

Menuett®



016314



SV GJUTJÄRNSGRYTA

Bruksanvisning i original

NO STØPEJERNSGRYTE

Bruksanvisning (Oversettelse av original bruksanvisning)

PL GARNEK ŻELIWNY

Instrukcja obsługi (Tłumaczenie oryginalnej instrukcji)

EN CAST-IRON POT

Operating instructions (Translation of the original instructions)

DE GUSSEISENTOPF

Gebrauchsanweisung (Übersetzung der Original-Gebrauchsanweisung)

FI VALURAUTAPATA

Käyttöohje (Käännös alkuperäisestä käyttöohjeesta)

FR FAITOUT EN FONTE

Mode d'emploi (Traduction du mode d'emploi original)

NL GIETIJZEREN PAN

Gebruiksaanwijzing (Nederlandse vertaling)
(Vertaling van originele gebruiksaanwijzing)

Viktigt! Läs bruksanvisningen noggrant innan användning. Spara den för framtida behov. Rätten till ändringar förbehålles. För senaste version av bruksanvisningen se www.jula.com

Viktig! Les bruksanvisningen nøye før bruk. Ta vare på den for fremtidig bruk. Med forbehold om endringer. Nyeste versjon av bruksanvisningen finner du på www.jula.com

Ważny! Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi!. Zachowaj ją na przyszłość. Z zastrzeżeniem prawa do zmian. Najnowsza wersja instrukcji obsługi znajduje się na www.jula.com

Important! Read the user instructions carefully before use. Save them for future reference. Jula reserves the right to make changes. For latest version of operating instructions, see www.jula.com

Wichtig! Die Bedienungsanleitung vor der Verwendung bitte sorgfältig durchlesen. Für die zukünftige Verwendung aufbewahren. Änderungen vorbehalten. Die aktuellste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf www.jula.com

Tärkeää! Lue käyttöohje huolella ennen käyttöä. Säilytä se myöhempää käyttöä varten. Pidätämme oikeuden muutoksiin. Katso käyttöohjeiden uusien versio täältä: www.jula.com

Important ! Lisez attentivement le mode d'emploi avant la mise en service. Conservez-le pour pouvoir le consulter ultérieurement. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications. Pour la dernière version du manuel utilisateur, voir www.jula.com

Belangrijk! Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik. Wijzigingen voorbehouden. Voor de nieuwste versie van de gebruiksaanwijzing, zie www.jula.com

SÄKERHETSANVISNINGAR

OBS!

Om starkt sura maträtter tillagas i gjutjärns gryta, t.ex. med citron eller tomater sker en utfällning av järn och mangan. Detta kan orsaka att maträtten missfärgas eller tar smak av metallerna men är inte skadligt vid normal användning. Regelbunden inoljning av gjutjärns grytan samt rätt rengöring (utan rengöringsmedel, bara med hett vatten, eventuellt med torrt salt för att ta bort matrester eller missfärgningar) minskar kraftigt utfällningen. Som försiktighetsprincip rekommenderar vi att undvika att ge barn under tre år mat med sura ingredienser som kokats i gjutjärns grytan.

SIKKERHETSANVISNINGER**MERK!**

Hvis man tilbereder svært sure matretter i en støpejernsgryte, f.eks. med sitron eller tomater, kan den avgi jern og mangan. Dette kan forårsake at matretten misfarges eller tar smak av metallene, men er ikke skadelig ved normal bruk. Regelmessig innoljing av støpejernsgryten og riktig rengjøring (uten rengjøringsmiddel, kun med varmt vann, eventuelt med tørt salt for å fjerne matrester eller misfarginger) reduserer mengden avgitte metaller kraftig. For å være på den sikre siden, anbefaler vi at barn under tre år ikke får mat med sure ingredienser som er kokt i støpejernsgryten.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

UWAGA!

