



CAST-IRON POT

OPERATING INSTRUCTIONS - Original instructions

**SV GJUTJÄRNSGRYTA
BRUKSANVISNING**

Översättning av originalinstruktioner

**DE GUSSEISENTOPF
BEDIENUNGSANLEITUNG**

Übersetzung der Originalanleitung

**NO STØPEJERNSGRYTE
BETJENINGSANVISNINGER**

Översettelse av originalinstruksjonene

**FI VALURAUTAPATA
KÄYTTÖOHJE**

Alkuperäisten ohjeiden käännös

**DA STØBEJERNSGRYDE
BETJENINGSVEJLEDNING**

Översættelse af den originale vejledning

**FR FAITOUT EN FONTE
INSTRUCTIONS D'UTILISATION**

Traduction des instructions d'origine

**PL GARNEK ŻELIWNY
INSTRUKCJA OBSŁUGI**

Przekład instrukcji oryginalnej

**NL GIETIJZEREN PAN
BEDIENINGSINSTRUCTIES**

Vertaling van de originele instructies

Jula AB förbehåller sig rätten att göra ändringar på produkten. Jula AB innehar upphovsrätten till denna dokumentation. Det är inte tillåtet att modifiera eller ändra denna dokumentation på något sätt och bruksanvisningen ska skrivas ut och användas som den är i förhållande till produkten. Se Julas webbplats för den senaste versionen av bruksanvisningen.

Jula AB forbeholder seg retten til å endre produktet. Jula AB innehar opphavsretten til denne dokumentasjonen. Det er ikke tillatt å modifisere eller endre denne dokumentasjonen på noen som helst måte, og håndboken skal trykkes og brukes som den er i forhold til produktet. For siste versjon av betjeningsanvisningene, se Julas nettsider.

Jula AB forbeholder sig retten til at ændre produktet. Jula AB har ophavsretten til denne dokumentation. Det er ikke tilladt at modificere eller ændre denne dokumentation på nogen måde, og manualen skal printes og bruges som den er i forhold til produktet. For den seneste version af betjeningsvejledningen, se Julas hjemmeside.

Jula AB zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie. Jula AB zastrzega sobie prawa autorskie do niniejszej dokumentacji. Dokumentacji nie wolno w żaden sposób modyfikować ani zmieniać, a instrukcję należy drukować i używać ją w odniesieniu do produktu w stanie niezmienionym. Najnowszą wersję instrukcji obsługi można znaleźć na stronie internetowej Jula.

Jula AB reserves the right to make changes to the product. Jula AB claims copyright on this documentation. It is not allowed to modify or alter this documentation in any way and the manual shall be printed and used as it is in relation to the product. For the latest version of operating instructions, refer to the Jula website.

Jula AB behält sich das Recht vor, Änderungen am Produkt vorzunehmen. Jula AB beansprucht die Urheberrechte an dieser Dokumentation. Es ist nicht zulässig, diese Dokumentation in irgendeiner Weise zu verändern oder umzugestalten. Die Anleitung muss gedruckt und so verwendet werden, wie sie in Bezug zum Produkt steht. Die aktuellste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf der Website von Jula.

Jula AB pidättää oikeuden tehdä tuotteeseen muutoksia. Jula AB:llä on tämän dokumentaation tekijänoikeus. Tätä dokumentaatiota ei saa muuttaa millään tavalla ja käyttöopas on tulostettava ja sitä on käytettävä sellaisena kuin se on tämän tuotteen kanssa. Käyttöohjeiden uusin versio löytyy Julan verkkosivustolta.

Jula AB se réserve le droit d'apporter des modifications au produit. Jula AB revendique les droits d'auteur sur cette documentation. Il est interdit de modifier ou d'altérer cette documentation de quelque manière que ce soit et le manuel doit être imprimé et utilisé tel quel en relation avec le produit. Pour obtenir la dernière version des instructions d'utilisation, consultez le site Web de Jula.

Jula AB behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan het product aan te brengen. Jula AB claimt het copyright op deze documentatie. Het is niet toegestaan om deze documentatie op welke manier dan ook te wijzigen of te veranderen. De handleiding moet worden afgedrukt en gebruikt zoals deze in relatie tot het product staat. Raadpleeg de Jula-website voor de laatste versie van de bedieningsinstructies.

WWW.JULA.COM

© JULA AB 2025-08-29



**JULA AB
BOX 363, 532 24 SKARA, SWEDEN**

1 Introduction

1.1 The product

The product is a cast iron pot that can be used on all types of hobs.

1.2 Symbols

	Read the operating instructions carefully and make sure that you understand the instructions before you use the product. Save the instructions for future reference.
	Discarded product must be recycled according to current regulations.

2 Safety

2.1 Safety definitions

Warning! If you do not obey these instructions, there is a risk of death or injury.

Caution! If you do not obey these instructions, there is a risk of damage to the product, other materials or the adjacent area.

Note! Information that is necessary in a given situation.

2.2 Safety instructions for operation

Warning! If you do not obey these instructions, there is a risk of death or injury.

Warning! For precaution do not give children less than 3 years old food with acidic ingredients cooked in a cast-iron pot.

- Read and obey the warning instructions before operation.
- Do not use the product if you are tired, ill, or intoxicated. This will decrease your vision, alertness, coordination and judgement.
- Do not let children or persons who do not know the product to use it.
- Do not use the product if it is damaged.
- Do not make changes to the product.
- Use the product only for its specified function.

3 Operation

3.1 To season the product

Seasoning cast iron products protects them from rust and creates a natural, non-stick surface. The more you cook, the better it gets.

- Strongly acidic food for example lemon, or tomatoes can cause precipitate iron and manganese during cooking. This can cause the food to be discoloured or give it a metallic taste, but is not harmful during normal use.

Warning! The product will become very hot. Do not touch hot surfaces.

Caution! Do not apply too much oil. Too much oil can create a sticky, uneven surface. Always remove the unwanted oil before seasoning.

Caution! Always season the product in a well-ventilated area. Turn on the exhaust fans, open windows, or use a portable fan to direct smoke away.

Note! For a stronger seasoning layer, do the oil application and heating process 2-3 times.

Note! Use high-smoke point oil for example canola or vegetable oil.

3.1.1 To clean the product before seasoning

- 1 Clean the product with a mild soap, use a sponge or a scrub brush to remove debris or factory coating.
- 2 Rinse fully and dry it completely.
- 3 Apply a very thin, even layer of cooking oil to the inside and outside of the product. Wipe off too much oil to avoid stickiness or pooling.

3.1.2 To season in an oven

- 1 Set the oven to 200–240°C. Put a sheet of aluminium foil on the lower rack to catch drips.
- 2 When the oven has come up to the applicable temperature, put the product upside down on the middle rack of the oven.
- 3 Bake for 1 hour and let it become completely cool in the oven.

3.1.3 To season on a stove

Note! This method, works best for smaller pots or quick touch-ups.

- 1 Put the product on the stove and set the temperature to a medium-high heat.
- 2 Let the product heat for 15–20 minutes or until the oil starts to smoke and polymerize (turns into a smooth layer).
- 3 Turn the product from time to time to make sure an even heating.
- 4 Let it become completely cool on the stove.

4 To use the product

⚠ Caution! Do not cook acidic foods for example tomatoes, lemon until the seasoning has set to prevent damage the seasoning.

⚠ Warning! Do not use the product in the microwave.

- On glass or ceramic cook-tops, lift the product, do not move it horizontally.
- Some foods can stick, for example eggs. Put a little oil or butter until sufficient seasoning has built up.
- Cast iron products does not need to go above a medium heat setting when correctly preheated.

Note! If you must cook at higher temperatures, heat the product to the applicable temperature gradually and add the oil just before the food is added to prevent it from getting burned into the product.

5 Storage

- If the product is not going to be used for a long period of time, keep the product in a clean and dry area, where children and pets do not have access to it.
- If the product will be stacked with other pans, put a paper towel between them to protect the surface.

6 Maintenance

Note! Only hand wash the product and dry it immediately.

Note! Do not use dish soap or steel wool, to prevent damage to the seasoning.

- If the product rust, scrub it with steel wool, wash and season it again. Refer to [“3.1 To season the product” on page 3](#).
- Do not clean the product in the dishwasher, because it will damage the seasoning.

6.1 To clean the product

Note! Clean the product immediately after use, while it is still warm but not hot.

