



LANDMANN

HOME OF FIRE

CAST IRON FIRE POT GUSSEISERNER FEUERTOPF



Item / Artikel:

13747 (8 l)

13748 (4.5 l)

DE	Hinweise zum Gebrauch	EN	Notices for Use	FR	Consignes pour l'utilisation	NL	Aanwijzingen voor gebruik	ES	Indicaciones de uso
IT	Indicazioni sull'utilizzo	SV	Bruksanvisning	NO	Bruksanvisning	FI	Käyttöohje	DA	Brugsanvisning
ET	Kasutamise juhised	PL	Zasady użytkowania	CS	Pokyny k použití	SK	Pokyny na používanie	RU	Указания по использованию
HU	Használati útmutató	RO	Indicații de utilizare	EL	Οδηγίες χρήσης	SL	Navodila za uporabo	SR	Napomene za upotrebu

DE Seite **3**

ET Lk **23**

EN Page **5**

PL Strona **25**

FR Page **7**

CS Strana **27**

NL Pagina **9**

SK Strana **29**

ES Página **11**

RU Стр. **31**

IT Pagina **13**

HU **33.** oldal

SV Sidan **15**

RO Pagina **35**

NO Side **17**

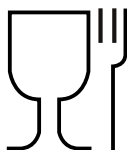
EL Σελίδα **37**

FI Sivun **19**

SL Stran **39**

DA Side **21**

SR Strana **41**



Für Lebensmittel geeignet. • Suitable for use with food. • Pour usage alimentaire. • Geschikt voor levensmiddelen. • Lämplig för livsmedel. • Egnet til næringsmidler. • Sopii elintarvikkeille. • Ætlað fyrir matvæli. • Egnet til fødevarer. • Sobib toiduainete jaoks. • Tinka maisto produktams. • Piemērots pārtikas produktiem. • Nadaje się do żywności. • Vhodné pro potraviny. • Vhodné na potraviny. • Для пищевых продуктов. • Élelmiszerekhez alkalmas. • Adekvat pentru produse alimentare. • Κατάλληλο για τρόφιμα. • Подходящ за храна. • Primerno za živila. • Prikladno za prehrambene namirnice.

HINWEISE ZUM GEBRAUCH

Der Feuertopf aus emailliertem Gusseisen von LANDMANN eignet sich zum Kochen, Braten, Schmoren und Dünsten unter freiem Himmel. Er ist ideal z. B. für Eintöpfe, Gulasch, Suppen, Braten und Schichtfleisch. Du kannst darin aber auch Brote und Kuchen backen.

Lieferumfang



- 1 Henkel (1 x) mit 2 Feststellschrauben
 - 2 Deckel (1 x)
 - 3 Feuertopf (1 x)
 - 4 Schraube (3 x)
 - 5 Standbein (3 x)
- Hinweise zum Gebrauch (1 x)

BEACHTE!

- Überprüfe den Lieferumfang auf Vollständigkeit und die Bestandteile auf Transportschäden. Sollten Teile fehlen oder beschädigt sein, wende dich an den Kundenservice.
- Entferne eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Produkt.
- Lies vor dem ersten Gebrauch des Produktes diese Hinweise zum Gebrauch sorgfältig durch und befolge die Sicherheitshinweise. Bewahre sie für spätere Fragen und weitere Nutzer auf. Sie gehören zum Produkt. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in diesen Hinweisen zum Gebrauch nicht beachtet werden.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Der Feuertopf ist zum Zubereiten von Speisen auf einem Holzkohle- oder Gasgrill, über offenem Feuer oder im Backofen bestimmt.
- **Verwende den Topf nicht auf einem Cerankochfeld!** Dieses könnte zerkratzt werden. Benutze ihn **nicht** in einer Mikrowelle.
- Das Produkt ist für den privaten Gebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Das Produkt ausschließlich für den angegebenen Zweck und nur wie in diesen Hinweisen zum Gebrauch beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Sicherheitshinweise

- Halte das Verpackungsmaterial von jungen Kindern und Tieren fern. Es besteht Erstickungsgefahr!
- Alle Teile am Feuertopf werden während der Verwendung sehr heiß. Hebe den Deckel ausschließlich mit Grillhandschuhen an. Berühre den Topf und sein Zubehör während der Verwendung niemals ohne Hitzeschutz.
- **Kinder und Tiere fernhalten!** Lasse den noch heißen Topf niemals unbeaufsichtigt. Passe insbesondere auf, dass keine Kinder oder Personen, die nicht in der Lage sind, mögliche Gefahren richtig zu erkennen oder auf sie zu reagieren, in die Nähe des heißen Topfes gelangen.
- Stelle den heißen Topf immer auf einem hitzebeständigem Untergrund ab.
- Schütte nie kaltes Wasser in den heißen Topf, um Verbrühungen oder Materialschäden zu vermeiden.
- Reinige den Topf vor dem ersten Gebrauch, um eventuelle Produktionsrückstände zu beseitigen, und auch nach jeder Benutzung, um Keimbildung vorzubeugen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Einbrennen

Auch wenn der Feuertopf bereits mit einer Schutzschicht versehen ist, empfehlen wir dennoch, ihn einzubrennen, um eine dickere Patina als Basis für die dauerhafte Nutzung herzustellen. Sie schützt vor Rostflecken und sorgt dafür, dass Lebensmittel nicht so schnell anhaften. Dies sollte vor dem ersten Gebrauch und auch zwischendurch, wenn die Patina beschädigt ist, geschehen.

1. Entferne eventuelle Rostflecken mit einer Spülbürste oder einem Schwamm, spüle den Topf anschließend mit warmem Wasser aus und trockne ihn gründlich ab.
2. Fette den Topf mit einer speziellen Pflegepaste, neutralem Öl oder einem hochtemperaturbeständigen Pflanzenfett von allen Seiten ein.
3. Erhitze den Topf in einem geschlossenen Garraum bei ca. 180°C für 2 Stunden. Hierzu eignet sich ein Backofen sowie ein Gas- oder Holzkohlegrill mit geschlossenem Garraum.
Da es zu starker Rauchentwicklung kommen kann, empfehlen wir das Einbrennen im Freien!
4. Lasse den Topf abkühlen und fette ihn erneut vollständig ein. Entferne überschüssiges Fett mit einem Papierküchentuch.

Benutzung

Der Topf wird mit einem Deckel, drei stabilen Standbeinen sowie einem Henkel, der auch das Aufhängen des Topfes zulässt, geliefert. Die Standbeine und der Henkel sind abnehmbar, damit du den Topf jederzeit flexibel dort platzieren kannst, wo du ihn brauchst:

- Für die Verwendung auf einem Grill oder im Backofen benötigst du nur den Topf mit Deckel.
- Wenn du ihn auf einer Feuerstelle verwenden möchtest, schraube die 3 mitgelieferten Standbeine an die Unterseite des Topfes. Die passenden Schrauben sind im Lieferumfang.
- Möchtest du den Topf über offenem Feuer aufhängen, hake den Henkel unter den beiden Griffen am Topfrand ein und fixiere ihn mit den Feststellschrauben.

Reinigung und Aufbewahrung

BEACHTET!

- Lasse vor dem Reinigen oder Verstauen alle Teile vollständig abkühlen.
 - Benutze keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Bürsten mit Metallborsten. Diese können die Oberfläche beschädigen.
 - Den Topf und sein Zubehör sind nicht spülmaschinengeeignet. Weiche die Teile nicht in Wasser ein und schütze sie vor lang anhaltender Nässe und Feuchtigkeit, um Rostbildung zu vermeiden.
 - Verwende kein Spülmittel oder andere Reiniger, da dies die Patina beschädigen kann.
-
- Entferne festsitzende oder eingebrannte Speisereste mit einem Schaber oder einer Spülbürste.
 - Reinige den Topf und sein Zubehör unter fließendem warmem Wasser und trockne alle Teile gründlich ab.
 - Reibe den Topf nach der Reinigung mit Öl, Pflanzenfett oder Pflegepaste ein. Entferne überschüssiges Fett mit einem Papierküchentuch.
 - Sauber und trocken lagern. Lege zur besseren Belüftung des Topfes zwischen Deckel und Topf eine Pappe oder einen Holzkeil.

Entsorgung

Gib Metalle in die Wiederverwertung.



Entsorge das Verpackungsmaterial umweltgerecht und führe es der Wertstoffsammlung zu.

Die Abfallvermeidung leistet einen noch wertvollen Beitrag zum Umweltschutz. Sofern möglich, ist daher neben einer weiteren eigenen Nutzung auch die Abgabe an Zweitnutzer eine ökologisch wertvolle Alternative zur Entsorgung.

Hergestellt in China.

NOTICES FOR USE

This fire pot made of enamelled cast iron by LAND-MANN is suitable for cooking, frying, steaming and braising outdoors. It is perfect for stews, goulash, soups, roasts and layered meat, for example. But you can also use it to bake breads and cakes.

Items Supplied



- 1 Handle (1 x) with 2 locking screws
- 2 Lid (1 x)
- 3 Fire pot (1 x)
- 4 Screw (3 x)
- 5 Leg (3 x)
- Notices for use (1 x)

PLEASE NOTE!

- Check the items supplied for completeness and the components for transport damage. If any parts are missing or damaged, contact the customer service department.
- Remove any films, stickers or transport protection from the product.
- Before using the product for the first time, please read through these notices for use carefully and follow the safety notices. Keep them for future reference and other users. They form part of the product. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these notices for use is not complied with.

Intended Use

- The fire pot is intended to be used to cook food on a charcoal or gas barbecue, on an open fire or in an oven.
- **Do not use the pot on a ceramic cooking surface.** It may be scratched as a result. Do **not** use it in a microwave.
- The product is designed exclusively for personal and not for commercial use.
- Use the product only for the specified purpose and as described in these notices for use. Any other use is deemed to be improper.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

Safety Notices

- Keep the packaging material away from young children and animals. There is a danger of suffocation!
- All parts on the fire pot will get very hot during use. Only ever lift up the lid wearing barbecue gloves. Never touch the pot or its accessories during use without some protection from the heat.
- **Keep children and animals well away!** Never leave the pot unattended while it is still hot. In particular, make sure that no children or persons who are not capable of correctly recognising or reacting to possible dangers come near the hot pot.
- Always place the hot pot down on a heat-resistant surface.
- Never pour cold water into the hot pot, as this may result in scalding or material damage.
- Clean the pot before you first use it to remove any production residues, and also after every use to prevent germ formation (see the "Cleaning and Storage" chapter).

Burning In

Even though the fire pot already has a protective layer, we still recommend that you burn it in to create a thick-er patina as the basis for constant use. This will protect against any rust patches and ensure that food does not stick on as fast. This should be done before you first use the product and also from time to time if the patina is damaged.

1. Remove any patches of rust with a washing-up brush or sponge, then rinse the pot in warm water and dry it thoroughly.
2. Grease the pot on all sides with a special care paste, neutral oil or a vegetable fat that is resistant to high temperatures.
3. Heat the pot in an enclosed cooking chamber at approx. 180°C for 2 hours. You can use an oven or a gas or charcoal barbecue with an enclosed cooking chamber.

As a large amount of smoke may be produced, we recommend that you burn in the pot outdoors!

4. Let the pot cool down and then fully grease it again. Remove any excess grease with some paper kitchen towel.

Use

The pot is supplied with a lid, three stable legs and a handle that also allows the pot to be hung up. The legs and the handle are detachable so that you can position the pot flexibly wherever you need it to be at any time:

- You only require the pot with the lid to use it on a barbecue or in an oven.
- If you want to use it on a fire, screw the three legs that are also supplied to the bottom of the pot. The appropriate screws are supplied with the product.
- If you want to hang up the pot over an open fire, hook the handle under the two grips on the rim of the pot and fix it in place with the locking screws.

Cleaning and Storage

PLEASE NOTE!

- Allow all parts to cool down completely before you clean the product or store it away.
 - Do not use corrosive or abrasive cleaning agents or brushes with metal bristles. They may damage the surface.
 - The pot and its accessories are not dishwasher-safe. Do not soak the parts in water and protect them from prolonged wetness and humidity to prevent rusting.
 - Do not use any detergent or other cleaners as this may damage the patina.
-
- Remove any stuck or burned-on food residues with a scraper or washing-up brush.
 - Clean the pot and its accessories under running warm water and dry all parts thoroughly.
 - After cleaning, rub oil, vegetable grease or care paste into the pot. Remove any excess grease with some paper kitchen towel.
 - Store it in a clean, dry place. To give the pot better ventilation, place a piece of cardboard or wooden wedge between the lid and pot.

Disposal

Recycle any metals.



Dispose of the packaging material in an environmentally friendly manner so that it can be recycled.

Waste prevention makes an even more valuable contribution to protecting the environment. This means if possible, as well as continuing to use a product yourself, passing it on to another user also represents an ecologically beneficial alternative to disposal.

Made in China.

CONSIGNES POUR L'UTILISATION

La cocotte en fonte émaillée de LANDMANN est adaptée pour faire bouillir, sauter, cuire à l'étouffée et braiser en plein air. Elle est idéale pour par exemple les ragoûts, les goulaches, soupes, rôtis et viandes étagées. Cependant, vous pouvez aussi y faire cuire des pains et des gâteaux.

Étendue des fournitures



- 1 Anse (1 x) avec 2 vis de fixation
- 2 Couvercle (1 x)
- 3 Cocotte (1 x)
- 4 Vis (3 x)
- 5 Pied d'appui (3 x)
- Consignes pour l'utilisation (1 x)

À OBSERVER !

- Vérifiez que l'étendue des fournitures est au complet et que les composants ne présentent pas de dommages imputables au transport. Si des pièces devaient être manquantes ou endommagées, veuillez vous adresser au service après-vente.
- Enlevez d'éventuels films, autocollants ou protections de transport du produit.
- Veuillez lire attentivement ces consignes pour l'utilisation avant la première utilisation du produit et suivez les consignes de sécurité. Conservez-les précieusement pour toute question ultérieure ainsi que pour les autres utilisateurs. Elles font partie du produit. Le fabricant et l'importateur déclinent

toute responsabilité en cas de non-observation des indications dans ces consignes d'utilisation.

Utilisation conforme

- La cocotte est destinée à la préparation de mets sur un barbecue au charbon de bois ou au gaz, sur un feu ouvert ou au four.
- **N'utilisez pas la cocotte sur une table de cuisson en vitrocéramique** car cela risque de la rayer. **Ne l'utilisez pas** dans un four à micro-ondes.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique, non professionnel.
- Utiliser ce produit uniquement dans le but indiqué et tel que stipulé dans les présentes consignes pour l'utilisation. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

Consignes de sécurité

- Tenez l'emballage hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Risque de suffocation !
- Toutes les pièces de la cocotte deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Soulevez le couvercle exclusivement avec des gants de barbecue. Pendant l'utilisation, n'utilisez jamais la cocotte et ses accessoires sans protection contre la chaleur.
- **Gardez les enfants et les animaux à l'écart.** Ne laissez jamais la cocotte chaude sans surveillance. Veillez en particulier à ce que les enfants ou les personnes qui ne sont pas en mesure de reconnaître correctement les dangers éventuels ou d'y réagir ne s'approchent pas de la cocotte.
- Déposez toujours la cocotte chaude sur une surface résistante à la chaleur.
- Ne versez jamais d'eau froide dans la cocotte chaude, et ce afin d'éviter des ébouillancements ou des dommages matériels.
- Nettoyez la cocotte avant la première utilisation pour éliminer d'éventuels restes de production, et immédiatement après chaque utilisation, pour éviter toute formation de germes (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

Culottage

Même si la cocotte est déjà dotée d'une couche protectrice, nous recommandons d'effectuer un culottage afin d'établir une patine épaisse pour une utilisation durable. Celle-ci apporte une protection contre les taches de rouille et empêche les aliments d'attacher trop rapidement. L'opération doit être effectuée avant la première utilisation et aussi de temps en temps, si la patine a été endommagée.

1. Enlevez d'éventuelles taches de rouille avec une brosse à vaisselle ou une éponge, puis rincez la cocotte à l'eau chaude et faites-la sécher minutieusement.
2. Graissez la cocotte sur tous les côtés avec une pâte d'entretien spéciale, de l'huile neutre ou une graisse végétale résistant aux hautes températures.
3. Faites chauffer la cocotte dans un espace de cuisson fermé à environ 180 °C pendant 2 heures. Un four se prête à cet usage, de même qu'un barbecue à gaz ou au charbon de bois avec un espace de cuisson fermé.

