


Skandika

DE
GB
FR



**Gulaschkanone / Field kitchen /
Four à ragoût**

Art. 60020

Inhalt

- 03** Sicherheitshinweise
- 04** Teileliste
- 06** Montage
- 12** Aufstellen / Bedienung
- 13** Wartung & Reinigung
- 14** Rezeptvorschläge
- 18** Technische Daten / Entsorgung
- 19** Garantiebedingungen



[skandika.com/
service](https://www.skandika.com/service)

FAQ und die Anleitungen zum
Downloaden findest Du auf
unserer Skandika Service Seite.
Für weitere Informationen kannst
Du einfach unsere Website
besuchen www.skandika.com



WICHTIGE INFORMATIONEN

Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanweisung, durch Veränderungen an Teilen oder durch die Verwendung von anderen als den Originalteilen des Herstellers entstehen können.

Die Warnungen, Vorsichtshinweise und Anweisungen in diesem Dokument können nicht alle möglichen Situationen abdecken - daher versteht der Betreiber, dass gesunder Menschenverstand und Vorsicht angewendet werden müssen. Es liegt in Ihrer Verantwortung, diese Anweisungen an jeden Dritten weiterzugeben.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Die Gulaschkanone darf nur für die Zubereitung von Speisen bzw. Getränken unter Beachtung dieser Gebrauchsanweisung verwendet werden. Das Produkt ist nur für den privaten Gebrauch und nicht für die kommerzielle Verwendung geeignet.

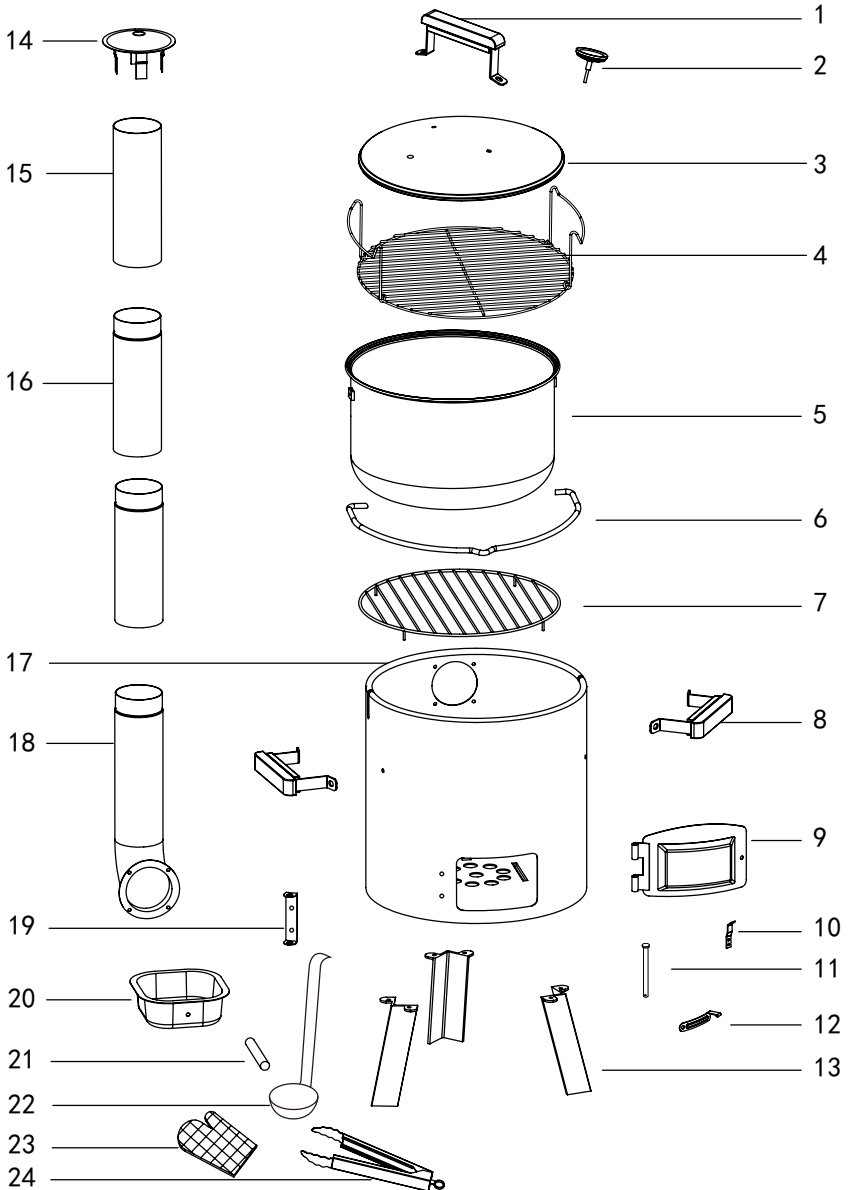
Bevor Sie die Gulaschkanone das erste Mal benutzen, sollte diese ca. 30 Minuten lang aufheizen.

Benutzen Sie den Artikel NIEMALS in Innenräumen, sondern nur im Freien!

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vollständig durch, bevor Sie das Produkt verwenden und bewahren Sie sie für die spätere Verwendung auf. Zur Vermeidung von Sachschäden und Verletzungen ist es erforderlich, alle Hinweise zu beachten und generelle Vorsicht walten zu lassen.
- Prüfen Sie nach dem Auspacken sowie vor jedem Gebrauch, ob der Artikel Schäden aufweist. Im Falle von Schäden benutzen Sie den Artikel bitte nicht und kontaktieren Sie den Kundendienst.
- **Kippgefahr!** Die Gulaschkanone muss während des Zusammenbaus und der Benutzung auf einer stabilen und festen Unterlage stehen.
- **Verbrennungsgefahr!** Der Artikel wird extrem heiß und darf während des Betriebs nicht bewegt werden. Die Aufstellung sollte zudem mindestens 1 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien wie z. B. Markisen, Holzterrassen oder Möbeln erfolgen.
- Dieser Artikel ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden. Dieser Personenkreis muss auf die Gefahren hingewiesen und durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden.
- Lassen Sie die Gulaschkanone niemals unbeaufsichtigt!
- Kinder und Haustiere stets vom heißen Ofen fernhalten!
- Benutzen Sie immer Grillhandschuhe und eine Grillzange, um die Hände zu schützen.
- Benutzen Sie ausschließlich Anzündhilfen, die der europäischen Norm für Anzündhilfen (EN 1860-3) entsprechen und verwenden Sie niemals Benzin, Spiritus oder Alkohol zum Anzünden oder Wiederanzünden. Bei Verwendung ungeeigneter Anzündhilfen kann es zu einer unkontrollierten Hitzeentwicklung durch Verpuffung kommen - **Verletzungsgefahr!**
- Vor der Reinigung sollte der Artikel vollständig abgekühlt sein. Niemals Verdüner oder Entfärber oder chemische Reiniger zum Reinigen verwenden.
- Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen von Kohle oder Briketts.
- Lassen Sie Kinder nicht mit den Verpackungsfolien spielen - **Erstickungsgefahr!**
- Achten Sie darauf, dass Kinder keine Kleinteile in den Mund nehmen. Sie könnten die Teile verschlucken und daran ersticken.





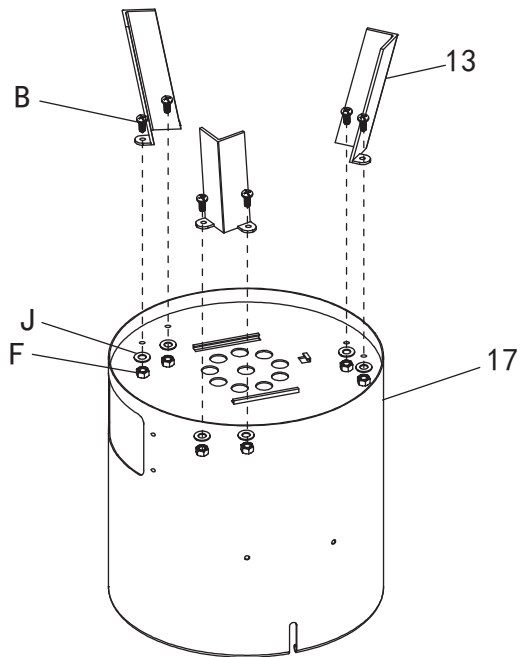
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
M6x12	M5x10	M4x12	M3.5x20	M6	M5	M4	Ø6xØ16	Ø6xØ12	Ø5xØ12	
6x	10x	5x	1x	6x	10x	5x	6x	6x	16x	1x

Nr.	Bezeichnung	Menge
1	Deckelgriff	1
2	Thermometer	1
3	Deckel	1
4	Grillrost ø32,5 cm	1
5	Kochtopf	1
6	Griff für Kochtopf	1
7	Holzkohlerost	1
8	Holzgriffe	2
9	Kesseltür	1
10	Schließblech	1
11	Scharnierbolzen	1
12	Schließhebel	1
13	Standfüße	3
14	Kaminabzugsdeckel	1
15	Kaminabzugsrohr A	1
16	Kaminabzugsrohr B	1
17	Heizkessel	1
18	Verbindungsrohr	1
19	Scharnier	1
20	Ascheauffangkasten	1
21	Griff	1
22	Kelle	1
23	Handschuh	1
24	Grillzange	1

Nr.	Bezeichnung	Menge
A	Schraube M6x12	6
B	Schraube M5x10	10
C	Schraube M4x12	5
D	Schraube M3,5x20	1
E	Mutter M6	6
F	Mutter M5	10
G	Mutter M4	5
H	Unterlegscheibe ø6xø16	6
I	Unterlegscheibe ø6xø12	6
J	Unterlegscheibe ø5xø12	16
K	Klammer	1

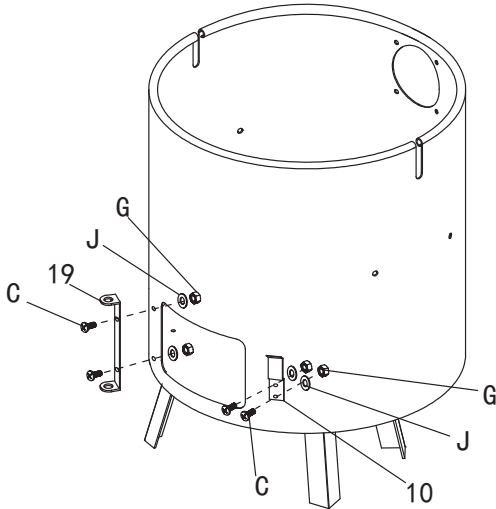
**WICHTIG!**

1. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für die Montage und schaffen Sie eine ebene Arbeitsfläche von ausreichender Größe (ca. 2 m²).
2. Eventuell sind Kleinteile wie z. B. Griffe vormontiert.
3. Achten Sie auf scharfe Kanten an den Blechen und tragen Sie bei der Montage Schutzhandschuhe.
4. Zu Ihrer Sicherheit sollten die Köpfe der Schrauben immer nach außen zeigen, da es sonst zu Verletzungen kommen kann.
5. Ziehen Sie alle Schraubverbindungen erst nach Abschluss fest an, da sonst unerwünschte Materialspannungen auftreten können.

1.

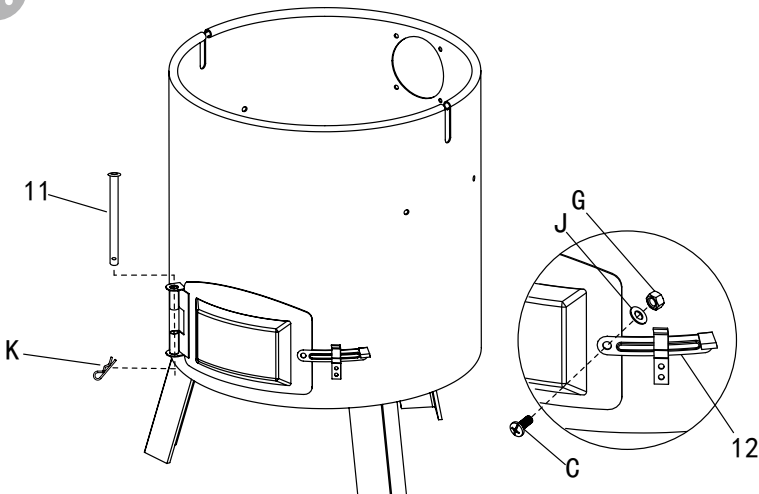
Stellen Sie den Heizkessel (17) auf den Kopf. Schrauben Sie die Standfüße (13) mit den Schrauben M5×10 (B), Unterlegscheiben (J) und Muttern M5 (F) am Heizkessel fest. Drehen Sie den Heizkessel um und stellen Sie ihn auf die Standfüße.

2.



