VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

CAST IRON WOK

Model: CAS001-3; CAS002-3; CAS003-3

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

CAST IRON WOK

Model: CAS001-3; CAS002-3; CAS003-3







This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



Warning: In order to better experience our products, please read the instructions carefully.

First Time Usage

Before you can start using your new cast iron pan, you need to boil it. First, use dishwashing liquid to thoroughly clean the inside and outside of the iron pot, especially the back part of the pot, to ensure that there is no residue. After that, dry the iron pan with kitchen paper or a rag.

Next, place the iron pot on the fire source, heat it with high heat, and rotate the pot body to heat evenly until the color of the pot body changes. Then, pour in the proper amount of peanut oil and continue to rotate the pan to ensure that the oil evenly covers the bottom and the pan. Then, drain the excess oil.

Use a piece of fat meat with fat skin, open a small and medium heat, and constantly wipe the pot body for more than 3 minutes, so that the oil fully permeates the inside of the pot body, which can effectively remove iron filings and impurities. After that, pour out the oil, rinse the iron pan with hot water, and dry with kitchen paper or a rag.

Finally, coat the iron pan with vegetable oil and let it sit for 24 hours. After standing, rinse again with hot water and dry. It is recommended to use this pot to fry a green leafy vegetable, pour it out and wash it again, so that it is ready for official use.

After the above steps, the surface of the iron pan will form a protective film, which is more durable and not easy to rust. At the same time, this protective film can also enhance the taste of food, making cooking more delicious

TIPS: When using a cast iron pan, please wear silicone gloves to avoid burns.

Storage and Cleaning

1. When cleaning, it is recommended to use a sponge or soft cleaning cloth, do not wipe the surface of the pot body with hard, sharp cleaning materials (such as steel balls, etc.), so as not to damage the surface layer of the pot body.
2. The pot that has just been cooked is recommended to be cleaned with warm water or placed to cool and then cleaned with cold water
3. Make sure the bottom of the pan is not in direct contact with the water. Once the bottom of the pot is soaked with water, it is likely to shorten the service life of the pot.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

WOK EN FONTE

Modèle: CAS001-3 ; CAS002-3 ; CAS003-3

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

CAST IRON WOK

Modèle: CAS001-3 ; CAS002-3 ; CAS003-3







Voici les instructions originales. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel à sa guise. L'apparence du produit que vous recevrez peut différer. Nous vous prions de nous excuser si nous vous informons des mises à jour techniques ou logicielles concernant notre produit.



Avertissement : Afin de profiter pleinement de nos produits, veuillez lire attentivement les instructions.

First Time Usage

Avant de pouvoir utiliser votre nouvelle poêle en fonte, il faut la faire bouillir. Commencez par la nettoyer soigneusement à l'intérieur et à l'extérieur, en particulier au fond, avec du liquide vaisselle, afin d'éliminer tout résidu. Ensuite, séchez-la avec du papier absorbant ou un chiffon.

Ensuite, placez la cocotte en fonte sur le feu, chauffez-la à feu vif et faites-la tourner pour bien répartir la chaleur jusqu'à ce que le fond change de couleur. Versez ensuite la quantité nécessaire d'huile d'arachide et continuez à faire tourner la cocotte pour que l'huile recouvre uniformément le fond et les parois. Enfin, égouttez l'excédent d'huile.

Utilisez un morceau de viande grasse avec sa peau, faites chauffer à feu doux à moyen et frottez constamment le fond de la casserole pendant au moins 3 minutes afin que l'huile imprègne bien les parois et élimine efficacement les résidus de fer et les impuretés. Ensuite, videz l'huile, rincez la casserole à l'eau chaude et séchez-la avec du papier absorbant ou un chiffon.

Enfin, enduisez la poêle en fonte d'huile végétale et laissez-la reposer 24 heures. Après ce temps de repos, rincez-la à nouveau à l'eau chaude et séchez-la. Il est recommandé d'utiliser cette poêle pour faire revenir un légume vert à feuilles, puis de l'égoutter et de la laver à nouveau ; elle sera alors prête pour un usage régulier.

Après avoir suivi les étapes précédentes, la surface de la poêle en fonte se recouvrira d'un film protecteur, la rendant plus durable et moins sujette à la rouille. Ce film protecteur contribue également à rehausser le goût des aliments, pour une cuisine plus savoureuse.