Comme un fort développement de fumée peut se produire, nous recommandons d'effectuer le culottage à l'extérieur.

4. Laissez la cocotte refroidir puis graissez-la de nouveau entièrement. Enlevez l'excédent de graisse avec de l'essuie-tout.

Utilisation

La cocotte est fournie avec un couvercle, trois pieds d'appui robustes ainsi qu'une anse permettant également de suspendre la cocotte. Les pieds d'appui et l'anse sont amovibles afin que vous puissiez placer la cocotte avec flexibilité partout où vous en avez besoin :

- Pour l'utilisation sur un barbecue ou dans un four, il vous faut seulement la cocotte avec couvercle.
- Si vous souhaitez l'utiliser sur un foyer, vissez les 3 pieds d'appui fournis sur le côté inférieur de la cocotte. Les vis adaptées sont incluses dans l'éten due des fournitures.
- Si vous souhaitez suspendre la cocotte au-dessus d'un feu ouvert, accrochez l'anse sous les deux poignées du bord de la cocotte et fixez-la avec les vis de fixation.

Nettoyage et rangement

À OBSERVER :

- Laissez entièrement refroidir toutes les pièces avant le nettoyage ou le rangement.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs ni de brosses à poils métalliques. Ceux-ci pourraient endommager la surface.
- La cocotte et ses accessoires ne sont pas compatibles avec le lave-vaisselle. Ne mettez pas les pièces à tremper dans de l'eau et protégez-la contre l'humidité prolongée afin d'éviter la formation de rouille.
- N'utilisez aucun produit à vaisselle ou d'autres produits de nettoyage, car cela peut endommager la patine.

- Enlevez des restes alimentaires attachés ou brûlés avec un racloir ou une brosse à vaisselle.
- Nettoyez la cocotte et ses accessoires dans de l'eau courante chaude puis faites sécher minutieusement toutes les pièces.
- Après le nettoyage, frottez la cocotte avec de l'huile, de la graisse végétale ou de la pâte d'entretien. Enlevez l'excédent de graisse avec de l'essuie-tout.
- Stocker dans un endroit propre et sec. Pour une meilleure ventilation de la cocotte, placez un carton ou une cale en bois entre le couvercle et la cocotte.

Mise au rebut

Amenez les métaux au recyclage.



Jetez le matériel d'emballage dans le respect de l'environnement

et apportez-le dans le point de collecte prévu à cet effet.

La prévention des déchets est une contribution encore plus précieuse en faveur de la protection de l'environnement. Dans la mesure du possible, la cession à un autre utilisateur est, en plus de la poursuite de l'utilisation, une précieuse alternative sur le plan écologique par rapport à la mise au rebut.

Fabriquée en Chine.

AANWIJZINGEN VOOR GEBRUIK

De vuurpan van geëmailleerd gietijzer van LANDMANN is geschikt om in de buitenlucht te koken, braden, sudderen en smoren. Hij is ideaal voor bijvoorbeeld eenpansgerechten, goulash, soepen, braadstukken en suddervlees. Je kunt er echter ook brood en taart in bakken.

Omvang van de levering



- 1 Hengsel (1 x) met 2 vastzetschroeven
 - 2 Deksel (1 x)
 - 3 Vuurpan (1 x)
 - 4 Schroef (3 x)
 - 5 Poot (3 x)
- Aanwijzingen voor gebruik (1 x)

ATTENTIE!

- Controleer of de levering compleet is en of de onderdelen geen transportschade hebben opgelopen. Mochten er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, neem dan contact op met de klantenservice.
- Verwijder eventuele folie, stickers of transportbescherming van het product.
- Lees vóór het eerste gebruik van het product deze aanwijzingen voor gebruik zorgvuldig door en volg de veiligheidsaanwijzingen. Bewaar deze voor latere vragen en andere gebruikers. Ze zijn een bestanddeel van het product. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid wanneer de informatie in deze aanwijzingen voor gebruik niet in acht wordt genomen.

Doelmatig gebruik

- De vuurpan is bedoeld voor het bereiden van eten op een houtskool- of gasbarbecue, boven open vuur of in de oven.
- **Gebruik de pan niet op een keramische kookplaat!** Deze zou bekrast kunnen raken. Gebruik hem **niet** in een magnetron.
- Het product is bedoeld voor privégebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het product alleen voor het genoemde doel en uitsluitend zoals in deze montage- en gebruiks-aanwijzing wordt beschreven. Elk ander gebruik geldt als oneigenlijk.
- Alle gebreken die ontstaan door ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

Veiligheidsaanwijzingen

- Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van jonge kinderen en dieren. Er bestaat kans op verstikking!
- Alle onderdelen van de vuurpan worden tijdens het gebruik erg heet. Til het deksel uitsluitend op met BBQ handschoenen. Raak de pan en zijn toebehoren tijdens het gebruik nooit aan zonder hittebescherming.
- **Houd kinderen en dieren uit de buurt!** Laat de nog hete pan nooit zonder toezicht. Let er met name op dat er geen kinderen of personen die niet in staat zijn om mogelijke gevaren goed in te schatten of erop te reageren, in de buurt van de hete pan komen.
- Zet de hete pan altijd op een hittebestendig oppervlak.
- Giet nooit koud water in de hete pan om verbranding of materiële schade te voorkomen.
- Reinig de pan voor de eerste keer gebruiken om eventuele productieresten te verwijderen, en ook na elk gebruik om de vorming van ziektekiemen te vermijden (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

Inbranden

Ook al is de vuurpan voorzien van een beschermende coating, toch raden wij aan om voor een dikker patina als basis voor langdurig gebruik te zorgen. Het beschermt tegen roestvlekken en zorgt ervoor dat levensmiddelen niet zo snel vastkoeken. Dit dient voor de eerste keer gebruiken en ook tussendoor, wanneer het patina is beschadigd, te gebeuren.

1. Verwijder eventuele roestvlekken met een afwasborstel of een sponsje, spoel de pan vervolgens uit met warm water en droog hem grondig af.
2. Vet de pan van alle kanten in met een speciale verzorgingspasta, neutrale olie of een plantaardig vet dat bestand is tegen hoge temperaturen.
3. Verwarm de pan in een gesloten gaarruimte gedurende 2 uur op ca. 180°C. Geschikt hiervoor is een oven of een gas- of houtskoolbarbecue met een gesloten gaarruimte.

Aangezien hierbij veel rook kan vrijkomen, adviseren we inbranden in de buitenlucht!

4. Laat de pan afkoelen en vet hem dan opnieuw helemaal in. Verwijder overtollig vet met keukenpapier.

Gebruik

De pan wordt geleverd met een deksel, drie stabiele poten en een hengel waaraan de pan ook opgehangen kan worden. De poten en het hengel zijn afneembaar zodat je de pan altijd flexibel kunt neerzetten waar je hem nodig hebt:

- Voor gebruik op een barbecue of in de oven heb je alleen de pan met deksel nodig.
- Als je hem op een vuurtje wilt gebruiken, schroef je de drie meegeleverde poten aan de onderkant van de pan. De passende schroeven zijn in de levering inbegrepen.
- Mocht je de pan boven een open vuur willen ophangen, haak het hengel dan onder de twee grepen op de rand van de pan en fixeer het met de vastzetschroeven.

Reinigen en opbergen

ATTENTIE!

- Laat voor het reinigen of opbergen alle onderdelen volledig afkoelen.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen en geen borstels met metalen haren. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.
- De pan en zijn toebehoren zijn niet geschikt voor de vaatwasser. Laat de onderdelen niet weken in water en bescherm ze tegen langdurige nattigheid en vocht om roestvorming te voorkomen.
- Gebruik geen afwasmiddel of andere reinigingsmiddelen omdat dat het patina kan beschadigen.

- Verwijder vastzittende of vastgekoekte etensresten met een schraper of een afwasborstel.
- Reinig de pan en zijn toebehoren onder stromend warm water en droog alle onderdelen grondig af.
- Wrijf de pan na de reiniging in met olie, plantaardig vet of een verzorgingspasta. Verwijder overtollig vet met keukenpapier.
- Bewaar hem schoon en droog. Leg voor een betere ventilatie van de pan een stuk karton of hout tussen deksel en pan.

Verwijdering

Laat metaal recylen.



Gooi het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk weg, zorg dat het bij een milieupark terecht komt.

Het vermijden van afval levert een nog waardevollere bijdrage aan de bescherming van het milieu. Indien mogelijk is dus naast zelf verder gebruiken ook afgeven aan een andere gebruiker een ecologisch waardevol alternatief voor weggooien.

Geproduceerd in China.

INDICACIONES DE USO

La olla de hierro fundido esmaltado, también conocida como horno holandés, de LANDMANN es adecuada para cocinar, asar, cocer y guisar al aire libre. Es ideal, p. ej., para guisos, gulasch, sopas, asados y carne en capas. También puede hornearse pan y pasteles en ella.

Volumen de suministro



- 1 Asa (1 ud.) con 2 tornillos de ajuste
 - 2 Tapa (1 ud.)
 - 3 Olla de hierro fundido (1 ud.)
 - 4 Tornillo (3 uds.)
 - 5 Pata de apoyo (3 uds.)
- Indicaciones de uso (1 ud.)

¡IMPORTANTE!

- Compruebe la integridad del volumen de suministro y que ningún componente haya sufrido daños durante el transporte. Si faltara alguna pieza o alguna estuviera dañada, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- Retire cualquier película, pegatina o protección de transporte del producto.
- Antes de utilizar el producto por primera vez, lea atentamente estas indicaciones de uso y siga las indicaciones de seguridad. Guárdelas para futuras consultas y otros usuarios. Forman parte del producto. El fabricante y el importador no asumen ninguna responsabilidad si no se tiene en cuenta la información de estas indicaciones de uso.

Uso previsto

- La olla de hierro fundido está diseñada para preparar alimentos en una barbacoa de carbón vegetal o de gas, sobre un fuego abierto o en el horno.
- **¡No utilice la olla sobre una placa de vitro-cerámica!** Podría arañarse. **No** la utilice en el microondas.
- El producto está previsto para un uso privado, no para un uso comercial.
- Utilizar el producto exclusivamente para el fin indicado y solo del modo descrito en estas indicaciones de uso. Cualquier otro uso se considera indebido.
- La garantía no cubre los defectos derivados de un uso indebido, daños o intentos de reparación. Esto mismo es válido para el desgaste normal.

Indicaciones de seguridad

- Mantenga el material de embalaje alejado de niños pequeños y animales. Existe riesgo de asfixia.
- Todas las piezas en la olla de hierro fundido se calientan muchísimo durante el uso. Levante la tapa solamente con guantes para barbacoa. No toque la olla ni los accesorios durante el uso sin protección frente al calor.
- **¡Mantener alejados a los niños y a los animales!** No deje nunca la olla caliente sin vigilancia. En particular, procure que no se acerquen a la olla caliente niños o personas que no sean capaces de reconocer correctamente o reaccionar ante posibles peligros.
- Coloque siempre la olla caliente sobre una base resistente al calor.
- No vierta nunca agua fría en la olla caliente para evitar escaldaduras o daños en el material.
- Limpie la olla antes del primer uso para eliminar posibles restos de producción y también después de cada uso para evitar la formación de gérmenes (véase capítulo «Limpieza y almacenamiento»).

Curado

Aunque la olla de hierro fundido ya está recubierta con una capa protectora, recomendamos curarla para crear una pátina más gruesa como base para un uso a largo plazo. Protege contra las manchas de óxido y hace que los alimentos no se peguen tan rápidamente. Este procedimiento debe llevarse a cabo antes del primer uso y también entre medias si la pátina está dañada.

1. Elimine las manchas de óxido con un cepillo de fregar o una esponja, luego enjuague la olla con agua tibia y séquela bien.
2. Engrase la olla por todos los lados con una pasta especial para el cuidado, aceite neutro o una grasa vegetal resistente a las altas temperaturas.

3. Caliente la olla en una cámara de cocción cerrada a unos 180°C durante 2 horas. Para tal fin puede utilizarse un horno, así como una barbacoa para carbón vegetal o de gas con una cámara de cocción cerrada.

Es posible que se genere mucho humo, ¡por lo que recomendamos curar la olla al aire libre!

4. Deje que la olla se enfríe y vuelva a engrasarla. Retire la grasa sobrante con un papel de cocina.

Uso

La olla se suministra con una tapa, tres robustas patas de apoyo y un asa que también permite colgarla. Las patas de apoyo y el asa son desmontables para que pueda colocar la olla donde la necesite:

- Para utilizarla sobre una barbacoa o en el horno, solo se necesita la olla con tapa.
- Si desea utilizarla sobre una hoguera, atornille las 3 patas de apoyo suministradas al fondo de la olla. El volumen de suministro incluye los tornillos correspondientes.
- Si desea colgar la olla sobre un fuego abierto, enganche el asa bajo las dos asideros del borde de la olla y fíjela con los tornillos de ajuste.

Limpieza y almacenamiento

IMPORTANTE:

- Deje que todas las piezas se enfríen completamente antes de limpiarlas o guardarlas.
- No use productos de limpieza corrosivos o abrasivos ni cepillos con cerdas metálicas. Pueden provocar daños en las superficies.
- La olla y sus accesorios no son aptos para el lavavajillas. No sumerja las piezas en agua y protéjalas de la humedad prolongada para evitar que se oxiden.
- No utilice detergente ni otros productos de limpieza, ya que pueden dañar la pátina.

- Elimine los restos de comida pegados o quemados con una rasqueta o un cepillo de fregar.
- Limpie la olla y sus accesorios bajo un chorro de agua tibia y seque bien todas las piezas.
- Tras la limpieza, frote la olla con aceite, grasa vegetal o pasta de cuidado. Retire la grasa sobrante con un papel de cocina.
- Almacenar en un lugar limpio y seco. Coloque un trozo de cartón o una cuña de madera entre la tapa y la olla para mejorar la ventilación de la olla.

Eliminación

Recicle los metales.



Deseche el material de embalaje de forma respetuosa con el medioambiente y deposítelo en el punto de reciclaje correspondiente.

La prevención de residuos supone una contribución aún más valiosa a la protección del medioambiente. Por tanto, siempre que sea posible, además del uso propio continuado, la entrega a segundos usuarios supone una alternativa ecológica a la eliminación.

Fabricada en China.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO

Il forno olandese in ghisa smaltata LANDMANN è adatto per cucinare, arrostitire, brasare e stufare all'aperto. È ideale ad es. per cucinare minestrone, gulasch, zuppe, stufati e carne a strati e anche per cuocere pane e torte.

Contenuto della confezione



- 1 1 manico con 2 viti di bloccaggio
- 2 1 coperchio
- 3 1 forno olandese
- 4 3 viti
- 5 3 gambe d'appoggio
1 indicazioni sull'utilizzo

NOTA BENE!

- Controllare che il contenuto della confezione sia completo e che i componenti non abbiano subito danni durante il trasporto. In caso di componenti mancanti o danneggiati, rivolgersi al servizio clienti.
- Rimuovere dal prodotto eventuali pellicole, adesivi o protezioni utilizzate per il trasporto.
- Prima di usare il prodotto per la prima volta, leggere attentamente le presenti indicazioni sull'utilizzo e seguire le indicazioni di sicurezza. Conservarle per domande successive e un ulteriore utilizzo. Sono parte integrante del prodotto. Il produttore e l'importatore non si assumono alcuna responsabilità qualora le istruzioni contenute in queste indicazioni sull'utilizzo non vengano rispettate.

Destinazione d'uso

- Il forno olandese è concepito per la preparazione di alimenti su barbecue a gas o a carbone, su fiamme libere o in forno.
- Non utilizzare la pentola su un piano cottura in vetroceramica:** potrebbe graffiarsi! **Non** utilizzarla in un forno a microonde.
- Il prodotto è concepito per l'uso privato e non per un utilizzo commerciale.
- Utilizzare il prodotto esclusivamente per lo scopo indicato in conformità alle presenti indicazioni sull'utilizzo. Ogni altro uso è considerato improprio.
- La garanzia non copre i difetti derivanti da un uso non conforme, danneggiamenti o tentativi di riparazione. Lo stesso vale anche per la normale usura.