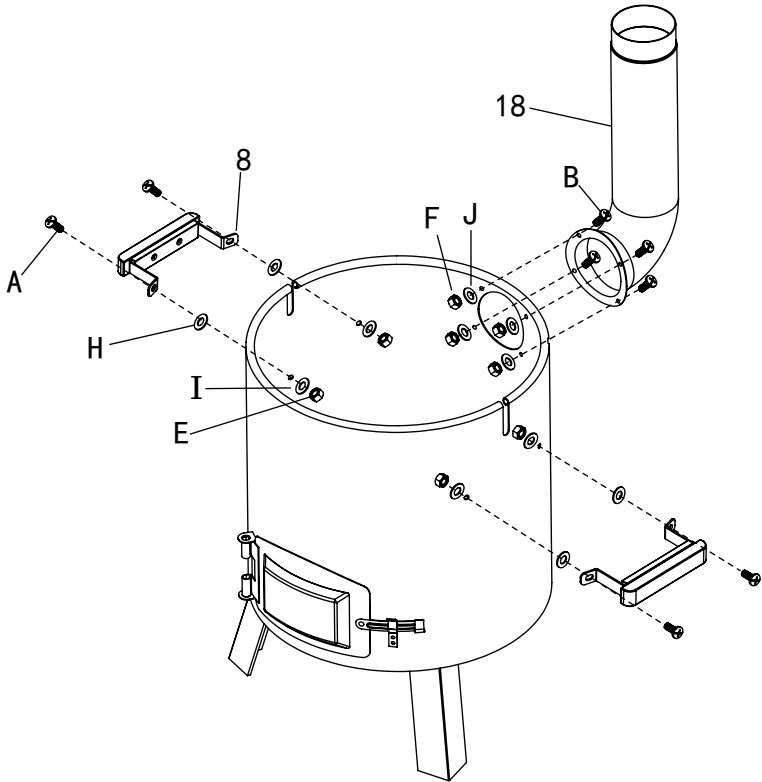
Befestigen Sie das Scharnier (19) am Heizkessel mit den Schrauben M4×12 (C), Unterlegscheiben (J) und Muttern M4 (G). Montieren Sie dann das Schließblech (10) mit den Schrauben M4×12 (C), Unterlegscheiben (J) und Muttern M4 (G) am Heizkessel.

3.



Befestigen Sie den Schließhebel (12) an der Kesseltür (9) mit Hilfe der Schraube M4×12 (C), Unterlegscheibe (J) und Mutter M4 (G). Setzen Sie die Kesseltür in das Scharnier und stecken Sie den Scharnierbolzen (11) von oben in das Scharnier. Sichern Sie den Scharnierbolzen (11) indem Sie die Klammer (K) unten ins Scharnier stecken.

4.



Befestigen Sie die Holzgriffe (8) mit den Schrauben M6×12 (A), Unterlegscheiben $\varnothing 6 \times 16$ (H) und $\varnothing 6 \times 12$ (I) sowie den Muttern M6 (E) am Heizkessel.

Montieren Sie dann das Verbindungsrohr (18) am hinteren Bereich des Heizkessels wie abgebildet mit den Schrauben M5×10 (B), Unterlegscheiben $\varnothing 5$ (J) und Muttern M5 (F).

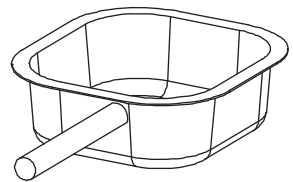
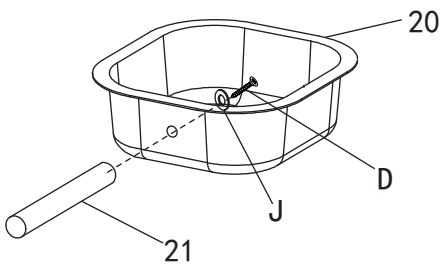
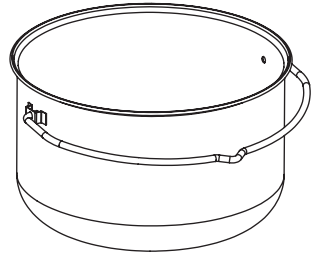
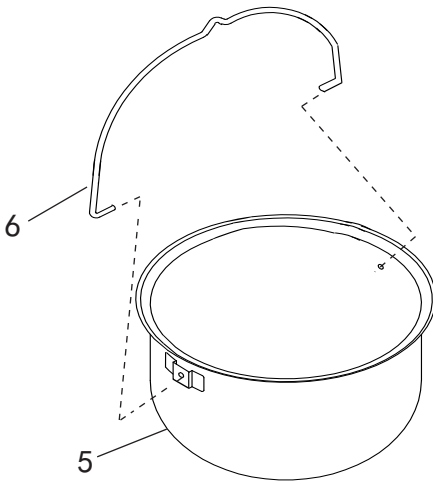
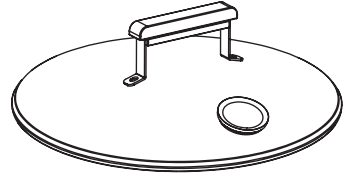
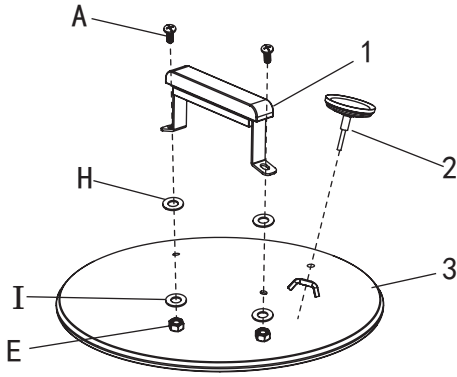
Auf der nächsten Seite wird dargestellt, wie der Deckelgriff (1) und das Thermometer (2) am Deckel (3) sowie der Kochtopfgriff (6) am Kochtopf (5) und der Griff (21) am Ascheauffangkasten (20) befestigt werden.

**WICHTIG!**

Bitte verwenden Sie Ihre Gulaschkanone immer mit dem eingesetzten Ascheauffangkasten (20), um ein Herausfallen von möglicherweise noch heißer Asche zu vermeiden.

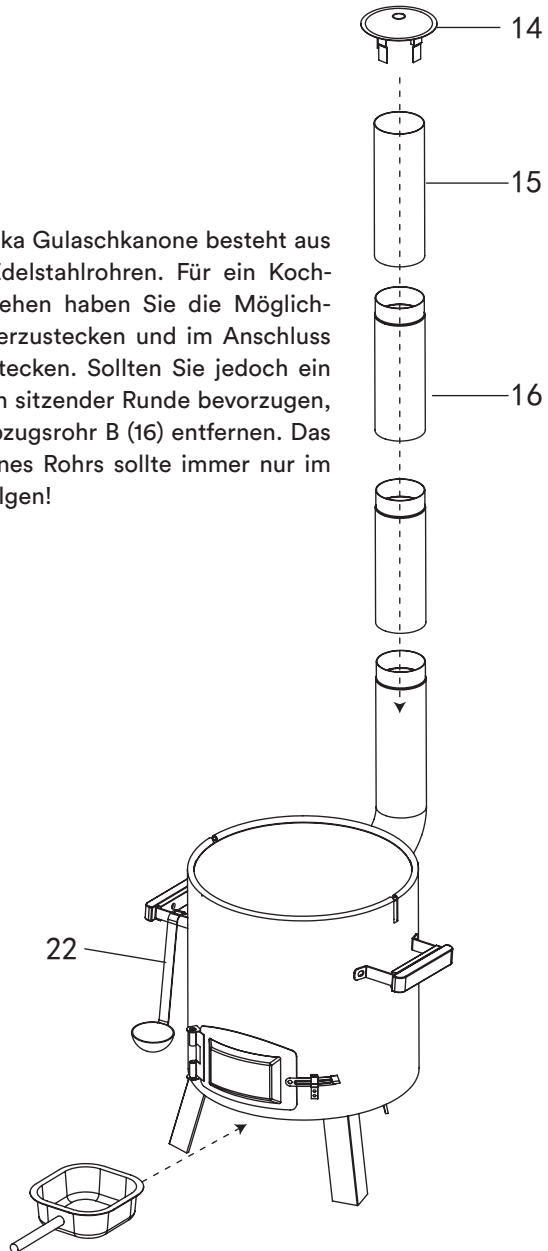
Bitte denken sie daran, den Ascheauffangkasten in regelmäßigen Abständen zu entleeren!

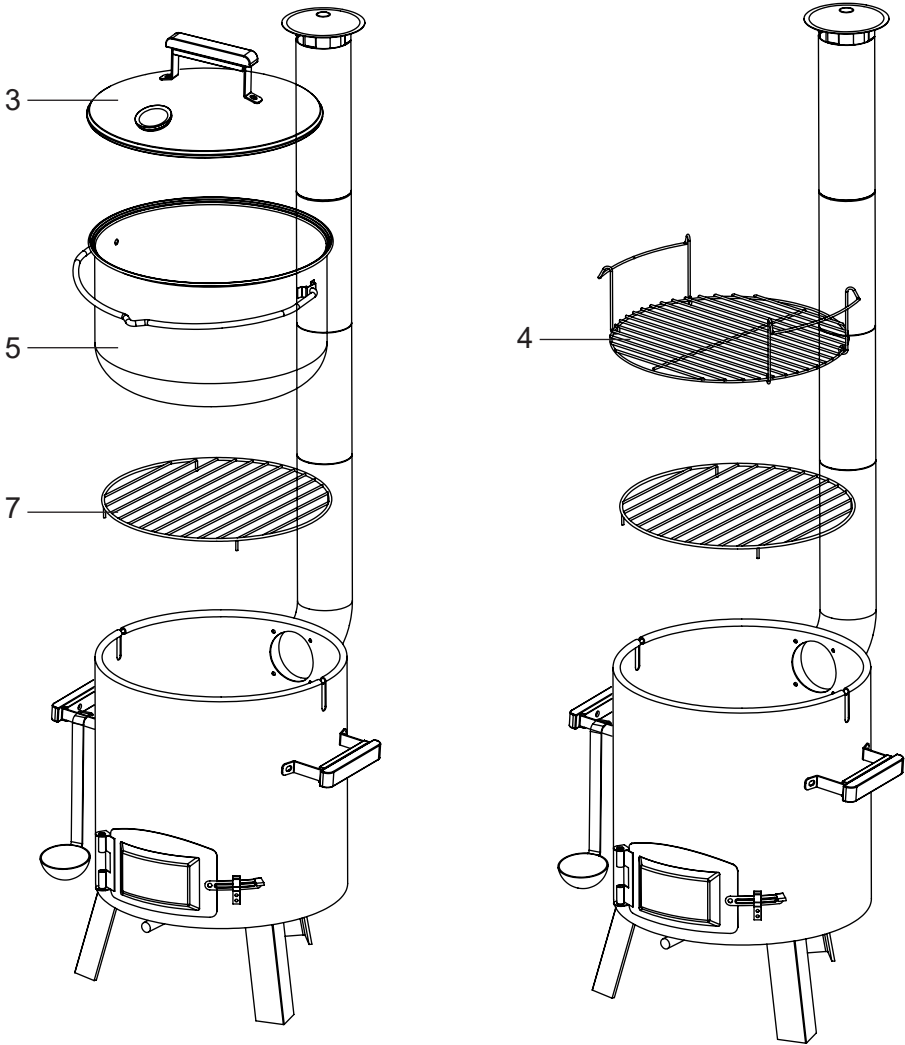
5.



6.

Der Schornstein der Skandika Gulaschkanone besteht aus 4 ineinander gesteckten Edelstahlrohren. Für ein Koch- bzw. Grillvergnügen im Stehen haben Sie die Möglichkeit, alle 4 Rohre ineinanderzustecken und im Anschluss die Abdeckung (14) aufzustecken. Sollten Sie jedoch ein Kochen/Grillen in gemütlich sitzender Runde bevorzugen, so können Sie das Kaminabzugsrohr B (16) entfernen. Das Zufügen bzw. Entfernen eines Rohrs sollte immer nur im kalten Betriebszustand erfolgen!





DE

Wenn Sie mit Ihrer Gulaschkanone ein gemütliches Grillevent starten möchten, so entnehmen Sie bitte den Kochtopf (5) mittels des Henkels, belassen jedoch den Holzkohlerost (7) im Korpus und hängen den Grillrost (4) mittels beider Aufhängungen sicher am Korpus ein. Nun können Sie ihr Grillgut auflegen.

ACHTUNG! Bei Benutzung des Grillrosts (4) sollte der Deckel (3) NICHT verwendet werden!

Im Lieferumfang finden Sie einen Grillhandschuh (23) sowie eine Grillzange (24) mit Arretiermöglichkeit. Für die Zubereitung von Suppen, Eintöpfen oder z. B. Glühwein finden Sie im Lieferumfang eine Kelle (22).



WICHTIG!

- **Beschädigungs- und Verletzungsgefahr!** Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Artikels beeinträchtigen. Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.
- Halten Sie immer ausreichend Abstand zu allen heißen Teilen. Vermeiden Sie weitärmelige Kleidung und verwenden Sie nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen.
- Das Thermometer im Deckel gibt lediglich einen Richtwert an. Der Koch- oder Grillvorgang sollte nie unbeaufsichtigt sein, damit z. B. Speisen nicht zu hoher Temperatur ausgesetzt werden.

AUFSTELLEN / AUFHEIZEN

- Stellen Sie die Gulaschkanone vor dem Gebrauch auf einem ebenen, festen Untergrund im Freien auf.
- Waschen Sie den Kochtopf und Deckel vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser ab.
- Vor dem ersten Kochen / Grillen muss die Gulaschkanone min. 30 Minuten lang aufheizen. Dies ist nötig, um das Innere für den Koch- bzw. Grillvorgang bereit zu machen und außen die hitzebeständige Farbe einzubrennen. Bei weiteren Verwendungen muss dieser Vorgang nicht wiederholt werden.