CONSEILS : Lorsque vous utilisez une poêle en fonte, veuillez porter des gants en silicone pour éviter les

brûlures.

Storage and Cleaning

1. Lors du nettoyage, il est recommandé d'utiliser une éponge ou un chiffon doux. Il ne faut pas frotter la surface du corps de la casserole avec des matériaux de nettoyage durs et pointus (tels que des billes d'acier, etc.) afin de ne pas endommager la couche superficielle du corps de la casserole .
2. Il est recommandé de nettoyer la casserole qui vient de servir à la cuisson à l'eau chaude ou de la laisser refroidir puis de la nettoyer à l'eau froide.
3. Veillez à ce que le fond de la casserole ne soit pas en contact direct avec l'eau. Une fois imbibé d'eau, le fond de la casserole risque de s'abîmer plus rapidement.





VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

WOK AUS GUSSEISEN

Modell: CAS001-3 ; CAS002-3 ; CAS003-3

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

CAST IRON WOK

Modell: CAS001-3 ; CAS002-3 ; CAS003-3







Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts kann von dem gelieferten Produkt abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut über etwaige Technologie- oder Software-Updates informieren werden .



Warnung: Um unsere Produkte optimal nutzen zu können, lesen Sie bitte die Anweisungen sorgfältig durch.

First Time Usage

Bevor Sie Ihre neue Gusseisenpfanne verwenden können, müssen Sie sie auskochen. Reinigen Sie dazu zunächst die Innen- und Außenseite der Pfanne, insbesondere die Rückseite, gründlich mit Spülmittel, um alle Rückstände zu entfernen. Trocknen Sie die Pfanne anschließend mit Küchenpapier oder einem Lappen ab.

Als Nächstes den gusseisernen Topf auf die Herdplatte stellen, stark erhitzen und dabei den Topf schwenken, bis er sich verfärbt. Dann die benötigte Menge Erdnussöl hineingießen und den Topf weiter schwenken, damit das Öl den Boden und die Seiten gleichmäßig bedeckt. Anschließend das überschüssige Öl abgießen.

Verwenden Sie ein Stück fettes Fleisch mit Schwarte, erhitzen Sie es bei mittlerer Hitze und reiben Sie den Topfboden mindestens 3 Minuten lang ununterbrochen mit Öl ein, damit das Öl vollständig eindringt und Eisenspäne sowie Verunreinigungen effektiv entfernt werden. Gießen Sie anschließend das Öl ab, spülen Sie die Pfanne mit heißem Wasser aus und trocknen Sie sie mit Küchenpapier oder einem Lappen ab.

Zum Schluss die gusseiserne Pfanne mit Pflanzenöl einfetten und 24 Stunden ruhen lassen. Anschließend mit heißem Wasser ausspülen und abtrocknen. Es empfiehlt sich, die Pfanne zum Anbraten von grünem Blattgemüse zu verwenden, das Öl abzugießen und die Pfanne erneut auszuspülen, damit sie für den nächsten Einsatz bereit ist.

Nach den oben genannten Schritten bildet sich auf der Oberfläche der Eisenpfanne ein Schutzfilm, der sie haltbarer macht und weniger anfällig für Rost ist. Gleichzeitig kann dieser Schutzfilm auch den Geschmack der Speisen verbessern und so das Kochen schmackhafter gestalten.

TIPP: Tragen Sie beim Gebrauch einer gusseisernen Pfanne Silikonhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

Storage and Cleaning

1. Zur Reinigung empfiehlt es sich, einen Schwamm oder ein weiches Reinigungstuch zu verwenden. Wischen Sie die Oberfläche des Topfkörpers nicht mit harten, scharfen Reinigungsmaterialien (wie z. B. Stahlkugeln) ab, um die Oberflächenschicht des Topfkörpers nicht zu beschädigen .
2. Es wird empfohlen, den Topf, in dem gerade gekocht wurde, mit warmem Wasser auszuspülen oder ihn abkühlen zu lassen und anschließend mit kaltem Wasser zu reinigen.
3. Achten Sie darauf, dass der Topfboden nicht direkt mit dem Wasser in Berührung kommt. Sobald der Topfboden mit Wasser durchtränkt ist, verkürzt sich wahrscheinlich die Lebensdauer des Topfes.





VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

WOK IN GHISA

Modello: CAS001-3 ; CAS002-3 ; CAS003-3

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

CAST IRON WOK

Modello: CAS001-3 ; CAS002-3 ; CAS003-3







Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva il diritto di interpretare a proprio piacimento il presente manuale d'uso. L'aspetto del prodotto potrebbe differire leggermente da quello del prodotto ricevuto. Ci scusiamo se non vi informeremo tempestivamente di eventuali aggiornamenti tecnologici o software del nostro prodotto.



Attenzione: per un'esperienza ottimale con i nostri prodotti, si prega di leggere attentamente le istruzioni.

First Time Usage

Prima di poter utilizzare la tua nuova padella in ghisa, devi farla bollire. Innanzitutto, pulisci accuratamente l'interno e l'esterno della padella in ghisa, in particolare il fondo, con del detersivo per piatti, per assicurarti che non rimangano residui. Dopodiché, asciuga la padella con della carta da cucina o uno straccio.

Successivamente, posizionate la pentola di ferro sulla fonte di calore, riscaldatela a fuoco vivo e ruotatela per distribuire il calore in modo uniforme finché il colore della pentola non cambia. Quindi, versate la giusta quantità di olio di arachidi e continuate a ruotare la pentola per assicurarvi che l'olio ricopra uniformemente il fondo e il fondo. Infine, scolate l'olio in eccesso.

Utilizzate un pezzo di carne grassa con la cotenna, accendete un fuoco medio-basso e strofinate continuamente il corpo della pentola per più di 3 minuti, in modo che l'olio penetri completamente all'interno, rimuovendo efficacemente limatura di ferro e impurità. Dopodiché, scolate l'olio, risciacquate la pentola di ferro con acqua calda e asciugatela con carta assorbente o uno straccio.

Infine, ungere la padella di ferro con olio vegetale e lasciarla riposare per 24 ore. Trascorso questo tempo, risciacquare nuovamente con acqua calda e asciugare. Si consiglia di utilizzare questa pentola per soffriggere delle verdure a foglia verde, scolarle e lavarle di nuovo, in modo che siano pronte per l'uso.

Dopo aver seguito i passaggi sopra descritti, sulla superficie della padella in ferro si formerà una pellicola protettiva, più resistente e meno soggetta alla formazione di ruggine. Allo stesso tempo, questa pellicola protettiva può anche esaltare il sapore del cibo, rendendo la cottura più gustosa.

CONSIGLI: Quando si utilizza una padella in ghisa, si

consiglia di indossare guanti in silicone per evitare scottature.

Storage and Cleaning

1. Durante la pulizia, si consiglia di utilizzare una spugna o un panno morbido. Non strofinare la superficie del corpo della pentola con materiali di pulizia duri e appuntiti (come spugnette abrasive in acciaio, ecc.), per non danneggiare lo strato superficiale .
2. Si consiglia di lavare la pentola appena utilizzata con acqua calda oppure di lasciarla raffreddare e poi lavarla con acqua fredda.
3. Assicurati che il fondo della pentola non sia a diretto contatto con l'acqua. Se il fondo della pentola si imbeve d'acqua, è probabile che la sua durata si riduca.





VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

WOK DE HIERRO FUNDIDO

Modelo: CAS001-3 ; CAS002-3 ; CAS003-3

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

CAST IRON WOK

Modelo: CAS001-3 ; CAS002-3 ; CAS003-3







Estas son las instrucciones originales. Lea atentamente todo el manual antes de usar el producto. VEVOR se reserva el derecho de interpretar el manual de usuario. El aspecto del producto puede variar con respecto al que reciba. Le pedimos disculpas si no le informamos nuevamente sobre actualizaciones de tecnología o software.



Advertencia: Para disfrutar al máximo de nuestros productos, lea atentamente las instrucciones.

First Time Usage

Antes de usar tu nueva sartén de hierro fundido, debes hervirla. Primero, usa detergente líquido para platos para limpiar a fondo el interior y el exterior de la olla, especialmente la parte posterior, para asegurarte de que no queden residuos. Después, seca la sartén con papel de cocina o un trapo.

A continuación, coloque la olla de hierro sobre el fuego, caliéntela a fuego alto y gírela para que se caliente uniformemente hasta que cambie de color. Luego, vierta la cantidad adecuada de aceite de cacahuete y siga girando la olla para asegurarse de que el aceite cubra uniformemente el fondo y la olla. Finalmente, escurra el exceso de aceite.