Indicazioni di sicurezza

- Tenere il materiale d'imballaggio lontano dalla portata di bambini piccoli e animali. Pericolo di soffocamento!
- Durante l'uso, tutte le parti del forno olandese diventano molto calde. Indossare sempre dei guanti da barbecue per sollevare il coperchio. Durante l'uso, indossare sempre una protezione contro il calore per toccare la pentola e i relativi accessori.
- Tenere lontani bambini e animali!** Mai lasciare incustodita la pentola ancora calda. Fare particolare attenzione affinché bambini o persone che non sono in grado di riconoscere o reagire correttamente ai possibili pericoli non arrivino in prossimità della pentola calda.
- Collocare la pentola calda su una superficie resistente al calore.
- Mai versare acqua fredda nella pentola bollente per evitare scottature o danni materiali.
- Pulire la pentola prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo per rimuovere eventuali residui di produzione e per evitare la formazione di germi (vedere capitolo "Pulizia e conservazione").

Temperatura

Nonostante il forno olandese sia già provvisto di uno strato protettivo, consigliamo tuttavia di portarlo a temperatura per creare una patina più spessa che funga da base per utilizzarlo in maniera duratura. Questo strato protegge da macchie di ruggine e garantisce che gli alimenti non si attacchino velocemente. Eseguire questa operazione prima del primo utilizzo e in caso di danneggiamento di tale patina.

1. Rimuovere eventuali macchie di ruggine con una spazzola da cucina o una spugna, successivamente sciacquare la pentola con acqua calda e asciugarla accuratamente.
2. Ungere la pentola su tutti i lati con una pasta appositata, olio o grasso vegetale resistente alle alte temperature.
3. Riscaldare la pentola in una camera di cottura chiusa a circa 180 °C per due ore. A tal fine è adatto un forno o un barbecue a gas o a carbone con camera di cottura chiusa.

Poiché potrebbe originarsi del fumo, consigliamo di eseguire la temperatura all'aperto!

4. Lasciare raffreddare la pentola e ungerla di nuovo completamente. Rimuovere il grasso in eccesso con un panno di carta da cucina.

Uso

La pentola viene fornita con un coperchio, tre gambe d'appoggio stabili e un manico, che permette anche di appendere la pentola. Le gambe d'appoggio e il manico sono rimovibili, per un utilizzo flessibile della pentola su ogni tipo di postazione:

- per utilizzarla su un barbecue o in forno, occorrono solo la pentola e il coperchio.
- Se si desidera utilizzare la pentola in un caminetto, avvitare le tre gambe d'appoggio fornite sul lato inferiore della pentola. La forniture comprende le apposite viti.
- Se si desidera collocare la pentola su fiamme libere, agganciare il manico alle due maniglie presenti sul bordo della pentola e fissarlo con le viti di bloccaggio.

Pulizia e conservazione

NOTA BENE!

- Prima di pulire o conservare, far raffreddare completamente tutti i componenti.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi e spazzole con setole di metallo. Questi possono danneggiare la superficie.
- La pentola e i relativi accessori non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie. Per evitare la formazione di ruggine, non immergere i componenti in acqua e proteggerli da bagnato e umidità persistente.
- Non utilizzare detersivi o altri detergenti che possano danneggiare la patina.

- Rimuovere eventuali resti di cibo incagliati o bruciati con un raschietto o una spazzola da cucina.
- Lavare la pentola e i relativi accessori con acqua corrente calda e asciugare tutti i componenti accuratamente.
- Dopo la pulizia, cospargere la pentola di olio, grasso vegetale o una pasta appositata. Rimuovere il grasso in eccesso con un panno di carta da cucina.
- Conservare in un luogo pulito e asciutto. Per garantire una migliore circolazione dell'aria, collocare un cartone o un cuneo di legno tra il coperchio e la pentola.

Smaltimento

Consegnare il metallo per il riciclo.



Smaltire il materiale d'imballaggio nel rispetto dell'ambiente e predisporre il riciclo.

La prevenzione dei rifiuti offre un contributo ancora più prezioso alla protezione dell'ambiente. Ove possibile, quindi, oltre all'ulteriore uso, la consegna a un secondo utilizzatore è un'alternativa ecologicamente valida allo smaltimento.

Prodotto in Cina.

BRUKSANVISNING

Denna fältugn av emaljerat gjutjärn från LANDMANN lämpar sig utmärkt för att koka, steka, bryna och ångkoka mat utomhus. Den är perfekt för grytor, soppor, stekar och långkok, men kan även användas för att baka bröd och kakor.

Leveransomfattning



- 1 Handtag (1 x) med 2 fästskruvar
 - 2 Lock (1 x)
 - 3 Fältugn (1 x)
 - 4 Skruv (3 x)
 - 5 Ben (3 x)
- Bruksanvisning (1 x)

VIKTIGT!

- Kontrollera att leveransen är komplett och att komponenterna inte har några transportskador. Kontakta kundtjänst om några delar saknas eller är skadade.
- Avlägsna eventuell plastfolie, klistermärken eller transportskydd från produkten.
- Läs igenom bruksanvisningen noggrant innan du använder produkten för första gången och följ säkerhetsanvisningarna. Spara bruksanvisningen för framtida bruk och för efterföljande användare. Den är en del av produkten. Tillverkaren och importören övertar inget ansvar om informationen i denna bruksanvisning inte följs.

Avsedd användning

- Fältugnen är avsedd för att tillaga livsmedel på en träkols- eller gasgrill, över öppen eld eller i ugn.
- Använd inte fältugnen på en glaskeramikhäll!** Hällen kan då bli repig. Använd **inte** fältugnen i mikrovågsugnen.
- Produkten är avsedd för privat bruk, inte för kommersiellt bruk.
- Använd produkten uteslutande för det angivna ändamålet och enligt beskrivningen i denna bruksanvisning. All annan användning anses strida mot det avsedda ändamålet.
- Alla defekter som orsakas av felaktig hantering, skador eller reparationsförsök omfattas inte av garantin. Detta gäller även normalt slitage.

Säkerhetsanvisningar

- Håll förpackningsmaterial borta från små barn och husdjur. Det finns risk för kvävning!
- Alla delar av fältugnen blir mycket varma vid användning. Använd alltid grytvante när locket öppnas. Vidrör aldrig fältugnen och tillbehören under användning utan värmeskydd.
- Håll barn och husdjur borta!** Lämna aldrig en fältugn som fortfarande är varm utan uppsikt. Var särskilt noga med att inte låta barn eller personer som inte kan identifiera eller reagera korrekt på potentiella risker komma nära den varma fältugnen.
- Ställ alltid fältugnen på ett värmeståligt underlag.
- Håll aldrig kallt vatten i en varm fältugn för att undvika brännskador och materialskador.
- Rengör fältugnen inför första användningen för att avlägsna eventuella rester från tillverkningen, samt efter varje användning för att förhindra bakterietillväxt (se kapitel "Rengöring och förvaring").

Inbränning

Även om fältugnen redan är försedd med ett skyddsskikt rekommenderar vi att den bränns in i syfte att skapa ett tjockare ytskikt inför permanent användning. Det skyddar mot rostfläckar och gör att livsmedel inte bränner fast lika lätt. Detta bör göras inför första användningen och med jämna mellanrum när ytskiktets effekt börjar avta.

1. Ta bort eventuella rostfläckar med en diskborste eller en svamp och skölj därefter av fältugnen med varmt vatten och torka den noga.
2. Fetta in fältugnen på alla sidor med ett speciellt vårdande medel, neutral olja eller högtemperaturbeständigt vegetabiliskt fett.
3. Hetta upp fältugnen i ett slutet tillagningsutrymme i 2 timmar vid ca 180 °C. En ugn eller en gas- eller träkolsgrill med slutet tillagningsutrymme kan användas för detta.

Eftersom kraftig rökutveckling kan uppstå rekommenderar vi att inbränningen sker utomhus!

4. Låt fältugnen svalna och fetta in den helt igen. Torka av överflödigt fett med hushållspapper.

Användning

Fältugnen levereras med ett lock, tre stabila ben samt ett handtag som även kan användas för att hänga upp fältugnen. Benen och handtagen kan tas av så att fältugnen alltid flexibelt kan placeras där den behövs:

- För användning på en grill eller i ugnen behövs endast själva grytan med lock.
- Om du vill använda den över öppen eld skruvar du på de tre medföljande benen på undersidan av själva grytan. Passande skruvar medföljer vid leverans.
- Om du vill hänga upp fältugnen över öppen eld hakar du i handtaget under de båda greppen på kanten av grytan, och fixerar det med fästskruvorna.

Rengöring och förvaring

VIKTIGT!

- Låt alla delar svalna helt inför rengöring eller förvaring.
- Använd inte frätande eller nötande rengöringsmedel eller stålborste. Dessa kan skada ytan.
- Fältugnen och tillbehören kan inte diskas i diskmaskin. Sänk inte ned delarna i vatten och skydda dem mot långvarig väta och fukt för att undvika rostbildning.
- Använd inte diskmedel eller andra typer av rengöringsmedel eftersom ytskiktet då kan skadas.

- Ta bort kvarvarande eller fastbrända matrester med en skrapa eller en diskborste.
- Rengör fältugnen och tillbehören under rinnande varmt vatten och torka av alla delar noga.
- Gnid in fältugnen med olja, vegetabiliskt fett eller vårdande medel efter rengöringen. Torka av överflödigt fett med hushållspapper.
- Förvara på en ren och torr plats. Lagg en kartongbit eller en träkil mellan locket och själva grytan för bättre ventilation av fältugnen.

Kassering

Lämna metall till metallåtervinningen.



Kassera förpackningsmaterialet på ett miljövänligt sätt och ta det till en återvinningscentral.

Genom att förebygga avfall bidrar man i ännu större utsträckning till att skydda miljön. Istället för att kassera gamla produkter är ett miljövänligt alternativ att fortsätta att använda dem eller överlåta dem till någon annan.

Tillverkad i Kina.

BRUKSANVISNING

Gryten laget av emaljert støpejern fra LANDSMANN egner seg til koking, steking, surring og damping under åpen himmel. Den er ideell til f.eks. gryteretter, gulasj, supper, steker og lagdelt kjøttgryte. Du kan også bake brød og kaker i den.

Leveringsomfang



- 1 Hank (1 x) med 2 låseskruer
 - 2 Lokk (1 x)
 - 3 Gryte (1 x)
 - 4 Skrue (3 x)
 - 5 Ben (3 x)
- Bruksanvisning (1 x)

OBS!

- Kontroller leveringsomfanget for fullstendighet og komponentene for transportskader. Kontakt kundeservice hvis deler mangler eller er skadet.
- Fjern eventuelle folier, klistremerker eller transportbeskyttelse fra produktet.
- Før du bruker produktet første gang, må du lese denne bruksanvisningen nøye og følge sikkerhetsinstruksjonene. Oppbevar den til fremtidig bruk og til andre brukere. Den er en integrert del av produktet. Produsenten og importøren påtar seg ikke noe ansvar hvis anvisningene i denne bruksanvisningen ikke følges.

Beregnet bruk

- Gryten er beregnet til å tilberede mat på en trekull- eller gassgrill, over åpen ild eller i stekeovnen.
- Bruk ikke gryten på en keramisk platetopp!** Den kan skrapes opp. Bruk den **ikke** i en mikrobølgeovn.
- Produktet er beregnet til privat bruk, ikke til næringsbruk.
- Bruk produktet kun til det angitte formålet og kun som beskrevet i denne bruksanvisningen. All annen bruk gjelder som feil bruk.
- Unntatt fra garantien er alle mangler forårsaket av feil behandling, skader eller reparasjonsforsøk. Dette gjelder også for normal slitasje.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Hold emballasjematerialet borte fra småbarn og dyr. Det er fare for kvelning!
- Alle deler av gryten blir meget varme under bruk. Løft lokket kun med grillhansker. Berør aldri gryten og tilbehøret under bruk uten varmebeskyttelse.
- Hold barn og kjæledyr borte!** Forlat aldri gryten uten tilsyn mens den fortsatt er varm. Sørg spesielt for at ingen barn eller personer som ikke er i stand til å oppfatte eller reagere på mulige farer, kommer nær den varme gryten.
- Plasser alltid den varme gryten på en varmebestandig overflate.
- Hell aldri kaldt vann i den varme gryten for å unngå skålding eller materialskader.
- Rengjør gryten før første gangs bruk for å fjerne eventuelle produksjonsrester og også etter hver bruk for å forebygge bakteriedannelse (se kapittel "Rengjøring og oppbevaring").

Innbrenning

Selv om gryten allerede har et beskyttende belegg, anbefaler vi likevel å brenne den inn for å skape en tykkere patina som grunnlag for langtidsbruk. Den beskytter mot rustflekker og sørger for at maten ikke fester seg så raskt. Dette bør gjøres før første gangs bruk og også av og til ellers dersom patinaen er skadet.

1. Fjern eventuelle rustflekker med en oppvaskbørste eller svamp, skyll deretter gryten med varmt vann og tørk den grundig.
2. Smør gryten på alle sider med en spesiell pleiepastata, nøytral vegetabilsk olje eller et høytemperaturbestandig vegetabilsk fett.

3. Varm opp gryten i et lukket stekekammer ved ca 180 °C i 2 timer. En stekeovn og en gass- eller tre-kullgrill med lukket stekekammer er egnet til dette.

Siden det kan utvikle seg kraftig røyk, anbefaler vi å brenne inn utendørs!

4. La gryten avkjøles og smør den inn fullstendig igjen. Fjern overflødig fett med et papirhåndkle.

Bruk

Gryten leveres med lokk, tre stabile ben og en hank som også gjør at gryten kan henges opp. Benene og hanken kan fjernes slik at du kan plassere gryten fleksibelt der du trenger den til enhver tid:

- Til bruk på en grill eller i stekeovn trenger du kun gryten med lokk.
- Hvis du vil bruke den på et ildsted, skruer du av de 3 medfølgende benene på undersiden av gryten. De tilhørende skruene medfølger.
- Hvis du vil henge gryten over åpen ild, hekter du hanken under de to håndtakene på kanten av gryten og fester den med låseskruene.

Rengjøring og oppbevaring

OBS!

- La alle deler avkjøles helt før rengjøring eller oppbevaring.
- Bruk Ikke etsende eller slipende rengjøringsmidler eller børster med metallbust. Disse kan skade overflatene.
- Gryten og tilbehøret er ikke egnet til oppvaskmaskin. Ikke bløtlegg delene i vann og beskytt dem mot langvarige våte og fuktige forhold for å unngå rustdannelse.
- Ikke bruk oppvaskmiddel eller andre rengjøringsmidler da dette kan skade patinaen.

- Fjern fastsittende eller fastbrente matrester med en skrape eller en oppvaskbørste.
- Rengjør gryten og tilbehøret under rennende varmt vann og tørk av alle delene grundig.
- Etter rengjøringen gnir du gryten inn med olje, vegetabilsk fett eller pleiepastata. Fjern overflødig fett med et papirhåndkle.
- Lagres rent og tørt. For å få bedre lufting i gryten plasserer du et stykke papp eller en trekile mellom lokket og kjelen.

Avfallsbehandling

Lever inn metaller til sirkulering.



Kast emballasjematerialet på en miljøvennlig måte og lever det til gjenvinningssenteret.

Å unngå å produsere avfall utgjør et enda mer verdifullt bidrag til miljøvern. Derfor er om mulig det å gi utstyret videre til en annen bruker etter egen bruk et økologisk verdifullt alternativ til avfallsbehandling.

Produsert i Kina.

KÄYTTÖOHJE

LANDMANNIN emaloitu valurautainen Dutch Oven -pata soveltuu keittämiseen, paistamiseen, hauduttamiseen ja höyryttämiseen ulkona. Se sopii ihanteellisesti esim. pataruokien, gulassin, keittojen, paistin ja liharuokien valmistamiseen. Lisäksi voit leipoa siinä leipää ja kakkuja.

Toimituksen sisältö



- 1 Sanka (1 kpl) ja 2 kiinnitysruuvia
 - 2 Kansi (1 kpl)
 - 3 Dutch Oven -pata (1 kpl)
 - 4 Ruuvi (3 kpl)
 - 5 Jalka (3 kpl)
- Käyttöohje (1 kpl)

HUOMAA!