BEDIENUNG

- Nehmen Sie Kochtopf und Deckel bzw. Grillrost ab und legen Sie 1 - 2 feststoffliche Anzündhilfen in die Mitte des Holzkohlerosts (7). Beachten Sie die Herstellerhinweise auf der Verpackung.
- Schichten Sie maximal 1,2 kg Holzkohle um die Anzündhilfen. Öffnen Sie die Kesseltür (9) und zünden Sie die Anzündhilfen mit einem langen Streichholz durch die geöffnete Kesseltür an.
- Die Luftzufuhr wird mit der Kesseltür geregelt (Kesseltür vollständig geöffnet = hohe Luftzufuhr / Kesseltür nur einen kleinen Spalt geöffnet = geringe Luftzufuhr).
- Sobald die Holzkohle durchgeglüht ist, verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Holzkohlerost (7). Verwenden Sie hierfür ein geeignetes, feuerfestes Werkzeug mit langem, feuerfestem Griff.
- Sie können nun den Kochvorgang (mittels befüllten Kochtopfs) oder den Grillvorgang mit Hilfe des Grillrosts beginnen. Rühren Sie von Zeit zu Zeit die Speisen im Kochtopf mit der mitgelieferten Kelle um, um zu vermeiden, dass sie im Boden des Kochtopfs anbrennen. Grillgut sollte regelmäßig gewendet werden. Rezeptvorschläge finden Sie auf den folgenden Seiten.

- Prüfen Sie von Zeit zu Zeit während der Benutzung, ob noch ausreichend Glut im Heizkessel anliegt. Öffnen Sie hierzu die Kesseltür und legen Sie bei Bedarf Holzkohle durch die geöffnete Kesseltür nach.

WARTUNG & REINIGUNG



Lassen Sie den Artikel vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen!
Kippen Sie die Asche erst aus, wenn der Brennstoff vollständig ausgebrannt und erloschen ist! Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen!

- Lassen Sie den Brennstoff nach dem Kochen ausbrennen.
- Entsorgen Sie die kalte Asche baldmöglichst. Damit vermeiden Sie, dass sich die Asche mit Feuchtigkeit verbindet, was zu Korrosion am Ascheauffangkasten (20) führen kann.
- Kochtopf (5) und Grillrost (4) können Sie mit einem Lappen, Wasser und Geschirrspülmittel oder mit geeigneten Reinigungspads reinigen.
- Bei hartnäckigen Flecken auf emaillierten Teilen können auch Sie ein handelsübliches Reinigungsmittel verwenden (Backofenreiniger). Beachten Sie die Anweisungen des Reinigungsmittels.
- Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Achten Sie darauf, die Oberflächen nicht zu zerkratzen.
- Ziehen Sie alle Schrauben vor jedem Gebrauch regelmäßig nach, um jederzeit einen festen Stand der Gulaschkanone zu gewährleisten.
- Aufbewahrung: Die Gulaschkanone bewahren Sie am besten vor Witterungseinflüssen und Feuchtigkeit geschützt auf.



GESUNDHEITSGEFAHR!

Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdüner, um Flecken zu entfernen.
Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

CHILI CON CARNE (15 PORTIONEN)

Zutaten:	3.000 g	Rinderhackfleisch oder halb und halb
	8 mittelgroße	Zwiebeln
	11 Zehen	Knoblauch
	7,5 EL	Öl, zum Braten
	4	Paprikaschoten, rot
	7,5 EL	Tomatenmark, konzentriert
	4 gr. Dosen	Tomaten, ca. 800 g, stückig
	3 Dosen	Kidneybohnen (480g)
	3 Dosen	Mais (200g)
	1,9 l	Brühe
		Cayennepfeffer
		Paprikapulver
		Chilipulver
		Salz und Pfeffer
		Zucker
		Tabasco
		Kakao

Zubereitung: Öl in den Topf geben, die Zwiebeln schälen, in kleine Würfel schneiden und im Topf goldgelb anbraten. Hackfleisch zufügen, gut anbraten, sodass es Farbe bekommt. Umrühren und dabei das Hackfleisch zerkleinern.

Paprika waschen, säubern, klein schneiden und zum Hackfleisch geben.

Tomatenmark zufügen und alles etwas anrösten. Die Tomaten, den geschälten und zerkleinerten Knoblauch sowie die Gewürze (Zucker, Salz, Pfeffer, Paprika, Tabasco, Chili oder Cayenne, Kakao) nach Belieben zugeben. Bitte zuerst etwas vorsichtiger würzen und gegebenenfalls am Ende noch einmal nachwürzen.

Brühe hinzufügen und bei mittlerer Hitze 30 - 45 Minuten einkochen lassen.

Ist die Flüssigkeit verkocht, immer wieder Brühe angießen.

Kurz vor Ende der Garzeit Bohnen und Mais (aus der Dose) nehmen, gründlich abspülen und zufügen. Diese nur ein paar Minuten kurz mit garen. Anschließend alles noch einmal abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.

Am besten schmeckt ein Chili gut durchgezogen. Wir empfehlen eine Zubereitung am vorherigen Tag.

Anrichten:

Chili con Carne in tiefe Teller oder Schüsseln mittels Schöpfkelle (22) befüllen.

Dazu passt ein knuspriges Baguette, Tortillas oder Nachos.

UNGARISCHE GULASCHSUPPE (15 PORTIONEN)

Zutaten:	1.700 g	Rindfleisch
	13	Zwiebeln
	6	Knoblauchzehen
	160 g	Schweineschmalz
	4 EL	Mehl
	0,8 Liter	Rotwein
	1,7 Liter	Fleischbrühe
	3,5 TL	Paprikapulver, edelsüß
	1,5 TL	Paprikapulver, rosenscharf
	etwas	Salz und Pfeffer
	1,5 TL	Majoran
	1,5 TL	Kümmelpulver
	7	Paprikaschoten, grün
	650 g	Kartoffeln
	4	Karotten
	16	Tomaten

Zubereitung: Das Fleisch abwaschen, falls gewünscht Fettgewebe entfernen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und pressen (oder kleine schneiden).

Das Schweineschmalz im Topf erhitzen und das Fleisch darin gut 10 Min. scharf anbraten, sodass es Röstaromen erhält. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und alles weiterbraten. Mehl darüber stäuben und alles etwas durchschwitzen lassen.

Nun mit Rotwein und Brühe ablöschen, dann Paprikapulver und die Gewürze dazugeben.

Bitte zuerst vorsichtig würzen und möglicherweise am Ende noch einmal nachwürzen.

Das Ganze zugedeckt 40 - 50 Min. köcheln lassen.

Paprikaschoten, Kartoffeln und Karotten waschen, schälen und jeweils in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten mit heißem Wasser übergießen und die Haut abziehen.

Nun den Strunk entfernen und die Tomaten klein hacken.

Ersatzweise können auch geschälte Tomaten aus der Dose verwendet werden.

Alles zu der Suppe geben und weitere 20 Min. köcheln lassen.

Nochmals abschmecken und evtl. mit saurer Sahne servieren.

Tipp: Warmes Baguettebrot dazu!

OMA'S ERBSENSUPPE (8 PORTIONEN)

Zutaten:	2	Zwiebeln
	3 EL	Rapsöl
	750 g	grüne Schälerbsen
	2	Lorbeerblätter
	3,5 Liter	Wasser
	600 g	durchwachsener Speck
	450 g	Kartoffeln (festkochend)
	1½ Bd.	Suppengemüse (Möhre, Sellerie, Porree, Petersilie, insg. 500 g)
	8	Mett- oder Wiener Würstchen (à ca. 75 g)
	etwas	Salz
	3 EL	Senf
	3 EL	Kräuteressig
	etwas	frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung: Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und in dem Topf in Rapsöl 2-3 Minuten anschwitzen. Schälerbsen und Lorbeerblätter zugeben, mit Wasser auffüllen (bis alles bedeckt ist), Deckel drauf und 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen.

Den Speck in kleine Würfel schneiden und in die Suppe geben und weitere 25 Minuten auf mittlerer Hitze kochen.

In der Zwischenzeit Kartoffeln, Möhren und Sellerie schälen, waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. Porree halbieren, waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, abtropfen lassen und hacken.

Mettwürstchen in kleine Stücke schneiden.

Wiener Würstchen in der Länge so belassen und erst am Ende beigegeben.

Kartoffel-, Möhren- und Selleriewürfel, Porree und Mettwürstchen zu den Erbsen in den Topf geben. Restliches Wasser und Salz zugeben und mit Deckel bei mittlerer Hitze weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Lorbeerblätter entfernen. Wiener Würstchen zugeben.

ErbSENSUPPE mit Senf, Kräuteressig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe in tiefe Teller oder Schüsseln mittels Schöpfkelle (22) befüllen und mit Petersilie bestreut servieren. Schälerbsen sind bereits geschält und müssen nicht eingeweicht werden.

HAUSGEMACHTER GLÜHWEIN (6 LITER)

Zutaten:	1.500 ml	Weißwein, trocken
	1.500 ml	Roséwein
	3.000 ml	Rotwein (Bordeaux)
	600 g	Zucker
	2	Zitronen, unbehandelt
	4 Stangen	Zimt
	2 Msp.	Muskat
	10	Nelken
	4	Sternanis
	1 TL	Piment

Zubereitung: Den Wein mit Zucker, abgeriebener Zitronenschale und Gewürzen aufkochen lassen. Feuer reduzieren, sodass der Glühwein nur noch warm gehalten wird bei niedriger Temperatur.

Für größere oder kleinere Portionen bitte entsprechend der Mengenangaben umrechnen.

TECHNISCHE DATEN

Fassungsvolumen Topf ca.:	14 Liter
Länge der Schornsteins ca.:	125,5 cm (bei Verwendung von 4 Rohren, Teile 14,15,16 und 18) - Gesamthöhe 171,5 cm 94 cm (bei Verwendung von 3 Rohren, ohne Teil 16) - Gesamthöhe 140 cm
Abstand Grillrost - Oberkante Topf: ca. 11 cm	
Artikel - Nr.:	60020



ENTSORGUNG

Dieser Artikel darf nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie ihn über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung. Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Für unsere Artikel leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben kostenlos nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nummern 2-5) Schäden oder Mängel am Gerät, die nachweislich auf einen Fabrikationsfehler beruhen, wenn Sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Endabnehmer gemeldet werden. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile, wie z. B. Glas oder Kunststoff. Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst: durch geringfügige Abweichungen der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind; durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen; durch Eindringen von Wasser sowie allgemein durch Schäden höherer Gewalt.
2. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instand gesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Die Kosten für Material und Arbeitszeit werden von uns getragen. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nicht verlangt werden. Der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum ist vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
3. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind oder wenn unsere Geräte mit Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die nicht auf unsere Geräte abgestimmt sind. Ferner wenn das Gerät durch den Einfluss höherer Gewalt oder durch Umwelteinflüsse beschädigt oder zerstört ist, bei Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung – insbesondere Nichtbeachtung der Betriebsanleitung – oder Wartung aufgetreten sind oder falls das Gerät mechanische Beschädigungen irgendwelcher Art aufweist. Der Kundendienst kann Sie nach telefonischer Rücksprache zur Reparatur bzw. zum Tausch von Teilen, welche Sie zugesandt bekommen, ermächtigen. In diesem Fall erlischt der Garantieanspruch selbstverständlich nicht.
4. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Gang.
5. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.
6. Unsere Garantiebedingungen, welche die Voraussetzungen und den Umfang unserer Geschäftsbedingungen beinhalten, lassen die vertraglichen Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers unberührt.
7. Verschleißteile unterliegen nicht den Garantiebedingungen.
8. Der Garantieanspruch erlischt bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch, insbesondere in Fitness-Studios, Rehabilitationszentren und Hotels. Selbst wenn die meisten unserer Geräte qualitativ für den professionellen Einsatz geeignet sind, erfordert dies gesonderter gemeinsamer Vereinbarungen.

Im Zuge ständiger Produktverbesserungen behalten wir uns technische und gestalterische Änderungen vor.

Für Ersatzteile kontaktieren Sie bitte folgende E-Mail-Adresse: service@skandika.de
Der Service erfolgt durch: MAX Trader GmbH, Wilhelm-Beckmann-Straße 19, 45307 Essen, Deutschland

Contents

- 21** Safety information
- 22** Parts list
- 24** Assembly
- 30** Set-up / operation
- 31** Maintenance & cleaning
- 32** Recipe suggestions
- 36** Technical data / Disposal
- 37** Guarantee conditions



[skandika.com/
service](https://www.skandika.com/service)

FAQ and downloadable instructions can be found on our Skandika service page. For more information you can simply visit our website www.skandika.com



IMPORTANT INFORMATION

The manufacturer is not liable for any damage or accident that may occur as a result of non-compliance with these instructions for use, modifications made to parts or the usage of any parts other than the manufacturer's original parts. The warnings, cautions and instructions in this document cannot cover every possible situation, so it is understood by the operator that common sense and caution must be applied. It is your responsibility to pass on these instructions to any third party.

INTENDED USE

The field kitchen may only be used for the preparation of food and beverages in accordance with these instructions for use. The product is only suitable for private use and not for commercial use.