Jeśli w garnku żeliwnym są przygotowywane bardzo kwaśne potrawy, na przykład zawierające cytrynę lub pomidory, wytrącają się żelazo i mangan. Może to spowodować zmianę barwy potrawy lub przejęcie smaku metali, ale nie jest szkodliwe w przypadku normalnego użytkowania. Regularne pokrywanie garnka olejem i odpowiednie czyszczenie (bez stosowania środków czyszczących, a jedynie gorącej wody, ewentualnie suchej soli do usuwania resztek jedzenia lub przebarwień) znacząco ograniczają wytrącanie. Dla ostrożności odradzamy podawanie dzieciom w wieku poniżej trzech lat pożywienia zawierającego kwaśne składniki ugotowane w garnku żeliwnym.

SAFETY INSTRUCTIONS**NOTE:**

If strongly acidic food is cooked in the cast-iron pot, for example with lemon or tomatoes, this can precipitate iron and manganese. This can cause the food to be discoloured or give it a metallic taste, but is not harmful during normal use. Regular oiling of the cast-iron pot and proper cleaning (without detergent, just hot water, with dry salt to remove scraps or discolouring) considerably reduces precipitation. It is recommended as a precautionary measure to avoid giving children less than three years old food with acidic ingredients cooked in the cast-iron pot.

SICHERHEITSHINWEISE

ACHTUNG!

Wenn im Gusseisentopf sehr saure Gerichte zubereitet werden, z. B. mit Zitronen oder Tomaten, kann es zu einer Ausfällung von Eisen und Mangan kommen. Dies kann dazu führen, dass sich das Gericht etwas verfärbt oder einen leichten Metallgeschmack annimmt, ist bei normaler Verwendung aber harmlos. Das richtige Reinigen (nur mit heißem Wasser, ohne Reinigungsmittel, ggf. mit trockenem Salz zum Entfernen von Speiseresten oder Verfärbungen) und regelmäßige Einölen reduziert eine solche Ausfällung erheblich. Als Vorsichtsmaßnahme empfehlen wir, Kindern unter drei Jahren keine Speisen mit sauren Zutaten zu reichen, die in einem Gusseisentopf zubereitet wurden.

TURVALLISUUSOHJEET

HUOM!

Jos valurautapadassa keitetään erittäin happamia ruokia, esim. sitruunan tai tomaattien kanssa, rauta ja mangaani saostuvat. Tämä voi aiheuttaa värimuutoksia ruokaan tai metallien makua, mutta se ei ole haitallista normaalikäytössä. Valurautapatojen säännöllinen öljyäminen ja asianmukainen puhdistus (ilman pesuaineita, vain kuumalla vedellä, mahdollisesti kuivasuolalla ruokajäämien tai värjäytymien poistamiseksi) vähentää huomattavasti saostumista. Varovaisuusperiaatteena suosittelemme, että alle kolmevuotiaille lapsille ei anneta valurautapannussa keitettyjä happamia ainesosia sisältäviä ruokia.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

REMARQUE !

En cas de cuisson de plats fortement acides dans un faitout en fonte, par exemple avec du citron ou des tomates, le fer et le manganèse précipitent. Cela peut induire une décoloration ou apporter un goût métallique aux aliments, sans que ce ne soit nocif dans le cadre d'une utilisation normale. Il convient d'huiler régulièrement le faitout en fonte et de bien le nettoyer (sans détergent, uniquement à l'eau chaude, éventuellement avec du sel sec pour éliminer les résidus alimentaires ou toute décoloration) afin de réduire considérablement la précipitation. Par mesure de précaution, nous recommandons d'éviter de donner des plats à base d'ingrédients acides cuisinés dans le faitout en fonte à des enfants de moins de trois ans.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LET OP!

Als er sterk zure gerechten worden bereid in een gietijzeren pan, bijv. met citroen of tomaten, kan ijzer en mangaan worden afgegeven. Dat kan ervoor zorgen dat het gerecht verkleurt of de smaak van deze metalen krijgt, maar is niet schadelijk bij normaal gebruik. De gietijzeren pan regelmatig invetten met olie en de juiste reiniging (zonder reinigingsmiddelen, alleen met heet water en eventueel met droog zout om etensresten of verkleuringen te verwijderen) helpt om deze afgifte te voorkomen. Voorzichtigheidshalve wordt aanbevolen om kinderen onder de drie jaar zo min mogelijke eten met zure ingrediënten te geven dat is bereid in een gietijzeren pan.