- Tarkasta, onko toimituksen sisältö täydellinen ja onko osissa kuljetusvahinkoja. Mikäli osia puuttuu tai niissä on vikoja, käänny asiakaspalvelun puoleen.
- Poista tuotteesta mahdolliset kalvot, tarrat tai kuljetussuojat.
- Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen tuotteen ensimmäistä käyttöä ja noudata turvallisuusohjeita. Säilytä se myöhempiä kysymyksiä ja muita käyttäjiä varten. Ohjeet ovat osa tuotetta. Valmistaja ja maahantuoja eivät ole vastuussa, jos tämän käyttöohjeen tietoja ei noudateta.

Käyttötarkoitus

- Dutch Oven -pata on tarkoitettu ruokien valmistamiseen puuhiili- tai kaasugrillissä, avotulella tai leivinuunissa.
- **Älä käytä pataa keraamisella keittotasolla!** Keittotaso voi naarmuuntua. Tuotetta ei saa käyttää mikroaaltouunissa.
- Tuote on tarkoitettu yksityiseen käyttöön, ei kaupalliseen käyttöön.
- Käytä tuotetta ainoastaan mainittuun käyttötarkoitukseen ja vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla. Kaikki muu käyttö on määräysten vastaista.
- Takuun ulkopuolelle on suljettu kaikki puutteet, jotka johtuvat virheellisestä käsittelystä, vahingoittamisesta tai korjausyrityksistä. Tämä koskee myös normaalia kulumista.

Turvallisuusohjeet

- Pidä pakkausmateriaalit poissa pienten lasten ja eläinten ulottuvilta. Mahdollinen tukehtumisvaara!
- Kaikki Dutch Oven -padan osat kuumenevat käytön aikana hyvin kuumiksi. Käytä kannen nostamiseen aina grillikäsineitä. Älä koskaan koske pataan tai sen lisävarusteisiin käytön aikana ilman lämpösuojaa.
- **Pidä lapset ja eläimet loitolla!** Älä koskaan jätä vielä kuumaa pataa ilman valvontaa. Varmista erityisesti, etteivät lapset tai henkilöt, jotka eivät pysty tunnistamaan mahdollisia vaaroja tai reagoimaan niihin, pääse kuumien padan lähelle.
- Aseta kuuma pata aina lämmönkestävälle pinnalle käytön jälkeen.
- Älä koskaan kaada kylmää vettä kuumaan pataan. Tästä voi aiheutua palovammoja tai materiaalivaurioita.
- Puhdista pata ennen ensimmäistä käyttöä mahdollisten tuotantojäämien poistamiseksi sekä aina käytön jälkeen, jottei siihen pääse muodostumaan bakteereita (katso luku "Puhdistus ja säilytys").

Rasvapoltto

Vaikka Dutch Oven -padassa olisi jo suojakerros, suosittelemme silti rasvapolttua, joka auttaa luomaan paksumman patinan pitkäaikaista käyttöä varten. Tämä suojaa pataa ruostumiselta ja estää ruokia tarttumasta padan pintaan. Rasvapoltto tulee tehdä ennen ensimmäistä käyttöä sekä aina, kun patina on vaurioitunut.

1. Poista mahdolliset ruostetahrat tiskiharjalla tai sienellä, huuhtelee pata lämpimällä vedellä ja kuivaa se perusteellisesti.
2. Rasvaa pata kaikilta puolilta erityisellä hoitoaineella, neutraalilla ruokaöljyllä tai kovaa kuumuutta kestäväällä kasvirasvalla.

3. Kuumenna pataa suljetussa kypsennystilassa n. 180 °C:ssa 2 tunnin ajan. Voit käyttää kuumentamiseen leivinuunia tai kaasui- tai puuhiiligrilliä, jossa on suljettu kypsennystila.

Suosittelemme rasvapolton suorittamista ulkona, sillä siitä voi muodostua voimasta savua!

4. Anna padan jäähtyä ja rasvaa se uudelleen perusteellisesti. Poista liiallinen rasva talouspaperilla.

Käyttö

Padan mukana toimitetaan kansi, kolme tukevaa jalkaa sekä sanko, jonka avulla padan voi myös ripustaa. Jalat ja sanko ovat irrotettavia, joten voit sijoittaa padan aina sinne, missä sitä tarvitset:

- Jos käytät pataa grillissä tai leivinuunissa, tarvitset vain padan ja kannen.
- Jos taas haluat käyttää pataa tulisijassa, kierrä 3 mukana toimitettua jalkaa paikoilleen padan alle. Sopivat ruuvit sisältyvät toimituksen sisältöön.
- Jos haluat ripustaa padan avotulen päälle, aseta sanko molempien kahvojen alle padan reunaan ja kiinnitä se kiinnitysruuveilla.

Puhdistus ja säilytys

HUOMAA!

- Anna kaikkien osien jäähtyä kunnolla ennen puhdistusta tai säilytystä.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita tai metalliharjoja. Nämä voivat vahingoittaa pintaa.
- Pata ja sen varusteet eivät sovi puhdistettavaksi astianpesukoneessa. Älä liota osia vedessä ja suojaa ne pitkäaikaiselta märkyydeltä ja kosteudelta ruostumisen estämiseksi.
- Älä käytä tiskiainetta tai muita puhdistusaineita, sillä se voi vahingoittaa patinaa.

- Poista juuttuneet tai palaneet ruuanjäänteet kaapimella tai tiskiharjalla.
- Puhdista pata ja sen varusteet juoksevalle lämpimällä vedellä ja kuivaa kaikki osat perusteellisesti.
- Hiero pataan puhdistuksen jälkeen öljyä, kasvirasvaa tai hoitotuotetta. Poista liiallinen rasva talouspaperilla.
- Säilytä puhtaassa ja kuivassa paikassa. Aseta kannen ja padan väliin pahvi tai puukiila, jotta ilma pääsee kiertämään.

Hävittäminen

Vie metallit kierrätykseen.



Hävitä pakkausmateriaali ympäristöystävällisesti ja vie se kierrätyskeskukseen.

Jätteen vähentäminen on ympäristönsuojelun kannalta erittäin tärkeää. Jos mahdollista, valitse tuotteen hävittämisen sijaan ekologisempi vaihtoehto, ja jatka sen käyttöä itse tai luovuta se eteenpäin toiselle käyttäjälle.

Valmistettu Kiinassa.

BRUGSANVISNING

Bålgryden i emaljeret støbejern fra LANDMANN kan bruges til at koge, stege, simre og dampe under åben himmel. Den er ideel til f.eks. gryderetter, gullasch, supper, stege og kødretter i lag. Du kan også bage brød og kager i den.

Leveringsomfang



- 1 Hank (1 x) med 2 låseskruer
- 2 Låg (1 x)
- 3 Bålgryde (1 x)
- 4 Skruer (3 x)
- 5 Ben (3 x)
- Brugsanvisning (1 x)

OBS!

- Kontrollér, at leveringsomfanget er komplet, og at komponenterne ikke er beskadiget under transporten. Hvis der mangler dele, eller delene er beskadiget, skal du kontakte kundeservice.
- Fjern eventuelle film, klistermærker eller transportbeskyttelse fra produktet.
- Før du bruger produktet første gang, skal du læse denne brugsanvisning omhyggeligt og følge sikkerhedsinstruktionerne. Opbevar dem til senere spørgsmål og andre brugere. De hører til produktet. Producenten og importøren påtager sig intet ansvar, hvis oplysningerne i denne brugsanvisning ikke overholdes.

Påtænkt anvendelse

- Bålgryden er beregnet til tilberedning af mad på trækuls- eller gasgrill, over åben ild eller i ovnen.
- Brug ikke gryden på en keramisk kogeplade!** Kogepladen kan blive ridset. Brug den **ikke** i en mikrobølgeovn.
- Produktet er beregnet til privat brug, ikke til kommerciel brug.
- Brug kun produktet til det angivne formål og kun som beskrevet i denne brugsanvisning. Enhver anden anvendelse anses for at være i strid med den påtænkte anvendelse.
- Alle defekter, der skyldes forkert håndtering, beskadigelse eller reparationsforsøg, er udelukket fra garantien. Dette gælder også for normalt slid.

Sikkerhedsinstruktioner

- Hold emballagematerialet væk fra små børn og dyr. Der er risiko for kvælning!
- Alle dele på bålgryden bliver meget varme under brug. Løft kun låget, når du har grillhandsker på. Rør aldrig ved gryden og dens tilbehør under brug uden varmebeskyttelse.
- Hold børn og dyr på afstand!** Lad aldrig den varme gryde være uden opsyn. Sørg især for, at børn eller personer, der ikke er i stand til at genkende eller reagere korrekt på mulige farer, ikke kommer i nærheden af den varme gryde.
- Stil altid den varme gryde på en varmebestandig overfalde.
- Hæld aldrig koldt vand i den varme gryde for at undgå skoldning eller materielle skader.
- Rengør gryden før første brug for at fjerne eventuelle produktionsrester og også efter hver brug for at forhindre bakteriedannelse (se kapitlet "Rengøring og opbevaring").

Oliebrænding

Selv om bålgrøden allerede er belagt med et beskyttende lag, anbefaler vi stadig at oliebrænde den for at skabe en tykkere patina som grundlag for langvarig brug. Det beskytter mod rustpletter og sikrer, at maden ikke sætter sig fast så hurtigt. Dette bør gøres før første brug og også ind imellem, hvis patinaen er beskadiget.

1. Fjern eventuelle rustpletter med en opvaskebørste eller svamp, skyl derefter gryden med varmt vand, og tør den grundigt.
2. Smør gryden fra alle sider med en speciel plejepasta, neutral olie eller et vegetabilsk fedtstof, der kan tåle høj temperatur.
3. Opvarm gryden i et lukket kogekammer ved ca. 180°C i 2 timer. En ovn samt en gas- eller trækulsgrylle med et lukket kogekammer kan bruges til dette.

Da røgd udviklingen kan være meget stærk, anbefaler vi at oliebrænde udendørs!

4. Lad gryden køle af, og smør den derefter helt ind i fedt igen. Fjern overskydende fedt med et stykke køkkenrulle.

Brug

Gryden leveres med låg, tre solide ben og en hank, der også gør det muligt at hænge gryden op. Benene og hanken kan tages af, så du kan placere gryden, hvor du har brug for den:

- Til brug på grillen eller i ovnen behøver du kun gryden med låg.
- Hvis du vil bruge den på bålet, skal du skrue de 3 medfølgende ben fast på undersiden af gryden. De passende skruer medfølger.
- Hvis du vil hænge gryden over åben ild, skal du hægte hanken ind under de to håndtag på grydens kant og fastgøre den med låseskruerne.

Rengøring og opbevaring

OBS!

- Lad alle dele køle helt af, før de rengøres eller pakkes væk.
- Brug ikke ætsende eller slibende rengøringsmidler eller børster med metalhår. Disse kan beskadige overfladen.
- Gryden og tilbehøret tåler ikke opvaskemaskine. Stil ikke dele i blød, og udsæt den ikke for længerevarende vand og fugt for at undgå rustdannelse.
- Brug ikke opvaskemiddel eller andre rengøringsmidler, da det kan beskadige patinaen.

- Fjern fastbrændte madrester med en skraber eller en opvaskebørste.
- Rengør gryden og tilbehøret under rindende varmt vand, og tør alle delene grundigt af.
- Efter rengøring gnides gryden med olie, vegetabilsk fedt eller plejepasta. Fjern overskydende fedt med et stykke køkkenrulle.
- Opbevares ren og tør. Læg et stykke pap eller en trækile mellem låget og gryden for at forbedre ventilationen.

Bortskaffelse

Aflever metal til genbrug.



Bortskaf emballagematerialet på en miljøvenlig måde, og aflever det til genvinding.

Affaldsforebyggelse er et endnu mere værdifuldt bidrag til miljøbeskyttelse. Derfor er overdragelse til andre brugere, hvor det er muligt, ud over fortsat egen brug, et økologisk værdifuldt alternativ til bortskaffelse.

Fremstillet i Kina.

KASUTAMISE JUHISED

LANDMANNI emailitud malmist lõkkepott sobib keetmiseks, praadimiseks, hautamiseks ja aurutamiseks vabas õhus. See sobib suurepäraselt nt ühepajatoitude, guljaši, suppide, praadide ja kihilise liha valmistamiseks. Lisaks saate küpsetada ka leiba ja kooki.

Tarnekomplekt



- 1 Sang (1 x) 2 kinnituskruviga
- 2 Kaas (1 x)
- 3 Lõkkepott (1 x)
- 4 Kruvi (3 x)
- 5 Tugijalg (3 x)
- Kasutamise juhised (1 x)

TÄHELEPANU!

- Kontrollige tarnekomplekti terviklikkuse suhtes ja komponente transpordikahjustuste suhtes. Kui osad puuduvad või on kahjustatud, pöörduge klienditeeninduse poole.
- Võtke tootelt maha kõik pakendi kiled, kleebised või transpordikaitsed.
- Enne toote kasutamist lugege käesolevad kasutusjuhised tähelepanelikult läbi ja järgige ohutusjuhiseid. Hoidke juhend hilisemaks kasutamiseks ja edasiste kasutajate jaoks alles. Need kuuluvad toote juurde. Tootja ja importija ei võta endale mingit vastutust, kui käesoleva kasutusjuhise andmeid ei järgita.

Otstarbekohane kasutamine

- Lõkkepott roogade valmistamiseks puusöe- või gaasigrillil, lahtisel tulel või küpsetusahjus.
- Ärge kasutage potti keraamilisel pliidiplaadil!** See võib pliidiplaati kriipida. Ärge kasutage seda mikrolaineahjus.
- Toode on mõeldud erakasutuseks, mitte äriliseks kasutamiseks.
- Kasutage toodet üksnes nimetatud otstarbel ning ainult käesolevas kasutusjuhendis kirjeldatud viisil. Mis tahes muul moel kasutamine on mitteotstarbekohane.
- Garantii ei kata puudusi, mis on tekkinud mitteotstarbekohase kasutamise, kahjustuste või remondikatsete tõttu. See käib ka tavapärase kulumise kohta.

Ohutusjuhised

- Hoidke pakkematerjal väikestest lastest ja loomadest eemal. Valitseb lämbumisoht!
- Kõik lõkkepoti osad kuumenevad kasutamise ajal tugevalt. Tõstke kaant üksnes grillikinnastega. Ärge puudutage potti ja selle lisatarvikuid kasutamise ajal kunagi ilma kuumakaitseta.
- Hoidke lapsed ja loomad eemal!** Ärge jätke kuuma potti kunagi järelevalveta. Eriti jälgige, et kuuma poti lähedusse ei satuks lapsed või isikud, kes pole võimelised võimalikke ohtusid ära tundma või nendele reageerima.
- Asetage kuum pott alati kuumakindlale aluspinnale.
- Ärge kunagi valage külma vett kuumale potile, vältimaks põletusi või materiaalselt kahju.
- Puhastage potti enne esmakordset kasutamist, et kõrvaldada võimalikud tootmisjäägid, ning iga kasutuskorra eel, et vältida bakterite vohamist (vt pkt „Puhastamine ja hoieulepanek“).

Sissepõletamine

Ehkki lõkkepotil on juba kaitsekiht, soovime seda sellegipoolest sisse põletada, et luua paksem paatinakiht pikaajalisemaks kasutamiseks. See kaitseb roosteplekkide eest ja takistab toiduainete kiiret külgekõrbemist. Seda tuleb teha enne esmakordset kasutamist ja ka vahepeal, kui paatina kiht on kahjustatud.

1. Eemaldage võimalikud roosteplekid nõudepesuharja või svammiga, seejärel peske potti sooja veega ja kuivatage hoolikalt.
2. Määrige potti igast küljest spetsiaalse hoolduspastaga, neutraalse õli või kõrget temperatuuri taluva taimerasvaga.
3. Kuumutage potti suletud küpsetusruumis temperatuuril ca 180°C 2 tunni jooksul. Selleks sobib küpsetusahi või suletud küpsetusruumiga gaasi- või puusöögrill.

