

livington

COPPERLINE

WonderCooker



Gebrauchsanleitung.....	3
Instructions for Use.....	6
Mode d'emploi.....	9
Manuale di utilizzazione.....	12
Gebruiksaanwijzing	15

#1



DE

Lieferumfang & Bezeichnung der Teile (#1):

- A. Flache Grillpfanne (Unterseite)
- B. Flache Grillpfanne
- C. Glasdeckel
- D. Copper Crisper
- E. 9 L WonderCooker
- F. Frittier- und Pastakörbe (separat oder im Deluxe-Set erhältlich)
- G. Rezeptheft (DE)

EN

Scope of delivery and description of the parts (#1):

- A. Grill pan (bottom)
- B. Grill pan
- C. Glass lid
- D. Copper Crisper
- E. 9 L WonderCooker
- F. 2 frying baskets (only included in the deluxe set)

FR

Contenu de la livraison et désignation des pièces (#1) :

- A. Poêle gril plate (dessous)
- B. Poêle gril plate
- C. Couvercle en verre
- D. Copper Crisper
- E. WonderCooker de 9 L
- F. 2 paniers de friteuse (comprises dans le set Deluxe uniquement)

IT

Fornitura e descrizione dei componenti (n. 1)

- A. Padella per grigliare piatta (lato inferiore)
- B. Padella per grigliare piatta
- C. Coperchio di vetro
- D. Copper Crisper
- E. WonderCooker da 9 L
- F. 2 cestelli per friggere (compresi solo nel set Deluxe)

NL

Leveringsomvang en beschrijving van de onderdelen (#1):

- A. Vlakke grillpan (onderkant)
- B. Vlakke grillpan
- C. Glazen deksel
- D. Copper Crisper
- E. WonderCooker 9 L
- F. 2 frituurkorven (alleen in de luxe set)



#2



#3



#4



#5



#6



#7

SICHERHEITSHINWEISE

BEWAHREN SIE DIESE
GEBRAUCHSANLEITUNG AUF - NUR FÜR
DEN HÄUSLICHEN GEBRAUCH.

1. Lesen Sie vor Gebrauch die Bedienungsanleitung vollständig durch. Sollte der Livingston Copperline WonderCooker an Dritte weitergegeben werden, so muss diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit ausgehändigt werden.
2. Das Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt.
3. Das Gerät ist nur zur Nahrungsmittelzubereitung geeignet. Benutzen Sie das Gerät nicht für Zwecke, für die es nicht bestimmt ist.
4. Vor der Verwendung ist das Kochsystem auf äußere sichtbare Schäden zu kontrollieren. Beschädigtes Kochgeschirr darf nicht verwendet werden.
5. Dieses Kochsystem kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Kochgeschirrs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Kochsystem spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
6. Lassen Sie das Kochsystem während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt.
7. Reinigen Sie vor der ersten Benutzung beide Kochmodule mit mildem Reinigungsmittel und warmem Wasser.
8. Heiße Oberflächen nicht mit der bloßen Hand berühren.
9. Der Livingston Copperline WonderCooker entwickelt Hitze - während des Gebrauchs können Spritzer auftreten. Verwenden Sie den dazugehörigen Glasdeckel bzw. treffen Sie geeignete Vorkehrungen, um die Gefahr von Verbrennungen, Feuer und sonstigen Personen- oder Sachschäden auszuschließen.
10. Der Deckel kann heiß werden - es besteht Verletzungsgefahr. Bei nicht korrekter Platzierung der Kochmodule auf dem Kochfeld kann der Griff heiß werden - Verletzungsgefahr.
11. Sollte sich heißes Öl oder Fett entzünden, schalten Sie den Herd aus, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen. Kein kaltes Wasser in das Kochgeschirr gießen, wenn es noch heiß ist.
12. Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass das Kochgeschirr vollständig abgekühlt ist.
13. Den heißen Glasdeckel NICHT mit kaltem Wasser abkühlen, da der Deckel durch Temperaturschock beschädigt werden kann.
14. Verwenden Sie KEINE Aerosol-Kochsprays. Diese Sprays könnten sich am Kochgeschirr ansetzen und sind dann schwer zu entfernen, während sie auch die Wirkung der Antihalt-Beschichtung verringern.

15. Nur zum kurzen Überbacken bei 450°C, nicht länger als 10 Minuten bei dieser Temperatur verwenden.
16. Nicht mit der Pyrolyse-Funktion reinigen.

VOR DEM GEBRAUCH

Verpackungsmaterial entfernen & Geschirr waschen:

Bitte entfernen Sie alle durchsichtigen oder blauen Schutzfolien von den Bestandteilen. Vor Gebrauch Ihres neuen Kochgeschirrs ist es empfehlenswert, es in heißem Wasser mit einer milden Seife oder Geschirrspülmittel zu waschen. Spülen Sie es gründlich ab und wischen Sie es mit einem weichen Geschirrtuch sofort trocken.

Versiegeln:

Genauso wie ein Profikoch sein professionelles Kochgeschirr versiegelt, muss der Livingston Copperline WonderCooker vor der ersten Benutzung versiegelt werden.

1. Bestreichen Sie die gesamte Innenseite der Grillpfanne und des WonderCookers mit einer kleinen Menge pflanzlichem Öl.
 2. Stellen Sie die Grillpfanne und den WonderCooker nebeneinander nun für 20 Minuten in einen vorgeheizten Backofen bei 145°C.
 3. Bitte seien Sie vorsichtig und benutzen Sie unbedingt Ofenhandschuhe beim Entnehmen aus dem Ofen.
 4. Lassen Sie die Pfanne und den Topf komplett abkühlen.
 5. Entfernen Sie nun das überschüssige Öl mithilfe einer Küchenrolle oder mit einem trockenen Geschirrtuch.
 6. Nun ist Ihr Livingston Copperline WonderCooker versiegelt und bereit für den Einsatz!
- Um weiterhin herausragende Ergebnisse mit Ihrem Livingston Copperline WonderCooker zu erzielen, empfehlen wir Ihnen den Versiegelungsvorgang mindestens zweimal jährlich zu wiederholen. Sollte die Leistung der Anti-Haft Beschichtung nachlassen, bitten wir Sie den Versiegelungsvorgang zu wiederholen.

BENUTZUNG DER ZUBEHÖRTEILE

Benutzung des Copper Crispers (#2)

Setzen Sie den Copper Crisper in den WonderCooker/die flache Grillpfanne ein.

HINWEIS: Der Copper Crisper ist während und nach dem Kochvorgang heiß. Benutzen Sie Topfhandschuhe, wenn Sie mit dem Copper Crisper hantieren.

Benutzung der Frittier- und Pastakörbe

- optional erhältlich oder im DeluxeSet enthalten

Drücken Sie den Frittierkorbgriff zusammen, sodass die Seitendrähte zusammengedrückt werden.

1. Positionieren Sie den Griff so, dass er unter den Haltedraht und durch die Korböffnung passt.
2. Lassen Sie den Griff los, sodass der Griff aufspringt und führen Sie die Seitendrähte in die Halteschlitzte ein.
3. Der Griff sollte nun fest am Korb befestigt sein.
4. Die Frittierkörbe sollten nur mit dem WonderCooker benutzt werden.

HINWEIS: Die Frittierkörbe sind während und nach dem Kochvorgang heiß. Benutzen Sie beim Hantieren mit den Frittierkörben Topfhandschuhe.

KONFIGURATIONEN

HINWEIS: Die Grillpfanne und der WonderCooker sind bis 450°C hitzebeständig (Dauer: ca. 10 Minuten), der Glasdeckel ist bis 250°C offenst.

1. Doppelkochgeschirr (#4):

Setzen Sie die flache Grillpfanne mit der Stahl-Induktionsplatte nach unten auf den WonderCooker auf, um im Doppelkochgeschirr zwei Gerichte gleichzeitig zu kochen.

