Willkommen
Bienvenue
Benvenuti

Sie sind anspruchsvoll und kaufen Qualität – Qualität von LANDI. Dieses Produkt ist bei richtiger Anwendung absolut sicher und haltbar. Ein zuverlässiger Gebrauch ist aber nur möglich, wenn Sie diese Bedienungsanleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und danach handeln. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung und die Originalverpackung zum späteren Nachschlagen oder zur Weitergabe dieses Produktes auf. Wir wollen, dass Sie sich auch in Zukunft für Geräte und Produkte von LANDI entscheiden werden.

Vous êtes exigeant et achetez des produits de qualité – la qualité signée LANDI. Ce produit est absolument sûr et durable s'il est utilisé correctement. Une utilisation fiable n'est toutefois possible que si vous lisez attentivement cette notice d'utilisation et ses consignes de sécurité et si vous agissez en les respectant. Conservez cette notice d'utilisation pour la consulter ultérieurement, ainsi que l'emballage d'origine en cas de transmission de ce produit. Nous voulons que votre choix continue de se porter à l'avenir sur les appareils et produits LANDI.

Siete molto esigenti ed acquistate solo prodotti di qualità: la qualità offerta dalla LANDI. Questo prodotto è assolutamente sicuro e durevole se usato correttamente. Un utilizzo affidabile è comunque possibile solo se si leggono ed osservano con la dovuta attenzione le presenti istruzioni per l'uso e le avvertenze di sicurezza in esse contenute. Conservare le istruzioni per l'uso e la confezione originale per una successiva consultazione o per l'eventuale cessione di questo prodotto. Ci auguriamo che anche in futuro darete la vostra preferenza agli apparecchi e ai prodotti della LANDI.

Verwendungszweck
Usage prévu
Destinazione d'uso

Das Design des Deckels lässt Gase entweichen, ohne Sauerstoff einzulassen. Dieser Gärtopf aus Steinzeug ist für die langfristige Aufbewahrung von Lebensmitteln unter ökologisch korrekten Bedingungen ohne Konservierungsstoffe konzipiert. Er ist perfekt zum Einlegen von Kohl, Bohnen, Kürbisse, Gurken und viele andere Gemüsesorten. Dieses Steingut hat besondere thermische Eigenschaften, die eine gute Temperaturstabilität im Inneren des Behälters gewährleisten, was den Geschmack des Endprodukts deutlich verbessert.
La forme du couvercle permet un échappement des gaz sans que de l'oxygène ne s'introduisse. Ce pot de fermentation en pierre est conçu pour la conservation longue durée de denrées alimentaires, dans des conditions écologiques correctes et sans agents conservateurs. Il convient parfaitement pour la mise en conserve de choux, de haricots , de citrouilles et de nombreuses autres sortes de légumes. La pierre de ce pot possède des propriétés thermiques spécifiques, qui garantissent une bonne stabilité de la température à l'intérieur du récipient, ce qui améliore le goût du produit final.
Il design del coperchio permette ai gas di fuoriuscire, senza far entrare l'ossigeno. Questo vaso di cottura a fermentazione in gres è concepita per la conservazione a lungo termine degli alimenti in condizioni ecologicamente corrette senza conservanti. È perfetto per marinare cavoli, fagioli, zucche, cetrioli e molti altri tipi di verdura. Questo gres ha proprietà termiche particolari che assicurano una buona stabilità della temperatura all'interno del contenitore, il che migliora notevolmente il gusto del prodotto finale.

Gebrauchen
Utilisation
Uso

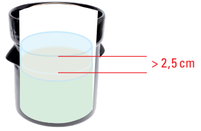
1 Gärtopf/Steine mit Kochwasser sterilisieren
Stériliser le pot de fermentation et les pierres à l'eau bouillante
Sterilizzare il vaso di cottura a fermentazione/la pietra con acqua bollente

2 Zutaten einfüllen
Introduire les ingrédients
Aggiungere gli ingredienti

ℹ Siehe Rezept
Voir recette
Vedere la ricetta

3 Mit Steinen beschweren
Introduire les pierres de pression
Appesantire con le pietre

❗ Saft/Wasser sollte mindestens 2,5 cm oberhalb der Steine sein!
● Le jus/l'eau doit, en hauteur, dépasser d'au moins 2,5 cm les pierres!
Il succo/l'acqua dovrebbe essere almeno 2,5 cm al di sopra delle pietre!