Kuna võib tekkida palju suitsu, soovime sissepõletamist teha vabas õhus!

4. Laske potil jahtuda ja määrige see täielikult sisse. Eemaldage liigne rasv köögipaberi abil.

Kasutamine

Pott tarnitakse kaane, kolme stabiilse tugijala ja sanga-ga, mida saab kasutada ka poti riputamiseks. Tugijalad ja sang on eemaldatavad, et saaksite potti igal ajal asetada sinna, kus seda vajate:

- Kasutamiseks grillil või küpsetusahjus vajate vaid potti koos kaanega.
- Kui soovite potti kasutada tuleasemel, kruvige 3 kaasapandud tugijalga poti alumise külje külge. Sobivad kruvid on tarnekomplektis.
- Kui soovite potti riputada lahtise tule kohale, haakige sang mõlema käepideme külge poti külgedel ja fikseerige see kinnituskruviga.

Puhastamine ja hoiulepanek

TÄHELEPANU!

- Enne puhastamist või hoiulepanemist laske kõikidel osadel täielikult jahtuda.
- Ärge kasutage söövitavaid või abarsiivseid puhastusvahendeid ega metallharjastega harjasid. Need võivad pealispinda kahjustada.
- Potti ja selle lisatarvikuid ei tohi pesta nõudepesumasinas. Ärge kastke osi vette ja kaitske seda pikaajalise niiskuse eest, vältimaks rooste tekkimist.
- Ärge kasutage nõudepesuvahendeid ega muid puhastusvahendeid, kuna see võib paatinat kahjustada.

- Eemaldage külgeäänud või külgekõrbenud toidujäägid kaabitsa või nõudepesuharja abil.
- Puhastage potti ja selle lisatarvikuid voolava sooja vee all ja kuivatage kõik osad hoolikalt.
- Hõõruge pott pärast puhastamist õliga, taimerasva või hoolduspastaga sisse. Eemaldage liigne rasv köögipaberi abil.
- Hoiustage puhtas ja kuivas kohas. Poti parema õhutuse tagamiseks asetage kaane ja poti vahel papitükk või puitkiil.

Utiliseerimine

Suunake metallid ringlussevõttu.



Utiliseerige pakendimaterjal keskkonnasõbralikult ja viige see ringlussevõetavate jäätmete kogumispunkti.

Jäätmetekke vältimisega annate veelgi olulisema panuse keskkonnakaitseks. Seetõttu on ökoloogiliselt väärtuslik alternatiiv utiliseerimisele seadme edasikasutamine või ka järgmistele kasutajatele edasiandmine.

Toodetud Hiinas.

ZASADY UŻYTKOWANIA

Kociołek z emaliowanego żeliwa marki LANDMANN nadaje się do przyrządzania smażonych, gotowanych i duszonych potraw pod gołym niebem. Jest idealny np. do potraw jednogarnkowych, gulaszy, zup, pieczeni oraz dań z układanego warstwami mięsa. Możesz w nim także upiec chleb i ciasto.

Zawartość opakowania



- 1 Ucho (1x) z 2 śrubami ustalającymi
 - 2 Pokrywka (1 x)
 - 3 Kociołek (1 x)
 - 4 Śruba (3 x)
 - 5 Noga (3 x)
- Zasady użytkowania (1 x)

PAMIĘTAJ!

- Sprawdź, czy opakowanie jest kompletne i czy nie doszło do uszkodzeń w transporcie. Jeśli brakuje części lub doszło do uszkodzeń, skontaktuj się z działem serwisu.
- Zdejmij z produktu ewentualne folie, naklejki i zabezpieczenia transportowe.
- Przed pierwszym użyciem produktu uważnie przeczytaj niniejsze zasady użytkowania i przestrzegaj zasad bezpieczeństwa. Zachowaj ten dokument na wypadek późniejszych pytań oraz dla innych użytkowników. Jest on integralną częścią produktu. Producent i importer nie ponoszą odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku zlekceważenia zasad użytkowania.

Używanie zgodne z przeznaczeniem

- Kociołek jest przeznaczony do przyrządzania potraw na grillu na węgiel drzewny lub gazowym, nad otwartym ogniem lub w piekarniku.
- **Nie używaj kociołka na kuchence ceramicznej!** Mogą powstać rysy. **Nie** używaj go w kuchence mikrofalowej.
- Produkt jest przeznaczony do użytku prywatnego – nie do zastosowań komercyjnych.
- Używaj produktu zgodnie z podanym celem i w sposób opisany w niniejszych zasadach użytkowania. Wszelkie inne sposoby jego używania uważa się za niezgodne z przeznaczeniem.
- Szkody spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem lub uszkodzeniem produktu oraz próbami jego samodzielnej naprawy nie są objęte rękojmią. Powyższe odnosi się także do normalnego zużycia.

Zasady bezpieczeństwa

- Trzymaj opakowanie z dala od małych dzieci i zwierząt. Istnieje niebezpieczeństwo zadławienia!
- Podczas używania kociołka wszystkie jego części nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. Aby podnieść pokrywkę, zawsze zakładaj rękawice do grilla. Podczas używania produktu nigdy nie dotykaj kociołka ani akcesoriów bez zabezpieczenia przed poparzeniem.
- **Używaj z dala od dzieci i zwierząt!** Nigdy nie zostawiaj rozgrzanego kociołka bez nadzoru. Dopilnuj w szczególności, by w pobliżu gorącego kociołka nie znalazły się dzieci lub osoby, które nie są w stanie zauważyć potencjalnego niebezpieczeństwa lub właściwie na nie zareagować.
- Gorący kociołek stawiaj zawsze na powierzchniach odpornych na wysoką temperaturę.
- Nigdy nie wlewaj do rozgrzanego kociołka zimnej wody – grozi to poparzeniami oraz uszkodzeniami materiałowymi.
- Wyczyść kociołek przed pierwszym użyciem, by usunąć z niego ewentualne pozostałości produkcyjne, a także po każdym użyciu – by zapobiec rozwojowi zarasków (zobacz rozdział „Czyszczenie i przechowywanie”).

Wypalanie

Choć kociołek jest pokryty ochronną powłoką, polecamy jego wypalanie, by utworzyć grubszą warstwę patyny, która zwiększy jego trwałość. Chroni ona przed rdzą i zapobiega przywieraniu produktów spożywczych. Wypalanie należy przeprowadzić przed pierwszym użyciem oraz co pewien czas, gdy patyna ulegnie uszkodzeniu.

1. Szczotką do mycia naczyń lub gąbką usuń ewentualne plamy z rdzy, następnie wypłucz kociołek ciepłą wodą i wytrzyj do sucha.
2. Posmaruj kociołek z wszystkich stron specjalną pastą pielęgnacyjną, neutralnym olejem lub odpornym na wysoką temperaturę tłuszczem roślinnym.
3. Wypalaj kociołek w zamkniętej komorze pieczenia w temperaturze 180°C przez 2 godziny. Możesz wykorzystać do tego piekarnik lub grill – gazowy lub na węgiel drzewny – wyposażony w zamkniętą komorę pieczenia.
Może powstać dużo dymu, dlatego zalecamy wypalanie kociołka na zewnątrz!
4. Oczekaj, aż kociołek ostygnie, a następnie ponownie nasmaruj go w całości tłuszczem. Nadmiar tłuszczu usuń ręcznikiem papierowym.

Użytkowanie

W zestawie wraz z kociołkiem znajduje się pokrywka, trzy stabilne nogi oraz ucho umożliwiające jego zawieszenie. Nogi oraz ucho są zdejmowane, dlatego możesz w każdej chwili umieścić kociołek dokładnie tam, gdzie chcesz:

- Aby postawić go na grillu lub wstawić do piekarnika, potrzebujesz samego kociołka z pokrywką.
- By użyć kociołka nad paleniskiem, przykręć do jego spodu 3 zawarte w zestawie nogi. Odpowiednie śruby znajdują się także w zestawie.
- Jeśli chcesz zawiesić kociołek nad otwartym ogniem, zahacz ucho pod rączkami znajdującymi się na jego brzegach, a następnie przymocuj je śrubami ustalającymi.

Czyszczenie i przechowywanie

PAMIĘTAJ!

- Przed czyszczeniem lub schowaniem produktu odczekaj, aż wszystkie części całkowicie ostygną.
 - Nie stosuj ostrych ani szorujących środków czyszczących, nie używaj metalowych szczotek. Grozi to uszkodzeniem powierzchni.
 - Kociołek i akcesoria nie nadają się do mycia w zmywarce. Nie namaczaj żadnych części i chroń je przed długotrwałą wilgocią, by nie dopuścić do korozji.
 - Nie używaj płynu do mycia naczyń ani innych detergentów, ponieważ mogą one uszkodzić patynę.
-
- Mocno przywierające lub przypalone resztki usuń skrobakiem lub szczotką kuchenną.
 - Umyj kociołek i akcesoria pod ciepłą bieżącą wodą, a następnie wytrzyj wszystkie części do sucha.
 - Umyty kociołek nasmaruj olejem, tłuszczem roślinnym lub pastą pielęgnacyjną. Nadmiar tłuszczu usuń ręcznikiem papierowym.
 - Przechowuj w czystym i suchym miejscu. Dla lepszej wentylacji wewnątrz kociołka podłóż pod pokrywkę karton lub drewniany klin.

Usuwanie zużytego produktu

Metale oddaj do ponownego wykorzystania.



Opakowanie usuń w sposób nieobciążający środowiska naturalnego, oddając je do punktu zbiórki surowców wtórnych.

Jeszcze lepszym sposobem ochrony środowiska naturalnego jest zapobieganie powstawaniu odpadów. Dlatego zamiast oddawać produkt do usunięcia warto zdecydować się na jego dalsze używanie lub przekazać innemu użytkownikowi.

Wyprodukowano w Chinach.

POKYNY K POUŽITÍ

Kotlík k vaření na ohni ze smaltované litiny LANDMANN je vhodný na vaření, pečení, dušení a restování. Je ideální například na Eintopf, guláš, polévky, pečeně a vrstvené maso. Můžete ho také použít k pečení chleba a koláčů.

Obsah balení



- 1 Držadlo (1x) se 2 stavěcími šrouby
 - 2 Víko (1x)
 - 3 Kotlík k vaření na ohni (1x)
 - 4 Šroub (3x)
 - 5 Opěrná noha (3x)
- Pokyny k použití (1x)

POZOR!

- Zkontrolujte úplnost obsahu balení a zda nedošlo k poškození jednotlivých součástí při přepravě. Pokud některé díly chybí nebo jsou poškozené, kontaktujte zákaznický servis.
- Odstraňte z výrobku případné fólie, nálepky nebo ochranu při přepravě.
- Před prvním použitím výrobku si pozorně přečtěte tyto pokyny k použití a dodržujte bezpečnostní upozornění. Uchovejte si je pro pozdější dotazy a další uživatele. Patří k výrobku. Výrobce ani dovozce nepřebírá ručení, pokud nejsou respektovány údaje v těchto pokynech k použití.

Používání v souladu s určením

- Kotlík k vaření na ohni je určen k přípravě pokrmů na grilu na dřevěné uhlí nebo na plynovém grilu, na otevřeném ohni nebo v troubě.
- **Nepoužívejte kotlík na sklokeramické varné desce!** Mohla by se poškrábat. **Nepoužívejte** ho v mikrovlnné troubě.
- Výrobek je určen k soukromému, nikoli komerčnímu použití.
- Výrobek použijte jen k uvedenému účelu a podle popisu v těchto pokynech k použití. Jakékoli jiné použití se považuje za nesprávné.
- Záruka se nevztahuje na vady vzniklé následkem neodborného zacházení, poškození nebo pokusů o opravu. Nevztahuje se ani na běžné opotřebení.

Bezpečnostní upozornění

- Uchovávejte obalový materiál mimo dosah malých dětí a zvířat. Hrozí nebezpečí udušení!
- Všechny části kotlíku k vaření na ohni jsou během používání velmi horké. Víko zvedejte pouze v grilovacích rukavicích. Nikdy se nedotýkejte kotlíku a jeho příslušenství během používání bez tepelné ochrany.
- **Zabraňte přístupu dětí a zvířat!** Horký kotlík nikdy nenechávejte bez dozoru. Dbejte zejména na to, aby se do blízkosti horkého kotlíku nedostaly děti nebo osoby, které nejsou schopny správně rozpoznat nebo reagovat na možná nebezpečí.
- Stavte horký kotlík vždy na povrch odolný vůči teplotě.
- Do horkého kotlíku nikdy nelijte studenou vodu, aby nedošlo k opaření nebo poškození materiálu.
- Před prvním použitím kotlík vyčistěte, abyste odstranili veškeré zbytky z výroby, a také po každém použití, abyste zabránili tvorbě zárodků (viz kapitola „Čištění a uchovávání“).

Vypalování

I když je kotlík k vaření na ohni již potažen ochrannou vrstvou, doporučujeme jej přesto vypálit, aby se vytvořila silnější patina jako základ pro dlouhodobé používání. Chrání před skvrnami od rzi a zajišťuje, že se potraviny tak rychle nepřichytí. To by se mělo provést před prvním použitím a také průběžně, pokud je patina poškozená.

1. Případné skvrny od rzi odstraňte kartáčem na mytí nádobí nebo houbou, poté kotlík opláchněte teplou vodou a důkladně osušte.
2. Kotlík ze všech stran namažte speciální ochrannou pastou, neutrálním olejem nebo rostlinným tukem odolným vůči vysokým teplotám.
3. Kotlík zahřívejte v uzavřeném prostoru přípravy při teplotě přibližně 180 °C po dobu 2 hodin. K tomu je vhodná trouba a plynový gril nebo gril na dřevěné uhlí s uzavřeným prostorem přípravy.
Vzhledem k tomu, že může vznikat velké množství kouře, doporučujeme vypalovat venku!
4. Nechte kotlík vychladnout a znovu ho zcela namažte tukem. Přebytný tuk odstraňte papírovou kuchyňskou utěrkou.

Použití

Kotlík je dodáván s víkem, třemi stabilními opěrnými nohama a držadlem, které umožňují zavěšení hrnce. Opěrné nohy a držadlo jsou odnímatelné, takže kotlík můžete umístit, kamkoli potřebujete:

- Pro použití na grilu nebo v troubě potřebujete pouze kotlík s víkem.
- Pokud jej chcete použít na ohništi, přišroubujte 3 dodané opěrné nohy ke spodní straně kotlíku. Příslušné šrouby jsou obsahem dodávky.
- Pokud chcete kotlík zavěsit nad otevřený oheň, zahákněte držadlo pod dvě rukojeti na okraji hrnce a zajistěte ho stavěcími šrouby.

Čištění a uchovávání

POZOR!

- Před čištěním nebo uložením nechte všechny díly zcela vychladnout.
 - Nepoužívejte žíravé nebo abrazivní čisticí prostředky ani kartáče s kovovými štetinami. Mohly byste jimi poškodit povrch.
 - Kotlík s příslušenstvím není vhodný k mytí v myčce nádobí. Nenamáčejte součásti do vody a chraňte je před dlouhodobým mokrem a vlhkostí, abyste zabránili vzniku koroze.
 - Nepoužívejte prostředky na mytí nádobí ani jiné čisticí prostředky, protože by mohly poškodit patinu.
-
- Přilepené nebo připálené zbytky jídla odstraňte škrabkou nebo kartáčem na nádobí.
 - Kotlík a jeho příslušenství vyčistěte pod teplou tekoucí vodou a všechny části důkladně osušte.
 - Po vyčištění potřete kotlík olejem, rostlinným tukem nebo ochrannou pastou. Přebytný tuk odstraňte papírovou kuchyňskou utěrkou.
 - Skladujte na čistém a suchém místě. Mezi víko a kotlík vložte kus lepenky nebo dřevěný klín, aby se zlepšilo větrání.

Likvidace

Odevzdejte kovy k recyklaci.



Obalový materiál zlikvidujte ekologicky a odevzdej ho do sběrných surovin.

Předcházení vzniku odpadů je ještě cennějším příspěvkem k ochraně životního prostředí. Pokud je to možné, je proto kromě dalšího vlastního používání nebo oprav ekologicky cennou alternativou k likvidaci také předání jinému uživateli.

Vyrobeno v Číně.