Note! Put a light coat of vegetable oil after every wash.

- 1 Wash the product with warm water to remove food debris.
- 2 Use a soft sponge or brush to gently scrub the product.

Note! If food is stuck, sprinkle kosher salt and scrub with a soft sponge. The salt will lift debris without the seasoning getting damaged.

- 3 Immediately dry the product with a clean towel or paper towels to prevent rust.

Note! To make sure the product is fully dry, heat it on the stove-top over low heat for some minutes.

- 4 Use a cloth or paper towel to apply a thin layer of vegetable oil on the product.

7 Discard

- Make sure that you follow local regulations when you discard the product. Do not burn the product.

8 Technical data



Specification	Value
Volume	6.3L
Dimension (LxWxH)	33 x 26 x 12 cm
Weight	6.5 kg

1 Inledning

1.1 Produkten

Produkten är en gjutjärnsgröta som kan användas på alla typer av kokplattor.

1.2 Symboler

	Läs bruksanvisningen noggrant och se till att du förstår instruktionerna innan du börjar använda produkten. Spara bruksanvisningen för framtida bruk.
	Kasserad produkt måste återvinnas i enlighet med gällande förordningar.

2 Säkerhet

2.1 Säkerhetsdefinitioner

⚠ Varning! Om du inte följer dessa instruktioner finns det risk för personskada eller dödsfall.

⚠ Försiktighet! Om du inte följer dessa instruktioner finns det risk för att du skadar produkten, andra material eller det närliggande området.

Obs! Information som är nödvändig i en specifik situation.

2.2 Säkerhetsinstruktioner för användning

⚠ Varning! Om du inte följer dessa instruktioner finns det risk för personskador eller dödsfall.

⚠ Varning! Av försiktighetsskäl ska du inte ge barn under 3 år mat med sura ingredienser som tillagats i en gjutjärnsgröta.

- Läs och följ varningsanvisningarna innan användning.
- Använd inte produkten om du är trött, sjuk eller berusad. Dessa har en negativ påverkan på din syn, uppmärksamhet, koordination och omdöme.
- Låt inte barn eller personer som inte vet hur man använder produkten använda den.
- Använd inte produkten om den är skadad.
- Gör inga ändringar på produkten.
- Använd endast produkten för dess avsedda ändamål.

3 Användning

3.1 Att bränna in produkten

Inbränning av gjutjärnsprodukter skyddar dem mot rost och skapar en naturlig, non-stick-beläggning. Ju mer du lagar mat, desto bättre blir det.

- Starkt sura livsmedel, t.ex. citron eller tomater, kan orsaka utfällning av järn och mangan under tillagningen. Detta kan leda till att maten missfärgas eller får en metallisk smak, men är inte skadligt vid normal användning.

⚠ Varning! Produkten kommer att bli mycket varm. Rör inte varma ytor.

⚠ Försiktighet! Applicera inte för mycket olja. För mycket olja kan skapa en kläbbig och ojämn yta. Ta alltid bort oönskad olja innan du bränner in gjutjärnet.

⚠ Försiktighet! Bränn alltid produkten in i ett väl ventilerat utrymme. Sätt på frånluftsfläktarna, öppna fönstren eller använd en bärbar fläkt för att leda bort röken.

Obs! För en starkare inbränning, applicera olja och värm upp 2-3 gånger.

Obs! Använd olja med hög rökpunkt, t.ex. rapsolja eller vegetabilisk olja.

3.1.1 Att rengöra produkten före inbränning

- 1 Rengör produkten med en mild tvål, använd en svamp eller en skurborste för att ta bort främmande partiklar eller fabriksbeläggning.
- 2 Skölj helt och torka den noggrant.
- 3 Applicera ett mycket tunt, jämnt lager matolja på insidan och utsidan av produkten. Torka bort överskottsolja för att undvika att den klibbar eller det bildas små pölar.

3.1.2 Att bränna in i en ugn

- 1 Sätt ugnen på 200-240°C. Lägg aluminiumfolie på det nedre gallret för att fånga upp droppar.
- 2 När ugnen har kommit upp i rätt temperatur, placera produkten upp och ner på det mittersta ugnsgallret.
- 3 Grädda i 1 timme och låt den svalna helt i ugnen.

3.1.3 Att bränna in på en spis

Obs! Den här metoden fungerar bäst för mindre grytor eller snabbt underhåll.

- 1 Sätt produkten på spisen och ställ in temperaturen på medelhög värme.
- 2 Värm upp produkten i 15-20 minuter eller tills oljan börjar ryka och polymeriseras (blir till ett jämnt lager).
- 3 Vrid på produkten med jämna mellanrum för att se till att det blir en jämn uppvärmning.
- 4 Låt den bli helt sval på spisen.

4 Så här använder du produkten

⚠ Försiktighet! Tillaga inte sura livsmedel, t.ex. tomater och citron, förrän inbränningen har stelnat för att förhindra att inbränningen skadas.

⚠ Varning! Använd inte produkten i mikrovågsugn.

- På glas- eller keramikplattor, lyft upp produkten, flytta den inte horisontellt.
- Vissa livsmedel kan fastna, t.ex. ägg. Lägg i lite olja eller smör tills tillräcklig inbränning har byggts upp.
- Gjutjärnsprodukter behöver inte värmas upp mer än till medelvärme när de är korrekt förvärmade.

Obs! Om du måste laga mat vid högre temperaturer ska du värma produkten gradvis till lämplig temperatur och tillsätta oljan precis innan maten läggs i för att förhindra att bränns i produkten.

5 Förvaring

- Om produkten inte ska användas under en längre tid ska den förvaras på en ren och torr plats, utom räckhåll för barn och husdjur.
- Om produkten ska staplas med andra stekpannor, lägg en pappershandduk mellan dem för att skydda ytan.

6 Underhåll

Obs! Tvätta endast produkten för hand och torka den omedelbart.

Obs! Använd inte diskmedel eller stålull för att undvika skador på inbränningen.

- Om produkten rostar, skrubba den med stålull, tvätta och bränn sedan in den igen. Se "[3.1 Att bränna in produkten](#)" på sida 5.
- Rengör inte produkten i diskmaskinen eftersom det skadar inbränningen.

6.1 Att rengöra produkten

Obs! Rengör produkten omedelbart efter användning, medan den fortfarande är varm men inte het.

Obs! Lägg på ett lätt lager vegetabilisk olja efter varje diskning.

- 1 Diska produkten med varmt vatten för att ta bort matrester.
- 2 Använd en mjuk svamp eller borste för att försiktigt skrubba produkten.

Obs! Om mat fastnat, strö koshersalt över och skrubba med en mjuk svamp. Saltet avlägsnar främmande partiklar utan att skada inbränningen.

- 3 Torka omedelbart produkten med en ren handduk eller pappershandduk för att förhindra rostbildning.

Obs! För att se till att produkten blir helt torr, värme den på spisen på låg värme i några minuter.

- 4 Använd en trasa eller pappershandduk för att applicera ett tunt lager vegetabilisk olja på produkten.

7 Kassering

- Se till att du följer lokala bestämmelser när du kasserar produkten. Bränn inte produkten.

8 Tekniska data



Specifikation	Värde
Volym	6,3L
Mått (LxBxH)	33 x 26 x 12 cm
Vikt	6,5 kg

1 Introduksjon

1.1 Produktet

Produktet er en støpejernsgryte som kan brukes på alle typer kokeplater.

1.2 Symboler

	Les bruksanvisningen nøye og forsikre deg om at du har forstått den før du tar produktet i bruk. Ta vare på bruksanvisningen til senere bruk.
	Kassert produkt må gjenvinnes i henhold til gjeldende lover og regler.

2 Sikkerhet

2.1 Sikkerhetsdefinisjoner

⚠ Advarsel! Hvis du ikke følger disse instruksjonene, er det fare for død eller personskaide.

⚠ Forsiktig! Hvis du ikke følger disse instruksjonene, er det fare for skade på produktet, annet materiell eller på omgivelsene.

Merk! Informasjon som er nødvendig i en gitt situasjon.

2.2 Sikkerhetsinstruksjoner for drift

⚠ Advarsel! Hvis du ikke følger disse instruksjonene er det fare for død eller skade.

⚠ Advarsel! For sikkerhets skyld må du ikke gi barn under 3 år mat med syltige ingredienser tilberedt i en støpejernsgryte.