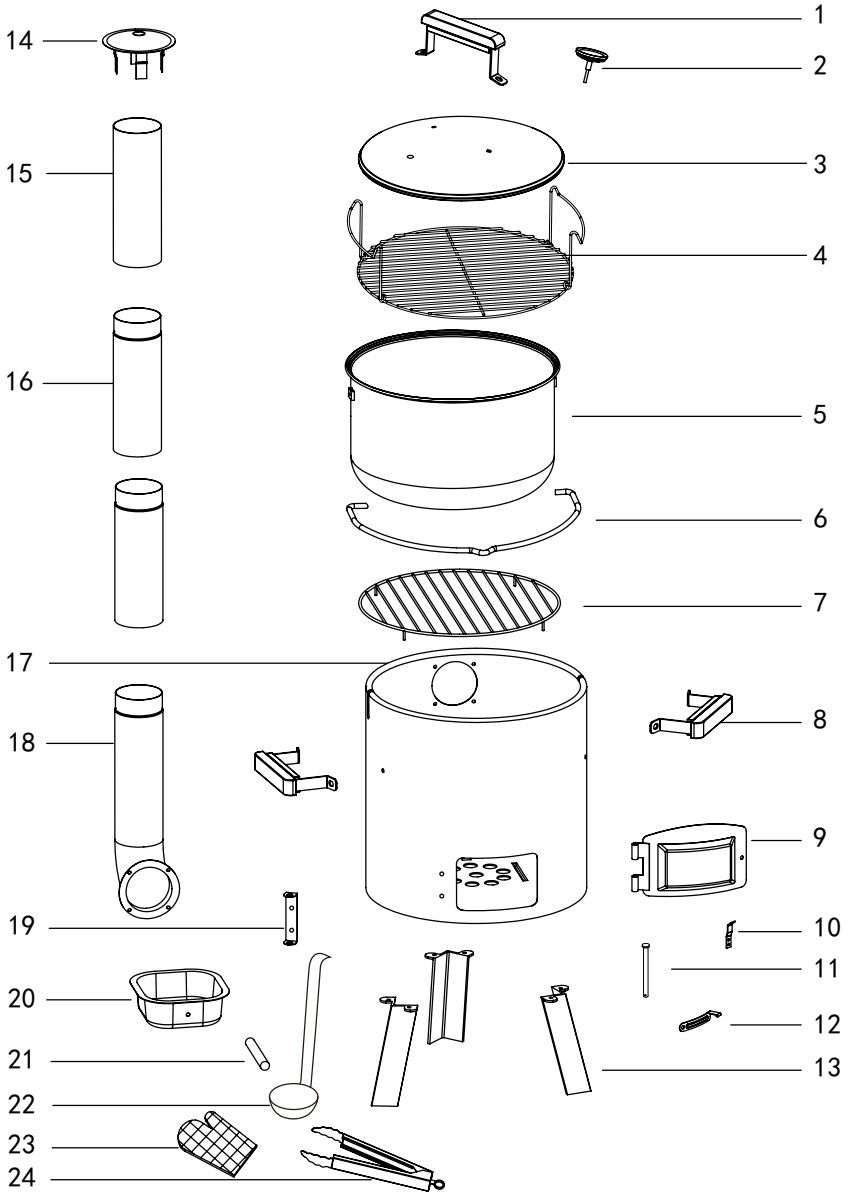
Before you use the field kitchen for the first time, it should heat up for about 30 minutes.

NEVER use the item indoors, only outdoors!

SAFETY INFORMATION

- Read these instructions for use completely before using the product and keep them for later use. To avoid damage on the device and injury, it is necessary to follow all instructions and exercise general caution.
- Check for damage after unpacking and before each use.
In case of damage, please do not use the item and contact the customer service.
- **Danger of tipping over!** The field kitchen must stand on a stable and firm surface during assembly and use.
- **Danger of burns!** The item becomes extremely hot and must not be moved during operation. The installation should also be at least 1 m away from easily flammable materials such as awnings, wooden decking or furniture.
- This product is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge. These persons must be made aware of the dangers and supervised by a person responsible for their safety.
- Never leave the field kitchen unattended!
- Always keep children and pets away from the hot stove!
- Always use grill gloves and grill tongs to protect your hands.
- Only use lighting aids that comply with the European standard for lighting aids (EN 1860-3) and never use petrol, methylated spirits or alcohol for lighting or relighting. If unsuitable lighting aids are used, this can result in uncontrolled heat development due to deflagration - **risk of injury!**
- Before cleaning, the item should be completely cooled down. Never use thinners or decolourisers or chemical cleaners for cleaning.
- Never use water to extinguish coal or briquettes.
- Do not let children play with the packaging foils - **danger of suffocation!**
- Make sure that children do not put small parts in their mouths. They could swallow the parts and suffocate.





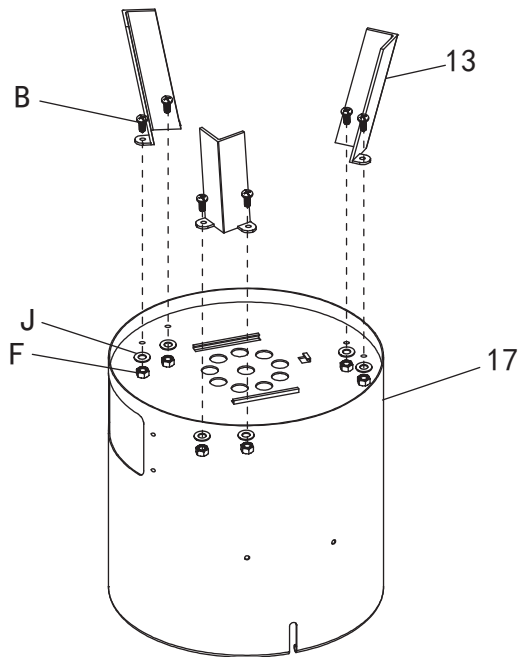
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
M6x12	M5x10	M4x12	M3.5x20	M6	M5	M4	Ø6xØ16	Ø6xØ12	Ø5xØ12	
6x	10x	5x	1x	6x	10x	5x	6x	6x	16x	1x

No.	Description	Q'ty
1	Lid grip	1
2	Thermometer	1
3	Lid	1
4	Grill grate ø32.5 cm	1
5	Cooking pot	1
6	Handle for cooking pot	1
7	Charcoal grate	1
8	Wooden handles	2
9	Furnace door	1
10	Locking plate	1
11	Hinge pin	1
12	Locking lever	1
13	Support feet	3
14	Flue cap	1
15	Flue A	1
16	Flue B	1
17	Furnace	1
18	Connecting tube	1
19	Hinge	1
20	Ash drawer	1
21	Handle	1
22	Ladle	1
23	Glove	1
24	Grill tongs	1

No.	Description	Q'ty
A	Screw M6x12	6
B	Screw M5x10	10
C	Screw M4x12	5
D	Screw M3.5x20	1
E	Nut M6	6
F	Nut M5	10
G	Nut M4	5
H	Washer ø6xø16	6
I	Washer ø6xø12	6
J	Washer ø5xø12	16
K	Clip	1

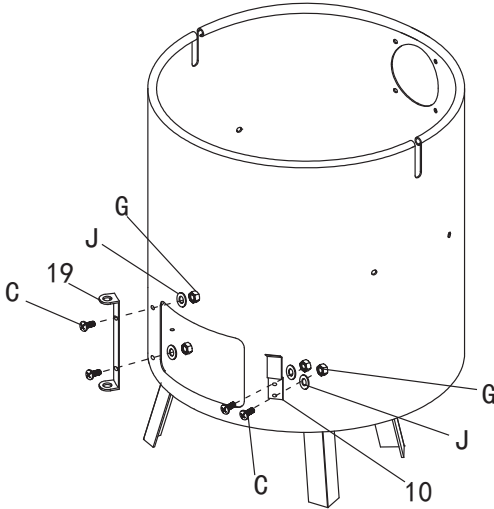
**IMPORTANT!**

1. Allow sufficient time for assembly and create a level work surface of sufficient size (approx. 2 m²).
2. Small parts such as handles may already be pre-assembled.
3. Watch out for sharp edges on the sheets and wear protective gloves during assembly.
4. For your safety, the heads of the screws should always point outwards, otherwise injuries may occur.
5. Do not tighten all screw connections until they are complete, otherwise material stresses may occur.

1.

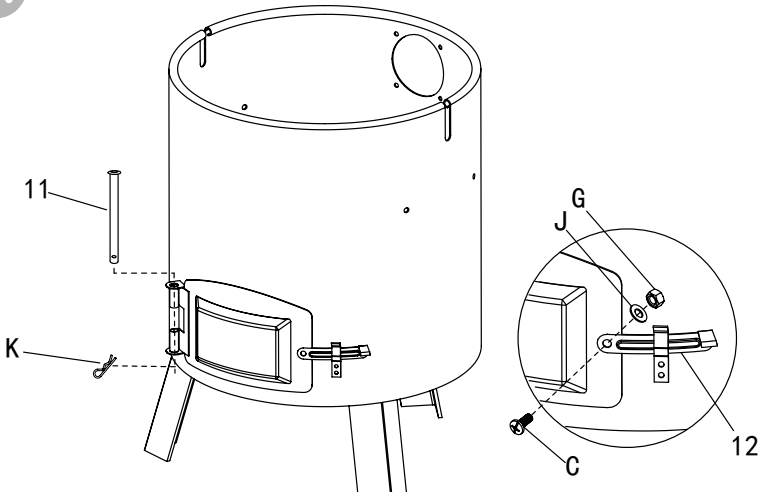
Turn the furnace (17) upside down. Attach the feet (13) to the furnace using M5×10 screws (B), washers (J) and M5 nuts (F). Turn the furnace and place it on the feet.

2.



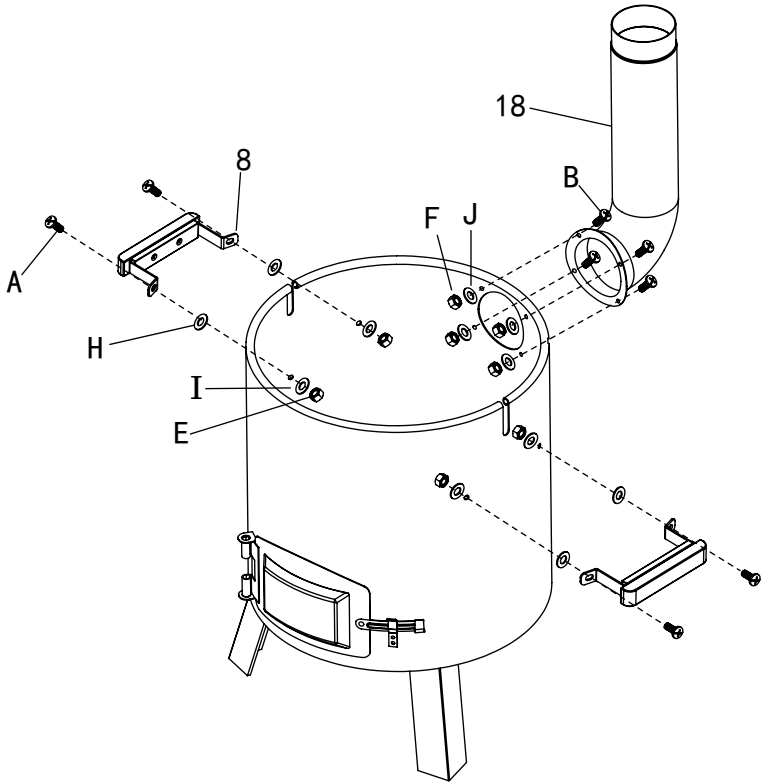
Mount the hinge (19) to the furnace with the screws M4×12 (C), washers (J) and nuts M4 (G). Then mount the locking plate (10) to the furnace using M4×12 screws (C), washers (J) and M4 nuts (G).

3.



Attach the locking lever (12) to the furnace door (9) using the M4×12 bolt (C), washer (J) and M4 nut (G). Place the furnace door in the hinge and insert the hinge pin (11) into the hinge from above. Secure the hinge pin (11) by inserting the clip (K) into the bottom of the hinge.

4.



Fix the wooden handles (8) to the furnace with the screws M6×12 (A), washers $\varnothing 6 \times 16$ (H) and $\varnothing 6 \times 12$ (I) and nuts M6 (E).

Then fit the connecting tube (18) to the rear section of the furnace as shown with the M5×10 screws (B), $\varnothing 5$ washers (J) and M5 nuts (F).

The next page shows how to attach the lid handle (1) and the thermometer (2) to the lid (3), as well as the cooking pot handle (6) to the cooking pot (5) and the handle (21) to the ash drawer (20).

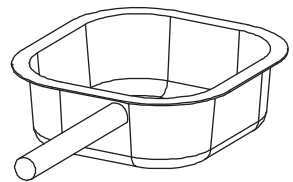
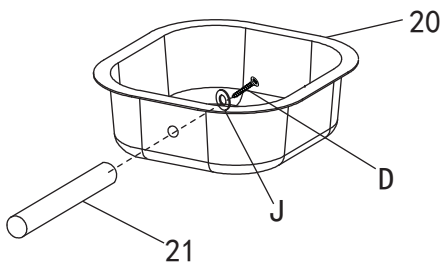
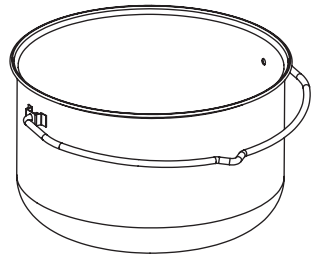
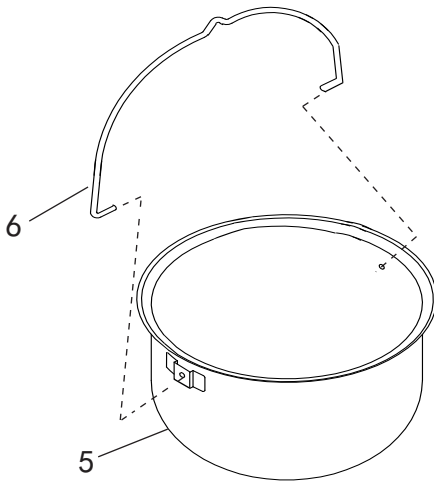
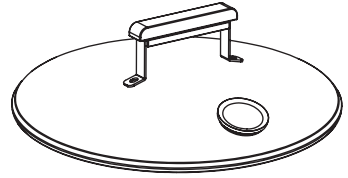
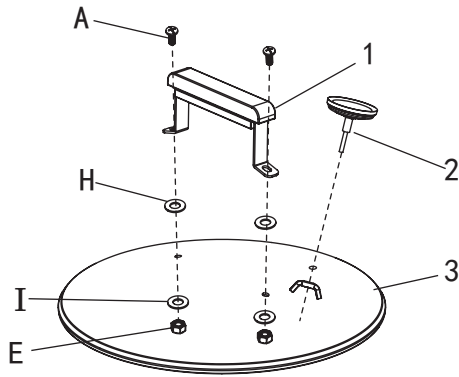


IMPORTANT!