4 Deckel schliessen
Fermer le couvercle
Chiudere il coperchio



5 Gären
Fermenter
Far fermentare



6 Gärtopf/Steine feucht abwischen und trocknen lassen
Essuyer le pot de fermentation et les pierres avec un chiffon humide et les laisser sécher.
Pulire il vaso di cottura a fermentazione/le pietre con un panno umido e lasciar asciugare

❗ Keine Lösungsmittel verwenden
● Ne pas employer de solvants
● Non usare mai soluzioni contenti acidi

Ersatz | Remplacement | Sostituzione



Gärsteine
Pierres de pression
Pietre per il vaso

Art.Nr. 09285.01
80367

5.1 Korrekte Anwendung
Utilisation correcte
Uso corretto

Wasser in die Rille füllen
Introduire de l'eau dans la rainure
Versare l'acqua nella scanalatura

● Der Topf wird so luftdicht verschlossen und der Gärprozess startet.
ℹ Cela garantit une fermeture hermétique du couvercle.
Le processus de fermentation commence.
Il vaso viene così chiuso ermeticamente e inizia il processo di fermentazione.

Gärtopf bei Zimmertemperatur gären lassen
Laisser fermenter le pot à température ambiante
Lasciare il vaso di cottura a fermentazione a fermentare a temperatura ambiente

❗ Regelmässig den Wasserstand kontrollieren/nachgiessen!
Wichtig! - Gärtopf frühstens nach 2 Wochen erstmals öffnen!
● Contrôle régulièrement le niveau d'eau et en remettre si nécessaire.
Important ! - Attendre au moins deux semaines avant d'ouvrir le pot de fermentation !
Controllare regolarmente il livello dell'acqua/abboccare!
Importante! - Aprire il vaso di fermentazione per la prima volta dopo 2 settimane!

2 - 8 Wochen
Semaines
Settimane

ℹ Siehe Rezept
Voir recette
Vedere la ricetta

Gärergebnis erreicht | Résultat de fermentation obtenu | Risultato della fermentazione raggiunto

Gärtopf kühl lagern
Mettre au frais le pot de fermentation
Conservare il vaso di cottura a fermentazione al fresco

● Gärgut kann nun über Monate portionsweise genossen werden.
ℹ Vous allez maintenant pouvoir profiter pendant des mois, portion par portion, du produit fermenté.
I cibi fermentati possono ora essere gustati a porzioni per mesi

Technische Daten
Caractéristiques
Specifiche

Inhalt Contenu Contenuto	10 l
Gewicht (ohne Steine) Poids (sans pierres) Peso (senza le pietre)	5,5 kg
Höhe Hauteur Altezza	33 cm
Durchmesser Diamètre Diametro	26 cm

5 Jahre Garantie für Gerät
5 ans garantie sur l'appareil
5 anni garanzia per l'apparecchio

Die Garantie beginnt mit dem Kauf eines Artikels und endet entsprechend dem Datums-Andruck auf dem Kassenbeleg nach 5 Jahren. Dieser Garantieanspruch wird auch dann beibehalten, wenn ein Gerät in diesem Zeitraum durch ein Neues ersetzt wurde. Ausgenommen Verschleissteile.

La garantie prend effet le jour de l'achat d'un article et expire 5 ans après la date imprimée sur le ticket de caisse. Si un appareil est remplacé par un neuf durant ce délai, vous conservez votre droit de garantie. Les pièces d'usure ne sont pas couvertes par la garantie.

La garanzia decorre dall'acquisto di un articolo e decade dopo 5 anni dalla data stampata sullo scontrino. Il diritto alla garanzia viene mantenuto anche se, in questo stesso periodo, un apparecchio è stato sostituito con uno nuovo. Eccetto le parti usurate.