- Les og følg advarselsinstruksjonene før bruk.
- Ikke bruk produktet hvis du er trøtt, syk eller beruset. Dette vil redusere synet, årvåkenheten, koordinasjonen og dømmekraften.
- Ikke la barn eller personer som ikke vet hvordan de skal betjene produktet, bruke det.
- Ikke bruk produktet hvis det er skadet.
- Ikke gjør endringer på produktet.
- Bruk produktet kun til den angitte funksjonen.

3 Bruk

3.1 Overflatebehandling av produktet

Ved å overflatebehandle støpejernsproduktet beskytter du det mot rust og skaper en naturlig, klebefri overflate. Jo mer du lager mat, jo bedre blir det.

- Svært syrlig mat, for eksempel sitron eller tomater, kan forårsake utskillelse av jern og mangan under matlagingen. Dette kan føre til at maten blir misfarget eller gir den en metallisk smak, men er ikke skadelig ved normal bruk.

⚠ Advarsel! Produktet blir veldig varmt. Ikke ta på varme overflater.

⚠ Forsiktig! Ikke bruk for mye olje. For mye olje kan skape en klissete, ujevn overflate. Fjern alltid den uønskede oljen før overflatebehandling.

⚠ OBS! Sørg for god ventilasjon når produktet skal overflatebehandles. Slå på avtrekksvifte, åpne et vindu eller bruk en bærbar vifte for å lede bort røyk.

Merk! For et sterkere belegg, gjenta prosessen med med å påføre olje og varme opp produktet 2-3 ganger.

Merk! Bruk olje med høyt røykpunkt, for eksempel raps eller vegetabilsk olje.

3.1.1 Rengjøring av produktet før overflatebehandling

- 1 Rengjør produktet med en mild såpe, bruk en svamp eller en skrubbeborste for å fjerne rusk eller fabrikkbelegg.
- 2 Skyll helt og tørk den godt.
- 3 Påfør et veldig tynt, jevnt lag med matolje på innsiden og utsiden av produktet. Tørk av overflødig olje for å unngå klebrighet eller oppsamling.

3.1.2 Overflatebehandling i ovn

- 1 Sett ovnen på 200-240 °C. Legg et ark aluminiumsfolie på et brett på den nederste rillen for å fange opp drypp.
- 2 Når ovnen har nådd gjeldende temperatur, legger du produktet opp ned på den midterste rillen i ovnen.

- 3 Stek i 1 time og la den bli helt avkjølt i ovnen.

3.1.3 Overflatebehandling på komfyr

Merk! Denne metoden fungerer best for mindre panner eller raske touch-ups.

- 1 Sett produktet på komfyren og sett temperaturen til middels høy varme.
- 2 La produktet varmes opp i 15–20 minutter eller til oljen begynner å ryke og polymerisere (blir til et jevnt lag).
- 3 Snu produktet fra tid til annen for å sikre en jevn oppvarming.
- 4 La produktet avkjøles helt på komfyren.

4 Bruk av produktet

⚠ OBS! Ikke tilbered syrlige matvarer som for eksempel tomater eller sitron før belegget har stivnet, for å forhindre skade på belegget.

⚠ Advarsel! Ikke bruk produktet i mikrobølgeovnen.

- For å flytte produktet på glass- eller keramiske koketopper bør det løftes, ikke flyttes horisontalt.
- Enkelte matvarer kan feste seg, for eksempel egg. Bruk litt olje eller smør frem til det har bygget seg opp et tilstrekkelig belegg.
- Støpejernsprodukter trenger ikke å gå over middels varmeinnstilling når de er riktig forvarmet.

Merk! Hvis du må tilberede mat ved høyere temperaturer, varm opp produktet til gjeldende temperatur gradvis og tilsett oljen rett før maten tilsettes for å forhindre at den blir brent inn i produktet.

5 Oppbevaring

- Dersom produktet ikke skal brukes over en lengre periode, oppbevar produktet på et rent og tørt sted utilgjengelig for barn og kjæledyr.
- Hvis produktet blir stablet sammen med andre panner, legg et papirhåndkle mellom dem for å beskytte overflaten.

6 Vedlikehold

Merk! Vask kun produktet for hånd og tørk det umiddelbart.

Merk! Ikke bruk oppvaskmiddel eller stålull, for å unngå skade på belegget.

- Hvis produktet ruster, skrubbe det med stålull, vask og behandle det på nytt. Se "[3.1 Overflatebehandling av produktet](#)" på side 7.
- Ikke rengjør produktet i oppvaskmaskinen, da det vil skade belegget.

6.1 Rengjøring av produktet

Merk! Rengjør produktet umiddelbart etter bruk mens det fortsatt er lunken, men ikke varmt.

Merk! Påfør et lett strøk vegetabilsk olje etter hver vask.

- 1 Vask produktet med varmt vann for å fjerne matrester.
- 2 Bruk en myk svamp eller børste til å skrubbe produktet forsiktig.

Merk! Hvis maten sitter fast, dryss over koshersalt og skrubbe med en myk svamp. Saltet vil løsne rusk uten at belegget blir skadet.

- 3 Tørk produktet umiddelbart med et rent håndkle eller tørkepapir for å forhindre rust.

Merk! For å sikre at produktet er helt tørt, varm det på komfyren på svak varme i noen minutter.

- 4 Bruk en klut eller papirhåndkle til å påføre et tynt lag vegetabilsk olje på produktet.

7 Avhending

- Følg lokale forskrifter når du avhender produktet. Produktet må ikke brennes.

8 Tekniske data



Spesifikasjoner	Verdi
Volum	6,3 liter
Mål (LxBxH)	33 x 26 x 12 cm
Vekt	6,5 kg

1 Indledning

1.1 Produktet

Produktet er en støbejernsgryde, der kan bruges på alle typer kogeplader.

1.2 Symboler

	Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt, og vær sikker på, du forstår den, før du tager produktet i brug. Gem betjeningsvejledningen til senere brug.
	Produktet skal bortskaffes i henhold til gældende regler.

2 Sikkerhed

2.1 Sikkerhedsdefinitioner

⚠ Advarsel! Manglende overholdelse af denne vejledning kan medføre død eller personskade.

⚠ Forsigtig! Manglende overholdelse af denne vejledning kan medføre skader på produktet, andre materialer eller det omgivende område.

Bemærk! Information, der er nødvendig i bestemte situationer.

2.2 Sikkerhedsanvisninger for brug

⚠ Advarsel! Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre død eller personskade.

⚠ Advarsel! Af sikkerhedshensyn må du ikke give børn under 3 år mad med syrlige ingredienser, der er tilberedt i en støbejernsgryde.

- Læs og følg advarslerne før brug.
- Brug ikke produktet, hvis du er træt, syg eller påvirket. Det vil påvirke dit syn, din opmærksomhed, din koordination og din dømmekraft.
- Lad ikke børn eller personer, der ikke kender produktet, bruge det.
- Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget.
- Foretag ikke ændringer på produktet.
- Brug kun produktet til den angivne funktion.

3 Brug

3.1 Sådan indbrændes produktet

Indbrænding af støbejernsprodukter beskytter dem mod rust og skaber en naturlig, non-stick belægning. Jo mere mad du laver, jo bedre bliver belægningen.

- Stærkt syrlige fødevarer som citron eller tomater kan forårsage udskillelse af jern og mangan under tilberedningen. Det kan medføre, at maden bliver misfarvet eller får en metallisk smag, men det er ikke skadeligt ved normal brug.

⚠ Advarsel! Produktet bliver meget varmt. Rør ikke ved varme overflader.

⚠ Forsigtig! Påfør ikke for meget olie. For meget olie kan skabe en klæbrig, ujævn belægning. Fjern altid uønsket olie, før du foretager indbrænding.

⚠ Forsigtig! Brænd altid produktet ind i et godt ventileret område. Tænd for emhætten, åbn vinduerne, eller brug en bærbar ventilator til at lede røgen væk.

Bemærk! Hvis du vil have en stærkere belægning, skal du påføre olie og opvarme 2-3 gange.

Bemærk! Brug olie med højt røgpunkt, f.eks. rapsolie eller vegetabilsk olie.

3.1.1 Sådan rengøres produktet før indbrænding

- 1 Rengør produktet med et mildt opvaskemiddel, brug en svamp eller en skurebørste til at fjerne snavs eller fabriksbelægning.
- 2 Skyl den helt, og tør den helt.
- 3 Påfør et meget tyndt, jævnt lag madolie på undersiden og ydersiden af produktet. Tør overskydende olie af for at undgå, at den klistrer eller samler sig.

