of de thermometer voor etenswaren correct werkt.
- 2. Juiste positionering:** De juiste positionering is uiterst belangrijk voor een nauwkeurige en betrouwbare meting. Plaats de thermometer voor etenswaren hiervoor op het dikste gedeelte van de etenswaren en let erop dat u geen been, vet of kraakbeen raakt.
- 3. Nauwkeurige meting:** Wacht 5 tot 10 seconden voor u de temperatuur afleest.
- 4. Reiniging en onderhoud:** Reinig de thermometer voor etenswaren na elk gebruik in een warm zeepsopje. Dit voorkomt kruisbesmetting en de verspreiding van schadelijke bacteriën. Voor het eerste gebruik moet de batterijlever worden verwijderd.

OPGELET: de punt is bijzonder scherp!

TECHNISCHE GEGEVENS:

Materiaalsamenstelling: staal, ABS | 1x LR44 1,5 V ---



Levensmiddelveilig



Dit product voldoet aan de Europese richtlijnen

Made in China

BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Az eszközt 8 évesnél idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a szükséges tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyelet alatt vannak, vagy ha az eszköz biztonságos használatáról tájékoztatást kaptak. A készülékkel gyermekek nem játszhatnak. Az eszköz tisztítását és felhasználói karbantartását felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetik.

AZ ÉLELMISZER-HŐMÉRŐ ALKALMAZÁSA

Kövesse ezeket az egyszerű lépéseket, hogy biztos lehessen benne, az ételtermészhőmérőt megfelelő módon használja:

- 1. Tesztelés:** Használjon jeges vagy forrásban lévő vizet, hogy megbizonyosodjon róla, az ételtermészhőmérő megfelelő módon működik.
- 2. Megfelelő elhelyezés:** A pontos méréshez nagyon fontos a megfelelő elhelyezés. Az ételtermészhőmérőt helyezze az ételtermészhőmérő legvastagabb részéhez, és ügyeljen arra, hogy az ne érintsen se csontot, se zsírt, se porcot.
- 3. A precíz mérés:** A hőmérséklet leolvasása előtt várjon 5-10 másodpercet.
- 4. Tisztítás és ápolás:** Az ételtermészhőmérőt minden használat után forró, szappanos vízzel tisztítsa meg. Ez megakadályozza a keresztbefertőződést és a káros baktériumok elszaporodását. Használat előtt távolítsa el az elemet ábrázoló öntapadós matricát az eszköztől.

VIGYÁZAT: A tű rendkívül hegyes!

MŰSZAKI ADATOK:

Anyagösszetétel: acél, ABS | 1x LR44 1,5V ===

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



Ételtermészhőmérő-biztoság



Ez a termék megfelel az európai irányelveknek

Származási hely: Kína

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Toto kuchyňské nádobí smí být používáno dětmi od 8 let, a kromě toho osobami se sníženými fyzickými smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo vědomostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání kuchyňského nádobí a poučení porozuměly. Děti si s kuchyňským nádobím nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

POUŽÍVÁNÍ POTRAVINÁŘSKÉHO TEPLoměRU

Pro zajištění správného používání potravinářského teploměru dodržujte tyto snadné kroky:

- 1. Vyzkoušení:** Použijte ledovou vodu nebo vroucí vodu, abyste se ujistili, že váš potravinářský teploměr funguje správně.
- 2. Správné umístění:** Správné umístění je velmi důležité pro provedení přesného měření. Umístěte potravinářský teploměr na nejtlustší místo potravin a dbejte na to, aby se při tom nedotýkal kostí, tuku nebo chrupavky.
- 3. Přesné měření:** Počkejte 5 až 10 sekund, než přečtete teplotu.
- 4. Čištění a péče:** Potravinářský teploměr očistěte po každém použití horkou mýdlovou vodou. Zabrání se tím křížové kontaminaci a rozšíření škodlivých bakterií. Nálepka s označením baterií se musí před použitím sejmout.

OPATRNĚ: Hrot je mimořádně ostrý!

TECHNICKÉ SPECIFIKACE:

Složení materiálu: ocel, ABS | 1x LR44 1,5 V ---

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.



Potravinářský



Tento výrobek odpovídá evropským směrnicím

Vyrobeno v Číně

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Tento výrobok môžu používať deti vo veku 8 rokov a viac, ako aj osoby s obmedzenou fyzickou zmyslovou alebo duševnou schopnosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o bezpečnom používaní výrobku a porozumeli mu. Deti sa so zariadením nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú pod dozorom.