Please always use your field kitchen with the ash drawer (20) in place to prevent any ash that may still be hot from falling out.

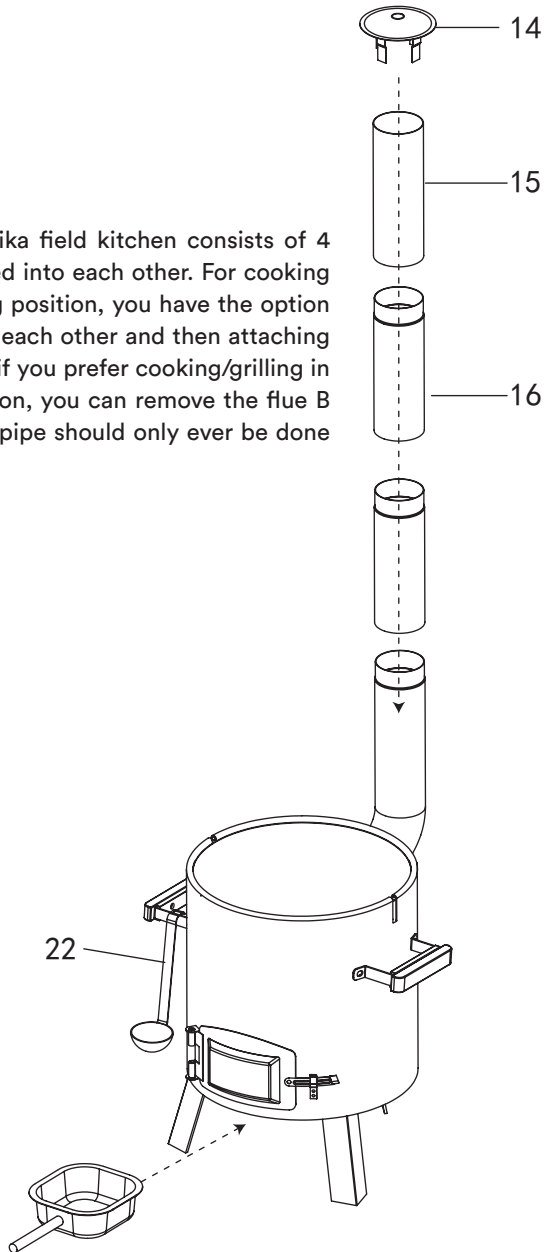
Please remember to empty the ash drawer at regular intervals!

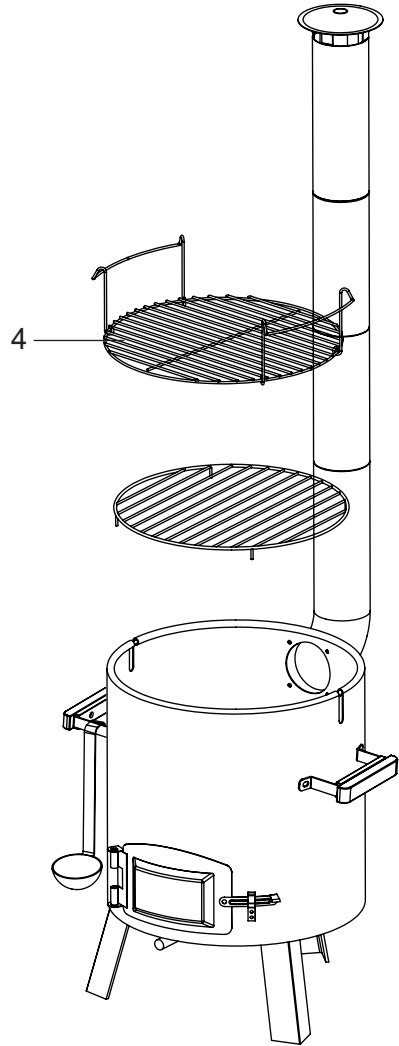
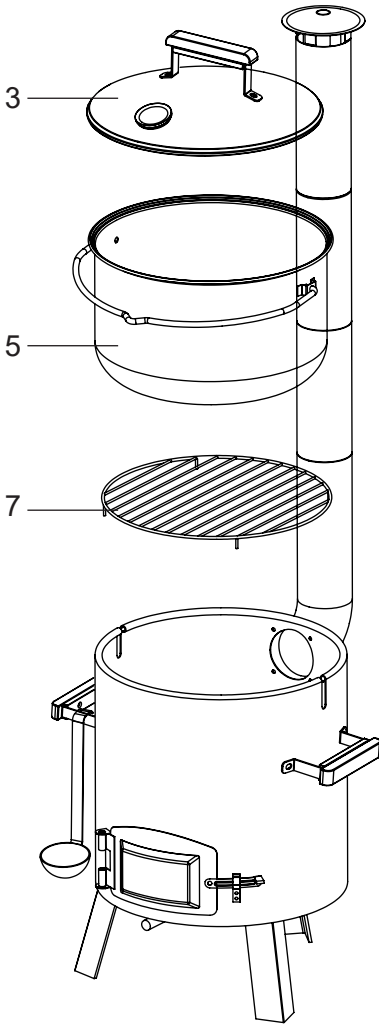
5.



6.

The chimney of the Skandika field kitchen consists of 4 stainless steel pipes inserted into each other. For cooking or barbecuing in a standing position, you have the option of plugging all 4 pipes into each other and then attaching the flue cap (14). However, if you prefer cooking/grilling in a comfortable sitting position, you can remove the flue B (16). Adding or removing a pipe should only ever be done when the appliance is cold!





If you want to start a cosy barbecue event with your field kitchen, please remove the cooking pot (5) by means of the handle, but leave the charcoal grate (7) in the body and hang the grill grate (4) securely on the body by means of both hangers. Now you can place your food on the grill.

ATTENTION! When using the grill grate (4), the lid (3) should NOT be used!

The scope of delivery includes a grill glove (23) and grill tongs (24) with a locking mechanism. For preparing soups, stews or mulled wine, for example, you will find a ladle (22) in the scope of delivery.



IMPORTANT!

- **Risk of damage and injury!** During use, the screw connections may gradually loosen and affect the stability of the item. Check the tightness of the screws before each use. If necessary, retighten all screws to ensure a firm stand.
- Always keep a sufficient distance from all hot parts. Avoid wide-sleeved clothing and only use long-handled grilling tools with heat-resistant handles.
- The thermometer in the lid only gives a guide value. The cooking or grilling process should never be left unattended so that, for example, food is not exposed to too high a temperature.

SETTING UP / HEATING UP

- Set up the field kitchen outdoors on a level, firm surface before use.
- Wash the cooking pot and lid with warm rinsing water before first use.
- Before the first cooking / grilling, the field kitchen must heat up for at least 30 minutes. This is necessary to prepare the inside for cooking or grilling and to burn in the heat-resistant colour on the outside. This process does not need to be repeated for further uses.

OPERATION

- Remove the cooking pot and lid or grill grate and place 1-2 solid fuel lighting aids in the centre of the charcoal grate (7). Follow the manufacturer's instructions on the packaging.
- Layer a maximum of 1.2 kg of charcoal around the lighting aids. Open the furnace door (9) and light the lighting aids with a long match through the open door.
- The air supply is controlled with the furnace door (door fully open = high air supply / door only open a small gap = low air supply).
- As soon as the charcoal has glowed through, spread it evenly on the charcoal grate (7). Use a suitable fireproof tool with a long, fireproof handle for this.
- You can now start the cooking process (using the filled cooking pot) or the grilling process using the grill grate. Stir the food in the cooking pot from time to time using the ladle provided to prevent it from burning in the bottom of the cooking pot. Grilled food should be turned regularly. You will find recipe suggestions on the following pages.

- Check from time to time during use whether there are still enough embers in the furnace. To do this, open the furnace door and add charcoal through the open door if necessary.

MAINTENANCE & CLEANING



Let the item cool down completely before cleaning it!

Do not tip out the ash until the fuel has burnt out completely and gone out! Do not use strong or abrasive solvents or scouring pads, as these attack the surfaces and leave scuff marks!

- Let the charcoal burn out after cooking.
- Dispose of the cold ash as soon as possible. This will prevent the ash from combining with moisture, which can lead to corrosion of the ash drawer (20).
- You can clean the cooking pot (5) and grill grate (4) with a cloth, water and washing-up liquid or with suitable cleaning pads.
- For stubborn stains on enamelled parts, you can also use a commercial cleaning agent (oven cleaner). Follow the instructions of the cleaning agent.
- Generally clean the interior and surfaces with warm soapy water.
- Use a soft, clean cloth to dry. Be careful not to scratch the surfaces.
- Tighten all screws regularly before each use to ensure that the field kitchen stands firmly at all times.
- Storage: It is best to store the field kitchen protected from the weather and moisture.



HEALTH DANGER!

Do not use paint solvents or thinners to remove stains. These are harmful to health and must not come into contact with food.

CHILI CON CARNE (15 SERVINGS)

Ingredients: 3,000 g	Minced beef or half and half
8 medium size	Onions
11 cloves of	Garlic
7.5 tbsp.	Oil, for frying
4	Peppers, red
7.5 tbsp.	Tomato paste, concentrated
4 large tins	Tomatoes, approx. 800 g, chunky
3 tins	Kidney beans (480g)
3 tins	Corn (200g)
1.9 litres	Bouillon
	Cayenne pepper
	Paprika powder
	Chilli powder
	Salt and pepper
	Sugar
	Tabasco
	Cocoa

Preparation: Put the oil in the pot, peel the onions, cut them into small cubes and fry them in the pot until golden brown. Add the minced meat, fry well so that it gets colour. Stir, breaking up the mince as you go.

Wash and clean the peppers, chop them and add to the mince.

Add the tomato paste and fry everything a little. Add the tomatoes, the peeled and chopped garlic and the spices (sugar, salt, pepper, paprika, Tabasco, chilli or cayenne, cocoa) to taste. Please season a little more carefully at first and season again at the end if necessary.

Add the bouillon and reduce over a medium heat for 30 - 45 minutes.

Once the liquid has boiled away, keep adding bouillon.

Shortly before the end of the cooking time, take beans and corn (from the can), rinse thoroughly and add. Cook them briefly for a few minutes. Then taste everything again and season if necessary.

Chilli tastes best when well cooked. We recommend preparing it the day before.

Serve:

Fill chilli con carne into deep plates or bowls using a ladle (22).

Serve with a crusty baguette, tortillas or nachos.

HUNGARIAN GOULASH SOUP (15 SERVINGS)

Ingredients: 1,700 g	Beef
13	Onions
6 cloves of	Garlic
160 g	Pork lard
4 tbsp.	Flour
0.8 litres	Red wine
1.7 litres	Meat broth
3.5 teaspoons	Paprika powder, sweet
1.5 teaspoons	Paprika powder, rose hot
somewhat	Salt and pepper
1.5 teaspoons	Marjoram
1.5 teaspoons	Caraway powder
7	Peppers, green
650 g	Potatoes
4	Carrots
16	Tomatos

Preparation: Wash the meat, remove the fat tissue if desired and cut into small pieces. Cut the onion into cubes. Peel and press the garlic (or cut it into small pieces).

Heat the lard in a saucepan and fry the meat in it for a good 10 minutes, giving it a roasted flavour. Add the onion and garlic and continue frying. Sprinkle with flour and let everything sweat a little.

Now deglaze with red wine and stock, then add paprika powder and the spices.

Season carefully at first and possibly season again at the end.

Cover and simmer for 40 - 50 minutes.

Wash and peel the peppers, potatoes and carrots and cut each into small cubes. Pour hot water over the tomatoes and peel off the skin.

Now remove the stalk and chop the tomatoes into small pieces.

Peeled tomatoes from a can can also be used as an alternative.

Add everything to the soup and simmer for another 20 minutes.

Season again and serve with sour cream if desired.

Tip: Serve with warm baguette bread!

GRANDMA'S PEA SOUP (8 SERVINGS)

Ingredients:	2	Onions
	3 tbsp.	Rapeseed oil
	750 g	green peas
	2	Bay leaves
	3.5 litres	Water
	600 g	streaky bacon
	450 g	Potatoes (waxy)
	1½ bundle	Soup vegetables (carrot, celery, leek, parsley, 500 g in total)
	8	Wiener sausages (approx. 75 g each)
	somewhat	Salt
	3 tbsp.	Mustard
	3 tbsp.	Herb vinegar
	somewhat	freshly ground pepper

Preparation: Peel and dice the onions and sauté in the pot in rapeseed oil for 2-3 minutes. Add the peeled peas and bay leaves, fill with water (until everything is covered), put the lid on and cook for 15 minutes on medium heat.