Vertrieb
Distribution
Distribuzione

LANDI Schweiz AG
Schulriederstrasse 5
CH-3293 Dotzigen
www.landi.ch

Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Istruzioni di sicurezza

Dieses Gerät sollte nicht von Personen (einschl. Kindern) mit beschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen ohne Beaufsichtigung oder vorhergehende Einweisung durch eine für deren Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si une personne responsable de leur sécurité leur a fourni au préalable des directions ou instructions concernant l'usage de l'appareil. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Questo apparecchio non è destinato a persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o intellettive ridotte, o con mancanza d'esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto una supervisione o un'istruzione iniziale sull'uso dell'apparecchio, da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per garantire che non giochino con l'apparecchio.

Wird das Gerät zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für auftretende Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.

Au cas où l'appareil est désaffecté, manié ou réparé d'une manière incorrecte, nous déclinons la responsabilité de dommages éventuels. Dans ce cas, le droit de garantie s'annule.

Nel caso in cui l'apparecchio venga usato a scopi originalmente non previsti, usato o riparato in modo improprio, non è possibile assumere alcuna responsabilità per eventuali danni. In questo caso decade la rivendicazione di garanzia.

Verpackungsmaterial (z.B. Folienbeutel) gehört nicht in Kinderhände.

Ne pas laisser le matériel d'emballage (tel que les sachets en plastiques) entre les mains des enfants.

Materiale d'imballaggio (per esempio buste di plastica) devono stare lontano dai bambini.

Nur originales, von LANDI genehmigtes Zubehör verwenden.

N'utiliser que les accessoires d'origine homologués par LANDI.

Utilizzare solo accessori originali, approvati dalla LANDI.

Gerät ist für die private Verwendung bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung.

Cet appareil est destiné uniquement à un usage privé et non commercial.

L'apparecchio è destinato all'utilizzo privato, non per l'uso commerciale.

Entsorgung/Umweltschutz
Elimination/Protection de l'environnement
Smaltimento/Tutela dell'ambiente

Dieses Gerät nie im Hausmüll entsorgen. Nur offizielle Sammelstellen in der Gemeinde erfragen und nutzen. Bei unkontrolliert entsorgten Geräten können Schadstoffe austreten und die Nahrungsmittelkette, Flora und Fauna vergiften. Ihre Verkaufsstelle ist zur Rücknahme alter Geräte verpflichtet. Wir möchten Sie daher bitten, uns mit Ihrem aktiven Beitrag beim Umweltschutz zu unterstützen und dieses Gerät in Ihrer LANDI zurückzugeben. Die LANDI garantiert die fachgerechte Entsorgung gemäss den Richtlinien des BAFU.

Ne jamais mettre cet appareil au rebut avec des déchets ménagers. Utiliser uniquement des points de collecte officiels de la commune. Dans les appareils éliminés de manière non conforme, des polluants peuvent s'échapper et contaminer la chaîne alimentaire, la flore et la faune. Votre point de vente est obligé de reprendre les appareils usagés. Pour contribuer activement à la protection de l'environnement, nous vous prions de déposer cet appareil auprès de votre LANDI qui assure l'élimination appropriée et conforme aux directives du DFE.

Non smaltire mai quest'apparecchio nei rifiuti domestici. Utilizzare solamente i punti di raccolta ufficiali del comune. Nel caso di apparecchi smaltiti in modo non conforme, potrebbero insorgere sostanze inquinanti che contaminano la catena alimentare, la flora e la fauna. Il vostro punto di vendita è obbligato a riprendere gli apparecchi usati. Vi preghiamo di voler dare un contributo attivo alla tutela dell'ambiente riconsegnando questo utensile al vostro rivenditore LANDI. La società LANDI garantisce uno smaltimento corretto dell'utensile in conformità alle Direttive BAFU.