2. Flacher Bräter (#5)

Decken Sie die flache Grillpfanne mit dem Schmortopf ab, um den WonderCooker als flachen Bräter zu verwenden - eignet sich großartig zum Garen von Beilagen, wie Gemüse und Kartoffeln.

3. Grillpfanne (#6)

Die flache Pfanne lässt sich auch als Grillpfanne für z.B. Steaks oder gegrillten Käse benutzen.

4. Bratentopf (#7)

Der WonderCooker lässt sich als Bratentopf verwenden - ideal zum Anbraten von Schinken, für die Zubereitung von Bratensoße, oder zum langsamen Garen auf einem Induktionskochfeld.

5. Schmortopf (#8)

Setzen Sie die Grillpfanne mit der Stahl-Induktionsplatte nach oben auf den WonderCooker, um ihn als Schmortopf zu benutzen - perfekt zum Schmoren von z.B. Rippchen oder zum Brotbacken.

EMPFEHLUNGEN

Beim Kochen auf der Herdplatte

- Für die meisten Kochvorgänge empfehlen wir niedrige bis mittlere Hitzeinstellungen. Die CeramiTech-Beschichtung verteilt die Hitze effizienter und gleichmäßiger. Dadurch werden manche eiweißreichen Nahrungsmittel rascher gegart.
- Die CeramiTech-Beschichtung braucht keine Zugabe von Butter oder Speiseöl. Wenn Sie Öl oder Butter verwenden möchten, empfehlen wir Öl oder Butter mit einem hohen Rauchpunkt, wie z.B. Erdnussöl, Maiskeimöl oder (geklärte) Butter.
- Olivenöl oder Ölsprays sollten nicht zum Anbraten oder Frittieren verwendet werden, denn Olivenöl hat einen niedrigeren Rauchpunkt als andere Pflanzenöle und kann Rückstände auf Ihrem Kochgeschirr hinterlassen. Olivenöl kann jedoch zum Würzen Ihrer Rezepte verwendet werden.

Richtige Küchengeräte

Damit ein Verkratzen der Beschichtung verhindert wird, empfehlen wir die Verwendung von nicht metallischen Geräten mit Ihrem Livingston Copperline WonderCooker. Schneiden Sie keine Lebensmittel auf dem Livingston Copperline WonderCooker und verwenden Sie keine scharfen Geräte, wie Gabeln, Messer, Stämpfer oder Rührbesen, welche die Kochfläche verkratzen können.

TIPPS

Entfernen von hartnäckigen Rückständen

Wenn Nahrungsmittel am Livingston Copperline WonderCooker anbrennen, kann ein hartnäckiger Rückstand zurückbleiben. Falls dieser durch eine normale Reinigung nicht gelöst werden kann, weichen Sie das Geschirr in heißem Wasser mit einem Esslöffel Reinigungsmittel ohne Zitronenzusatz 15 Minuten lang ein. Lassen Sie das Wasser lauwarm werden, bevor Sie das Geschirr leeren und abspülen. Wischen Sie es mit einer Kunststoffspatel oder einem nicht scheuernden Schwamm ab, um den Rückstand abzulösen. Wiederholen Sie den Vorgang nötigenfalls.

Kochen mit Gas

Achten Sie beim Kochen über einem Gasbrenner darauf, dass die Flamme nur die Bodenfläche des Kochgeschirrs berührt. Ihr Kochgeschirr kann sich sonst verfärben, wenn die Flamme an den Seiten des Kochtopfs hochkommt.

HINWEIS: Der Livingston Copperline

WonderCooker hat eine außerordentlich hohe Wärmeleitfähigkeit. Selbst eine niedrige Einstellung könnte auf manchen Gasbrennern ein Überhitzen verursachen und möglicherweise Nahrungsmittel, wie etwa dünn geschnittene Zwiebel, anbrennen.

Frittieren

- Benutzen Sie ein **Öl mit einem hohen Rauchpunkt**. Der Rauchpunkt ist die Temperatur, auf die ein Öl erhitzt werden kann, bevor es zu rauchen und zu brennen beginnt. Rapsöl, Sonnenblumenöl und Pflanzenöl sind zu bevorzugen.
- Füllen Sie den WonderCooker **nie über zwei Drittel (ca. 6 l) mit Öl**, denn das Öl kann hochkochen und übergehen, wenn Lebensmittel hineingegeben werden.
- Vergewissern Sie sich, dass Sie einen **gut sitzenden Deckel, wie etwa den Glasdeckel des WonderCookers, gleich zur Hand haben**, falls das Öl in Brand geraten sollte. Wenn der Glasdeckel nicht in der Nähe liegt, kann ein großes, flaches Backblech als Ersatz benutzt werden.
- **Prüfen Sie die Temperatur Ihres Öls.** Wenn Sie einen Nahrungsmittel-Thermometer haben, erhitzen Sie das Öl auf 160° C für niedrige, auf 175° C für mäßige und auf 190° C für hohe Temperatur. Vermeiden Sie ein Erhitzen des Öls auf über 190° C, da es sonst in Brand geraten könnte. Wenn Sie keinen Nahrungsmittelthermometer haben, testen Sie das Öl mit einem Brotwürfel. Der sollte bei mäßiger Temperatur in 30-40 Sekunden braun werden.
- Geben Sie **nie nasse oder tiefgefrorene Lebensmittel in die Grillpfanne**. Die überschüssige Flüssigkeit bringt das Öl zum Spritzen, was Verletzungen verursachen kann. Trocknen Sie besonders feuchte Nahrungsmittel mit einem Geschirrtuch ab, bevor Sie sie anbraten bzw. frittieren.
- **Lassen Sie ein Kochgeschirr mit heißem Öl nie unbeaufsichtigt.** Öl kann zu heiß werden und in nur einer oder zwei Minuten in Brand geraten.
- Nehmen Sie Lebensmittel mit einem großen Löffel mit Schlitten oder mit einer hitzebeständigen Zange heraus, bzw. mit etwas, bei dem das Öl abtropfen kann, wenn Sie die Lebensmittel aus den Frittierkörben (optional erhältlich oder im Deluxe-Set enthalten) nehmen.
- Um das Öl sicher entsorgen zu können, lassen Sie es im **WonderCooker vollständig abkühlen**, gießen Sie das Öl in einen Krug und aus diesem zurück in seine Originalflasche.

Schütten Sie das Öl nie in den Ausguss.

- **Wenn das Öl zu rauchen beginnt**, schalten Sie die Hitze ab und lassen das Öl auskühlen.
- **Wenn das Öl in Brand gerät**, schalten Sie die Hitze ab und löschen die Flammen mit einem Deckel, einem großen Backblech, einer Löschdecke oder einem Feuerlöscher. **VORSICHT:** Schütten Sie nie Wasser auf das Feuer, dadurch würden sich die Flammen ausbreiten.

PFLEGE & REINIGUNG

- Lassen Sie das Kochgeschirr vollkommen abkühlen, bevor Sie es waschen. Tauchen Sie ein heißes Kochgeschirr nie in kaltes Wasser, dadurch würde es sich irreparabel verziehen.
- Das Reinigen Ihres Livingston Copperline Kochgeschirrs ist rasch und einfach. Spülen Sie es nach jedem Gebrauch gründlich aus und trocknen Sie es sofort mit einem weichen Tuch ab. Falls Rückstände von Lebensmitteln zurückgeblieben sind, füllen Sie das Kochgeschirr mit heißem Wasser und einem flüssigen Geschirrspülmittel, lassen Sie es einweichen, bis das Wasser lauwarm wird und benutzen Sie dann einen Schwamm oder ein weiches Tuch zum Entfernen von verbliebenen Lebensmittelrückständen. Alternativ können auch alle Teile in der Spülmaschine gereinigt werden. Wir empfehlen eine Reinigung per Hand in warmen Wasser mit mildem Spülmittel und das Abtrocknen mit einem trockenen Geschirrtuch.
- Benutzen Sie keine Stahlwolle oder andere Metallkissen. Diese könnten grobe Kratzer hinterlassen.