Cut the bacon into small cubes and add to the soup and cook for another 25 minutes on medium heat.

In the meantime, peel, wash and dice the potatoes, carrots and celery into 1 cm cubes. Halve the leek, wash, clean and slice. Wash, drain and chop the parsley.

Cut the sausages into small pieces.

Leave the sausages as they are and add them at the end.

Add the potato, carrot and celery cubes, leek and sausages to the peas in the pot. Add the remaining water and salt and simmer with the lid on over medium heat for another 10 minutes.

Remove the bay leaves. Add the sausages.

Season the pea soup with mustard, herb vinegar, salt and pepper.

Fill soup into deep plates or bowls using a ladle (22) and serve sprinkled with parsley. Shelled peas are already shelled and do not need to be soaked.

HOMEMADE MULLED WINE (6 LITRES)

Ingredients: 1,500 ml	White wine, dry
1,500 ml	Rosé wine
3,000 ml	Red wine (Bordeaux)
600 g	Sugar
2	Lemons, untreated
4 sticks	Cinnamon
2 pinches of	Nutmeg
10	Cloves
4	Star anise
1 teaspoon	Allspice

Preparation: Bring the wine to the boil with the sugar, grated lemon zest and spices. Reduce the heat so that the mulled wine is only kept warm at a low temperature.

For larger or smaller portions, please convert according to the quantities given.

TECHNICAL DATA

Pot capacity approx.:	14 litres
Length of chimney approx.:	125,5 cm (when using 4 tubes, parts 14,15,16 and 18) - Total height 171.5 cm 94 cm (when using 3 tubes, without part 16) - Total height 140 cm
Distance grill grate - upper edge of pot: approx. 11 cm	
Article - No.:	60020



DISPOSAL

This item must not be disposed of with household waste. Dispose of it via an authorised waste disposal company or via your municipal waste disposal facility. Observe the currently applicable regulations. If in doubt, contact your waste disposal facility.

The packaging is made of environmentally friendly materials that you can dispose of at local recycling points.

GUARANTEE CONDITIONS

We provide a guarantee for our articles in accordance with the following conditions:

1. In accordance with the following conditions (numbers 2-5) we repair defect or damage to the device free of charge, if the cause is a manufacturing defect. Therefore, these defects / damages need to be reported to us without delay after appearance and within the warranty period of 24 months after delivery to the end user. The warranty does not cover parts, which easily break (e. g. glass or plastic). The warranty does not cover slight deviations of the product, which are insignificant for usability and value of the device and damage caused by chemical or electrochemical effects and damages caused by penetration of water or generally force majeure damage.
2. The warranty achievement is the replacement or repair of defective parts, depending on our decision. The cost of material and labor will be borne by us. Repairs at customer site cannot be demanded. The proof of purchase along with the date of purchase and / or delivery is required. Replaced parts become our property.
3. The warranty is void if repairs or adjustments are made, which are not authorized by us or if our devices are equipped with additional parts or accessories that are not adapted to our devices. Furthermore, the warranty is void if the device is damaged or destroyed by force majeure or due to environmental influences and in case of improper handling / maintenance (e.g. due to non-observance of the instruction manual) or mechanical damages. The customer service may authorize you to replace or repair defective parts after telephone consultation. In this case, the warranty is not void.
4. Warranty services do not extend the warranty period nor do they initiate a new warranty period.
5. Further demands, especially claims for damages which occurred outside the device, are excluded as long as a liability is not obligatory legal.
6. Our warranty terms - which cover the requirements and scope of our warranty conditions - do not affect the contractual warranty obligations of the seller.
7. Parts of wear and tear are not included in the warranty.
8. The warranty is void if not used properly or if used in gyms, rehabilitation centers and hotels. Even if most of our units are suitable for a professional use, this requires a separate agreement.

In accordance with our policy of continual product improvement, we reserve the right to make technical and visual changes without notice.

For spare parts please contact: service@skandika.de
 Service centre: MAX Trader GmbH, Wilhelm-Beckmann-Straße 19, 45307 Essen, Germany

Contenu

- 39** Consignes de sécurité
- 40** Liste des pièces
- 42** Montage
- 48** Mise en place / utilisation
- 49** Entretien et nettoyage
- 50** Suggestions de recettes
- 54** Caractéristiques techniques / Élimination
- 55** Conditions de garantie



[skandika.com/
service](https://www.skandika.com/service)

La FAQ et les instructions téléchargeables se trouvent sur notre page de service Skandika. Pour plus d'informations, vous pouvez simplement visiter notre site web www.skandika.com



INFORMATIONS IMPORTANTES

Le fabricant n'est pas responsable des dommages ou des accidents qui pourraient résulter du non-respect de ce mode d'emploi, de la modification de pièces ou de l'utilisation de pièces autres que les pièces d'origine du fabricant.

Les avertissements, précautions et instructions contenus dans ce document ne peuvent pas couvrir toutes les situations possibles - l'opérateur comprend donc que le bon sens et la prudence doivent être appliqués. Il est de votre responsabilité de transmettre ces instructions à tout tiers.

UTILISATION CONFORME

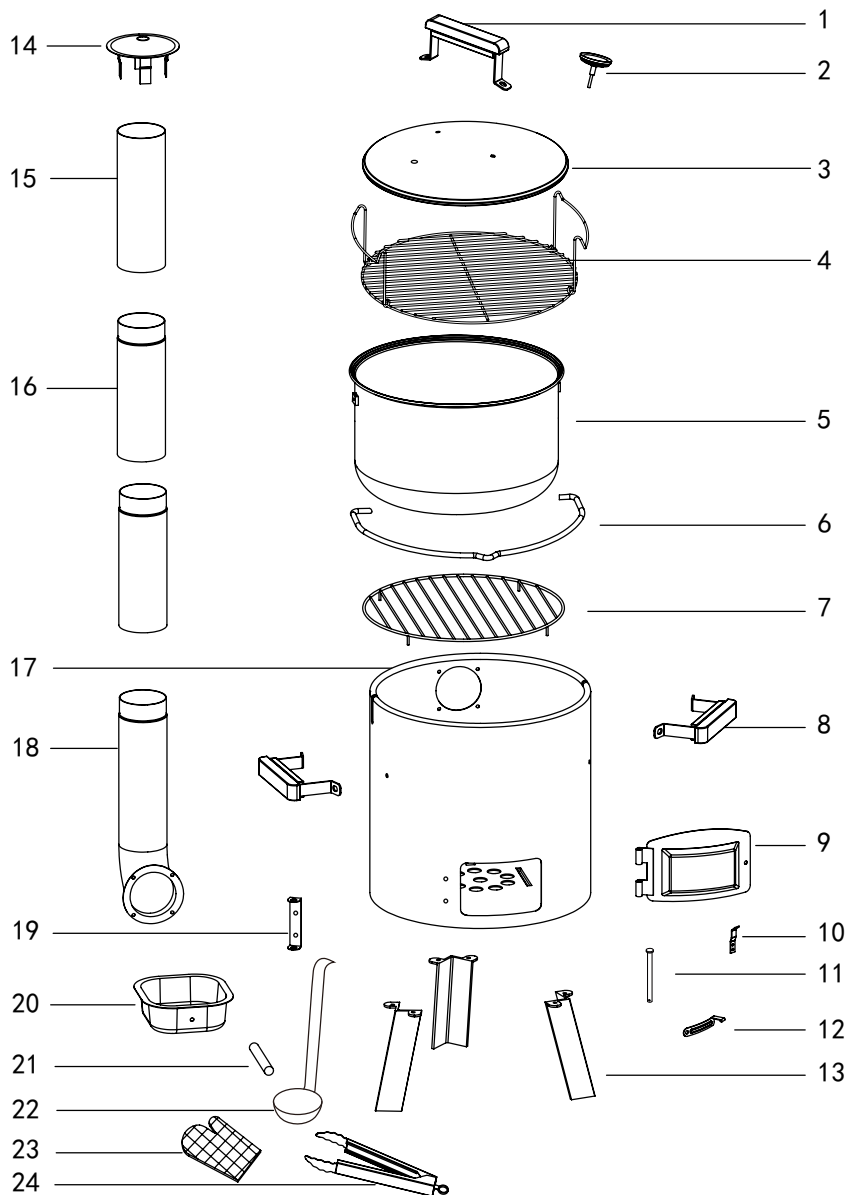
Le four à ragoût ne peut être utilisé que pour la préparation d'aliments ou de boissons en respectant le présent mode d'emploi. Le produit est uniquement destiné à un usage privé et non à une utilisation commerciale.

Avant d'utiliser le four à ragoût pour la première fois, il faut le laisser chauffer pendant environ 30 minutes. N'utilisez JAMAIS cet article à l'intérieur, mais uniquement à l'extérieur !

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez entièrement ce mode d'emploi avant d'utiliser le produit et conservez-le pour une utilisation ultérieure. Pour éviter les dommages matériels et les blessures, il est nécessaire de respecter toutes les consignes et de faire preuve d'une prudence générale.
- Après le déballage et avant chaque utilisation, vérifiez que l'article ne présente pas de dommages. En cas de dommages, n'utilisez pas l'article et contactez le service clientèle.
- **Risque de basculement !** Le four à ragoût doit être placé sur un support stable et solide pendant l'assemblage et l'utilisation.
- **Risque de brûlure !** L'article devient extrêmement chaud et ne doit pas être déplacé pendant son fonctionnement. Il doit en outre être installé à au moins 1 mètre de matériaux facilement inflammables, tels que des stores, des terrasses en bois ou des meubles.
- Cet article n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances. Ces personnes doivent être informées des risques et surveillées par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez jamais le four à ragoût sans surveillance !
- Tenez toujours les enfants et les animaux domestiques à l'écart du four chaud !
- Utilisez toujours des gants à barbecue et une pince à barbecue pour vous protéger les mains.
- Utilisez exclusivement des allume-feu conformes à la norme européenne relative aux allume-feu (EN 1860-3) et n'utilisez jamais d'essence, d'alcool à brûler ou d'alcool pour allumer ou rallumer le feu. L'utilisation d'allume-feu non appropriés peut entraîner un dégagement de chaleur incontrôlé par déflagration - **risque de blessure !**
- L'article doit être complètement refroidi avant d'être nettoyé. Ne jamais utiliser de diluant ou de décolorant ni de nettoyant chimique pour le nettoyage.
- Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le charbon ou les briquettes.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec les films d'emballage - **risque d'étouffement !**
- Veillez à ce que les enfants ne mettent pas de petites pièces dans leur bouche. Ils pourraient avaler ces pièces et s'étouffer avec.





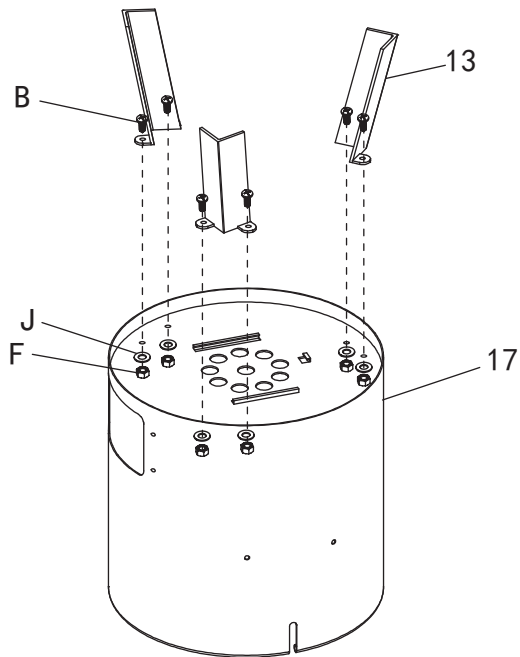
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
M6x12	M5x10	M4x12	M3.5x20	M6	M5	M4	Ø6xØ16	Ø6xØ12	Ø5xØ12	
6x	10x	5x	1x	6x	10x	5x	6x	6x	16x	1x

Numéro	Description	Qté
1	Poignée du couvercle	1
2	Thermomètre	1
3	Couvercle	1
4	Grille de cuisson ø32,5 cm	1
5	Marmite	1
6	Poignée pour casse- role	1
7	Grille pour charbon de bois	1
8	Poignées en bois	2
9	Porte de la chaudière	1
10	Gâche	1
11	Axe de charnière	1
12	Levier de fermeture	1
13	Pieds de support	3
14	Couvercle de cheminée	1
15	Tube d'évacuation de la cheminée A	1
16	Tube d'évacuation de la cheminée B	1
17	Chaudière	1
18	Tube de raccorde- ment	1
19	Charnière	1
20	Bac de récupération des cendres	1
21	Poignée	1
22	Louche	1
23	Gant	1
24	Pince à barbecue	1

Numéro	Description	Qté
A	Vis M6x12	6
B	Vis M5x10	10
C	Vis M4x12	5
D	Vis M3,5x20	1
E	Écrou M6	6
F	Écrou M5	10
G	Écrou M4	5
H	Rondelle ø6xø16	6
I	Rondelle ø6xø12	6
J	Rondelle ø5xø12	16
K	Clip	1

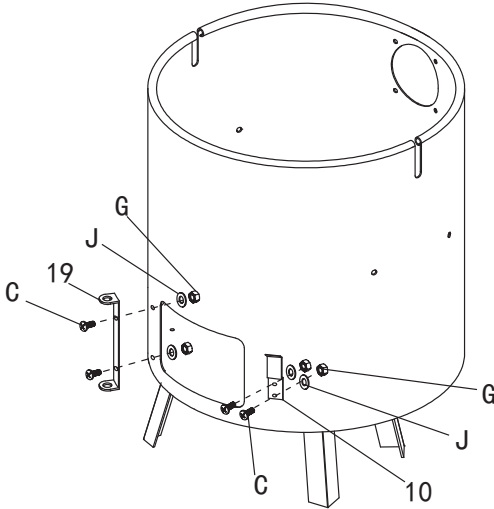
**IMPORTANT !**

1. Prenez suffisamment de temps pour le montage et créez une surface de travail plane et de taille suffisante (environ 2 m²).
2. Il se peut que de petites pièces, comme les poignées, soient déjà prémontées.
3. Faites attention aux arêtes vives des tôles et portez des gants de protection lors du montage.
4. Pour votre sécurité, les têtes des vis doivent toujours être orientées vers l'extérieur, sinon vous risquez de vous blesser.
5. Ne serrez pas à fond tous les raccords vissés avant qu'ils ne soient terminés, sinon des tensions indésirables du matériau peuvent apparaître.