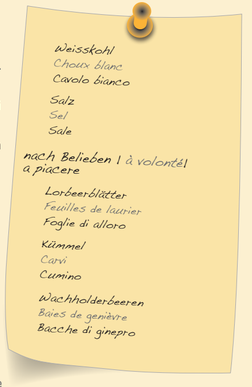
Rezept
Recette
Ricetta



Sauerkraut
Choucroute
Crauti

1. 5 - 8 ganze Weisskohlblätter zur Seite legen. Stunk entfernen und den Weisskohl mit einem Messer fein schneiden oder mit einem Krauthobel zerkleinern. Weisskohl waschen und abtrocknen lassen.
   Mettre de côté 5 à 8 feuilles entières de chou blanc. Ôter le trognon et couper le chou en lamelles avec une lame de couteau ou une râpe à choux. Laver le chou et le laisser sécher.
   Mettere da parte 5 - 8 foglie di cavolo bianco intere. Togliere il gambo e tritare finemente il cavolo bianco con un coltello o sminuzzarlo con un affetta-crauti. Lavare il cavolo bianco e lasciarlo asciugare.

2. Das Verhältnis von Salz zu Weisskohl ist ca. 1 - 1,5%. Bei einer Menge von 1kg Weisskohl werden 10 bis 15g Salz benötigt.
   La proportion de sel requise pour le chou est d'environ 1-1,5%. Pour 1 kg de chou (blanc)il faut environ 10 à 15 g de sel.
   Il rapporto tra sale e cavolo bianco è di circa 1 - 1,5%. Per una quantità di 1 kg di cavolo bianco, sono necessari da 10 a 15 g di sale.



3. Weisskohl und Salz in den Topf geben und mittels kneten und stampfen gut einarbeiten bis der Weisskohl Wasser zieht. Nach Belieben Lorbeerblätter, Kümmel oder Wachholderbeeren hinzufügen.
   Mettre le chou et le sel dans le pot puis bien y pétrir le chou afin qu'il se gorge d'eau. Ajoutez (autant que vous voulez) des feuilles de laurier, du carvi ou des baies de genièvre.
   Aggiungere il cavolo bianco e il sale nel vaso di cottura e impastare e schiacciare finché il cavolo bianco assorbe l'acqua. Aggiungere a piacere foglie di alloro, cumino o bacche di ginepro.

4. Mit beiseite gestellten Kohlblätter beschichten, Gärsteine einlegen.Kohlwassersaft muss den Inhalt gut decken, allenfalls abgekochtes Wasser hinzufügen (bis 2,5 - 7,5cm oberhalb der Steine).
   Recouvrir le tout avec les feuilles de chou mises de côté puis introduire les pierres de fermentation. Le chou doit être bien recouvert par son jus. Si tel n'est pas le cas, ajouter de l'eau bouillante (jusqu'à obtention d'une hauteur de liquide de 2,5 à 7,5 cm au-dessus des pierres.
   Rivestire con le foglie di cavolo messe da parte, inserire le pietre di fermentazione. Il succo d'acqua del cavolo deve coprire bene il contenuto, aggiungere acqua bollita se necessario (a 2,5 - 7,5 cm sopra le pietre).

5. Deckel schliessen und die Rille mit Wasser füllen. Den Gärtopf 2 - 4 Wochen gären lassen. Regelmässig den Wasserrand kontrollieren, allenfalls nachfüllen.
   Mettre le couvercle et remplir la rainure avec de l'eau. Laisser fermenter le contenu du pot pendant 2 à 4 semaines. Contrôler régulièrement le niveau d'eau et en remettre si nécessaire.
   Chiudere il coperchio e riempire la scanalatura con acqua. Lasciare fermentare il vaso di cottura a fermentazione per 2 - 4 settimane. Controllare regolarmente il bordo dell'acqua, riempire se necessario.

PRIMAVISTA

Gebrauchsanweisung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

DE **Gärtopf 10 l**
FR Pot de fermentation 10 l
IT *Vaso di cottura a fermentazione 10 l*



10 Liter Fassungsvermögen.
Capacité de 10 litres.
Capacità 10 litrizione.

Art. Nr. 74136.01
80238