Utilice un trozo de carne con grasa y piel, caliente a fuego medio-bajo y frote la olla constantemente durante más de 3 minutos para que el aceite penetre bien en el interior y elimine eficazmente las limaduras de hierro y las impurezas. Después, deseche el aceite, enjuague la olla con agua caliente y séquela con papel de cocina o un trapo.

Finalmente, unta la sartén de hierro con aceite vegetal y déjala reposar durante 24 horas. Transcurrido este tiempo, enjuágala con agua caliente y sécala. Se recomienda usar esta sartén para freír verduras de hoja verde, escurrirlas y lavarla de nuevo para que esté lista para su uso.

Tras seguir los pasos anteriores, la superficie de la sartén de hierro formará una película protectora, más duradera y resistente a la oxidación. Además, esta película protectora realza el sabor de los alimentos, haciendo que cocinar sea más delicioso.

CONSEJOS: Al usar una sartén de hierro fundido, utilice guantes de silicona para evitar quemaduras.

Storage and Cleaning

1. Al limpiar, se recomienda usar una esponja o un paño suave; no frote la superficie del cuerpo de la olla con materiales de limpieza duros y afilados (como bolas de acero, etc.), para no dañar la capa superficial del cuerpo de la olla .
2. Se recomienda limpiar la olla que acaba de usarse con agua tibia o dejarla enfriar y luego limpiarla con agua fría.
3. Asegúrese de que el fondo de la olla no esté en contacto directo con el agua. Si el fondo se empapa, es probable que se reduzca la vida útil de la olla.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

WOK ŻELIWNY

Model: CAS001-3 ; CAS002-3 ; CAS003-3

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

CAST IRON WOK

Model: CAS001-3 ; CAS002-3 ; CAS003-3







To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.



Ostrzeżenie: Aby w pełni cieszyć się naszymi produktami, prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją.

First Time Usage

Zanim zaczniesz używać nowej żeliwnej patelni, musisz ją wygotować. Najpierw dokładnie umyj żeliwną patelnię wewnątrz i na zewnątrz, a zwłaszcza jej tylną część płynem do mycia naczyń, aby upewnić się, że nie ma na niej żadnych pozostałości. Następnie osusz żeliwną patelnię ręcznikiem papierowym lub szmatką.

Następnie umieść żeliwny garnek na ogniu, rozgrzej go na wysokim ogniu i obracaj garnek, aby równomiernie się nagrzewał, aż zmieni kolor. Następnie wlej odpowiednią ilość oleju arachidowego i kontynuuj obracanie garnka, aby olej równomiernie pokrył dno i garnek. Następnie odcedź nadmiar oleju.

Użyj kawałka tłustego mięsa z tłustą skórą, rozgrzej mały i średni ogień i regularnie wycieraj korpus garnka przez ponad 3 minuty, aby olej w pełni wniknął w jego wnętrze, co skutecznie usunie opiłki żelaza i zanieczyszczenia. Następnie wylej olej, opłucz żeliwną patelnię gorącą wodą i osusz ręcznikiem papierowym lub szmatką.

Na koniec nasmaruj żeliwną patelnię olejem roślinnym i odstaw na 24 godziny. Po odstaniu ponownie opłucz gorącą wodą i osusz. Zaleca się użycie tego garnka do smażenia zielonych warzyw liściastych, wylej olej i ponownie umyj, aby był gotowy do użycia.

Po wykonaniu powyższych czynności powierzchnia żeliwnej patelni utworzy warstwę ochronną, która jest trwalsza i odporna na rdzewienie. Jednocześnie ta warstwa ochronna może również poprawić smak potraw, sprawiając, że gotowanie będzie smaczniejsze.

WSKAZÓWKI: Podczas korzystania z patelni żeliwnej należy używać rękawic silikonowych, aby uniknąć poparzenia.

Storage and Cleaning

1. Do czyszczenia zaleca się używanie gąbki lub miękkiej ściereczki czyszczącej, nie należy czyścić powierzchni korpusu garnka twardymi, ostrymi materiałami czyszczącymi (takimi jak kulki stalowe itp.), aby nie uszkodzić warstwy powierzchniowej korpusu garnka .
2. Zaleca się, aby garnek, który właśnie został ugotowany, umyć ciepłą wodą lub pozostawić do ostygnięcia, a następnie umyć zimną wodą
3. Upewnij się, że dno garnka nie ma bezpośredniego kontaktu z wodą. Zamoczenie dna garnka może skrócić jego żywotność.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

GIETIJZEREN WOK

Model: CAS001-3 ; CAS002-3 ; CAS003-3

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

CAST IRON WOK

Model: CAS001-3 ; CAS002-3 ; CAS003-3







Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruikershandleiding anders te interpreteren. Het uiterlijk van het product kan afwijken van het product dat u ontvangt. Wij zullen u niet opnieuw informeren over eventuele technologische of software-updates voor ons product.