1.

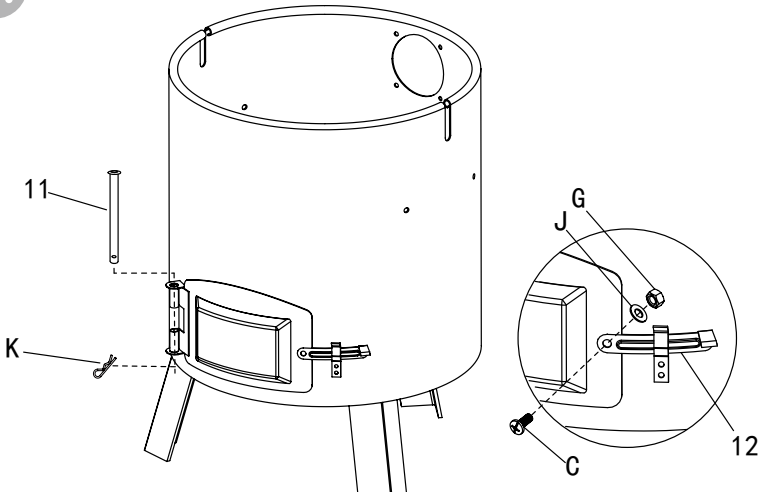
Retournez la chaudière (17). Vissez les pieds (13) sur la chaudière avec les vis M5×10 (B), les rondelles (J) et les écrous M5 (F). Retournez la chaudière et posez-la sur les pieds.

2.



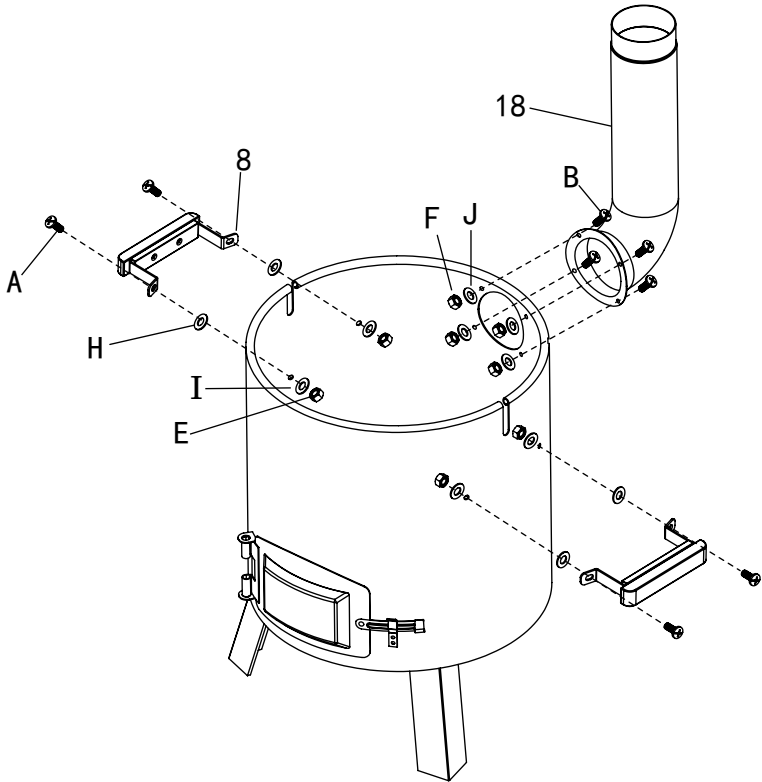
Fixez la charnière (19) sur la chaudière avec les vis M4×12 (C), les rondelles (J) et les écrous M4 (G). Montez ensuite la gâche (10) sur la chaudière à l'aide des vis M4×12 (C), des rondelles (J) et des écrous M4 (G).

3.



Fixez le levier de fermeture (12) sur la porte de la chaudière (9) à l'aide de la vis M4×12 (C), de la rondelle (J) et de l'écrou M4 (G). Placez la porte de la chaudière dans la charnière et insérez l'axe de charnière (11) par le haut dans la charnière. Bloquez l'axe de charnière (11) en insérant l'agrafe (K) dans la partie inférieure de la charnière.

4.



Fixez les poignées en bois (8) sur la chaudière à l'aide des vis M6×12 (A), des rondelles $\varnothing 6 \times 16$ (H) et $\varnothing 6 \times 12$ (I) et des écrous M6 (E).

Montez ensuite le tuyau de raccordement (18) sur la partie arrière de la chaudière comme indiqué à l'aide des vis M5×10 (B), des rondelles $\varnothing 5$ (J) et des écrous M5 (F).

La page suivante montre comment fixer la poignée du couvercle (1) et le thermomètre (2) sur le couvercle (3) ainsi que la poignée de la marmite (6) sur la marmite (5) et la poignée (21) sur le bac de récupération des cendres (20).



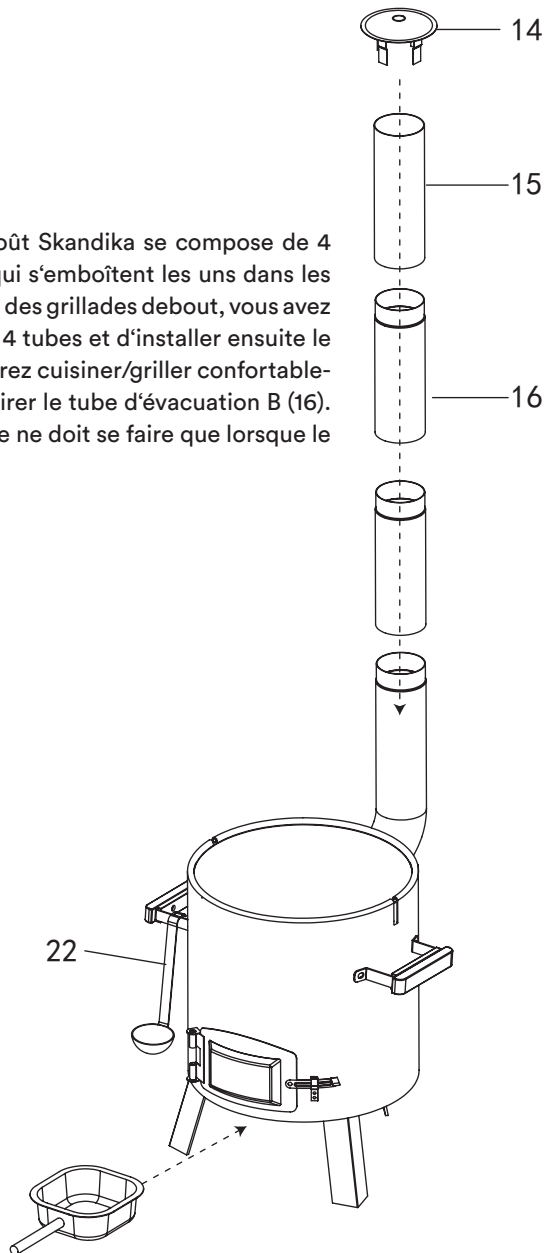
IMPORTANT !

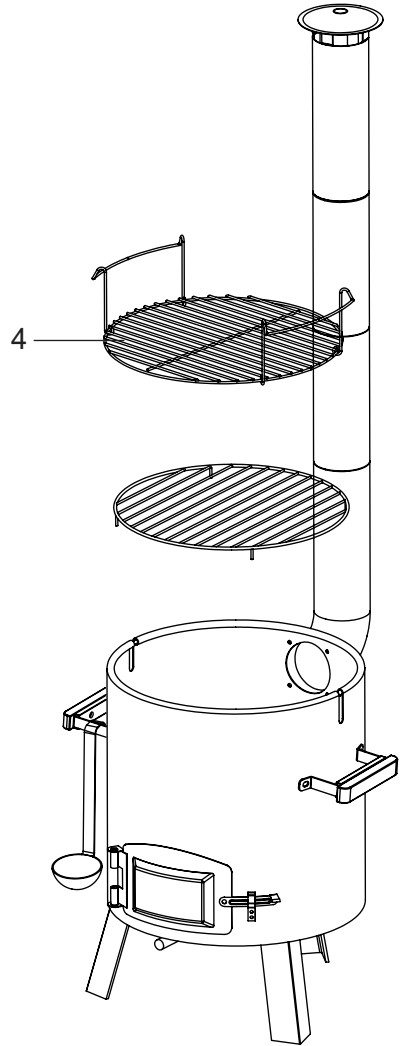
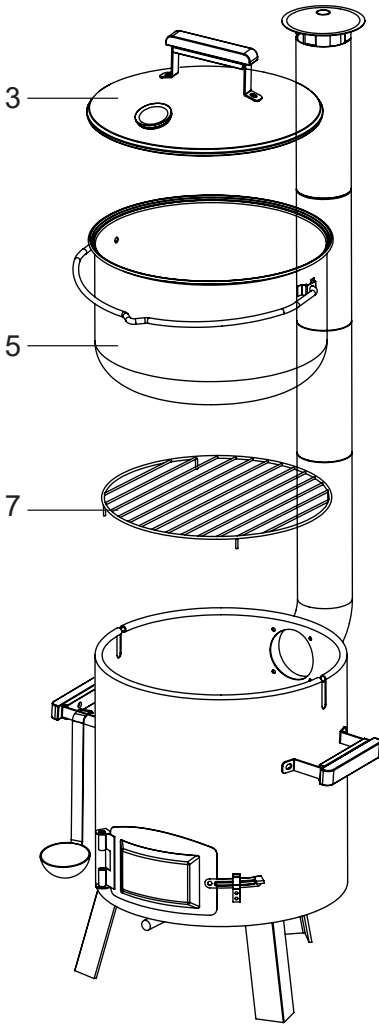
Veillez toujours utiliser votre four à pot unique avec le bac de récupération des cendres (20) en place afin d'éviter que des cendres encore chaudes ne tombent.

N'oubliez pas de vider le bac de récupération des cendres à intervalles réguliers !

6.

La cheminée du four à ragoût Skandika se compose de 4 tubes en acier inoxydable qui s'emboîtent les uns dans les autres. Pour cuisiner ou faire des grillades debout, vous avez la possibilité d'emboîter les 4 tubes et d'installer ensuite le couvercle (14). Si vous préférez cuisiner/griller confortablement assis, vous pouvez retirer le tube d'évacuation B (16). L'ajout ou le retrait d'un tube ne doit se faire que lorsque le foyer est froid !





Si vous souhaitez commencer un barbecue convivial avec votre four à pot-au-feu, retirez la marmite (5) à l'aide de l'anse, mais laissez la grille à charbon de bois (7) dans le corps et accrochez la grille de cuisson (4) en toute sécurité au corps à l'aide des deux suspensions. Vous pouvez maintenant poser votre grillade.

ATTENTION : lorsque vous utilisez la grille (4), n'utilisez PAS le couvercle (3) !

La livraison comprend un gant de barbecue (23) ainsi qu'une pince à barbecue (24) avec possibilité d'arrêt. Pour la préparation de soupes, de ragoûts ou par exemple de vin chaud, vous trouverez une louche (22) dans le volume de livraison.



IMPORTANT !

- **Risque d'endommagement et de blessure !** Pendant l'utilisation, les vis peuvent se desserrer progressivement et nuire à la stabilité de l'article. Vérifiez la solidité des vis avant chaque utilisation. Le cas échéant, resserrez toutes les vis afin de garantir une bonne stabilité.
- Maintenez toujours une distance suffisante par rapport à toutes les parties chaudes. Évitez de porter des vêtements à manches larges et n'utilisez que des outils de barbecue à long manche avec des poignées résistantes à la chaleur.
- Le thermomètre dans le couvercle ne donne qu'une valeur indicative. Le processus de cuisson ou de grillage ne doit jamais être laissé sans surveillance, afin d'éviter par exemple que les aliments ne soient exposés à une température trop élevée.

MISE EN PLACE / CHAUFFAGE

- Avant d'utiliser le four à ragoût, installez-le à l'extérieur sur une surface plane et solide.
- Lavez le pot et le couvercle à l'eau chaude de rinçage avant la première utilisation.
- Avant la première cuisson / grillade, le four à pot-au-feu doit être chauffé pendant au moins 30 minutes. Cela est nécessaire pour que l'intérieur soit prêt pour la cuisson ou le grillage et pour que la peinture résistante à la chaleur soit cuite à l'extérieur. Il n'est pas nécessaire de répéter cette opération pour les utilisations ultérieures.