3.1.2 Sådan indbrændes produktet i en ovn

- 1 Sæt ovnen på 200-240 °C. Læg et stykke aluminiumsfolie på den nederste rist for at opsamle dryp.
- 2 Når ovnen har nået den ønskede temperatur, sættes produktet med bunden i vejret på den midterste rist.
- 3 Giv den i 1 time, og lad den køle helt af i ovnen.

3.1.3 Sådan indbrændes produktet på et komfur

Bemærk! Denne metode fungerer bedst til mindre gryder eller hurtige udbedringer.

- 1 Sæt produktet på komfuret, og indstil temperaturen til middelhøj varme.
- 2 Lad produktet stå på varmen i 15-20 minutter, eller indtil olien begynder at ryge og polymerisere (bliver til et glat lag).
- 3 Drej produktet en gang imellem for at sikre en jævn opvarmning.
- 4 Lad det køle helt af på komfuret.

4 Sådan bruges produktet

! **Forsigtig!** Undgå at tilberede syrlige fødevarer, f.eks. tomater og citron, før produktet er brændt ordentligt ind, da det kan skade belægningen.

! **Advarsel!** Brug ikke produktet i mikrobølgeovn.

- På glaskeramiske komfurer er det vigtigt at løfte produktet og ikke trække det hen over komfuret.
- Nogle fødevarer kan sidde fast, for eksempel æg. Kom lidt olie eller smør i, indtil der er opbygget tilstrækkelig belægning.
- Støbejernsprodukter behøver højest middel varme, når de er korrekt forvarmet.

Bemærk! Hvis du skal lave mad ved højere temperaturer, skal du opvarme produktet gradvist til den ønskede temperatur og tilsætte olien, lige før maden tilsættes, for at forhindre, at den brænder fast i produktet.

5 Opbevaring

- Hvis produktet ikke skal bruges i længere tid, skal det opbevares det på et rent og tørt sted utilgængeligt for børn og kæledyr.
- Hvis produktet skal stables med andre gryder og pander, skal du lægge et stykke køkkenrulle mellem dem for at beskytte belægningen.

6 Vedligeholdelse

Bemærk! Vask kun produktet i hånden, og tør det med det samme.

Bemærk! Brug ikke opvaskemiddel eller ståluld for at undgå at beskadige krydderierne.

- Hvis produktet rustner, skal du skrubbe det med ståluld, vaske det og brænde det ind igen. Se "[3.1 Sådan indbrændes produktet](#)" på side 9.
- Vask ikke produktet i opvaskemaskinen, da det vil beskadige belægningen.

6.1 Sådan rengøres produktet

Bemærk! Rengør produktet straks efter brug, mens det stadig er lunt, men ikke varmt.

Bemærk! Kom et let lag vegetabilsk olie på efter hver vask.

- 1 Vask produktet med varmt vand for at fjerne madrester.
- 2 Brug en blød svamp eller børste til forsigtigt at skrubbe produktet.

Bemærk! Hvis der sidder mad fast, kan du komme groft salt på og skrubbe med en blød svamp. Saltet fjerner resterne, uden at belægningen tager skade.

- 3 Tør straks produktet med et rent viskestykke eller køkkenrulle for at undgå rust.

Bemærk! For at sikre, at produktet er helt tørt, skal du varme det op på komfuret ved lav varme i nogle minutter.

- 4 Brug en klud eller et stykke køkkenrulle til at smøre et tyndt lag vegetabilsk olie på produktet.

7 Bortskaffelse

- Følg de lokale regler ved bortskaffelse af produktet. Brænd ikke produktet.

8 Tekniske data



Specifikation	Værdi
Kapacitet	6,3 l
Mål (L x B x H)	33 x 26 x 12 cm
Vægt	6,5 kg

1 Wprowadzenie

1.1 Produkt

Produkt to żeliwny garnek nadający się do użytku na każdego rodzaju kuchence.

1.2 Symbole

	Przed użyciem produktu należy dokładnie i ze zrozumieniem przeczytać tę instrukcję obsługi. Zachowaj instrukcję na przyszłość.
	W przypadku utylizacji produkt należy przekazać do recyklingu zgodnie z obowiązującymi przepisami.

2 Bezpieczeństwo

2.1 Definicje dotyczące bezpieczeństwa

! Ostrzeżenie! W razie niestosowania się do niniejszej instrukcji zachodzi ryzyko śmierci lub obrażeń ciała.

! Przestroga! W razie niestosowania się do niniejszej instrukcji zachodzi ryzyko uszkodzenia produktu lub innych materiałów w pobliżu.

Uwaga! Informacje istotne w danej sytuacji.

2.2 Instrukcja bezpiecznej obsługi

! Ostrzeżenie! W razie niestosowania się do niniejszej instrukcji zachodzi ryzyko śmierci lub obrażeń ciała.

! Ostrzeżenie! Ze względów bezpieczeństwa nie podawaj dzieciom poniżej 3 roku życia kwaśnej żywności przygotowanej w garnku z żeliwa.

- Przed użyciem produktu zapoznaj się z ostrzeżeniami w niniejszej instrukcji, a następnie stosuj się do nich podczas używania.
- Nie używaj produktu, jeżeli jesteś zmęczony, chory lub pod wpływem środków odurzających. Powoduje to pogorszenie wzroku, koncentracji, koordynacji i oceny sytuacji.
- Nie pozwalaj na korzystanie z produktu dzieciom lub osobom, które nie wiedzą, jak go obsługiwać.
- Nie używaj produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Nie wolno wprowadzać zmian w produkcji.
- Produktu można używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.

3 Obsługa

3.1 Sezonowanie produktu

Sezonowanie produktów żeliwnych chroni je przed rdzewieniem i tworzy naturalną, odporną na przywieranie powłokę. Im więcej gotujesz, tym powłoka jest lepsza.

- Bardzo kwaśne produkty, np. cytryna czy pomidory, mogą powodować wytrącanie się żelaza i manganu podczas gotowania. Może to spowodować przebarwienie żywności lub metaliczny smak, ale nie jest szkodliwe dla zdrowia podczas normalnego użytku.

! Ostrzeżenie! Produkt bardzo się rozgrzewa. Nie dotykaj gorących powierzchni.

! Przestroga! Nie nakładaj zbyt dużo oleju. Zbyt dużo oleju może utworzyć lepka, nierównomierną powierzchnię. Zawsze usuń nadmiar oleju przed sezonowaniem.

! Przestroga! Zawsze sezonuj produkt w dobrze wentylowanym miejscu. Włącz wywiew, otwórz okna lub użyj przenośnego wentylatora, aby odprowadzić dym.

Uwaga! Aby uzyskać grubą warstwę ochronną w wyniku sezonowania, powtórz proces aplikowania oleju i wygrzewania produktu 2-3 razy.

Uwaga! Użyj oleju, który ma wysoki punkt dymienia, np. oleju rzepakowego lub innego roślinnego.

3.1.1 Czyszczenie produktu przed sezonowaniem

- 1 Wyczyść produkt delikatnym mydłem, użyj gąbki lub szcztotki do usunięcia resztek lub powłoki fabrycznej.
- 2 Całkowicie spłucz i wysusz powierzchnię.
- 3 Natóż bardzo cienką, równą warstwę oleju do gotowania wewnątrz i na zewnątrz produktu. Wytrzyj nadmiar oleju, aby uniknąć klejącej się powierzchni lub gromadzenia się oleju w jednym miejscu.

3.1.2 Sezonowanie w piekarniku

- 1 Ustaw piekarnik na 200–240°C. Umieść arkusz folii aluminiowej na dolnej raszce, aby zbierać kapiący tłuszcz.
- 2 Gdy piekarnik osiągnie odpowiednią temperaturę, umieść produkt górną do dołu na środkowej półce.

- 3** Wyrzewaj przez godzinę i pozostaw do całkowitego schłodzenia w piekarniku.

3.1.3 Sezonowanie na kuchence

Uwaga! Ta metoda najlepiej działa w przypadku mniejszych garnków lub do krótkiego sezonowania uzupełniającego.