POKYNY NA POUŽÍVÁNIE

Hrnec na oheň zo smaltovanej liatiny od spoločnosti LANDMANN sa hodí na varenie, pečenie, dusenie po osmažení alebo len dusenie pod holým nebom. Ideálne sa hodí napr. na husté viaczožkové polievky, guláš, obyčajné polievky, pečenie a prípravu mäsa vo viacerých vrstvách. Môžete v ňom však piecť aj chlieb a koláče.

Rozsah dodávky



- 1 Ucho (1 x) s 2 upevňovacími skrutkami
 - 2 Pokrývka (1 x)
 - 3 Hrnec na oheň (1 x)
 - 4 Skrutka (3 x)
 - 5 Nožička (3 x)
- Pokyny na používanie (1 x)

DODRŽTE!

- Skontrolujte si úplnosť rozsahu dodávky a prípadné poškodenia jej súčastí. Ak sú nejaké diely poškodené alebo chýbajú, obráťte sa na zákaznícky servis.
- Odstráňte z výrobku prípadné fólie, nálepky a prvky na ochranu počas prepravy.
- Pred prvým použitím výrobku si pozorne prečítajte tieto pokyny a používanie a dodržte bezpečnostné pokyny. Ušchovajte si ich pre prípadné neskoršie otázky a iných používateľov. Sú súčasťou výrobku. Výrobca a dovozca neposkytujú nijaké ručenie, ak sa nedodržia tieto pokyny na používanie.

Použitie v súlade so stanoveným účelom

- Hrnec na oheň je určený na prípravu jedál na grile na drevené uhlie alebo plynovom grile, nad otvoreným ohňom alebo v rúre na pečenie.
- **Nepožívajte hrniec na sklokeramickej varnej doske.** Mohla by sa poškriabať. **Nepoužívajte ho v mikrovlnnej rúre.**
- Tento výrobok je určený na súkromné, a nie na komerčné použitie.
- Výrobok používajte výlučne na uvedený účel a len tak, ako je to popísané v pokynoch na používanie. Všetky iné druhy použitia sú v rozpore so stanoveným účelom použitia.
- Zo záruky sú vylúčené všetky nedostatky spôsobené neodborným zaobchádzaním, poškodením alebo pokusmi o opravu. Týka sa to aj normálneho opotrebovania.

Bezpečnostné pokyny

- Obalový materiál uchovávajte mimo dosahu malých detí a zvierat. Hrozí nebezpečenstvo udusení!
- Všetky časti hrnca na oheň sa počas používania veľmi rozhorčujú. Pokrývku zdvíhajte výlučne pomocou grilovacích rukavíc. Nikdy sa počas používania nedotknite hrnca a jeho príslušenstva bez ochrany proti pôsobeniu tepla.
- **Držte deti a domáce zvieratá v dostatočnej vzdialenosti!** Nikdy nenechávajte horúci hrniec bez dozoru. Dávajte predovšetkým pozor na to, aby sa do blízkosti horúceho hrnca nedostali deti alebo osoby, ktoré nie sú v stave správne rozpoznať možné nebezpečenstvo a reagovať na ne.
- Vždy horúci hrniec odstavte na tepluvzdorný podklad.
- Aby ste sa vyhlí obareniu alebo vecným škodám, nikdy do horúceho hrnca nelejte studenú vodu.
- Na odstránenie prípadných zvyškov látok z výrobku pred prvým použitím a na zabránenie množenia choroboplodných zárodkov tiež po každom použití hrniec vyčistite (pozri kapitolu „Čistenie a úschova“).

Vypálenie

Hoci má hrniec na oheň už ochrannú vrstvu, odporúčame vám aj tak ešte ho vypáliť, aby na ňom vznikla hrubšia patina ako základ na dlhodobé používanie. Chráni ho pred flakmi hrdze a zabezpečuje, aby sa potraviny rýchlo oň nepripekli. Mali by ste to urobiť pred prvým použitím, ale aj v počas používania, ak sa patina poškodí.

1. Prípadné flaky hrdze odstráňte kefkou alebo hubkou na umývanie, potom hrniec vymyte teplou vodou a nechajte dôkladne vyschnúť.
2. Natrite hrniec zo všetkých strán špeciálnou ošetrovacou pastou, neutrálnym olejom alebo rastlinným tukom odolným voči vysokým teplotám.
3. Rozhorúčte hrniec v uzavretom varnom priestore na cca 180°C na dobu 2 hodín. Na toto sa hodí rúra na pečenie alebo plynový gril či gril na drevené uhlie s uzavretým varným priestorom.
Nakoľko môže vzniknúť hustý dym, odporúčame vám vypaľovať ho v exteriéri!
4. Nechajte hrniec vychladnúť a znovu ho úplne natrite tukom. Prebytočný tuk odstráňte kuchynskou papierovou utierkou.

Použitie

Hrniec sa dodáva s pokrývkou, tromi stabilnými nožičkami a uchom, ktoré umožňuje zavesiť ho. Nožičky aj ucho sa dajú odobrať, aby ste hrniec flexibilne mohli umiestniť na také miesto, kde ho potrebujete.

- Na používanie na grile alebo v rúre na pečenie potrebujete len hrniec s pokrývkou.
- Ak ho chcete používať na ohnisku, priskrutkujte 3 nožičky dodávané spolu s ním na spodnú časť hrnca. Vhodné skrutky sú súčasťou rozsahu dodávky.
- Ak chcete zavesiť hrniec nad otvoreným ohňom, zakvačte ucho pod oboma držadlami na okraji hrnca a upevnite ich pomocou upevňovacích skrutiek.

Čistenie a úschova

DODRŽTE!

- Pred čistením alebo uschovaním nechajte všetky diely úplne vychladnúť.
 - Nepoužívajte nijaké leptavé alebo abrazívne čistiace prostriedky ani kefy s kovovými štetinami. Tieto môžu povrch poškodiť.
 - Hrniec ani jeho príslušenstvo nie sú vhodné do umývačky riadov. Nenechávajte jeho časti odmočiť vo vode a chráňte ich pred dlhotrvajúcim vlhkom, aby ste zabránili tvorbe hrdze.
 - Nepoužívajte nijaké umývacie ani iné čistiace prostriedky, pretože to môže poškodiť patinu.
- Odstráňte prilepené alebo pripečené zvyšky jedál škrabkou alebo kefkou na umývanie.
 - Čistite hrniec a jeho príslušenstvo tečúcou teplou vodou a všetky časti dôkladne vysušte.
 - Po čistení natrite hrniec olejom, rastlinným tukom alebo ošetrovacou pastou. Prebytočný tuk odstráňte kuchynskou papierovou utierkou.
 - Uschovávajte v čistote a suchu. Na lepšie vetranie hrnca vložte medzi pokrývku a hrniec kartón alebo drevený klin.

Likvidácia

Dajte kov na recykliáciu.



Obalový materiál likvidujte ekologicky a odovzdajte ho na zbernom mieste.

Vyhýbanie sa plytvaniu je ešte cennejším prínosom k ochrane životného prostredia. Ak je to možné, okrem ďalšieho osobného použitia je jeho odovzdanie druhému používateľovi ekologicky hodnotnou alternatívou likvidácie.

Vyrobené v Číne.

УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Казан для открытого огня из эмалированного чугуна фирмы LANDMANN предназначен для жарки, тушения и томления под открытым небом. Он идеально подходит для приготовления густых и обычных супов, гуляша, жаркого и слоеного мяса. Также в нем можно выпекать хлеб и пироги.

Комплект поставки



- 1 Дужка (1 х) с 2 фиксирующими винтами
- 2 Крышка (1 х)
- 3 Казан для открытого огня (1 х)
- 4 Винт (3 х)
- 5 Ножка (3 х)

Указания по использованию (1 х)

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

- Проверьте комплектность поставки и отсутствие повреждений комплектующих при перевозке. При отсутствии деталей или наличии повреждений обратитесь в отдел обслуживания клиентов.
- Удалите с изделия все пленки, наклейки или средства защиты при транспортировке.
- Перед первым использованием изделия внимательно прочитайте эти указания по использованию, соблюдайте все указания по безопасности. Сохраните указания на случай возникновения вопросов в будущем и для других пользователей. Они входят в комплект поставки изделия. Производитель и импортер не несут ответственности в случае несоблюдения указаний, содержащихся в этих указаниях по использованию.

Использование по назначению

- Казан для открытого огня предназначен для приготовления пищи на газовом гриле, гриле на древесном угле, на открытом огне или в духовке.
- **Не используйте казан на стеклокерамической варочной панели!** Возможно появление царапин. **Не используйте его в микроволновой печи.**
- Изделие предназначено для индивидуального, а не коммерческого использования.
- Использовать изделие только по назначению и только согласно описанию в этих указаниях по использованию. Любое другое использование является использованием не по назначению.
- Гарантия не распространяется на любые дефекты, вызванные неправильным обращением, повреждением или попыткой ремонта. Это относится также к естественному износу.

Указания по безопасности

- Храните упаковочный материал в недоступном для маленьких детей и животных месте. Существует опасность удушья!
- Во время использования казана для открытого огня все его части сильно нагреваются. Поднимайте крышку исключительно в перчатках для гриля. Никогда не прикасайтесь к казану и его принадлежностям во время использования без средств термозащиты.
- **Не подпускайте детей и животных!** Никогда не оставляйте горячий казан без присмотра. Особо внимательно следите за тем, чтобы дети или люди, неспособные правильно распознать потенциальные опасности или отреагировать на них, не приближались к горячему казану.
- Всегда ставьте горячий казан на жаропрочную поверхность.
- Чтобы не допустить обваривания или повреждения материала, никогда не лейте в горячий казан холодную воду.
- Очистите казан перед первым использованием, чтобы удалить остатки технологических загрязнений, также очищайте его после каждого использования, чтобы предотвратить развитие микробов (см. главу «Очистка и хранение»).

Прокаливание

Даже если казан для открытого огня уже покрыт защитным слоем, мы все равно рекомендуем прокалить его, чтобы создать более толстую патину как основу для длительного использования. Она защищает от ржавчины и предотвращает быстрое прилипание продуктов. Прокаливание необходимо перед первым использованием, а также во время использования, если повреждена патина.

1. При появлении пятен ржавчины удалите их щеткой для мытья посуды или губкой, затем ополосните казан теплой водой и тщательно высушите.
2. Смажьте казан со всех сторон специальной пастой для ухода, нейтральным маслом или устойчивым к высоким температурам растительным жиром.
3. Нагревайте казан в закрытой термокамере при температуре ок. 180 °C в течении 2 часов. Для этого подойдет духовка, газовый гриль или гриль на древесном угле с закрытой термокамерой.

Поскольку возможно сильное задымление, мы рекомендуем проводить прокаливание на открытом воздухе!

4. Дайте казану остыть и снова смажьте его со всех сторон. Удалите избыточный жир бумажным кухонным полотенцем.

Использование

В комплект поставки казана входит крышка, три устойчивые ножки, а также дужка, благодаря которой казан можно подвешивать. Ножки и дужка съемные, это позволяет расположить казан в любом нужном месте.

- Для использования на гриле или в духовке вам понадобится казан с крышкой.
- Если вы хотите использовать казан над очагом, привинтите к нижней стороне казана 3 ножки из комплекта поставки. Соответствующие винты вы найдете в комплекте поставки.
- Если вы хотите подвесить казан над открытым огнем, зацепите дужку под двумя ручками на ободе казана и закрепите ее фиксирующими винтами.

Очистка и хранение

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

- Перед очисткой или хранением все части должны полностью остыть.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства, а также щетки с металлической щетиной. Это может привести к повреждению поверхности.
- Казан и принадлежности нельзя мыть в посудомоечной машине. Не замачивайте части в воде, защищайте от длительного воздействия сырости и влаги, чтобы избежать появления ржавчины.
- Не используйте средств для мытья посуды или других чистящих средств, так как это может привести к повреждению патины.

- Удалите прилипшие или пригоревшие остатки пищи скребком или щеткой для мытья посуды.
- Вымойте казан и его принадлежности проточной теплой водой и тщательно вытрите все части.
- Протрите казан после очистки растительным маслом, растительным жиром или пастой для ухода. Удалите избыточный жир бумажным кухонным полотенцем.
- Хранить в чистом виде, в сухом месте! Для лучшей вентиляции казана положите между крышкой и казаном картон или деревянную вставку.

Утилизация

Металлы сдавайте на вторичную переработку.



Утилизируйте упаковочный материал согласно требованиям по охране окружающей среды и отправьте его на вторичную переработку.

Предотвращение образования отходов вносит еще более важный вклад в защиту окружающей среды. По возможности продлевайте личное пользование вещами, передавайте вещи следующим пользователям, это станет экологически ценной альтернативой утилизации.

Сделано в Китае.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

A LANDMANN zománcozott öntöttvasból készült holland sütője alkalmas szabadban történő főzésre, sütésre, dinsztelésre és párolásra. Ideális pl. pörkölttekhez, gulyáshoz, levesekhez, sültetekhez és rakott húsokhoz. Kenyeret és kalácsot is süthet benne.

A csomag tartalma



- 1 fül (1 x) 2 rögzítőcsavarral
 - 2 fedél (1 x)
 - 3 holland sütő (1 x)
 - 4 csavar (3 x)
 - 5 láb (3 x)
- használati útmutató (1 x)

VEGYE FIGYELEMBE!

- Ellenőrizze a csomag tartalmának teljességét és az alkatrészek szállításból eredő sérüléseit. Hiányzó vagy sérült alkatrészek esetén forduljon az ügyfélszolgálatához.
- Távolítsa el az esetleges fóliákat, címkéket vagy szállítási rögzítőelemeket a termékről.
- A termék első használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és kövesse a biztonsági utasításokat. Őrizze meg a használati útmutatót későbbi kérdések esetére és más használók számára. Ez a termék része. A gyártó és az importáló nem vállal felelősséget a jelen használati útmutatóban lévő információk figyelmen kívül hagyása esetén.

Rendeltetésszerű használat

- A holland sütő ételek faszenes vagy gáz grillsütőn, nyílt tűzön vagy sütőben történő elkészítésére szolgál.
- Ne használja az edényt kerámia főzőlapon!** A főzőlap megkarcolódhat. **Ne** használja mikrohullámú sütőben.
- A termék magánhasználatra és nem ipari használatra készült.
- A terméket kizárólag a meghatározott célra és csak a jelen használati útmutatóban leírtak szerint használja. Minden ettől eltérő használat nem rendeltetésszerű használatnak minősül.
- A garancia nem vonatkozik a nem megfelelő használatból, sérülésekből vagy javítási kísérletekből származó hibákra. Ez vonatkozik a normál kopásra is.

Biztonsági utasítások

- Tartsa távol a csomagolóanyagot kisgyermektől és állatoktól. Fulladásveszély áll fenn!
- A holland sütő minden része nagyon felforrósodik használat közben. Kizárólag grillező kesztyűvel emelje fel a fedelet. Használat közben soha ne érjen az edényhez és tartozékaihoz hővédelem nélkül.
- Ne engedjen közel gyerekeket és állatokat!** Soha ne hagyja felügyelet nélkül a még forró edényt. Különösen ügyeljen arra, hogy ne kerüljenek a forró edény közelébe gyermekek vagy olyan személyek, akik nem képesek megfelelően felismerni a lehetséges veszélyeket vagy reagálni azokra.
- A forró edényt mindig hőálló felületre helyezze.
- Soha ne öntsön hideg vizet a forró edénybe, hogy elkerülje a leforrázást vagy az anyagi károkat.
- Tisztítsa meg az edényt az első használat előtt, hogy eltávolítsa a gyártási maradványokat, és minden használat után, hogy megelőzze a baktériumok képződését (lásd a „Tisztítás és tárolás” fejezetet).

Kiégetés

A holland sütő már be van vonva egy védőréteggel, ennek ellenére azt javasoljuk, hogy égesse ki egy vastagabb patina létrehozása céljából, ami a hosszú távú használat alapja. Ez megvédi a rozsdafoltoktól, és biztosítja, hogy az ételek ne ragadjanak le olyan gyorsan. Ezt az első használat előtt és időnként ajánlott elvégezni, ha a patina sérült.