LAGERUNG

Vermeiden Sie beim Verstauen Ihres Livingston Copperline Kochgeschirrs, es in Schränken oder Schubladen zu stapeln oder zu eng zusammen zu stellen. Dadurch könnten Kratzer entstehen. Wir empfehlen ein Kochgeschirr-Regal oder eine gelochte Platte, um für eine angemessene sichere Lagerung zu sorgen. Wenn Sie Ihr Kochgeschirr mit Antihalt-Beschichtung stapeln müssen, stellen Sie das Kochgeschirr immer vorsichtig ineinander.



Lebensmittelecht

Hergestellt in China

EN

SAFETY NOTICES

RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR

REFERENCE - ONLY FOR DOMESTIC USE.

1. Read the operating instructions thoroughly before use. If the Livingston Copperline WonderCooker is transferred to third parties, these operating instructions must also be passed on.
2. The device is only intended for private use.
3. The device is only suitable for food preparation. Never use the device for purposes for which it is not intended.
4. Check the cooking system for any visible external damage before use. Damaged cookware must not be used.
5. This cooking system 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 cookware and understand the dangers associated with its use. Children must never be allowed to play with the cooking system. Cleaning and user maintenance must never be performed by children without supervision.
6. Do not leave the cooking system unattended during use.
7. Before using for the first time, clean both cooking modules with warm water and a mild detergent.
8. Never touch hot surfaces with your bare hand.
9. The Livingston Copperline WonderCooker becomes hot during use - splashes can occur during use. Use the glass lid provided or take suitable

precautions to avoid the risk of burns, fire or other personal injury or damage to property.

10. The lid can get hot - this poses a risk of injury. If the cooking modules are not correctly positioned on the hob, the handle can become hot - risk of injury.
11. If hot oil or fat ignites, switch off the cooker before taking suitable fire-fighting measures. Never pour cold water into the cookware when it is still hot.
12. Ensure that the cookware has cooled down completely before cleaning.
13. Do NOT cool the hot glass lid with cold water, as this can damage the lid through temperature shock.
14. Do NOT use aerosol cooking sprays. These sprays could stick to the cookware and are then difficult to remove. At the same time, they reduce the effectiveness of the non-stick coating.
15. Use only for short gratinating at 450°C, no longer than 10 minutes at this temperature.
16. Do not clean with the pyrolysis function.

BEFORE USE

Removing the packaging material and washing the utensils:

Please remove any transparent or blue protective films from the components. Before using your new cookware, it is recommended that you wash it in hot water with a mild soap or detergent. Rinse it off thoroughly and wipe it dry immediately with a soft tea towel.

To seal:

Just like a professional chef seals their professional cookware, the Livingston Copperline WonderCooker must be sealed before being used for the first time.

1. Brush the inner of the grill pan and casserole

with a small amount of vegetable oil, covering entirely.

2. Now place the grill pan and the casserole side-by-side in a preheated oven at 145°C for 20 minutes.
3. Please take care and use oven gloves when removing them from the oven.
4. Allow the pan and pot to cool completely.
5. Now remove the excess oil using kitchen roll or a dry tea towel.
6. Your Livingston Copperline WonderCooker is now sealed and ready for use!

In order to continue to achieve excellent results with your Livingston Copperline WonderCooker, we recommend that you repeat the sealing process at least twice a year. If the performance of the non-stick coating deteriorates, you should also repeat the sealing process.

USE OF ACCESSORIES

Use of the Copper Crisper (#2)

Place the Copper Crisper in the casserole / flat grill pan.

NOTE: The Copper Crisper becomes hot during and after cooking. Use oven gloves when handling the insert.

Use of the frying basket - available separately or included in the Deluxe-set (#3)

1. Squeeze the basket handle so that the side wires are pressed together.
2. Position the handle so that it fits under the retaining wire and through the basket opening.
3. Loosen your grip on the handle so that it pops open, and insert the side wires into the holding slots.
4. The handle should now be firmly attached to the basket.
5. The frying baskets should only ever be used with the casserole.

NOTE: The frying baskets become hot during and after cooking. Use oven gloves when handling the frying baskets.

CONFIGURATIONS

NOTE: The grill pan and the WonderCooker are heat-resistant up to 450°C (duration: approx. 10 minutes), the glass lid is oven-safe up to 250°C.

1. Double cookware (#4):

Place the flat grill pan with the steel induction plate down on the casserole to cook two dishes in the WonderCooker double cookware simultaneously.

2. Flat roaster (#5)

Cover the flat grill pan with the casserole to use the WonderCooker as a flat pan - great for

cooking side dishes such as vegetables and potatoes.

3. Grill pan (#6)

The flat pan can also be used as a grill pan for foodstuffs such as steaks or grilled cheese.

4. Frying pan (#7)

The casserole can be used as a frying pan - ideal for searing ham, for preparing gravy, or for slow cooking on an induction hob.

5. Casserole (#8)

Place the flat pan with the steel induction plate on top of the casserole to use the WonderCooker as a Dutch oven - perfect for braising foodstuffs like ribs or for baking bread.

RECOMMENDATIONS

When cooking on the hob

- We recommend a low to medium heat setting for most cooking processes. The CeramiTech coating distributes the heat more efficiently and evenly. This means that some protein-rich foods are cooked more quickly.
- The CeramiTech coating eliminates the requirement for addition of butter or cooking oil. If you want to use oil or butter, we recommend using oil or butter with a high smoke point, such as peanut oil, corn oil or (clarified) butter.
- Olive oil and spray oils should not be used for frying or deep frying, because olive oil has a lower smoke point than other vegetable oils, and can leave residues on your cookware. However, olive oil can be used to flavour your recipes.

Correct kitchen appliances

To prevent the coating from being scratched, we recommend using non-metallic utensils with your Livingston Copperline WonderCooker. Do not cut food on the Copperline WonderCooker and do not use any sharp devices such as forks, knives, mashers or whisks that can scratch the cooking surface.

TIPS

Removing stubborn residues

If food burns on the Livingston Copperline WonderCooker, a stubborn residue can be left behind. If this cannot be removed by normal cleaning, soak the cookware in hot water with a tablespoon of acid-free detergent for 15 minutes. Allow the water to become lukewarm before emptying and rinsing the dishes. Wipe

with a plastic spatula or a non-abrasive sponge to remove the residue. Repeat the process if necessary.

Cooking with gas

When cooking over a gas hob, make sure that the flame only touches the bottom surface of the cookware. Your cookware may otherwise become discoloured if the flame reaches the sides of the pot.

NOTE: The Livingston Copperline WonderCooker has an extremely high thermal conductivity. Even a low setting on some gas burners could overheat and possibly burn some foodstuffs, such as thinly sliced onions.

Deep-frying

- Use an **oil with a high smoke point**. The smoke point is the temperature to which an oil can be heated before it starts to smoke and burn. Rapeseed oil, sunflower oil and vegetable oil are preferred.
- **Never fill the WonderCooker to more than two thirds (approx. 6 l) of its capacity with oil**, because the oil can boil up and spill over when food is added.
- Make sure you **have a well-fitting lid to hand, such as the glass lid of the WonderCooker**, in case the oil should catch fire. If no glass lid is nearby, a large, flat baking tin can be used as an alternative.
- **Check the temperature of your oil**. If you have a food thermometer, heat the oil to 160°C for low, 175°C for moderate and 190°C for high temperature. Avoid heating the oil to temperatures above 190°C, otherwise it could catch fire. If you don't have a food thermometer, test the oil with a small piece of bread. This should turn brown in 30-40 seconds at a moderate temperature.
- **Never place wet or frozen food in the grill pan**. The excess liquid can cause the oil to splash, which can lead to injury. Use a dish towel to dry excessive moisture off foods before frying or deep-frying them.
- **Never leave cookware with hot oil unattended**. Oil can overheat and catch fire in just a minute or two.
- Remove the food using a large spoon or ladle with slits, or with heat-resistant tongs, or something that can drain the oil if you take the food out of the frying baskets (only included in the deluxe set).
- To be able to dispose of the oil safely, allow it to **cool completely in the WonderCooker**, pour it into a jug, and from this back into its original bottle. Never pour oil down the sink.
- **If the oil starts to emit smoke**, turn off the

heat and allow the **oil to cool**.