POUŽITIE TEPLOMERU NA POTRAVINY

Postupujte podľa týchto jednoduchých krokov, aby ste sa uistili, že teplomer na potraviny používate správne:

- 1. Odkúšanie:** Použite ľadovú vodu alebo vriacu vodu, aby ste odkúšali, že váš teplomer potravín správne funguje.
- 2. Správne umiestnenie:** Správne umiestnenie je veľmi dôležité na dosiahnutie presného merania. Teplomer na potraviny zasuňte do najhrubšej časti jedla a uistite sa, že sa nedotýka kostí, tuku ani chrupavky.
- 3. Presné meranie:** Počkajte 5 až 10 sekúnd a potom odpočítajte teplotu.
- 4. Čistenie a starostlivosť:** Po každom použití očistite teplomer na potraviny horúcou mydlovou vodou. Tým sa zabráni krížovej kontaminácii a šíreniu škodlivých baktérií. Pred použitím sa musí nálepka na batériu odstrániť.

POZOR: Hrot je mimoriadne ostrý!

TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE:

Zloženie materiálu: oceľ, ABS | 1x LR44 1,5V ==

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



Bezpečné pre potraviny



Tento výrobok zodpovedá európskym normám

Vyrobené v Číne

INDICAȚII DE SIGURANȚĂ

Aparatul poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani precum și de persoane cu capacități fizice-senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și/sau cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au înțeles folosirea în siguranță a aparatului. Copiilor nu le este permis să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și de întreținere de către utilizator nu sunt permise să fie efectuate de către copii fără supraveghere.

UTILIZAREA TERMOMETRULUI PENTRU ALIMENTE

Urmați acești pași simpli, pentru a vă asigura că utilizați corect termometrul pentru alimente:

- 1. Testare:** Utilizați fie apă cu gheață fie apă fiartă, pentru a vă asigura că termometrul Dumneavoastră pentru alimente funcționează corect.
- 2. Plasarea corectă:** Plasarea corectă este foarte importantă pentru executarea unei măsurători exacte. Plasați termometrul alimentar în locul cel mai gros a alimentului și aveți grijă să nu atingeți nici un os, grăsime sau cartilajiu.
- 3. Măsurarea precisă:** Așteptați 5 pînă la 10 secunde înainte de a citi temperatura.
- 4. Îngrijire și curățare:** Curățați termometrul Dumneavoastră alimentar după fiecare utilizare cu apă și săpun calde. Aceasta împiedică contaminarea încrucișată și răspândirea de bacterii dăunătoare. Eticheta de pe baterii trebuie îndepărtată înainte de utilizare.

ATENȚIE: Vârful este extrem de ascuțit!

SPECIFICAȚII TEHNICE:

Compoziția materialului: oțel, ABS | 1x LR44 1,5V ===



Adecvat pentru alimente



Acest produs corespunde directivelor europene

Tara de proveniență: China

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych albo o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy, pod warunkiem, że będą pod nadzorem albo zostaną pouczone o bezpiecznej obsłudze urządzenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

KORZYSTANIE Z TERMOMETRU DO ŻYWNÓŚCI

Wykonaj poniższe proste kroki, aby zapewnić prawidłowe korzystanie z termometru do żywności:

- 1. Test:** W lodowatej lub wrzącej wodzie przetestuj, czy termometr do żywności działa prawidłowo.
- 2. Prawidłowe umieszczenie:** Prawidłowe umieszczenie jest bardzo ważne w celu zapewnienia dokładnego pomiaru. Umieść termometr do żywności w najgrubszym miejscu produktu, uważając, aby nie dotykał kości, tłuszczu ani chrząstek.
- 3. Precyzyjny pomiar:** Przed odczytaniem temperatury odczekaj 5 do 10 sekund.
- 4. Mycie i pielęgnacja:** Termometr do żywności po każdym użyciu wymyj gorącą wodą z płynem do mycia naczyń. Zapobiega to zanieczyszczeniu krzyżowemu i rozprzestrzenianiu się szkodliwych bakterii. Przed użyciem odklej naklejkę ochronną baterii.

OSTROŻNIE: Końcówka jest bardzo ostra!

SPECYFIKACJA TECHNICZNA:

Materiały: Stal, ABS | 1x LR44 1,5V ==



Produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością



Niniejszy produkt odpowiada wytycznym europejskim

Wykonane w Chinach