1. Távolítsa el a rozsdafoltokat egy mosogatókefével vagy szivaccsal, majd öblítse ki az edényt meleg vízzel és alaposan törölje szárazra.
2. Kenje be az edényt minden oldalról speciális ápoló pasztával, semleges olajjal vagy magas hőmérsékletnek ellenálló növényi zsírral.
3. Hívtsa fel az edényt zárt sütőtérben kb. 180 °C-on 2 órán keresztül. Erre alkalmas egy sütő vagy zárt sütőtérrel rendelkező gáz grillsütő vagy faszenes grill.

Mivel erős füst keletkezhet, javasoljuk, hogy a szabadban végezze a kiégetést!

4. Hagyja lehűlni az edényt és kenje be ismét teljesen. Távolítsa el a felesleges zsiradékot egy konyhai papírtörölvél.

Használat

Az edényhez mellékelve van egy fedél, három stabil láb és egy fül, amely lehetővé teszi az edény felakasztását is. A lábakat és a fület le lehet venni, így az edényt bármikor oda helyezheti, ahol szüksége van rá:

- Grillsütőben vagy sütőben történő használatához csak az edényre és a fedélre van szükség.
- Ha tűzrakóhelyen szeretné használni az edényt, csavarja a mellékelt 3 lábat az edény aljára. A megfelelő csavarok a csomagban találhatóak.
- Ha az edényt nyílt tűz fölé szeretné akasztani, akassza be a fület az edény szélén lévő két fogantyú alá és rögzítse a rögzítőcsavarokkal.

Tisztítás és tárolás

VEGYE FIGYELEMBE!

- Tisztítás vagy tárolás előtt hagyjon minden részt teljesen lehűlni.
- Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret és fémsörtéjű kefét. Ezek kárt tehetnek a felületben.
- Az edény és tartozékai nem tisztíthatók mosogatógépben. A rozsdásodás megelőzése érdekében ne áztassa be vízbe a részeket és óvja azokat a tartós nedvességtől és nyirkosságtól.
- Ne használjon mosogatószeret vagy más tisztítószerket, mert ezek károsíthatják a patinát.

- Távolítsa el a leragadt vagy leégett ételmaradékokat egy kaparóval vagy mosogatókefével.
- Tisztítsa meg az edényt és tartozékait meleg folyó víz alatt és alaposan töröljön szárazra minden részt.
- Tisztítás után dörzsölje be az edényt olajjal, növényi olajjal vagy ápoló pasztával. Távolítsa el a felesleges zsiradékot egy konyhai papírtörölvél.
- Tárolja tisztán és szárazon. Az edény jobb szellőzése érdekében tegyen egy kartonlapot vagy egy faéket a fedél és az edény közé.

Hulladékkezelés

Juttassa el a fémeket újrahasznosításra.



Ártalmatlanítsa a csomagolóanyagot környezetbarát módon és juttassa el újrahasznosító központba.

A hulladékkezelés megelőzése még nagyobb mértékben járul hozzá a környezetvédelemhez. Ezért amennyiben lehetséges, a további saját használaton kívül egy másik felhasználónak történő átadás szintén egy ökológiailag értékes alternatívája a hulladékkezelésnek.

Kínában készült.

INDICAȚII DE UTILIZARE

Oala pentru foc din fontă emailată marca LANDMANN este adecvată pentru gătit, prăjit, brezat și înăbușit sub cerul liber. Este ideală, de exemplu, pentru tocane, gulaș, supe, fripturi și carne în straturi. Poți prepara în ea însă și pâine și prăjituri.

Setul de livrare



- 1 Mâner pentru agățat (1 x) cu 2 șuruburi de fixare
 - 2 Capac (1 x)
 - 3 Oală pentru foc (1 x)
 - 4 Șurub (3 x)
 - 5 Picior de susținere (3 x)
- Indicații de utilizare (1 x)

DE RESPECTAT!

- Verificați dacă setul de livrare este complet și dacă piesele componente prezintă deteriorări în urma transportului. În cazul în care unele componente lipsesc sau sunt deteriorate, contactați Serviciul de Asistență pentru Clienți.
- Îndepărtați de pe produs eventualele folii, autocollante sau protecții pentru transport.
- Citiți cu atenție aceste indicații de utilizare înainte de prima utilizare a produsului și respectați instrucțiunile de siguranță. Păstrați instrucțiunile pentru eventuale întrebări ulterioare și pentru alți utilizatori. Ele fac parte din produs. Producătorul și importatorul nu își asumă răspunderea în cazul nerespectării informațiilor din aceste instrucțiuni de utilizare.

Utilizarea conform destinației

- Oala pentru foc este destinată preparării alimentelor pe un grătar cu mangal sau cu gaz, deasupra focului deschis sau în cuptor.
- **Nu folosiți oala pe plite de gătit ceramice!** Le-ați putea zgâria. **Nu folosiți oala în cuptorul cu microunde.**
- Produsul este conceput pentru utilizarea la domiciliu, nu pentru cea comercială.
- Utilizați produsul numai în scopul indicat și doar conform descrierii din instrucțiunile de utilizare. Orice altă utilizare este considerată a fi neconformă.
- Sunt excluse de la garanție toate defecțiunile rezultate ca urmare a manipulării necorespunzătoare, deteriorării sau încercărilor de reparare. Acest lucru se aplică și în cazul uzurii normale.

Instrucțiuni de siguranță

- Țineți ambalajul la distanță de copii mici și animale. Pericol de asfixiere!
- Toate piesele oalei pentru foc se încălzesc foarte tare în timpul utilizării. Ridicați capacul numai cu mănuși pentru grătar. Nu atingeți niciodată oala și accesoriile în timpul utilizării fără o protecție termică.
- **Țineți la distanță copiii și animalele!** Nu lăsați niciodată oala fierbinte nesupravegheată. Aveți mai ales grijă ca în apropierea oalei fierbinte să nu ajungă copii mici sau persoane care nu sunt în măsură să recunoască pericolele posibile sau să reacționeze la acestea.
- Așezați întotdeauna oala pe un suport rezistent la temperaturi ridicate.
- Nu turnați niciodată apă rece în oala fierbinte, pentru a evita opărea sau producerea de daune materiale.
- Curățați oala înainte de prima utilizare pentru a îndepărta eventuale reziduuri din procesul de producție, precum și după fiecare utilizare pentru a evita apariția germinilor (vezi capitolul „Curățarea și depozitarea”).

Arderea

Chiar dacă oală pentru foc este deja acoperită cu un strat protector, vă recomandăm să o ardeți pentru a crea o patină mai groasă ca bază pentru o utilizare îndelungată. Aceasta protejează de petele de rugină, iar alimentele nu se lipesc atât de repede. Ardeți oala înainte de prima utilizare și atunci când patina s-a deteriorat.

1. Îndepărtați eventualele pete de rugină cu o perie de spălat, clătiți oala cu apă caldă și uscați-o bine.
2. Ungeți oala pe toate părțile cu o pastă specială de întreținere, cu ulei neutru sau cu o unsoare vegetală rezistentă la temperaturi ridicate.
3. Încingeți oala într-un compartiment închis în care sunt preparate alimente la cca 180 °C timp de 2 ore. De exemplu, într-un cuptor sau pe un grătarul cu mangal sau cu gaz cu compartiment închis în care sunt preparate alimentele.

Deoarece se va forma fum mult, recomandăm ca arderea să aibă loc în aer liber!

4. Lăsați oala să se răcească, iar apoi ungeți-o din nou complet. Îndepărtați resturile de unsoare cu un prosop de bucătărie de hârtie.

Utilizarea

Oala este livrată cu un capac, trei picioare de susținere stabile, precum și cu un mâner pentru agățat, care permite și agățarea oalei. Picioarele de susținere și mânerul pentru agățat sunt detașabile, pentru a putea plasa oricând flexibil oala acolo unde aveți nevoie de ea.

- Pentru utilizarea pe un grătar sau în cuptor, aveți nevoie doar de oala cu capac.
- Dacă doriți să o folosiți pe un foc, înșurubați pe partea inferioară a oalei cele 3 picioare de susținere livrate împreună cu produsul. Șuruburile potrivite sunt incluse în setul de livrare.
- Dacă doriți să agățați oala peste un foc deschis, introduceți capetele mânerului pentru agățat sub cele două mânere de pe marginea oalei și fixați-le cu șuruburile de fixare.

Curățarea și depozitarea

DE RESPECTAT!

- Înainte de curățare sau de depozitare, lăsați toate componentele să se răcească complet.
 - Nu folosiți detergenți caustici sau bureți abrazivi și nici perii cu peri din metal. Aceștia pot deteriora suprafața.
 - Oala și accesoriile nu pot fi curățate în mașina de spălat vase. Nu lăsați oala să se înmoaie în apă și protejați-o de umiditate persistentă, pentru a se evita formarea ruginii.
 - Nu folosiți detergent de vase sau alte produse de curățare, deoarece acestea pot deteriora patina.
-
- Îndepărtați resturile de mâncare lipite sau arse cu un răzuitor sau cu o perie de spălat.
 - Curățați oala și accesoriile sub jet de apă caldă și uscați bine toate piesele.
 - După curățare, frecați oala cu ulei, grăsimi vegetale sau pastă de întreținere. Îndepărtați resturile de unsoare cu un prosop de bucătărie de hârtie.
 - Depozitați oala într-un loc uscat și curat. Pentru o mai bună ventilație, așezați între capac și oală o bucată de carton sau o pană de lemn.

Eliminarea

Reciclați piesele de metal.



Eliminați materialul de ambalare în mod ecologic și predăți-l în vederea reciclării.

Prevenirea deșeurilor are o contribuție și mai valoroasă la protecția mediului. Prin urmare, dacă este posibil, pe lângă utilizarea în continuare, predarea către alți utilizatori reprezintă o alternativă la eliminare valoroasă din punct de vedere ecologic.

Produs în China.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Το καζάνι από εμαγιέ χυτοσίδηρο της LANDMANN είναι κατάλληλο για βράσιμο, ψήσιμο, σιγοψήσιμο και σοτάρισμα σε εξωτερικό χώρο. Είναι ιδανικό π.χ. για βραστά, γκούλας, σούπες και ψητά. Μπορείτε επίσης να ψήσετε ψωμιά και γλυκά.

Περιεχόμενο συσκευασίας



- 1 Χερούλι (1 x) με 2 βίδες στερέωσης
 - 2 Καπάκι (1 x)
 - 3 Καζάνι (1 x)
 - 4 Βίδα (3 x)
 - 5 Πόδι (3 x)
- Οδηγίες χρήσης (1 x)

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Ελέγξτε το περιεχόμενο συσκευασίας για πληρότητα και τα εξαρτήματα για ζημιές μεταφοράς. Αν λείπουν ή έχουν υποστεί ζημία κάποια εξαρτήματα, απευθυνθείτε στην εξυπηρέτηση πελατών.
- Απομακρύνετε ενδεχόμενες μεμβράνες, αυτοκόλλητα ή προστατευτικά μεταφοράς από το προϊόν.
- Πριν από την πρώτη χρήση του προϊόντος διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης και ακολουθήστε τις υποδείξεις ασφαλείας. Φυλάξτε τις για μελλοντικές ερωτήσεις και χρήστες. Αποτελούν μέρος του προϊόντος. Ο κατασκευαστής και ο εισαγωγέας δεν αναλαμβάνουν καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των στοιχείων στις παρούσες οδηγίες χρήσης.

Προβλεπόμενη χρήση

- Το καζάνι έχει σχεδιαστεί για την προετοιμασία φαγητού σε ψησταριά ξυλάνθρακα ή αερίου, σε ανοιχτή φωτιά ή στο φούρνο.
- **Μη χρησιμοποιείτε το καζάνι σε κεραμική εστία!** Μπορεί να τη γρατζουνίσει. **Μην** το χρησιμοποιείτε σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Το προϊόν προορίζεται για ιδιωτική χρήση, όχι για επαγγελματική χρήση.
- Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά για τον αναφερόμενο σκοπό και μόνο όπως περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης. Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται ως μη ενδεδειγμένη.
- Η εγγύηση δεν καλύπτει ελαττώματα, τα οποία οφείλονται σε ακατάλληλη χρήση, ζημιά ή προσπάθειες επισκευής. Αυτό ισχύει επίσης για τη φυσιολογική φθορά.

Υποδείξεις ασφαλείας

- Φυλάσσετε το υλικό συσκευασίας μακριά από μικρά παιδιά και ζώα. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας!
- Όλα τα μέρη του καζανιού θερμαίνονται πολύ κατά τη χρήση. Σηκώστε το καπάκι μόνο με γάντια ψησίματος. Μην αγγίζετε ποτέ το καζάνι και τα εξαρτήματά του κατά τη χρήση χωρίς προστασία από τη θερμότητα.
- **Κρατάτε μακριά παιδιά και κατοικίδια!** Μην αφήνετε ποτέ το καζάνι χωρίς επίβλεψη ενώ είναι ακόμα ζεστό. Προσέξτε ιδίως να μην υπάρχουν κοντά στο καυτό καζάνι παιδιά ή άτομα, τα οποία δεν είναι σε θέση να αναγνωρίσουν σωστά τους πιθανούς κινδύνους και να αντιδράσουν σε αυτούς.
- Τοποθετείτε πάντα το καυτό καζάνι σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
- Μην πετάτε ποτέ παγωμένο νερό στο καυτό καζάνι για την αποφυγή εγκαυμάτων ή υλικών ζημιών.
- Καθαρίζετε το καζάνι πριν από την πρώτη χρήση για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα από την κατασκευή και επίσης μετά από κάθε χρήση για να αποφύγετε το σχηματισμό μικροβίων (βλ. κεφάλαιο «Καθαρισμός και φύλαξη»).

Καρύκευση

Ακόμη και αν το καζάνι είναι ήδη επικαλυμμένο με μια προστατευτική επίστρωση, συνιστούμε να πραγματοποιήσετε καρύκευση για να δημιουργήσετε μια παχύτερη πατίνα ως βάση για μακροχρόνια χρήση. Προστατεύει από τους λεκέδες σκουριάς και εξασφαλίζει ότι τα τρόφιμα δεν κολλάνε τόσο γρήγορα. Αυτό πρέπει να γίνεται πριν από την πρώτη χρήση αλλά και ενδιάμεσα αν η πατίνα έχει υποστεί ζημιά.

1. Αφαιρέστε τυχόν λεκέδες σκουριάς με μια βούρτσα πλυσίματος ή ένα σφουγγάρι, στη συνέχεια ξεπλύνετε το καζάνι με ζεστό νερό και στεγνώστε καλά.
2. Επαλείψτε το καζάνι από όλες τις πλευρές με ειδική πάστα φροντίδας, ουδέτερο λάδι ή φυτικό λίπος ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες.
3. Ζεστάνετε το καζάνι σε κλειστό θάλαμο μαγειρέματος στους 180°C περίπου για 2 ώρες. Ένας φούρνος και μια ψησταριά αερίου ή ξυλάνθρακα με κλειστό θάλαμο μαγειρέματος είναι κατάλληλα για αυτό τον σκοπό.

Καθώς μπορεί να παραχθεί πολύς καπνός, συνιστούμε την καρύκευση σε εξωτερικό χώρο!

4. Αφήστε το καζάνι να κρυώσει και επαλείψτε το ξανά πλήρως. Αφαιρέστε το περιττό λίπος με μια χάρτινη πετσέτα κουζίνας.

Χρήση

Το καζάνι συνοδεύεται από καπάκι, τρία στιβαρά πόδια και χερούλι που επιτρέπει επίσης την ανάρτηση της κατσαρόλας. Τα πόδια και το χερούλι είναι αποσπώμενα, ώστε να μπορείτε να τοποθετήσετε το καζάνι όπου το χρειάζεστε:

- Για χρήση στη ψησταριά ή στο φούρνο, χρειάζεστε μόνο το καζάνι με το καπάκι του.
- Εάν θέλετε να το χρησιμοποιήσετε σε μια εστία φωτιάς, βιδώστε τα 3 πόδια που παρέχονται στην κάτω πλευρά του καζανιού. Οι κατάλληλες βίδες παρέχονται στο περιεχόμενο συσκευασίας.
- Αν θέλετε να κρεμάσετε την κατσαρόλα πάνω από μια ανοιχτή φωτιά, αγκιστρώστε το χερούλι κάτω από τις δύο λαβές στο χείλος του καζανιού και στερεώστε την με τις βίδες στερέωσης.