- If the **oil catches fire**, turn off the heat source and **extinguish the flames with a lid**, large baking tin, fire blanket, or fire extinguisher. **CAUTION:** Never spray water on the fire, as this will spread the flames.

CARE & CLEANING

- Allow the cookware to cool completely before washing it. Never immerse hot cookware in cold water, as this can irreparably deform it.
- Cleaning your Livingston Copperline cookware is quick and easy. Rinse it thoroughly after each use, and dry it immediately with a soft cloth. If food residue remains, fill the cookware with hot water and washing up liquid, allow to soak until the water becomes lukewarm, and then use a sponge or a soft cloth to remove any remaining food residue. Alternatively, all parts can also be cleaned in the dishwasher. We recommend cleaning by hand in warm water with a mild detergent and drying with a dry tea towel.
- Do not use wire wool or other metal abrasive pads. These could leave rough scratches.

STORAGE

When storing your Livingston Copperline cookware, avoid stacking it in cupboards or drawers or putting it too close together. This could result in scratches. We recommend a cookware shelf or perforated panel to ensure adequate safe storage. If you need to stack your cookware with non-stick coating, always place one item of cookware into another carefully.



Food-safe

Made in China

FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
D'UTILISATION – POUR L'UTILISATION DANS
LE DOMAINE PRIVÉ UNIQUEMENT.

1. Lisez les instructions d'utilisation intégralement avant utilisation. Si vous transmettez votre Livingston Copperline WonderCooker à un tiers, ces instructions d'utilisation doivent également lui être remises.
2. Cet appareil est destiné à l'utilisation

privée uniquement.

3. Cet appareil ne convient qu'à la préparation d'aliments. N'utilisez pas l'appareil à des fins pour lesquelles il n'a pas été conçu.
4. Contrôler que le système de cuisson ne présente pas de détériorations externes visibles avant de l'utiliser. Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine endommagés.
5. 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 manquant d'expérience et de connaissances si ces personnes sont supervisées ou ont été informées de l'utilisation en toute sécurité de l'ustensile de cuisine et si elles comprennent les dangers qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec le système de cuisson. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
6. Ne laissez pas le système de cuisson sans surveillance quand il est en marche.
7. Avant la première utilisation, lavez les deux modules de cuisson avec un produit nettoyant doux et de l'eau chaude.
8. Ne pas toucher à mains nues les surfaces brûlantes.
9. Le Livingston Copperline WonderCooker chauffe en service – des projections peuvent apparaître pendant l'utilisation. Utilisez le couvercle en verre correspondant ou prenez

des mesures préventives adaptés pour exclure tout risque de brûlure, d'incendie ou autre blessure ou dégât matériel.

10. Le couvercle peut chauffer - risque de blessure. Si le module de cuisson n'est pas placé correctement sur la plaque de la cuisinière, la poignée peut chauffer - risque de blessure.
11. Si de l'huile ou de la graisse brûlante devait prendre feu, éteignez la cuisinière avant de prendre les mesures adaptées de lutte contre l'incendie. Ne pas verser d'eau froide dans la batterie de cuisine encore chaude.
12. Assurez-vous que la batterie de cuisine a entièrement refroidie avant de la nettoyer.
13. NE PAS refroidir le couvercle en verre à l'eau froide étant donné que le choc thermique peut l'endommager.
14. N'utilisez PAS de spray de cuisson aérosol. Ces sprays pourraient se déposer sur la batterie de cuisine et sont alors difficiles à éliminer et réduisent en même temps l'efficacité du revêtement anti-adhérant.
15. Pour gratiner brièvement à 450°C, ne pas utiliser cette température pendant plus de 10 minutes.
16. Ne pas nettoyer avec la fonction pyrolyse.

AVANT L'UTILISATION

Retirer le matériel d'emballage & laver la vaisselle :

Merci de retirer tous les fils protecteurs transparents ou bleus de tous les composants. Avant d'utiliser votre nouvelle batterie de cuisine, il est recommandé de la nettoyer avec de l'eau chaude et un savon ou un liquide vaisselle

doux. Rincez-la soigneusement et essuyez-la immédiatement avec un torchon doux.

Culotte :

Tout comme un pro culotte sa batterie de cuisine professionnelle, le Livingston Copperline WonderCooker doit lui aussi être culotté.

1. Graissez l'intégralité de la face intérieure de la poêle gril et de la cocotte avec un peu d'huile végétale.
2. Mettez à présent la poêle gril et la cocotte l'une à côté de l'autre dans un four préchauffé à 145°C pendant 20 minutes.
3. Merci d'être prudent et d'utiliser impérativement des maniques pour les retirer du four.
4. Laissez la poêle et la cocotte refroidir complètement.
5. Éliminez à présent le surplus d'huile à l'aide d'un essuie-tout ou d'un torchon sec.
6. Votre Livingston Copperline WonderCooker est maintenant culotté et est prêt à l'utilisation !

Pour continuer d'obtenir d'excellents résultats avec votre Livingston Copperline WonderCooker, nous vous recommandons de réitérer l'opération de culottage au moins deux fois par an. Si les performances du revêtement anti-adhérant baissent, merci de réitérer l'opération de culottage.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

Utilisation du Copper Crisper (#2)

Placez le Copper Crisper dans la cocotte/la poêle à frire plate.

REMARQUE : Le Copper Crisper est brûlant pendant et après l'opération de cuisson. Utilisez des maniques lorsque vous le manipuler.

Utilisation des panières de friteuse - comprises dans le set Deluxe uniquement (#3)

1. Appuyez sur le poignée de la panière de friteuse de manière à ce que les fils métalliques latéraux soient pressés l'un contre l'autre.
 2. Placez la poignée de manière à ce qu'elle rentre en-dessous du fil de maintien et à travers l'ouverture de la panière.
 3. Relâchez la poignée de manière à qu'elle reprenne sa position et introduisez les fils métalliques dans les fentes de maintien.
 4. La poignée devrait maintenant être fixée à la panière.
 5. Les panières de friteuse ne doivent être utilisées qu'avec la cocotte.
- REMARQUE :** les panières de friteuse sont brûlantes pendant et après l'opération de cuisson. Utilisez des maniques lorsque vous les manipuler.

CONFIGURATIONS

REMARQUE : la poêle à frire et le WonderCooker sont résistants à la chaleur jusqu'à 450°C (durée : 10 minutes environ), le couvercle en verre peut passer au four jusqu'à 250°C.

1. Batterie de cuisine double (#4) :

Placez la poêle gril avec la plaque à induction vers le bas sur la cocotte pour cuire deux plats en même temps dans la batterie de cuisine double du WonderCooker.

2. Sautéuse plate (#5)

Couvrez la poêle gril avec la cocotte pour transformer le WonderCooker en sauteuse plate - elle convient particulièrement bien à la cuisson des accompagnements comme les légumes et les pommes de terre.

3. Poêle gril (#6)

La poêle plate peut également être utilisée comme poêle gril par exemple pour les steaks ou le fromage grillé.

4. Rôtissoir (#7)

La cocotte peut également être utilisée comme rôtissoir - l'idéal pour saisir le jambon, pour préparer les jus de viande ou pour cuire lentement sur une plaque à induction.

5. Cocotte (#8)

Placez la poêle plate avec le fond à induction tourné vers le haut sur la cocotte pour utiliser le WonderCooker comme cocotte (dutch oven) - l'idéal pour cuire les côtelettes par exemple à l'étouffée ou pour préparer le pain.