- 1 Postaw produkt na kuchence i ustaw temperaturę na średnio wysoką.
- 2 Rozgrzewaj produkt przez 15–20 minut lub dopóki olej nie zacznie palić i polimeryzować (powraca się w gładką warstwę).
- 3 Od czasu do czasu obracaj produkt, aby zapewnić równomierne ogrzewanie.
- 4 Pozostaw do ostygnięcia na kuchence.

4 Używanie produktu

! Przewaga! Nie gotuj kwaśnych produktów, na przykład pomidorów, cytryn, przed sezonowaniem produktu, aby zapobiec uszkodzeniu warstwy.

! Ostrzeżenie! Nie używaj produktu w kuchenke mikrofalowej.

- Na szklanych lub ceramicznych płytach do gotowania przenoś produkt podnosząc go i kładąc, nie przesuwaj go po płycie.
- Niektóre pokarmy mogą przywierać do powierzchni, na przykład jaja. Kładź niewielką ilość oleju lub masła do czasu powstania odpowiednio grubej warstwy w wyniku sezonowania.
- Po prawidłowym rozgrzaniu naczynia żeliwnego nie ma potrzeby, aby używać dużego ognia.

Uwaga! Jeśli musisz gotować w wyższych temperaturach, stopniowo podgrzewaj produkt do odpowiedniej temperatury i dodaj olej tuż przed dodaniem żywności, aby zapobiec jej spaleni.

5 Przechowywanie

- Produkt, który nie będzie używany przez długi czas, należy przechowywać w czystym i suchym miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt.
- Jeśli produkt będzie układany z innymi patelniami, umieść między nimi ręcznik papierowy, aby chronić powierzchnię.

6 Konserwacja

Uwaga! Produkt wolno myć tylko ręcznie i należy go natychmiast osuszyć.

Uwaga! Nie używaj mydła do naczyń ani wełny stalowej, aby zapobiec uszkodzeniu warstwy powstałej w wyniku sezonowania.

- Jeśli produkt rdzewieje, usuń rdzę go wełną stalową, umyj i ponownie poddaj sezonowaniu. Patrz sekcja ["3.1 Sezonowanie produktu"](#) na stronie 11.
- Nie myj produktu w zmywarce, ponieważ warstwa powstała w wyniku sezonowania zostanie uszkodzona.

6.1 Czyszczenie produktu

Uwaga! Wyczyść produkt natychmiast po użyciu, gdy jest jeszcze ciepły, ale nie gorący.

Uwaga! Po każdym myciu nałóż cienką warstwę oleju roślinnego.

- 1 Umyj produkt ciepłą wodą, aby usunąć resztki żywności.
- 2 Użyj miękkiej gąbki lub szczotki, aby delikatnie wyczyścić produkt.

Uwaga! Jeśli jedzenie przywarło i nie chce zejść, posyp je solą gruboziarnistą i trzyj miękką gąbką. Sól usunie resztki jedzenia, nie uszkadzając powłoki.

- 3 Natychmiast osusz produkt czystą ściereczką kuchenną lub papierowymi ręcznikami, aby zapobiec rdzewieniu.

Uwaga! Aby upewnić się, że produkt jest całkowicie suchy, rozgrzewaj go na piecu na małym ogniu przez kilka minut.

- 4 Użyj tkaniny lub ręcznika papierowego, aby nałożyć cienką warstwę oleju roślinnego na produkt.

7 Utylizacja

- Pamiętaj, aby postępować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji. Nie spalaj produktu.

8 Dane techniczne



Specyfikacja	Wartość
Pojemność	6,3 l
Wymiary dł. x szer. x wys.	33 x 26 x 12 cm
Masa	6,5 kg

1 Einführung

1.1 Das Produkt

Bei dem Produkt handelt es sich um einen Topf aus Gusseisen, der auf allen Herdarten verwendet werden kann.

1.2 Symbole

	<p>Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass Sie die Anweisungen verstanden haben, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie die Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.</p>
	<p>Zur Entsorgung muss das Produkt gemäß den geltenden Vorschriften recycelt werden.</p>

2 Sicherheit

2.1 Sicherheitshinweise

! Warnung! Wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen, besteht Lebens- und Verletzungsgefahr.

! Vorsicht! Wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen, besteht die Gefahr, dass das Produkt, andere Materialien oder der angrenzende Bereich beschädigt werden.

Hinweis! Informationen, die in einer bestimmten Situation notwendig sind.

2.2 Sicherheitshinweise für die Bedienung

! Warnung! Wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen, besteht Lebens- und Verletzungsgefahr.

! Warnung! Geben Sie Kindern unter 3 Jahren vorsichtshalber keine Nahrungsmittel mit säurehaltigen Zutaten, die in einem gusseisernen Topf gekocht wurden.

- Lesen und beachten Sie die Warnhinweise vor dem Betrieb.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Sie müde, krank oder berauscht sind. Dadurch werden Ihr Sehvermögen, Ihre Wachsamkeit, Ihre Koordination und Ihr Urteilsvermögen beeinträchtigt.
- Überlassen Sie die Benutzung des Produktes nicht Kindern oder Personen, die mit der Bedienung des Produktes nicht vertraut sind.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn es defekt ist.
- Nehmen Sie keine Änderungen an dem Produkt vor.

- Verwenden Sie das Produkt nur für die angegebene Funktion.

3 Betrieb

3.1 So brennen Sie das Produkt ein

Durch das Einbrennen von Produkten aus Gusseisen werden diese vor Rost geschützt und es entsteht eine natürliche Antihafbeschichtung. Je öfter Sie kochen, desto stärker die Beschichtung

- Stark säurehaltige Lebensmittel, zum Beispiel Zitronen oder Tomaten, können Eisen und Mangan bilden. Dies kann zu Verfärbungen oder einem metallischen Geschmack der Lebensmittel führen, ist bei normalem Gebrauch jedoch nicht schädlich.

! Warnung! Das Produkt wird sehr heiß. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.

! Vorsicht! Geben Sie nicht zu viel Öl in den Topf. Zu viel Öl kann eine klebrige, unebene Oberfläche erzeugen. Entfernen Sie vor dem Einbrennen immer überschüssiges Öl.

! Achtung! Brennen Sie das Produkt immer in einem gut belüfteten Bereich ein. Schalten Sie die Abluftventilatoren ein, öffnen Sie die Fenster oder verwenden Sie einen tragbaren Ventilator, um den Rauch abzuleiten.

Hinweis! Für intensiveres Einbrennen geben Sie Öl ein und wiederholen Sie den Prozess 2 bis 3 Mal.

Hinweis! Verwenden Sie Öl mit hohem Rauchpunkt, beispielsweise Raps- oder Pflanzenöl.

3.1.1 So reinigen Sie das Produkt vor dem Einbrennen

- 1 Reinigen Sie das Produkt mit einer milden Seife und verwenden Sie einen Schwamm oder eine Scheuerbürste, um Schmutz oder die Werksbeschichtung zu entfernen.
- 2 Gründlich ausspülen und vollständig trocknen.
- 3 Tragen Sie eine sehr dünne, gleichmäßige Schicht Speiseöl auf die Innen- und Außenseite des Produkts auf. Wischen Sie überschüssiges Öl ab, um ein Verkleben oder eine Verunreinigung zu vermeiden.

3.1.2 Zum Einbrennen im Backofen

- 1 Stellen Sie den Backofen auf 200–240 °C ein. Legen Sie ein Stück Aluminiumfolie auf den unteren Rost, um Tropfen aufzufangen.

2 Wenn der Ofen die entsprechende Temperatur erreicht hat, legen Sie das Produkt verkehrt herum auf die mittlere Schiene des Ofens.

3 1 Stunde in den Ofen stellen und vollständig abkühlen lassen.

3.1.3 Zum Einbrennen auf dem Herd

Hinweis! Diese Methode eignet sich am besten für kleinere Töpfe oder schnelle Ausbesserungen.

1 Stellen Sie das Produkt auf den Herd und stellen Sie die Temperatur auf mittlere bis hohe Hitze ein.

2 Lassen Sie das Produkt 15–20 Minuten lang erhitzen oder bis das Öl zu rauchen und zu polymerisieren beginnt (sich in eine glatte Schicht verwandelt).

3 Drehen Sie das Produkt von Zeit zu Zeit, um eine gleichmäßige Erwärmung sicherzustellen.

4 Auf dem Herd vollständig abkühlen lassen.

4 So verwenden Sie das Produkt

⚠ Achtung! Kochen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel wie Tomaten oder Zitronen, bis der Topf fest eingebrannt ist, um eine Beschädigung der Einbrennschicht zu vermeiden.

