


Willkommen Bienvenue Benvenuti

 Sie sind anspruchsvoll und kaufen Qualität – Qualität von LANDI. Wir haben für Sie ein haltbares und bei richtiger Anwendung absolut sicheres Produkt gebaut. Effektives und weitgehend gefahrloses Arbeiten ist aber nur möglich, wenn Sie diese Bedienungsanleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und danach handeln. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Wir wollen, dass Sie sich auch in Zukunft entscheiden werden für Geräte und Produkte von LANDI.

Vous êtes exigeant et achetez des produits de qualité – la qualité signée LANDI. Nous avons conçu pour vous un produit durable et absolument à condition d'être correctement utilisé. Toutefois, il n'est possible de travailler efficacement et pratiquement sans danger que si vous lisez ce mode d'emploi et les instructions de sécurité qu'il contient et les respectez. Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement. 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. Abbiamo costruito per voi un prodotto duraturo e assolutamente sicuro, se usato correttamente. Per poter lavorare con efficienza e la massima sicurezza è però indispensabile che leggiat e rispettiate queste istruzioni per l'uso, in particolare le istruzioni per la sicurezza in esse contenute. Conservate queste istruzioni per l'uso per poterle consultare anche in seguito. Ci auguriamo che anche in futuro daret 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'introduise. 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 courges 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 Usò

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

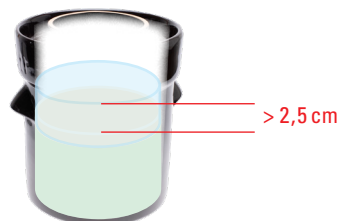
i Siehe Rezept
Voir recette
Vedere la ricetta

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



5.1

Korrekte Anwendung Utilisation correcte Usò corretto



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

i Der Topf wird so luftdicht verschlossen und der Gärprozess startet. 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 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

Gäresultat 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

i Gärgut kann nun über Monate portionsweise genossen werden. 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

Gärtopf
Pot de fermentation
Vaso di cottura a fermentazione

Ersatz | Remplacement | Sostituzione



Gärsteine
Pierres de pression
Pietre per il vaso

Art.Nr. 09285.01
80367

Gärsteine
Pierres de pression
Pietre per il vaso

6



Gärtopf/Steine feucht abwischen und trocken 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 contenenti acidi

Technische Daten Caractéristiques Specifiche

Inhalt Contenu Contenuto	10l	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 5 ans garantie 5 anni garanzia

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. 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. 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.

Vertrieb Distribution Distribuzione

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

Garden Center Plus
I-3, rue F.W. Raiffeisen
L-2411 LUXEMBOURG
Tel.: (+352) 28 38 49 07

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 originale, 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'uso privato, non per l'uso commerciale.



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

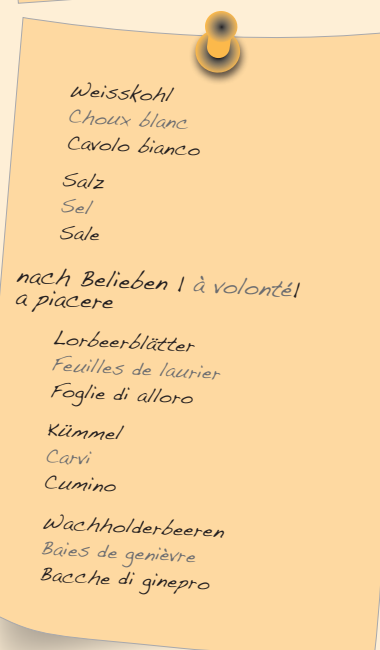
Ausgediente Geräte müssen an den dafür vorgesehenen Recycling-Stellen abgegeben werden. Wir möchten Sie daher bitten, uns mit Ihrem aktiven Beitrag beim Umweltschutz zu unterstützen und dieses Gerät in Ihrer LANDI zurückzugeben. Die LANDI garantiert die fachgerechte Entsorgung gemäss den Richtlinien des BAFU. Les appareils usagés doivent être déposés auprès des centres de recyclage prévus. 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. I prodotti inutili devono essere consegnati a un centro di riciclaggio per un corretto trattamento. 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

- 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.
- 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.



Sauerkraut
Choucroute
Crauti



nach Belieben / à volonté / a piacere

Lorbeerblätter
Feuilles de laurier
Foglie di alloro

Kümmel
Carvi
Cumino

Wacholderbeeren
Baies de genièvre
Bacche di ginepro

- Mit beiseite gestellten Kohlblätter beschichten, Gärsteine einlegen. Kohlwassersaft muss den Inhalt gut decken, allenfalls abgekochtes Wasser hinzufügen (bis 2,5 - 7,5 cm 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).
- 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.

PRIMA VISTA

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



Art. Nr. 74136.01
80238