RECOMMANDATIONS

Lors de la préparation sur une plaque de cuisinière

- Nous recommandons un feu de doux à moyen pour la plupart des opérations de cuisson. Le revêtement CeramiTech répartit la chaleur de manière plus efficace et plus homogène. Certains aliments riches en protéines sont ainsi cuits plus vite.
- Le revêtement CeramiTech ne requiert pas l'ajout de beurre ni d'huile. Si vous souhaitez utiliser de l'huile ou du beurre nous vous recommandons d'utiliser les variétés avec un point de fumée élevé comme par exemple l'huile d'arachide ou de maïs ou du beurre (clarifié).
- Ne pas utiliser d'huile d'olives ni d'huile en spray pour la cuisson ou la friture étant donné que l'huile d'olives a un point de fumée plus faible que les autres huiles végétales

et peut laisser des résidus sur la casserole. Vous pouvez cependant utiliser l'huile pour assaisonner vos plats.

Ustensiles de cuisine adaptés

Afin d'éviter de rayer le revêtement, nous vous recommandons de ne pas utiliser d'ustensiles métalliques avec votre Livingston Copperline WonderCooker. Ne découpez pas d'aliments dans le Livingston Copperline WonderCooker et n'utilisez pas d'ustensiles coupants comme des fourchettes, des couteaux, des pilons ou des fouets qui pourraient rayer la surface de cuisson.

ASTUCE

Éliminer les résidus tenaces

Si des aliments brûlent dans le Livingston Copperline WonderCooker, il peut alors rester des résidus tenaces. S'ils ne peuvent pas être éliminés par un nettoyage normal, faites tremper la casserole dans de l'eau chaude avec une cuillère à soupe de liquide vaisselle sans additif au citron pendant 15 minutes. Attendez que l'eau tiédisse avant de vider la casserole et de la rincer. Décollez les résidus à l'aide d'une spatule en plastique ou d'une éponge non abrasive. Réitérez l'opération si nécessaire.

Cuisiner au gaz

Lorsque vous cuisinez avec une cuisinière à gaz, veillez à ce que la flamme ne touche que la surface du fond de la batterie de cuisine. Celle-ci pourrait sinon se colorer si la flamme touche les côtés de la casserole.

REMARQUE : le Livingston Copperline WonderCooker a une conductivité thermique inhabituellement élevée. Même une flamme faible peut entraîner une surchauffe sur certains brûleurs à gaz et faire éventuellement brûler les aliments comme par exemple les oignons émincés très fin.

Frire

- Utilisez une **huile avec un point de fumée élevé**. Le point de fumée est la température à laquelle une huile peut être chauffée avant de commencer de fumer et de brûler. Préférer l'huile de colza, de tournesol et les huiles végétales.
- Ne remplissez jamais le WonderCooker **d'huile au-delà des deux tiers (6 l environ)**, en effet, l'huile peut monter en chauffant et déborder quand on y ajoute les aliments.
- Assurez-vous que vous avez **un couvercle bien adapté, comme le couvercle en verre du WonderCooker par exemple, immédiatement à portée de main** pour le

cas où l'huile prendrait feu. Si le couvercle en verre n'est pas à portée de main, on peut utiliser une plaque de four plate à la place.

- **Contrôlez la température de votre huile.**

Si vous avez un thermomètre de cuisine, réchauffez l'huile à 160° C pour la basse température, à 175° C pour la moyenne et à 190° C pour la forte. Évitez de chauffer l'huile à plus de 190° C étant donné qu'elle pourrait sinon prendre feu. Si vous n'avez pas de thermomètre de cuisine, testez l'huile avec un morceau de pain. Il doit brunir en 30 à 40 secondes à température moyenne.

- Ne mettez **jamais d'aliments mouillés ou surgelés dans la poêle gril**. Le surplus de liquide ferait gicler l'huile ce qui pourrait provoquer des blessures. Essuyez les aliments particulièrement humides avec un torchon avec de les cuire ou de les frire.
 - **Ne laissez jamais une casserole d'huile chaude sans surveillance.** L'huile peut surchauffer et prendre feu en une ou deux minutes.
 - Sortez les aliments avec une grande cuillère fendue ou une pince résistante à la chaleur ou avec un ustensile permettant à l'huile de goutter si vous sortez les aliments des paniers de friteuse (comprises dans le set Deluxe uniquement).
 - Laissez l'huile refroidir complètement dans le **WonderCooker pour pouvoir l'éliminer en toute sécurité**, versez-la dans une cruche puis, avec celle-ci, dans la bouteille originale. Ne versez jamais d'huile dans l'évier.
 - **Si l'huile se met à fumer**, éteignez la plaque et laissez l'**huile refroidir**.
 - **Si l'huile prend feu**, éteignez la plaque et **éteouvez les flammes avec un couvercle**, une grande plaque de four, une couverture anti-feu ou un extincteur.
- ATTENTION :** ne jetez jamais d'eau sur le feu, les flammes se répandraient davantage.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Laissez votre batterie de cuisine refroidir avec de la nettoyer. Ne plongez jamais une pièce brûlante de la batterie de cuisine dans l'eau froide, elle pourrait se déformer irrémédiablement.
- Le nettoyage de votre batterie de cuisine Livingston Copperline est rapide et facile. Rincez-la soigneusement après chaque utilisation et essuyez-la immédiatement avec un torchon doux. S'il reste des résidus d'aliments, remplissez votre batterie de cuisine d'eau chaude et de liquide vaisselle, laissez tremper jusqu'à ce que l'eau soit tiède et utilisez une éponge ou un torchon

doux pour éliminer les restes de nourriture. Il est également possible de nettoyer toutes les pièces au lave-vaisselle. Nous recommandons le nettoyage à la main dans l'eau chaude avec un produit nettoyant pour vaisselle doux suivi d'un séchage avec un torchon sec.

- N'utilisez pas de laine d'acier ni autre tampon métallique. Ils pourraient laisser des rayures grossières.

STOCKAGE

Lorsque vous rangez votre batterie de cuisine Livingston Copperline, évitez de l'empiler ou de la tasser dans des placards ou des tiroirs. Vous pourriez la rayer. Nous vous recommandons une étagère pour batterie de cuisine ou une plaque percé pour la ranger correctement et en toute sécurité. Si vous devez empiler votre batterie de cuisine à revêtement anti-adhérent, placez toujours les pièces prudemment les unes dans les autres.



Conforme à l'usage alimentaire

Fabriqué en Chine

IT

ISTRUZIONI SULLA SICUREZZA

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER L'USO - SOLO PER USO DOMESTICO.

1. Prima dell'uso leggere completamente le istruzioni per l'uso. Se si cede il Livingston Copperline WonderCooker a terzi, consegnare anche queste istruzioni per l'uso.
2. L'apparecchio è destinato solo all'uso domestico.
3. L'apparecchio è idoneo unicamente alla preparazione di alimenti. Non usare l'apparecchio per scopi cui non è destinato.
4. Prima di usare il sistema controllare se presenta danni visibili esternamente. Non utilizzare stoviglie danneggiate.
5. Questo sistema di cottura può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore agli 8 anni, nonché