⚠ Warnung! Verwenden Sie das Produkt nicht in der Mikrowelle.

- Heben Sie das Produkt auf Glas- oder Keramikfeldern an und verschieben Sie es nicht horizontal.
- Manche Lebensmittel können kleben bleiben, zum Beispiel Eier. Geben Sie etwas Öl oder Butter hinzu, bis eine ausreichende Einbrennschicht entstanden ist.
- Wenn Produkte aus Gusseisen ausreichend vorgeheizt sind, reicht eine mittlere Kochtemperatur aus.

Hinweis! Wenn Sie bei höheren Temperaturen kochen müssen, erhitzen Sie das Produkt schrittweise auf die entsprechende Temperatur und geben Sie das Öl unmittelbar vor dem Hinzufügen der Lebensmittel hinzu, um ein Anbrennen des Öls im Produkt zu verhindern.

5 Lagerung

- Wenn das Produkt über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, bewahren Sie es an einem sauberen und trockenen Ort auf, an dem Kinder und Haustiere keinen Zugang dazu haben.
- Wenn das Produkt mit anderen Pfannen gestapelt wird, legen Sie zum Schutz der Oberfläche ein Papiertuch dazwischen.

6 Reinigung und Wartung

Hinweis! Waschen Sie das Produkt ausschließlich mit der Hand und trocknen Sie es sofort ab.

Hinweis! Um eine Beschädigung der Einbrennschicht zu vermeiden, verwenden Sie kein Spülmittel oder Stahlwolle.

- Sollte das Produkt rosten, schrubben Sie es mit Stahlwolle, waschen Sie es und brennen Sie es erneut ein. Siehe [„3.1 So brennen Sie das Produkt ein“ auf Seite 13.](#)
- Reinigen Sie das Produkt nicht in der Spülmaschine, da dadurch die Einbrennschicht beschädigt wird.

6.1 So reinigen Sie das Produkt

Hinweis! Reinigen Sie das Produkt sofort nach dem Gebrauch, solange es noch warm, aber nicht heiß ist.

Hinweis! Tragen Sie nach jedem Waschen eine dünne Schicht Pflanzenöl auf.

- 1** Waschen Sie das Produkt mit warmem Wasser, um Speisereste zu entfernen.
- 2** Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder eine Bürste, um das Produkt vorsichtig zu schrubben.

Hinweis! Wenn Speisereste festkleben, streuen Sie grobkörniges Salz darüber und schrubben das Produkt mit einem weichen Schwamm. Das Salz löst Schmutz, ohne dass die Einbrennschicht beschädigt wird.

- 3** Trocknen Sie das Produkt sofort mit einem sauberen Handtuch oder Papiertüchern, um Rost zu vermeiden.

Hinweis! Um sicherzustellen, dass das Produkt vollständig trocken ist, erhitzen Sie es einige Minuten lang auf der Herdplatte bei niedriger Hitze.

- 4** Tragen Sie mit einem Tuch oder Papiertuch eine dünne Schicht Pflanzenöl auf das Produkt auf.

7 Entsorgung

- Stellen Sie sicher, dass Sie die örtlichen Vorschriften befolgen, wenn Sie das Produkt entsorgen. Verbrennen Sie das Produkt nicht.

8 Technische Daten



Spezifikation	Wert
Volumen	6,3 L
Abmessungen (L x B x H)	33 x 26 x 12 cm
Gewicht	6,5 kg

1 Johdanto

1.1 Tuote

Tuote on valurautapata, jota voidaan käyttää kaikenkypsyisillä liesillä.

1.2 Symbolit

	Lue käyttöohjeet huolellisesti ja varmista ennen tuotteen käytön aloittamista, että olet ymmärtänyt ohjeet. Säilytä ohjeet myöhempää käyttöä varten.
	Kierrätä käytöstä poistettu tuote voimassa olevien määräysten mukaisesti.

2 Turvallisuus

2.1 Turvallisuusmääräykset

! **Varoitus!** Jos näitä ohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla kuolema tai vammautuminen.

! **Huomio!** Jos näitä ohjeita ei noudateta, tuote, muut materiaalit tai ympäröivä alue voivat vahingoittua.

Huom. Tilannekohtaiset välttämättömät tiedot.

2.2 Käytön turvaohjeet

! **Varoitus!** Jos näitä ohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla kuolema tai vammautuminen.

! **Varoitus!** Älä anna alle 3-vuotiaille lapsille valurautapadassa valmistettua ruokaa, joka sisältää happamia ainesosia.

- Lue varoitusmerkinnät ja noudata niitä ennen käyttöä.
- Älä käytä tuotetta, jos olet väsynyt, sairastunut tai päihtynyt. Nämä seikat heikentävät näkökykyäsi, valppauttasi, koordinaatiokykyäsi ja harkintakykyäsi.
- Älä anna lasten tai sellaisten henkilöiden, jotka eivät hallitse tuotteen käyttöä, käyttää sitä.
- Älä käytä tuotetta, jos se on vahingoittunut.
- Älä tee tuotteeseen muutoksia.
- Käytä tuotetta vain käyttötarkoituksensa mukaisesti.

3 Käyttö

3.1 Tuotteen suojauskäsittely

Valurautatuotteiden suojauskäsittely ehkäisee ruostumista ja luo luonnollisen, tarttumattoman pinnan.

Mitä enemmän kokaat, sitä paremmaksi pinta tulee.

- Voimakkaasti happamat ruoat, kuten sitruuna tai tomaatit, voivat aiheuttaa raudan ja mangaanin saostumista kypsennyksen aikana. Tämä voi aiheuttaa ruoan värimuutoksia tai antaa sille metallisen maun, mutta se ei ole haitallista normaalikäytössä.

! **Varoitus!** Tuotteesta tulee erittäin kuuma. Älä koske kuumiin pintoihin.

! **Huomio!** Älä käytä liikaa öljyä. Liian suuri öljymäärä voi muodostaa tahmean, epätasaisen pinnan. Poista aina tarpeeton öljy ennen suojauskäsittelyä.

! **Huomio!** Käsittele tuote aina hyvin ilmastoidussa tilassa. Kytke poistotuuletin päälle, avaa ikkunat tai ohjaa savu pois kannettavalla tuulettimella.

Huom. Vahvemman käsittelyn saamiseksi levitä öljyä ja lämmitä 2-3 kertaa.

Huom. Käytä korkean savupisteen öljyä, esimerkiksi rypsi- tai kasviöljyä.

3.1.1 Tuotteen puhdistaminen ennen suojauskäsittelyä

- 1 Puhdista tuote miedolla puhdistusaineella, käytä sientä tai tiskiharjaa liian tahmeita tahmeita poistamiseen.
- 2 Huuhtelee pata ja kuivaa se kokonaan.
- 3 Levitä erittäin ohut, tasainen kerros ruokaöljyä tuotteen sisä- ja ulkopuolelle. Pyyhi ylimääräinen öljy pois, jotta pintaan ei tule tahmeutta tai öljykertymiä.

3.1.2 Suojauskäsittely uunissa

- 1 Säädä uuni 200-240 °C asteeseen. Aseta alumiinifolioarkki alimmalle ritilälle valumien keräämiseksi.
- 2 Kun uuni on lämmennyt sopivaan lämpötilaan, aseta tuote ylösalaisin uunin keskiritilälle.
- 3 Kuumenna 1 tunti ja anna jäähtyä täysin uunissa.

3.1.3 Suojauskäsittely liedellä

Huom! Tämä menetelmä toimii parhaiten pienille padoille ja uusintakäsittelyille.

1 Laita tuote liedelle ja säädä lämpötila keskikorkeaksi.

2 Anna tuotteen lämmetä 15–20 minuuttia tai kunnes öljy alkaa savuta ja polymeroitua (muuttuu tasaiseksi kerrokseksi).

3 Käännä tuotetta aika ajoin varmistaaksesi tasaisen kuumenemisen.

4 Anna jäähtyä kokonaan liedellä.

4 Tuotteen käyttäminen

! **Huomio!** Älä kypsennä happamia ruokia, kuten tomaatteja, sitruunaa, ennen kuin suojauskäsittely on asettunut, jotta pinta ei vahingoitu.

! **Varoitus!** Älä käytä tuotetta mikroaaltouunissa.