UTILISATION

- Retirez la marmite et le couvercle ou la grille de cuisson et placez 1 ou 2 allume-feu solides au centre de la grille à charbon de bois (7). Respectez les instructions du fabricant figurant sur l'emballage.
- Empilez au maximum 1,2 kg de charbon de bois autour des allume-feu. Ouvrez la porte de la chaudière (9) et allumez les allume-feux à l'aide d'une longue allumette à travers la porte ouverte de la chaudière.
- L'arrivée d'air est réglée par la porte de la chaudière (porte de la chaudière complètement ouverte = arrivée d'air importante / porte de la chaudière entrouverte = arrivée d'air faible).
- Dès que le charbon de bois est bien cuit, répartissez-le uniformément sur la grille à charbon de bois (7). Utilisez pour cela un outil adapté, résistant au feu et doté d'un long manche réfractaire.
- Vous pouvez maintenant commencer la cuisson (à l'aide d'une marmite remplie) ou le gril à l'aide de la grille. Remuez de temps en temps les aliments dans la marmite avec la louche fournie pour éviter qu'ils ne brûlent dans le fond de la marmite. Les aliments à griller doivent être retournés régulièrement. Vous trouverez des propositions de recettes sur les pages suivantes.

- Vérifiez de temps en temps pendant l'utilisation s'il y a encore suffisamment de braises dans la chaudière. Pour ce faire, ouvrez la porte de la chaudière et ajoutez du charbon de bois par la porte de la chaudière ouverte si nécessaire.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



Laissez l'article refroidir complètement avant de le nettoyer !

Ne renversez les cendres que lorsque le combustible est entièrement consommé et éteint ! N'utilisez pas de solvants forts ou abrasifs ni de tampons à récurer, car ils attaquent les surfaces et laissent des traces de frottement !

- Laissez le charbon de bois se consumer après la cuisson.
- Éliminez les cendres froides le plus rapidement possible. Vous éviterez ainsi que les cendres se mélangent à l'humidité, ce qui pourrait entraîner la corrosion du bac de récupération des cendres (20).
- Vous pouvez nettoyer la marmite (5) et la grille (4) avec un chiffon, de l'eau et du produit vaisselle ou avec des tampons de nettoyage appropriés.
- En cas de taches tenaces sur les pièces émaillées, vous pouvez également utiliser un produit de nettoyage courant (nettoyant pour four). Respectez les instructions du produit de nettoyage.
- En règle générale, nettoyez l'intérieur et les surfaces à l'eau chaude savonneuse.
- Utilisez un chiffon doux et propre pour le séchage. Veillez à ne pas rayer les surfaces.
- Resserrez régulièrement toutes les vis avant chaque utilisation afin de garantir à tout moment la stabilité du four à ragoût.
- Rangement : il est préférable de conserver l'article à l'abri des intempéries et de l'humidité.



DANGER POUR LA SANTÉ !

N'utilisez pas de solvants pour peinture ou de diluants pour enlever les taches. Ceux-ci sont nocifs pour la santé et ne doivent pas entrer en contact avec les aliments.

CHILI CON CARNE (15 PORTIONS)

Ingrédients : 3.000 g	Bœuf haché ou moitié-moitié
8	Oignons moyens
11	Gousses d'ail
7,5 C. À S.	Huile, pour la cuisson
4	Poivrons rouges
7,5 C. À S.	Concentré de tomates
4 grandes boîtes	Tomates, env. 800 g, en morceaux
3 boîtes	Haricots rouges (480 g)
3 boîtes	Maïs (200 g)
1,9 litre	Bouillon
	Poivre de Cayenne
	Paprika en poudre
	Poudre de chili
	sel et poivre
	Sucre
	Tabasco
	Cacao

Préparation : Mettre l'huile dans la casserole, éplucher les oignons, les couper en petits dés et les faire dorer dans la casserole. Ajouter la viande hachée et bien la faire revenir pour qu'elle prenne de la couleur. Remuer tout en hachant la viande hachée. Laver et nettoyer les poivrons, les couper en petits morceaux et les ajouter à la viande hachée.

Ajouter le concentré de tomates et faire revenir le tout. Ajouter les tomates, l'ail pelé et haché ainsi que les épices (sucre, sel, poivre, paprika, tabasco, piment ou Cayenne, cacao) selon les goûts. Veuillez d'abord assaisonner plus prudemment et, si nécessaire, rectifier l'assaisonnement à la fin.

Ajouter le bouillon et laisser réduire à feu moyen pendant 30 à 45 minutes. Lorsque le liquide est réduit, verser régulièrement du bouillon.

Juste avant la fin de la cuisson, prendre les haricots et le maïs (en boîte), les rincer soigneusement et les ajouter. Ne les faire cuire que quelques minutes. Goûter ensuite à nouveau le tout et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Un chili est meilleur lorsqu'il est bien cuit. Nous recommandons de le préparer la veille.

Dresser les assiettes :

Remplir le chili con carne dans des assiettes creuses ou des bols à l'aide d'une louche (22). Servir avec une baguette croustillante, des tortillas ou des nachos.

SOUPE DE GOULASH HONGROISE (15 PORTIONS)

Ingrédients : 1.700 g	Viande de bœuf
13	Oignons
6	Gousses d'ail
160 g	Saindoux
4 C. À S.	Farine
0,8 litre	Vin rouge
1,7 litre	Bouillon de viande
3,5 C. À C.	Paprika en poudre, doux
1,5 C. À C.	Paprika en poudre, piquant comme la rose
un peu	Sel et poivre
1,5 C. À C.	Marjolaine
1,5 C. À C.	Cumin en poudre
7	Poivrons, verts
650 g	Pommes de terre
4	Carottes
16	Tomates

Préparation : Lavez la viande, enlevez les tissus gras si vous le souhaitez et coupez-la en petits morceaux. Couper l'oignon en dés. Epluchez et pressez l'ail (ou coupez-le en petits morceaux).

Faire chauffer le saindoux dans la casserole et y faire revenir la viande à feu vif pendant 10 bonnes minutes, de manière à ce qu'elle prenne des arômes de grillé. Ajouter l'oignon et l'ail et continuer à faire revenir le tout. Saupoudrer de farine et faire suer le tout.

Mouiller avec le vin rouge et le bouillon, puis ajouter le paprika en poudre et les épices.

Assaisonnez d'abord avec précaution et rectifiez éventuellement l'assaisonnement à la fin.

Couvrir le tout et laisser mijoter pendant 40 à 50 minutes.

Laver les poivrons, les pommes de terre et les carottes, les éplucher et les couper chacun en petits cubes. Verser de l'eau chaude sur les tomates et les peler.

Retirer le trognon et hacher les tomates.

Il est également possible d'utiliser des tomates pelées en boîte.

Ajouter le tout à la soupe et laisser mijoter encore 20 minutes.

Rectifier l'assaisonnement et servir éventuellement avec de la crème aigre.

Conseil : Servir avec du pain baguette chaud !

SOUPE DE POIS DE GRAND-MÈRE (8 PORTIONS)

Ingrédients : 2	Oignons
3 C. À S.	Huile de colza
750 g	de pois verts à écosser
2	Feuilles de laurier
3,5 litre	Eau
600 g	de lard maigre
450 g	Pommes de terre (fermes à la cuisson)
1½ botte	Légumes à soupe (carotte, céleri, poireau, persil, 500 g en tout)
8	Saucisses viennoises (d'env. 75 g chacune)
un peu	Sel
3 C. À S.	Moutarde
3 C. À S.	Vinaigre aux herbes
un peu	Poivre fraîchement moulu

Préparation : Eplucher les oignons, les couper en dés et les faire revenir dans la casserole dans l'huile de colza pendant 2-3 minutes. Ajouter les pois décortiqués et les feuilles de laurier, compléter avec de l'eau (jusqu'à ce que tout soit recouvert), mettre un couvercle et faire cuire 15 minutes à feu moyen. Couper le lard en petits dés, l'ajouter à la soupe et faire cuire encore 25 minutes à feu moyen.

Entre-temps, éplucher les pommes de terre, les carottes et le céleri, les laver et les couper en cubes de 1 cm. Couper les poireaux en deux, les laver, les nettoyer et les couper en tranches. Laver le persil, l'égoutter et le hacher.

Couper les saucisses de Mett en petits morceaux.

Laisser les saucisses de Vienne telles quelles dans la longueur et ne les ajouter qu'à la fin.

Ajouter les cubes de pommes de terre, de carottes et de céleri, les poireaux et les saucisses de porc aux petits pois dans la casserole. Ajouter le reste de l'eau et le sel et laisser mijoter à feu moyen avec un couvercle pendant 10 minutes supplémentaires.

Retirer les feuilles de laurier. Ajouter les saucisses de Vienne.

Assaisonner la soupe de pois avec de la moutarde, du vinaigre aux herbes, du sel et du poivre.

Verser la soupe dans des assiettes creuses ou des bols à l'aide d'une louche (22) et servir saupoudré de persil. Les pois à écosser sont déjà écosés et ne doivent pas être mis à tremper.

VIN CHAUD FAIT MAISON (6 LITRES)

Ingrédients :	1.500 ml	Vin blanc sec
	1.500 ml	Vin rosé
	3.000 ml	Vin rouge (Bordeaux)
	600 g	Sucre
	2	Citrons, non traités
	4 bâtons	de cannelle
	2 pointes de couteau	de muscade
	10	Clous de girofle
	4	Anis étoilé
	1 C. À C.	Piment

Préparation : Porter à ébullition le vin avec le sucre, le zeste de citron râpé et les épices. Réduire le feu pour que le vin chaud soit maintenu au chaud à basse température.

Pour des portions plus grandes ou plus petites, veuillez convertir les quantités indiquées.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité du pot env :	14 litres
Longueur de la cheminée env :	125,5 cm (en cas d'utilisation de 4 tubes, pièces 14,15,16 et 18) - Hauteur totale 171,5 cm 94 cm (en cas d'utilisation de 3 tubes, sans la pièce 16) - Hauteur totale 140 cm
Distance entre la grille et le bord supérieur de la marmite: env. 11 cm	
Article - No :	60020



ÉLIMINATION

Cet article ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers. Éliminez-le par l'intermédiaire d'une entreprise d'élimination des déchets agréée ou de votre service d'élimination des déchets communal. Respectez les prescriptions actuellement en vigueur. En cas de doute, contactez votre service d'élimination des déchets.

L'emballage est composé de matériaux respectueux de l'environnement que vous pouvez éliminer dans les centres de recyclage locaux.

CONDITIONS DE GARANTIE ET DE RÉPARATIONS

Pour nos appareils, nous proposons la garantie suivant les termes ci-dessous.

1. Selon les conditions suivantes (numéros 2 à 5) nous réparons tout défaut ou dommage sur l'appareil gratuitement, s'il s'agit d'un défaut de fabrication. Par conséquent, ces défauts et dommages doivent nous être signalés sans délai après leur apparition et pendant la période de garantie de 24 mois à compter de la date de livraison à l'utilisateur. La garantie ne couvre pas les pièces de protection qui se cassent facilement (le verre ou le plastique, par exemple). La garantie ne couvre pas les petites anomalies du produit qui ne nuisent pas à l'utilisation du produit ou à sa valeur. La garantie ne couvre pas non plus les dommages d'origine chimique ou électrochimique ou les dommages due à une pénétration d'eau ou à des cas de force majeure.
2. La garantie prévoit le remplacement des pièces défectueuses, en fonction de notre décision. Les coûts des pièces et de la main d'oeuvre seront à notre charge. Une réparation au domicile du consommateur ne peut être exigée. La preuve et la date d'achat, ou de livraison, sont obligatoires. Les pièces changées deviennent notre propriété.
3. La garantie est nulle si des réparations ou des réglages ont été effectués, sans notre accord, ou si les appareils sont équipés de pièces ou accessoires additionnels qui ne sont adaptés à nos appareils. De plus, la garantie est nulle si l'appareil est endommagé ou détruit par un cas de force majeure ou en raison de facteurs environnementaux, en cas de mauvaise utilisation ou d'un entretien mal réalisé (non-respect du manuel d'utilisation) ou de dommages mécaniques. Le service clients peut vous autoriser à remplacer ou réparer des pièces défectueuses après consultation téléphonique. Dans ce cas-là, la garantie n'est pas nulle.
4. Les services de garantie ne s'étendent pas au-delà de la durée de la garantie. Elle n'entame pas non plus une nouvelle période de garantie.
5. Toute demande, particulièrement pour les dommages survenant en dehors de l'appareil, est exclue de la garantie tant que la responsabilité n'est pas ordonnée par la loi.
6. Nos conditions de garantie, qui couvrent les exigences et l'étendue de nos conditions de garantie, n'affectent pas les obligations de garantie contractuelles du revendeur.
7. Les pièces touchées par une usure normale ne sont pas couvertes par la garantie.
8. La garantie est nulle si l'appareil n'est pas utilisé correctement, s'il est utilisé dans des salles de gym, des centres de rééducation ou des hôtels. Même si la majorité de nos appareils est destinée à un usage professionnel, un accord distinct est obligatoire.

Dans le cadre du travail continu d'amélioration des produits, nous nous réservons le droit de procéder à des modifications techniques et de design.

Pour d'accessoires ou de pièces de rechange, veuillez contacter : service@skandika.de
Centre de service clients : MAX Trader GmbH, Wilhelm-Beckmann-Straße 19, 45307 Essen, Allemagne



**Vertrieb & Service durch /
Sales & Service by / Vente et service par**

MAX Trader GmbH
Wilhelm-Beckmann-Straße 19
45307 Essen
Deutschland / Germany / Allemagne