- da persone inesperte o con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, solo se sorvegliati o formati circa la sua corretta modalità di utilizzo e sugli eventuali pericoli derivanti. I bambini non devono giocare con il sistema di cottura. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto.
6. Non lasciare il sistema di cottura incustodito durante l'utilizzo.
 7. Prima di usare il sistema per la prima volta, pulire i due moduli di cottura con un detersivo delicato e acqua calda.
 8. Non toccare le superfici roventi a mani nude.
 9. Il Livingston Copperline WonderCooker sviluppa calore. Durante l'impiego possono prodursi schizzi. Usare l'apposito coperchio di vetro o adottare precauzioni atte ad escludere il pericolo di scottature, incendio e altri danni a persone o beni.
 10. Il coperchio può riscaldarsi, esiste il pericolo di lesioni. Se i moduli di cottura non vengono collocati correttamente sul piano di cottura, il manico può riscaldarsi. Pericolo di lesioni.
 11. Se l'olio o il grasso caldo si incendia, spegnere il fornello prima di adottare misure atte a lottare contro l'incendio. Non versare acqua fredda nelle stoviglie quando sono ancora calde.
 12. Prima della pulizia assicurarsi che le stoviglie si siano raffreddate completamente.
 13. NON raffreddare il coperchio di vetro caldo con acqua fredda, poiché lo shock termico potrebbe danneggiare il coperchio.
- 14. NON usare spray di cottura aerosol.**
Questi spray potrebbero depositarsi sulle stoviglie. Oltre a ridurre l'efficacia del rivestimento antiaderente, sono anche difficili da rimuovere.
- 15. Solo per brevi cotture a 450°C, non utilizzare per più di 10 minuti a questa temperatura.**
- 16. Non pulire con la funzione Pirolisi.**
- PRIMA DELL'USO**
- Rimuovere il materiale di imballaggio e lavare le stoviglie:**
- Rimuovere dai componenti tutte le pellicole protettive blu o trasparenti. Prima di usare stoviglie nuove si raccomanda di lavarle con acqua calda e un sapone o detersivo per piatti delicato. Sciacquare accuratamente e asciugare subito con uno straccio da cucina morbido.
- Sigillatura:**
- Come un cuoco professionale sigilla le proprie stoviglie professionali, così bisogna sigillare il Livingston Copperline WonderCooker prima del primo impiego.
1. Applicare una piccola quantità d'olio di semi all'intero lato interno della padella per grigliare e della pentola per stufare.
 2. Poi collocare la padella per grigliare e la pentola per stufare una accanto all'altra in un forno preriscaldato a 145 °C per 20 minuti.
 3. Procedere con cautela e utilizzare assolutamente guanti da forno per estrarre le stoviglie dal forno.
 4. Fare raffreddare completamente la padella e la pentola.
 5. Quindi rimuovere l'olio in eccesso con l'ausilio di carta da cucina o con uno straccio asciutto.
 6. A questo punto il Livingston Copperline WonderCooker è sigillato e pronto per l'uso!
- Per continuare ad ottenere risultati eccellenti con il Livingston Copperline WonderCooker, si consiglia di ripetere l'operazione di sigillatura almeno due volta all'anno. Qualora l'efficacia del rivestimento antiaderente dovesse diminuire, ripetere l'operazione di sigillatura.
- USO DEGLI ACCESSORI**
- Uso dell'inserto griglia (Copper Crisper) (#2)**
- Inserire Copper Crisper nella pentola per

stufare/nella padella per grigliare piatta.

NOTA: l'inserto per grigliare è caldo durante e dopo l'uso. Per maneggiare l'inserto usare presine.

Uso dei cestelli per friggere, compresi solo nel set Deluxe (#3)

1. Comprimere il manico del cestello per friggere in modo da premere i fili laterali gli uni contro gli altri.
2. Posizionare il manico in modo tale che entri sotto il filo di sostegno e attraverso l'apertura del cestello.
3. Rilasciare il manico in modo che scatti e introdurre i fili laterali nelle fessure di sostegno.
4. A questo punto il manico dovrebbe essere fissato saldamente al cestello.
5. È preferibile usare i cestelli per friggere solo con la pentola per stufare.

NOTA: i cestelli per friggere sono caldi durante e dopo l'uso. Per maneggiare i cestelli per friggere usare presine.

CONFIGURAZIONI

NOTA: la pentola per grigliare e il WonderCooker sono resistenti al calore fino a 450 °C (durata: circa 10 minuti), il coperchio di vetro è resistente al forno fino a 250 °C.

1. Doppia stoviglia (#4):

Per cucinare contemporaneamente due piatti nella doppia stoviglia del WonderCooker, collocare la padella per grigliare piatta sulla pentola per stufare con la piastra di induzione in acciaio rivolta verso il basso.

2. Pirofila piatta (#5)

Coprire la padella per grigliare piatta con la pentola per stufare per usare il WonderCooker come casseruola piatta. Eccellente per cuocere contorni quali verdure e patate.

3. Padella per grigliare (#6)

La padella piatta si può usare anche come padella per grigliare, ad es. per bistecche o formaggio alla griglia.

4. Casseruola (#7)

La pentola per stufare si può usare come casseruola: ideale per rosolare prosciutto, preparare salsa per arrosti o cucinare a fuoco lento su una piastra ad induzione.

5. Pentola per stufare (#8)

Collocare la padella piatta sulla pentola per stufare con la piastra di induzione in acciaio rivolta verso l'alto per usare il WonderCooker

come pentola per stufare (forno olandese): perfetta ad es. per stufare costelette o cuocere pane.

CONSIGLI

Per la cottura su fornello

- Per la maggior parte dei procedimenti di cottura consigliamo calore da basso a medio. Il rivestimento in CeramiTech distribuisce il calore in modo più efficiente e uniforme. In questo modo la cottura di alcuni alimenti proteici risulta più veloce.
- Il rivestimento in CeramiTech non richiede l'aggiunta di burro o olio. Se si desidera utilizzare olio o burro, suggeriamo un olio o burro con punto di fumo elevato, ad es. olio di semi di arachidi, olio di semi di mais o burro (chiarificato).
- Per rosolare o friggere è preferibile non usare olio d'oliva o oli spray, poiché l'olio d'oliva ha un punto di fumo più basso rispetto agli oli di semi e può lasciare residui sulle stoviglie. L'olio d'oliva può però essere utilizzato per condire le proprie ricette.

Utensili da cucina corretti

Per evitare di graffiare il rivestimento, consigliamo di usare utensili non metallici con il Livingston Copperline WonderCooker. Non tagliare alimenti sul Copperline WonderCooker e non usare utensili appuntiti e/o affilati quali forchette, coltelli, pestelli o fruste, che potrebbero graffiare la superficie di cottura.

SUGGERIMENTI

Rimozione di residui ostinati

Se sul Livingston Copperline WonderCooker si attaccano alimenti, può restare un residuo ostinato. Qualora non fosse possibile staccarlo con una normale pulizia, ammorbidente le stoviglie in acqua calda con un cucchiaino di detergente senza aggiunta di limone per 15 minuti. fare intiepidire l'acqua prima di svuotare le stoviglie e sciacquarle. Passarvi una spatola di plastica o una spugna non abrasiva per staccare i residui. Se necessario ripetere il procedimento.

Cottura a gas

Quando si cuoce su un fornello a gas, assicurarsi che la fiamma tocchi solo la superficie del fondo della stoviglia. Se la fiamma sale lungo i bordi della pentola, il colore della stoviglia può subire alterazioni.

NOTA: il Livingston Copperline WonderCooker presenta una conducibilità termica straordinariamente elevata. In alcuni fornelli a gas, anche una regolazione bassa può

causare un surriscaldamento. Di conseguenza è possibile che alcuni alimenti si attacchino, ad esempio le cipolle tagliate a fette sottili.

Frittura

- Usare un **olio con punto di fumo elevato**. Il punto di fumo è la temperatura alla quale si può riscaldare un olio prima che inizi ad emettere fumo e a bruciare. Sono preferibili l'olio di colza, l'olio di semi di girasole e l'olio vegetale.
- Non riempire mai il WonderCooker **per oltre due terzi (circa 6 l) d'olio**, poiché l'olio può bollire e salire di livello, traboccando quando si aggiungono gli alimenti.
- Assicurarsi di avere a portata di mano un **coperchio che si adatti bene, ad esempio il coperchio di vetro del WonderCooker**, per il caso in cui l'olio dovesse incendiarsi. Se il coperchio di vetro non si trova nelle vicinanze, si può usare come sostituzione una grande teglia piatta.
- **Controllare la temperatura dell'olio**. Se si dispone di un termometro per alimenti, scaldare l'olio a 160 °C per una temperatura bassa, a 175 °C per una temperatura moderata e a 190 °C per una temperatura elevata. Evitare di scaldare l'olio oltre i 190 °C, poiché altri alimenti potrebbe incendiarsi. Se non si dispone di un termometro per alimenti, provare l'olio con un dadino di pane. A temperatura moderata dovrebbe dorarsi in 30-40 secondi.
- Non aggiungere **mai alimenti bagnati o surgelati alla padella per grigliare**. Il liquido in eccesso provoca schizzi d'olio che possono causare lesioni. Asciugare gli alimenti particolarmente umidi con uno straccio da cucina prima di rosolarli o friggerli.
- **Non lasciare mai incustodita una stoviglia con olio caldo**. L'olio può riscaldarsi troppo e incendiarsi in appena uno o due minuti.
- Per estrarre gli alimenti dai cestelli per friggere (compresi solo nel set Deluxe), usare un mestolo con fessure o una pinza resistente al calore o qualcosa che consenta all'olio di sgocciolare.
- Per poter smaltire l'olio in sicurezza, farlo raffreddare completamente nel **WonderCooker**, versare l'olio in un bricco e da questo di nuovo nella sua bottiglia originale. Non riversare mai l'olio nello scarico.
- **Se l'olio inizia ad emettere fumo**, disattivare il calore e fare **raffreddare l'olio**.
- **Se l'olio si incendia**, disattivare il calore ed **estinguere le fiamme con un coperchio**, una teglia grande, una coperta antincendio o un estintore.