- Siirrä tuotetta lasipinnalla tai keraamiselle keittotasolla nostamalla, älä vedä sitä vaakasuoraan.
- Jotkin ruoka-aineet, kuten kananmuna, voivat tarttua pintaan. Lisää hieman öljyä tai voita, kunnes pintakäsittely on riittävä.
- Valurautatuotteiden ei tarvitse ylittää keskilämpötilaa, kun ne on esilämmitetty oikein.

Huom! Jos sinun on kypsennettävä korkeammissa lämpötiloissa, lämmitä tuote sopivaan lämpötilaan vähitellen ja lisää öljy juuri ennen ruoan lisäämistä, jotta se ei pala tuotteeseen.

5 Säilytys

- Jos tuotetta ei käytetä pitkään aikaan, säilytä sitä puhtaassa ja kuivassa paikassa, lasten ja lemmikkieläinten ulottumattomissa.
- Jos tuotetta pinotaan muiden pannujen kanssa, laita paperipyyhe astioiden väliin suojaamaan pintaa.

6 Ylläpito

Huom! Pese tuote vain käsin ja kuivaa se välittömästi.

Huomaa! Älä käytä astianpesuainetta tai teräsvillaa, jotta pinta ei vahingoitu.

- Jos tuote ruostuu, hankaa sitä teräsvillalla, pese ja käsittele se uudelleen. Katso lisätietoja kohdasta "[3.1 Tuotteen suojauskäsittely](#)" sivulla 15.
- Älä pese tuotetta astianpesukoneessa, sillä se vahingoittaa pintaa.

6.1 Tuotteen puhdistaminen

Huomaa! Puhdista tuote heti käytön jälkeen, kun se on vielä lämmin, mutta ei kuuma.

Huomaa! Levitä tuotteen pinnalle hieman kasviöljyä jokaisen pesun jälkeen.

1 Pese tuote lämpimällä vedellä ruokajäämien poistamiseksi.

2 Käytä pehmeää sientä tai harjaa ja hankaa tuotetta varovasti.

Huom! Jos ruoka on juuttunut, ripotele päälle kosher-suolaa ja hankaa pehmeällä sienellä. Suola irrottaa lian vahingoittamatta pintaa.

3 Kuivaa tuote välittömästi puhtaalla liinalla tai paperipyyhkeellä ruostumisen estämiseksi.

Huom! Varmistaaksesi, että tuote on täysin kuiva, kuumenna sitä liedellä miedolla lämmöllä muutaman minuutin ajan.

4 Levitä tuotteen pinnalle ohut kerros kasviöljyä liinalla tai paperipyyhkeellä.

7 Hävittäminen

- Varmista, että hävität tuotteen paikallisten määräysten mukaisesti. Älä polta tuotetta.

8 Tekniset tiedot



Ominaisuudet	Arvo
Tilavuus	6,3 L
Mitat (P x L x K)	33 x 26 x 12 cm
Paino	6,5 kg

1 Introduction

1.1 Le produit

Le produit est une casserole en fonte qui peut être utilisée sur tous les types de plaques de cuisson.

1.2 Symboles

	Lisez attentivement le mode d'emploi et veillez à bien en comprendre les instructions avant d'utiliser le produit. Conservez le mode d'emploi pour toute référence ultérieure.
	Les produits mis au rebut doivent être recyclés conformément à la réglementation en vigueur.

2 Sécurité

2.1 Définitions relatives à la sécurité

⚠ Avertissement ! Le non-respect de ces instructions induit un risque de mort ou de blessure.

⚠ Attention ! Le non-respect des présentes instructions induit un risque d'endommagement du produit, de tout autre matériel ou de la zone adjacente.

Remarque ! Informations nécessaires dans une situation donnée.

2.2 Consignes de sécurité pour le fonctionnement

⚠ Attention ! Le non-respect de ces instructions induit un risque de mort ou de blessure.

⚠ Attention ! Par précaution, ne donnez pas aux enfants de moins de 3 ans des aliments contenant des ingrédients acides cuits dans une casserole en fonte.

- Veuillez lire et respecter les instructions d'avertissement avant l'utilisation.
- N'utilisez pas le produit si vous êtes fatigué(e), malade ou en état d'ébriété. Cela diminuera votre vision, votre vigilance, votre coordination et votre jugement.
- Ne laissez pas des enfants ou des personnes utiliser le produit sans en avoir une connaissance adéquate.
- N'utilisez pas le produit s'il est endommagé.
- N'apportez aucune modification au produit.
- Utilisez le produit uniquement pour sa fonction spécifiée.

3 Utilisation

3.1 Pour culotter le produit

Le culottage des produits en fonte les protège de la rouille et crée une surface naturelle et antiadhésive. Plus vous cuisinez, mieux c'est.

- Les aliments fortement acides, par exemple le citron ou les tomates, peuvent provoquer des précipitations de fer et de manganèse pendant la cuisson. Cela peut décolorer les aliments ou leur donner un goût métallique, mais cela n'est pas nocif lors d'une utilisation normale.

⚠ Avertissement ! Le produit deviendra très chaud. Ne touchez pas les surfaces chaudes.

⚠ Attention ! N'appliquez pas trop d'huile. Trop d'huile peut créer une surface collante et inégale. Retirez toujours l'huile indésirable avant le culottage.

⚠ Attention ! Culotez toujours le produit dans un endroit bien ventilé. Allumez les ventilateurs d'extraction, ouvrez les fenêtres ou utilisez un ventilateur portable pour évacuer la fumée.

Remarque ! Pour une couche de culottage plus épaisse, répétez le processus d'application d'huile et de chauffage 2 à 3 fois.

Remarque ! Utilisez de l'huile à point de fumée élevé, par exemple de l'huile de canola ou de l'huile végétale.

3.1.1 Pour nettoyer le produit avant le culottage

- 1 Nettoyez le produit avec un savon doux, utilisez une éponge ou une brosse à récurer pour enlever les débris ou le revêtement d'usine.
- 2 Rincez abondamment et séchez-le complètement.
- 3 Appliquez une couche très fine et uniforme d'huile de cuisson à l'intérieur et à l'extérieur du produit. Essuyez l'excès d'huile pour éviter l'adhérence ou l'accumulation.

3.1.2 Pour culotter au four

- 1 Réglez le four à 200-240 °C. Placez une feuille de papier d'aluminium sur le panier inférieur pour récupérer les gouttes.
- 2 Lorsque le four a atteint la température applicable, placez le produit à l'envers sur la grille du milieu du four.
- 3 Faites-le cuire pendant 1 heure et laissez-le refroidir complètement au four.

3.1.3 Pour culotter sur une cuisinière

Remarque ! Cette méthode fonctionne mieux pour les petits pots ou les retouches rapides.

- 1 Mettez le produit sur la cuisinière et réglez la température à feu moyen-élevé.
- 2 Laissez le produit chauffer pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que l'huile commence à fumer et à polymériser (se transforme en une couche lisse).
- 3 Retournez le produit de temps en temps pour assurer une chaleur uniforme.
- 4 Laissez-le refroidir complètement sur la cuisinière.

4 Pour utiliser le produit

⚠ Attention ! Ne faites pas cuire d'aliments acides, par exemple des tomates, du citron jusqu'à ce que le culottage soit pris pour éviter de l'endommager.

⚠ Attention ! N'utilisez pas le produit au micro-ondes.

- Sur les plaques de cuisson en verre ou en céramique, soulevez le produit, ne le déplacez pas horizontalement.
- Certains aliments peuvent coller, par exemple les œufs. Mettez un peu d'huile ou de beurre jusqu'à ce que le culottage soit suffisant.
- Les produits en fonte n'ont pas besoin de dépasser un réglage de chaleur moyenne lorsqu'ils sont correctement préchauffés.

Remarque ! Si vous devez cuisiner à des températures plus élevées, chauffez progressivement le produit à la température applicable et ajoutez l'huile juste avant l'ajout de l'aliment pour éviter qu'il ne se brûle dans le produit.

5 Stockage

- Si le produit n'est pas utilisé pendant une période prolongée, rangez-le dans un endroit propre et sec, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Si le produit doit être empilé avec d'autres casseroles, mettez une serviette en papier entre elles pour protéger la surface.

6 Maintenance

Remarque ! Lavez le produit uniquement à la main et séchez-le immédiatement.

Remarque ! N'utilisez pas de savon à vaisselle ou de laine d'acier, pour éviter d'endommager le culottage.

