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 ocot alebo čistič na nehrdzavejúcu oceľ.

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/brązowawy), 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.

DE – GEBRAUCHSANWEISUNG

VOR ERSTMALIGER BENUTZUNG

Entfernen Sie den durchsichtigen oder bläulichen Schutzfilm von den Kochgeschirrteilen.
Waschen Sie das Kochgeschirr mit einer milden Seife oder einem Geschirrspülmittel sorgfältig aus und reiben Sie es trocken. Oder reinigen 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 **INNENOBERFLÄCHE** 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

M29252-M29264_Livington_Titan Series_Manual_20210705_MM.indd 2 05.07.21 11:40

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

M29252-M29264_Livington_Titan Series_Manual_20210705_MM.indd 3 05.07.21 11:40

FR – CONSIGNES D'UTILISATION

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

M29252-M29264_Livington_Titan Series_Manual_20210705_MM.indd 4 05.07.21 11:40

IT – ISTRUZIONI PER L'USO

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Rimuovete la pellicola protettiva trasparente o bluastra 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 cucchiaio 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. Strofinate 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

M29252-M29264_Livington_Titan Series_Manual_20210705_MM.indd 5 05.07.21 11:40

NL – GEBRUIKSAANWIJZING

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

M29252-M29264_Livington_Titan Series_Manual_20210705_MM.indd 6 05.07.21 11:40

HU – HASZNÁLATI UTASÍTÁS

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 pazarolják 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 mosogatószert és forró vizet 15 percig hatni. Műanyag vagy fa spatulával vagy nem koptató szivaccsal lazítsa meg az ételmaradékot. 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.

Származási hely: Kína Élelmiszer-biztoság

M29252-M29264_Livington_Titan Series_Manual_20210705_MM.indd 7 05.07.21 11:40

CZ – NÁVOD K POUŽITÍ

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 lžíci 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.

Vyrobeno v Číně Potravinářský

M29252-M29264_Livington_Titan Series_Manual_20210705_MM.indd 8 05.07.21 11:40

SK – NÁVOD NA POUŽÍVANIE

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 obidvoch 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 nepopálili.

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 špongie. Tento postup opakujte.

STAROSTLIVOSŤ

Ak sa kuchynský riad používa alebo čistí opakovane, vlastnosti nepriľnavého 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 papieru.
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 dvojročná záruka na všetky vady výroby a materiálu. Táto záruka nijako neovplyvňuje vaše zákonné právo.

Vyrobené v Číne Bezpečné pre potraviny

M29252-M29264_Livington_Titan Series_Manual_20210705_MM.indd 9 05.07.21 11:40

RO – INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

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 frecați-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. Mânerele se încălzesc. Utilizați mânușile 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 prelungește 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.

ÎNTREȚINERE

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. Frecați 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 Adecvat pentru alimente

M29252-M29264_Livington_Titan Series_Manual_20210705_MM.indd 10 05.07.21 11:40

PL – INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Usunąć dokładnie przezroczystą lub niebieską folię ochronną ze wszystkich części.
Umyj 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.

UŻYCIE 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

M29252-M29264_Livington_Titan Series_Manual_20210705_MM.indd 11 05.07.21 11:40

Elektro
Electric

Ceran
Ceran

Gas
Gas

Induktion
Induction

Spülmaschinengeeignet
Dishwasher safe

Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importőr | 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
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: 07/2021 | M29251 | M29252 | M29256 | M29259 | M29260 | M29261 | M29262 | M29263 | M29264