CAUTELA: non spruzzare mai acqua sul fuoco, poiché in questo modo le fiamme si estenderebbero.

CURA E PULIZIA

- Fare raffreddare completamente le stoviglie prima di lavarle. Non immergere mai le stoviglie roventi in acqua fredda, poiché si deformerebbero irrimediabilmente.
- La pulizia delle stoviglie Livingston Copperline è rapida e facile. Lavare accuratamente dopo l'uso e asciugarle subito con uno straccio morbido. Se sono rimasti residui di alimenti, riempire le stoviglie con acqua calda e un detergente per piatti liquido e lasciare ammorbidente i residui finché l'acqua non diventa tiepida, poi usare una spugna o uno straccio morbido per rimuovere i residui di alimenti rimasti. In alternativa è anche possibile lavare tutti i pezzi in lavastoviglie. Consigliamo di lavarli a mano in acqua calda con un detergente per piatti delicato e di asciugarli con uno straccio da cucina asciutto.
- Non usare lana d'acciaio o altre spugnette metalliche. Potrebbero lasciare graffi profondi.

CONSERVAZIONE

Per conservare le stoviglie Livingston Copperline, evitare di impilarle in armadi o cassetti o di collocarle troppo vicine le une alle altre, poiché potrebbero graffiarci. Per una conservazione adeguata e sicura, consigliamo uno scaffale per stoviglie o una piastra perforata. Qualora si rendesse necessario impilare le stoviglie con rivestimento antiaderente, collocare con cautela le stoviglie le une dentro le altre.



Per uso alimentare

Fabbricato in Cina

NL

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

ZORGVULDIG - DIT APPARAAT IS

UITSLUITEND BEDOELD VOOR

HUISHOUDELIJK GEBRUIK.

1. Lees de bedieningshandleiding volledig door voor u het apparaat in gebruik neemt. Indien de Livingston Copperline WonderCooker aan derden wordt

- doorgegeven, moet de handleiding aan de nieuwe eigenaar worden overhandigd.
2. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik.
 3. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren. Gebruik het apparaat niet voor doeleinden waarvoor het niet is bedoeld.
 4. Voor gebruik moet het kooksysteem worden gecontroleerd op zichtbare schade. Indien beschadigd mag de Livingston Copperline WonderCooker niet gebruikt worden,
 5. Dit kooksysteem mag alleen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder. En door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het kooksysteem spelen. Reiniging en gebruiksonderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
 6. Het kooksysteem mag niet onbewaakt worden achtergelaten wanneer het in gebruik is.
 7. Voor het eerste gebruik moeten beide kookmodules worden gereinigd met een zacht reinigingsmiddel en warm water.
 8. Let op! De hete oppervlakken niet met blote handen vast pakken. grijpen.
 9. De Livingston Copperline WonderCooker wordt heet. Tijdens het gebruik kunnen spatters uit de pan springen. Gebruik daarom altijd het meegeleverde deksel of neem de gepaste maatregelen om het gevaar op brandwonden, vuur en/of andere schade of verwondingen te voorkomen.
 10. Het deksel kan erg warm worden. U kunt zich verwonden. Bij een verkeerde plaatsing van de kookmodule op de kookplaat kan de greep ook warm worden. Let op! Dan is er gevaar voor brandwonden.
 11. Indien er heet vet of hete olie uit de pan spettert, dient u het fornuis uit te schakelen voordat u de noodzakelijke maatregelen neemt om eventuele brand te bestrijden. Giet NOoit koud water in een hete pan.
 12. Laat het kooktoestel eerst helemaal afkoelen voor u het apparaat schoonmaakt.
 13. Een heet glasdeksel mag NIET met koud water worden gekoeld. Door de temperatuurschok kan het deksel barsten.
 14. Gebruik GEEN kooksprays in sputtbussen. Deze kooksprays kunnen zich vasthechten aan het kookgerei en zijn mogelijk moeilijk te verwijderen. Tevens wordt de goede werking van de antiaanbaklaag aangetast.
 15. Gebruik enkel voor kort gratineren bij 450 °C, niet langer dan 10 minuten op deze temperatuur.
 16. Reinig niet met de pyrolysefunctie.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK
Verpakkingsmateriaal verwijderen en
kookgerei afwassen:
Verwijder alle transparante of blauwe beschermfolie van de verschillende

onderdelen. Voor u uw kookgerei voor het eerst gebruikt, is het aan te bevelen om het grondig af te wassen in heet water met een mild schoonmaakmiddel. Eventueel kunt u de onderdelen ook afwassen in de vaatwasser. Spoel het grondig, en droog het meteen grondig af.

Verzegelen:

Net zoals een professionele kok zijn professioneel kookgerei verzegelt, moet de Livingston Copperline WonderCooker voor het eerste gebruik ook worden verzegeld.

1. Bestrijk de volledige binnenkant van de grillpan en de smoortop met een kleine hoeveelheid plantaardige olie.
2. Plaats de grillplaat en de smoortop nu naast elkaar en 20 minuten lang in een oven voorverwarmd op 145 °C.
3. Wees voorzichtig en gebruik zeker een ovenwant wanneer u beide elementen uit de oven neemt.
4. Laat de pan en het deksel helemaal afkoelen.
5. Verwijder vervolgens de overtollige olie met behulp van een vel keukenrol of een droge keukenhanddoek.
6. De Livingston Copperline WonderCooker is nu verzegeld en klaar voor gebruik!

Om blijvend goede resultaten te realiseren met uw Livingston Copperline WonderCooker adviseren we u om deze verzegeling minstens twee keer per jaar te herhalen. Telkens wanneer de antiaanbaklaag wat minder goed lijkt te werken moet u het verzegelingsproces herhalen.

GEBRUIK VAN DE TOEBEHOREN

Gebruik van het Copper Crisper (#2)

Plaats het Copper Crisper in de smoortop of op de vlakke braadpan.

TIP: na het bakproces blijft het Copper Crisper nog een hele tijd warm. Gebruik dus altijd een ovenwant wanneer u het rooster vastpakt.

Gebruik van de frituurkorf (alleen in de luxe set) (#3)

1. Druk de greep van de frituurkorf samen, zodat het vlechtwerk aan de zijkant wordt samengedrukt.
2. Plaats de greep zo dat het onder de houdraad en door de korfopening past.
3. Laat de greep los zodat deze openspringt en leidt het vlechtwerk aan de zijkant in de leuf.
4. Nu moet de greep goed vastzitten aan de korf.
5. De frituurkorven mogen alleen worden

gebruikt samen met de smoortop.

TIP: tijdens het koken worden de frituurkorven heel warm. Gebruik dus altijd een ovenwant om de frituurkorven vast te pakken.

CONFIGURATIES

TIP: de grillpannen de WonderCooker zijn hittebestendig tot 450°C (voor een maximale duurtijd van 10 minuten). Het glasdeksel is ovenvast tot 250°C.