- Si le produit rouille, frottez-le avec de la laine d'acier, lavez-le et culottez-le à nouveau. Voir "[3.1 Pour culotter le produit](#)" à la page 17.
- Ne nettoyez pas le produit au lave-vaisselle, car cela endommagerait le culottage.

6.1 Pour nettoyer le produit

Remarque ! Nettoyez le produit immédiatement après utilisation, pendant qu'il est encore chaud mais pas brûlant.

Remarque ! Mettez une légère couche d'huile végétale après chaque lavage.

- 1 Lavez le produit à l'eau tiède pour enlever les débris alimentaires.
- 2 Utilisez une éponge douce ou une brosse pour frotter doucement le produit.

Remarque ! Si de la nourriture reste coincée, saupoudrez de sel kasher et frottez avec une éponge douce. Le sel soulèvera les débris sans que le culottage ne soit endommagé.

- 3 Séchez immédiatement le produit avec une serviette propre ou des serviettes en papier pour éviter la rouille.

Remarque ! Pour vous assurer que le produit est complètement sec, chauffez-le sur la cuisinière à feu doux pendant quelques minutes.

- 4 À l'aide d'un chiffon ou d'une serviette en papier, appliquez une fine couche d'huile végétale sur le produit.

7 Mise au rebut

- Veillez à respecter la réglementation locale quand vous mettez le produit au rebut. Ne brûlez pas le produit.

8 Données techniques

Spécifications	Valeur
Volume	6,3 L
Dimensions (LxIxH)	33 x 26 x 12 cm
Poids	6,5 kg

1 Inleiding

1.1 Het product

Het product is een gietijzeren pan die op alle soorten kookplaten kan worden gebruikt.

1.2 Symbolen

	Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en zorg ervoor dat u de instructies begrijpt voordat u het product gebruikt. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
	Een afgedankt product moet worden gerecycled volgens de huidige regelgeving.

2 Veiligheid

2.1 Definities van veiligheid

! Waarschuwing! Als u zich niet aan deze voorschriften houdt, kan dat leiden tot (dodelijk) letsel.

! Voorzichtig! Als u zich niet aan deze voorschriften houdt, kan dat leiden tot schade aan het product, overige materialen of de nabije omgeving.

Let op! Informatie die in bepaalde situaties noodzakelijk is.

2.2 Veiligheidsvoorschriften voor gebruik

! Waarschuwing. Als u zich niet aan deze voorschriften houdt, kan dat leiden tot (dodelijk) letsel.

! Waarschuwing. Geef kinderen jonger dan 3 jaar uit voorzorg geen voedsel met zure ingrediënten dat in een gietijzeren pan is gekookt.

- Lees en volg de waarschuwingsinstructies voor gebruik.
- Gebruik het product niet als u moe, ziek of onder invloed bent. Dat vermindert uw gezichtsvermogen, alertheid en coördinatie- en beoordelingsvermogen.
- Laat het product niet gebruiken door kinderen of personen die het product niet kennen.
- Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Breng geen wijzigingen aan in het product.
- Gebruik het product alleen voor de beoogde functie.

3 Gebruik

3.1 Het product inbranden

Het inbranden van gietijzeren producten beschermt ze tegen roest en zorgt voor een natuurlijk, antikleefoppervlak. Hoe meer je kookt, hoe beter het wordt.

- Sterk zuur voedsel, zoals citroen of tomaten, kan ijzer en mangaan doen neerslaan tijdens het koken. Hierdoor kan het voedsel verkleuren of een metaalsmaak krijgen, maar dit is niet schadelijk bij normaal gebruik.

! Waarschuwing! Het product wordt erg heet. Raak geen hete oppervlakken aan.

! Voorzichtig! Gebruik niet te veel olie. Te veel olie kan een plakkerig, ongelijk oppervlak creëren. Verwijder altijd de ongewenste olie voor het inbranden.

! Voorzichtig! Zorg ervoor dat het product in een goed geventileerde ruimte wordt ingebrand. Zet de afzuigkap aan, open ramen of gebruik een draagbare ventilator om de rook weg te leiden.

Let op! Voor een sterkere inbranding voer je het proces van olie aanbrengen en verhitten 2-3 keer uit.

Let op! Gebruik olie met een hoog rookpunt, zoals koolzaadolie of plantaardige olie.

3.1.1 Het product reinigen voor het inbranden

- 1 Reinig het product met een milde zeep, gebruik een spons of een borstel om vuil of fabriekscotting te verwijderen.
- 2 Spoel het volledig af en droog het volledig.
- 3 Breng een zeer dunne, gelijkmatige laag bakolie aan op de binnen- en buitenkant van het product. Veeg overtollige olie weg om kleverigheid of plassen te voorkomen.

3.1.2 Inbranden in de oven

- 1 Verwarm de oven voor op 200–240°C. Leg een vel aluminiumfolie op het onderste rek om druppels op te vangen.
- 2 Wanneer de oven op temperatuur is, legt u het product ondersteboven op het middelste rek van de oven.
- 3 Bak 1 uur en laat volledig afkoelen in de oven.

3.1.3 Inbranden op het fornuis

Let op! Deze methode werkt het beste voor kleinere pannen of snel opfrissen.

- 1 Zet het product op middelhoog vuur op het fornuis.
- 2 Laat het product 15-20 minuten verwarmen of tot de olie begint te roken en polymeriseren (verandert in een gladde laag).
- 3 Draai het product af en toe voor een gelijkmatige verhitting.
- 4 Laat het volledig afkoelen op het fornuis.

4 Het product gebruiken

⚠ Voorzichtig! Kook zuur voedsel, zoals tomaten en citroen, pas nadat de pan goed is ingebrand, om beschadiging van de ingebrande laag te voorkomen.

⚠ Waarschuwing! Gebruik het product niet in de magnetron.

- Op glazen of keramische kookplaten moet u het product optillen, niet horizontaal verplaatsen.
- Sommig eten kan blijven plakken, bijvoorbeeld eieren. Doe er een beetje olie of boter in tot het inbranden voldoende is opgebouwd.
- Gietijzeren producten hoeven niet hoger dan middelhoog vuur te komen als ze goed zijn voorverwarmd.

Let op! Als u op hogere temperaturen moet koken, verwarm het product dan geleidelijk tot de gewenste temperatuur en voeg de olie toe vlak voordat het voedsel wordt toegevoegd om te voorkomen dat de olie in het product inbrandt.

5 Opbergen

- Als het product gedurende lange tijd niet wordt gebruikt, bewaar het dan in een schoon en droog gebied waar kinderen en huisdieren geen toegang hebben.
- Als het product gestapeld wordt met andere pannen, leg er dan een papieren handdoek tussen om het oppervlak te beschermen.

6 Onderhoud

Let op! Was het product alleen met de hand en droog het onmiddellijk af.

Let op! Gebruik geen afwasmiddel of staalwol, om schade aan de ingebrande laag te voorkomen.

- Als het product roest, schuurt u het met staalwol, was het vervolgens af en brand het opnieuw in. Zie '[3.1 Het product inbranden](#)' op pagina 19.
- Reinig het product niet in de vaatwasser, want dat beschadigt de ingebrande laag.

6.1 Het product schoonmaken

Let op! Reinig het product onmiddellijk na gebruik, terwijl het nog warm maar niet heet is.

Let op! Breng na elke afwasbeurt een dun laagje plantaardige olie aan.

- 1 Was het product af met warm water om voedselresten te verwijderen.
- 2 Gebruik een zachte spons of borstel om het product voorzichtig te schrobben.

Let op! Als er voedsel aangekoekt is, bestrooi u het met keukenzout en schrobt u het met een zachte spons. Het zout verwijdert vuil zonder dat de ingebrande laag beschadigd raakt.

- 3 Droog het product onmiddellijk af met een schone handdoek of keukenpapier om roestvorming te voorkomen.

Opmerking! Om er zeker van te zijn dat het product volledig droog is, kunt u het enkele minuten op laag vuur op het fornuis verwarmen.

- 4 Gebruik een doek of papieren handdoek om een dunne laag plantaardige olie op het product aan te brengen.

7 Afvoeren

- Volg de lokale voorschriften wanneer u het product afvoert. Verbrand het product niet.

8 Technische gegevens

Specificatie	Waarde
Volume	6,3L
Afmetingen (LxBxH)	33 x 26 x 12 cm
Gewicht	6,5 kg

Menuett®

www.jula.com