Καθαρισμός και φύλαξη

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Αφήστε όλα τα εξαρτήματα να κρυώσουν τελείως πριν τα καθαρίσετε ή τα αποθηκεύσετε.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή γυαλιστικά καθαριστικά και βούρτσες με μεταλλικές τρίχες. Μπορεί να βλάψουν την επιφάνεια.
- Το καζάνι και τα εξαρτήματά του δεν είναι κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων. Μην βουτάτε τα εξαρτήματα στο νερό και προστατέψτε τα από την παρατεταμένη υγρασία για την αποφυγή σχηματισμού σκουριάς.
- Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό ή άλλα καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστραφεί η πατίνα.

- Αφαιρείτε τα στέρεα ή καμμένα υπολείμματα φαγητού με μια ξύστρα ή μια βούρτσα.
- Καθαρίζετε το καζάνι και τα εξαρτήματά του κάτω από τρεχούμενο ζεστό νερό και στεγνώνετε καλά όλα τα εξαρτήματα.
- Μετά τον καθαρισμό, τρίψτε την κατσαρόλα με λάδι, φυτικό λίπος ή πάστα φροντίδας. Αφαιρέστε το περιττό λίπος με μια χάρτινη πετσέτα κουζίνας.
- Αποθηκεύστε το καθαρό και στεγνό. Τοποθετήστε ένα κομμάτι χαρτόνι ή μια ξύλινη σφήνα ανάμεσα στο καπάκι και το καζάνι για να βελτιώσετε τον εξαερισμό.

Απόρριψη

Απορρίψτε τα μέταλλα στην ανακύκλωση.



Απορρίψτε το υλικό συσκευασίας με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο και οδηγήστε το στη συλλογή ανακυκλώσιμων υλικών.

Η αποφυγή δημιουργίας απορριμμάτων αποτελεί πολύτιμη συμβολή στην προστασία του περιβάλλοντος. Μια φιλική προς το περιβάλλον εναλλακτική λύση αντί της απόρριψης, εάν αυτό είναι δυνατόν, εκτός από την περαιτέρω προσωπική χρήση, είναι η μεταβίβαση σε έναν άλλο χρήστη.

Κατασκευάζεται στην Κίνα.

NAVODILA ZA UPORABO

Kotliček iz emajliranega litega železa znamke LAN-DMANN je primeren za kuhanje, peko, dušenje in kuhanje v pari na prostem. Idealna je npr. za enolončnice, golaž, juhe, pečenke in zloženske. V njej lahko pečete tudi kruh in pecivo.

Obseg dobave



- 1 Obešalo (1x) z dvema pritrdilnima vijakoma
 - 2 Pokrov (1x)
 - 3 Kotliček (1x)
 - 4 Vijak (3x)
 - 5 Noga (3x)
- Navodila za uporabo (1x)

UPOŠTEVAJTE!

- Preverite popolnost obsega dobave in da deli niso bili poškodovani med prevozom. Če deli manjkajo ali so poškodovani, se obrnite na servisno službo.
- Z izdelka odstranite morebitne folije, nalepke ali prevozne zaščite.
- Pred prvo uporabo izdelka skrbno preberite ta navodila za uporabo in upoštevajte varnostne napotke. Shranite jih za poznejša vprašanja in druge uporabnike. So del izdelka. Proizvajalec in uvoznik pri neupoštevanju navedb v teh navodilih za uporabo ne prevzemata nikakršne odgovornosti.

Namenska uporaba

- Kotliček je namenjen pripravi hrane na žaru na lesno ogelje ali plin, na odprtem ognju ali v pečici.
- **Kotlička ne uporabljajte na steklokeramični kuhalni plošči.** Lahko jo opraskate. **Ne** uporabljajte ga v mikrovalovni pečici.
- Izdelek je namenjen za zasebno in ne za komercialno uporabo.
- Izdelek uporabljajte le za navedeni namen in le tako, kot je opisano v teh navodilih za uporabo. Vsakršna drugačna uporaba se šteje za nenamensko.
- Iz garancije so izključene vse pomanjkljivosti, ki nastanejo zaradi nestrokovnega ravnanja, poškodb ali poskusov popravil. To velja tudi za običajno obrabo.

Varnostni napotki

- Embalažni material hranite zunaj dosega otrok in živali. Obstaja nevarnost zadušitve!
- Vsi deli kotlička se med uporabo močno segrejejo. Pokrov dvignite samo z rokavicami za žar. Med uporabo se brez toplotne zaščite nikoli ne dotikajte kotlička in njegovega pribora.
- **Otroke in živali imejte varno oddaljene!** Vročega kotlička nikoli ne pustite brez nadzora. Pazite zlasti, da v bližino vročega kotlička ne pridejo otroci ali druge osebe, ki ne morejo pravilno prepoznati ali se odzvati na možne nevarnosti.
- Vroč kotliček vedno postavite na proti vročini odporno podlago.
- V vroč kotliček nikoli ne nalivajte hladne vode, da preprečite poparjenje ali poškodbe materiala.
- Kotliček očistite pred prvo uporabo, da odstranite morebitne proizvodne ostanke, in tudi po vsaki uporabi, da preprečite nastanek klic (glejte poglavje »Čiščenje in shranjevanje«).

Pregrevanje

Kotliček sicer že ima zaščitno prevleko, vendar vseeno priporočamo, da ga pregrejete in tako ustvarite debelejšo patino kot podlago za dolgotrajno uporabo. Ta ga ščiti pred madeži rje in poskrbi, da se živila ne sprimejo takoj. To opravite pred prvo uporabo in tudi vmes, če je patina poškodovana.

1. Morebitne madeže rje odstranite s ščetko za pomivanje posode ali gobico, nato pa lonec sperite s toplo vodo in ga temeljito posušite.
2. Lonec z vseh strani namažite s posebno negovalno pasto, nevtralnim oljem ali rastlinsko maščobo, odporno na visoke temperature.
3. Lonec segrejte v zaprtem prostoru za pripravo na približno 180 °C za dve uri. Za to so primerni pečica ali žar na plin ali lesno ogelje z zaprtim prostorom za pripravo.

Ker lahko prihaja do močnega nastajanja dima, priporočamo pregrevanje na prostem!

4. Pustite, da se kotliček ohladi in ga znova v celoti namastite. Odvečno mast odstranite s papirnato kuhinjsko brisačo.

Uporaba

Kotliček ima pokrov, tri trdne noge in obešalo, ki omogoča tudi obešanje kotlička. Noge in obešalo so snemljivi, tako da lahko kotliček kadar koli postavite tja, kjer ga potrebujete:

- Za uporabo na žaru ali v pečici potrebujete samo kotliček s pokrovom.
- Če ga želite uporabiti na kurišču, privijte 3 priložene noge na spodnjo stran kotlička. Ustrezni vijaki so priloženi.
- Če želite lonec obesiti na odprt ogenj, zataknete obešalo pod oba ročaja na robu lonca in ga pritrdite s pritrdilnimi vijaki.

Čiščenje in shranjevanje

UPOŠTEVAJTE!

- Pred čiščenjem ali shranjevanjem pustite, da se vsi deli do konca ohladijo.
- Ne uporabljajte jedkih ali abrazivnih čistil in krtač s kovinskimi ščetinami. Te lahko poškodujejo površino.
- Kotliček in njegov pribor niso primerni za pomivanje v pomivalnem stroju. Delov ne namakajte v vodi in jih zaščitite pred dolgotrajno vlažnostjo ter mokroto, da preprečite rjavenje.
- Ne uporabljajte sredstva za pomivanje ali drugih čistil, saj lahko poškodujete patino.

- Sprijete ali zažgane ostanke hrane odstranite s strgalom ali krtačo za pomivanje.
- Kotliček in njegov pribor očistite pod tekočo toplo vodo in vse dele temeljito posušite.
- Po čiščenju lonec premažite z oljem, rastlinsko mastjo ali negovalno pasto. Odvečno mast odstranite s papirnato kuhinjsko brisačo.
- Hranite ga na čistem in suhem mestu. Za boljše prezračevanje lonca položite med pokrov in lonec kos kartona ali leseno zagazdo.

Odstranjevanje

Kovine oddajte v recikliranje.



Embalažo odstranite na okolju prijazen način in jo vključite v recikliranje.

Preprečevanje odpadkov je še pomembnejši prispevek k varstvu okolja. Če je mogoče, poleg nadaljnje uporabe premislite tudi o predaji drugim uporabnikom kot okolju prijazni alternativni odstranjevanju med odpadke.

Izdelano na Kitajskem.

NAPOMENE ZA UPOTREBU

Holandska pećnica od emajliranog livenog gvožđa kompanije LANDMANN je pogodna za kuvanje, pečenje, dinstanje i kuvanje na paru na otvorenom. Idealna je npr. za čorbe, gulaše, supe, pečenje i slojevito meso. U njemu možete ispeći i hleb i kolače.

Sadržaj pakovanja



- 1 Prihvat (1 k) sa 2 zavrtnja za fiksiranje
 - 2 Poklopac (1x)
 - 3 Holandska pećnica (1x)
 - 4 Zavrtnaj (3x)
 - 5 Nogara (3x)
- Napomene za upotrebu (1x)

PAŽNJA!

- Proverite sadržaj pakovanja na kompletnost i komponente na oštećenja prilikom transporta. Ako neki delovi nedostaju ili su oštećeni, obratite se korisničkoj službi.
- Uklonite sve folije, nalepnice ili transportnu zaštitu sa proizvoda.
- Pre prve upotrebe proizvoda, pažljivo pročitajte ove napomene za upotrebu i sledite sigurnosne napomene. Sačuvajte za buduća pitanja i druge korisnike. Oni su deo proizvoda. Proizvođač i uvoznik ne preuzimaju nikakvu odgovornost ako se ne poštuju napomene u ovom uputstvu za upotrebu.

Namenska upotreba

- Holandska pećnica je namenjena za pripremu hrane na roštilju na drveni ugalj ili plin, na otvorenoj vatri ili u pećnici.
- **Ne koristite lonac na keramičkoj ploči!** Jer bi se moglo izgrebati. **Nemojte** koristiti u mikrotalasnoj pećnici.
- Proizvod je namenjen za privatnu upotrebu, a ne za komercijalnu upotrebu.
- Proizvod koristite isključivo u navedene svrhe i samo na način opisan u ovoj napomeni za upotrebu. Svaka drugačija upotreba smatraće se nenamenskom upotrebom.
- Svi nedostaci prouzrokovani nepravilnim rukovanjem, oštećivanjem ili pokušajima popravke isključeni su iz garancije. Ovo se takođe odnosi na normalno habanje.

Sigurnosne napomene

- Držite ambalažu dalje od mlade dece i životinja. Postoji opasnost od gušenja!
- Svi delovi holandske pećnice postaju veoma vrući tokom upotrebe. Poklopac podižite samo u rukavicama za roštilj. Nikada ne dodirujte lonac i njegove dodatke bez toplotne zaštite tokom upotrebe.
- **Držite decu i životinje podalje!** Nikada ne ostavljajte lonac bez nadzora dok je još vruć. Budite posebno oprezni da ne dozvolite deci ili ljudima koji nisu u stanju da pravilno prepoznaju ili reaguju na potencijalne opasnosti da se približe vrućem loncu.
- Vruć lonac uvek postavljajte na površinu otpornu na toplotu.
- Nikada ne sipajte hladnu vodu u vrući lonac kako biste izbegli opekotine ili oštećenje materijala.
- Očistite lonac pre prve upotrebe da biste uklonili ostatke proizvodnje, a takođe i posle svake upotrebe da biste sprečili stvaranje klica (pogledajte poglavlje „Čišćenje i čuvanje“).

Progorevanje

Čak i ako holandska pećnica već ima zaštitni premaz, ipak preporučujemo da je progorite kako biste napravili deblju patinu kao osnovu za dugotrajnu upotrebu. Ona štiti od mrlja rđe i osigurava da se hrana ne lepi tako brzo. Ovo treba uraditi pre prve upotrebe, a takođe i između ako je patina oštećena.

1. Uklonite sve mrlje od rđe četkom za pranje sudova ili sunderom, a zatim isperite lonac toplom vodom i dobro ga osušite.
2. Podmažite lonac sa svih strana specijalnom pastom za negu, neutralnim uljem ili biljnom masnoćom otpornom na visoke temperature.
3. Zagrejte lonac u prostor za termičku obradu na oko 180°C 2 sata. Za to su pogodna pećnica i roštilj na gas ili drveni ugalj sa zatvorenim prostorom za termičku obradu.

Pošto se može razviti jak dim, preporučujemo progorevanje na otvorenom!

4. Ostavite lonac da se ohladi i ponovo ga potpuno podmažite. Uklonite višak masnoće papirnim ubrusom.

Upotreba

Lonac dolazi sa poklopcem, tri stabilne nogare i prihvat koji takođe omogućava da se lonac okači. Nogare i prihvat se mogu skidati tako da možete fleksibilno postaviti lonac gde god vam zatreba u bilo kom trenutku:

- Za upotrebu na roštilju ili u pećnici potreban vam je samo lonac sa poklopcem.
- Ako želite da ga koristite na ložištu, pričvrstite 3 priložene nogare na dno lonca. Odgovarajući zavrtnji su uključeni u sadržaju pakovanja.
- Ako želite da okačite lonac iznad otvorene vatre, zakačite prihvat ispod dve ručke na ivici lonca i pričvrstite je zavrtnjima za fiksiranje.

Čišćenje i čuvanje

PAŽNJA!

- Ostavite da se svi delovi potpuno ohlade pre čišćenja ili čuvanja.
- Nemojte koristiti nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje ili četke sa metalnim čekinjama. One mogu da oštete površinu.
- Lonac i njegovi dodaci nisu pogodni za pranje u mašini za sudove. Ne potapajte delove u vodu i zaštitite od dugotrajnih vlažnih uslova kako biste izbegli rđanje.
- Nemojte koristiti sredstvo za sudove ili druga sredstva za čišćenje jer to može oštetiti patinu.

- Uklonite zalepljene ili zagorele ostatke hrane strugačem ili četkom za pranje sudova.
- Očistite lonac i dodatke pod toplom tekućom vodom i dobro osušite sve delove.
- Nakon čišćenja, istrljajte posudu uljem, biljnim uljem ili pastom za negu. Uklonite višak masnoće papirnim ubrusom.
- Čuvajte čisto i suvo. Da biste bolje provetrali lonac, stavite komad kartona ili drveni klin između poklopca i lonca.

Odlaganje

Predajte metale u reciklažu.



Ambalažu odložite na ekološki prihvatljiv način i dostavite je u reciklažu.

Sprečavanje otpada daje još vredniji doprinos zaštiti životne sredine. Ako je moguće, pored dalje lične upotrebe, davanje drugom korisniku je ekološki vredna alternativa odlaganju u otpad.

Proizvedeno u Kini.

DE AT CH NL ES IT SE

NO FI DK IS EE LT LV

LANDMANN Germany GmbH
Stormarnring 14
22145 Stapelfeld
Deutschland

KUNDENSERVICE

Am Heisterbusch 1
19258 Gallin
Deutschland
Tel: +49 40 67573 190
E-Mail: service@landmann.de
Website: <https://landmann.de>

GB IE

LANDMANN Ltd.
Unit 6
Blackstone Road
Stukeley Meadows Huntingdon
PE29 6EF
United Kingdom
Tel: +44 14 80 42 17 20
E-Mail: sales@landmann.co.uk
Website: <https://landmann.com/uk>

FR BE LU

LANDMANN Germany GmbH
Bureau Commercial France
Tel: +33 1 64 69 12 14
E-Mail: receptionfrance@landmann.de
Website: <https://landmann.com/fr>

PL CZ SK RU

LANDMANN Polska Sp. z o.o.
ul. Kuziennicza 13b
59-400 Jawor
Polska
Tel: +48 76 870 24 61
E-Mail: landmann@landmann.pl
Website: www.landmann.pl

HU RO BG GR SI

HR BA RS ME

LANDMANN Hungária Kft.
Almáskert utca 4.
2220 Vecsés
Hungary
Tel: +36 29 55 50 70
E-Mail: infohun@landmann.de
Website: www.landmann.hu