1. Dubbelkookgerei (#4):

Plaats de platte grillpan met de stalen inductieplaat naar beneden op de smoortop om twee gerechten tegelijk te koken in het dubbele kookgerei van de WonderCooker.

2. Vlakte braadslee (#5)

Dek de platte grillpan af met de smoortop om de WonderCooker als vlakte braadslee te gebruiken - ideaal voor het koken van bijgerechten zoals groenten en aardappelen.

3. Grillpan (#6)

De vlakke pan kan ook worden gebruikt als grillpan om bijvoorbeeld biefstukken of kaas te grillen.

4. Braaddeksel (#7)

De smoortop kan ook als braaddeksel worden gebruikt. Ideaal voor het aanbakken van spek, voor de bereiding van braadsausen of voor het langzame garen op een inductiekookplaat.

5. Smoortop (#8)

Plaats de platte pan met de stalen inductieplaat bovenop de braadpan om de WonderCooker te gebruiken als oven - perfect voor het braden van ribbetjes of het bakken van brood.

AANBEVELINGEN

Bij het koken op een kookplaat

- Voor de meeste kookprocessen adviseren we een lage tot middelhoge warmte-instelling. De CeramiTech-laag verdeelt de hitte op efficiënte en gelijkmatige wijze. Hierdoor worden de meeste eiwitrijke etenswaren sneller gaar.
- De CeramiTech-laag heeft geen boter of olie nodig. Als u olie of boter gebruikt, adviseren we dat u olie of boter gebruikt met een hoog rookpunt zoals arachide-olie, maïskiemolie of (geklaarde) boter.
- Olijfolie of oliesprays kunnen beter niet worden gebruikt voor het aanbraden of

frituren. Olijfolie heeft immers een lager rookpunt dat andere plantaardige oliën waardoor afzettingen kunnen ontstaan op uw kookgerei. Olijfolie kan wel worden gebruikt om uw recepten te kruiden.

De juiste keukenhulpmiddelen

Om te voorkomen dat de coating van uw Livingston Coppeline WonderCooker wordt beschadigd door krassen, adviseren we dat u kunststof keukenhulpmiddelen gebruikt. Snij geen etenswaren in de Livingston Copperline WonderCooker en gebruik geen scherpe hulpmiddelen zoals vorken, messen, stampers of metalen gardes, die bij gebruik krassen kunnen achterlaten op het kookoppervlak.

TIPS

Verwijderen van hardnekkig vuil

Wanneer er etenswaren aanbranden in de Livingston Copperline WonderCooker, kunnen hardnekkige resten op de bodem blijven vastzitten. Als deze niet kunnen worden verwijderd in de vaatwasser, laat de pan dan 15 minuten lang weken in heet water met een eetlepel afwasmiddel zonder citroen toevoegingen. Laat het water lauwwarm worden voor u de pan weer leeggooit en afspoelt.. Wrijf met een kunststofspatel of een niet-schurend afwasdoekje om de resten te verwijderen. Herhaal deze procedure indien nodig een aantal keer.

Koken op gas

Let er bij het koken op een gaspit op dat de vlam alleen de bodem van de Livingston Copperline WonderCooker raakt. Het is mogelijk dat de kleur van uw kooktoestel verkleurt wanneer de vlam langs de zijkant van de pan omhoogkomt.

TIP: de Livingston Copperline WonderCooker heeft een uitzonderlijk hoge warmtegeleiding. Zelfs bij een lage instelling wordt de pan bij de meeste gaspitten te warm, waardoor oververhitting ontstaat en etenswaren, zoals bijvoorbeeld fijngesnijde uien, kunnen aanbranden.

Frituren

- Gebruik **olie met een hoog rookpunt**. Het rookpunt is de maximale temperatuur tot waarop de olie kan worden verhit voor hij begint te roken en te branden. Koolzaadolie, zonnebloemolie en plantaardige olie genieten de voorkeur.
- Vul de WonderCooker **niet meer dan twee derde (ong. 6 l) met olie**. Olie rijst bij het warm worden en kan overlopen wanneer er etenswaren worden gefrituurd.
- Zorg ervoor om een **goed zittend deksel**

(zoals het glasdeksel van de WonderCooker zelf) bij de hand te hebben om de pan te sluiten wanneer de olie in brand vliegt. Wanneer u het glasdeksel niet heeft klaarliggen, kan een groot, vlak deksel eveneens worden gebruikt.

- **Controleer de olietemperatuur.** Als u beschikt over een thermometer voor etenwaren, verhit dan de olie tot 160° voor een lage temperatuur, op 175° voor een middelhoge temperatuur en op 190° voor een hoge temperatuur. Vermijd om olie te verhitten hoger dan 190°. Mogelijk gaat de olie dan branden. Als u niet beschikt over een thermometer voor etenwaren, test dan de olie met een snede brood. Bij een matige olietemperatuur moet deze na ongeveer 30 à 40 seconden bruin worden.
- **Doe nooit natte of diepgevroren etenwaren in de grillpan.** Door de vochtigheid gaat de olie spetteren waardoor u zich kunt verwonden. Droog erg vochtige etenwaren eerst af met een keukenhanddoek voor u ze aanbakt of frituurt.
- **Blijf altijd in de buurt als u kookt met hete olie in de pan.** Olie kan snel heet worden en binnen een paar minuten gaan branden.
- Neem de etenwaren met een schuimspaan of met een hittebestendige tang uit de frituurolie of met een ander hulpmiddel waardoor de olie kan afdruipen wanneer u de etenwaren uit de frituurkorf neemt (alleen meegeleverd in de luxe set).
- Om de olie veilig af te voeren laat u deze **eerst volledig afkoelen in de WonderCooker**. Giet vervolgens de olie via een trechter opnieuw in de originele fles. Giet de olie niet in de afvoer.
- **Als de olie begint te roken**, schakel dan de kookplaat direct uit en laat **de olie afkoelen**.
- **Als de olie in brand vliegt**, schakel dan de kookplaat uit en **doof de vlammen met een deksel**, een grote bakplaat, een blusdeken of een brandblusser.
- VOORZICHTIG:** sproei nooit water in de pan op het vuur. Hierdoor verspreiden de vlammen zich.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Laat de pan helemaal afkoelen voor u deze afwast. Dompel een hete pan niet in koud water. Dit zal tot gevolg hebben dat hij onherstelbaar wordt beschadigd.
- Het is niet moeilijk om uw Livingston Copperline- pan schoon te maken. Het gaat snel en is eenvoudig. Spoel de pan na elk gebruik grondig af en droog het meteen af met een zachte doek. Als er

resten van levensmiddelen in de pan zijn achtergebleven, vult u de pan met heet water en een vloeibaar afwasmiddel. Laat inweken tot het water lauwwarm is geworden en gebruik dan een afwassponsje of een zachte doek om de overgebleven resten levensmiddelen te verwijderen. Eventuele kunnen de verschillende onderdelen ook in de vaatwasser worden afgewassen. Wij adviseren echter om het product met de hand schoon te maken in warm water met een mild spoelmiddel en vervolgens af te drogen met een droge keukenhanddoek.

- Gebruik geen staalwol of andere metalen sponsjes. Deze kunnen diepe krassen achterlaten.

BEWAREN

Bewaar uw Livingston Copperline pannen in een ruime kast en stapel de verschillende onderdelen niet teveel op elkaar. Hierdoor kunnen krassen ontstaan. We adviseren op het product veilig te bewaren in een keukenkast of een plank. Als u uw Livingston Copperline met anti-aanbaklaag moet stapelen, bescherm dan u pannen met een pannenbeschermertussen de pannen.



Levensmiddelveilig

Made in China



Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur:

CH: MediaShop AG

Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

EU: MediaShop GmbH

Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria

DE | AT | CH: 0800 376 36 06 – Kostenlose Servicehotline

ROW: +423 388 18 00

HU: + 36 96 961 000

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