Waarschuwing: Lees de instructies aandachtig door om optimaal van onze producten te kunnen genieten.

First Time Usage

Voordat je je nieuwe gietijzeren pan kunt gebruiken, moet je hem eerst koken. Maak de binnen- en buitenkant van de pan grondig schoon met afwasmiddel, vooral de achterkant, om ervoor te zorgen dat er geen resten achterblijven. Droog de pan daarna af met keukenpapier of een doek.

Plaats vervolgens de ijzeren pan op het vuur, verhit deze op hoog vuur en draai de pan rond zodat deze gelijkmatig verhit wordt totdat de kleur van de pan verandert. Giet er dan de juiste hoeveelheid pindaolie in en blijf de pan draaien zodat de olie de bodem en de pan gelijkmatig bedekt. Giet vervolgens de overtollige olie af.

Gebruik een stuk vet vlees met een vetrandje, zet het vuur laag tot middelhoog en wrijf de pan gedurende meer dan 3 minuten constant in, zodat de olie de binnenkant van de pan volledig doordringt. Dit verwijdert effectief ijzerdeeltjes en onzuiverheden. Giet vervolgens de olie af, spoel de pan af met heet water en droog hem af met keukenpapier of een doek.

Smeer de ijzeren pan tot slot in met plantaardige olie en laat deze 24 uur staan. Spoel de pan daarna nogmaals af met heet water en droog hem af. Het is aan te raden om de pan eerst te gebruiken om een groene bladgroente te bakken, deze vervolgens af te gieten en de pan opnieuw te wassen, zodat hij weer klaar is voor gebruik.

Na bovenstaande stappen vormt zich een beschermende laag op het oppervlak van de ijzeren pan, waardoor deze duurzamer is en minder snel roest. Tegelijkertijd verbetert deze beschermende laag ook de smaak van het eten, waardoor koken lekkerder wordt.

TIP: Draag siliconen handschoenen bij gebruik van een gietijzeren pan om brandwonden te voorkomen.

Storage and Cleaning

1. Gebruik bij het schoonmaken bij voorkeur een spons of een zachte schoonmaakdoek. Veeg het oppervlak van de pan niet af met harde, scherpe schoonmaakmiddelen (zoals staalwol, enz.), om de beschermlaag van de pan niet te beschadigen .
2. Het is aan te raden de pan waarin net gekookt is, af te spoelen met warm water, of eerst te laten afkoelen en daarna met koud water schoon te maken.
3. Zorg ervoor dat de bodem van de pan niet direct in contact komt met het water. Als de bodem van de pan doorweekt raakt met water, zal de levensduur van de pan waarschijnlijk verkort worden.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

GJUTJÄRNSWOK

Modell: CAS001-3 ; CAS002-3 ; CAS003-3

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

CAST IRON WOK

Modell: CAS001-3 ; CAS002-3 ; CAS003-3







Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.



Varning: För att du ska kunna uppleva våra produkter bättre, vänligen läs instruktionerna noggrant.

First Time Usage

Innan du kan börja använda din nya gjutjärnspanna behöver du koka den. Använd först diskmedel för att noggrant rengöra insidan och utsidan av järngrytan, särskilt baksidan, för att säkerställa att det inte finns några rester. Torka sedan järnpannan med hushållspapper eller en trasa.

Placera sedan järngrytan på elden, värm den på hög värme och rotera grytan för att värma den jämnt tills färgen på grytan ändras. Häll sedan i rätt mängd jordnötsolja och fortsätt rotera pannan för att säkerställa att oljan täcker botten och pannan jämnt. Häll sedan av överflödig olja.

Använd en bit fett kött med fett skinn, öppna låg och medelvärme och torka konstant av grytan i mer än 3 minuter, så att oljan helt tränger in i grytans insida, vilket effektivt kan ta bort järnfilspån och föroreningar. Häll sedan ut oljan, skölj järnpannan med varmt vatten och torka med hushållspapper eller en trasa.

Slutligen, smörj järnpannan med matolja och låt den stå i 24 timmar. Skölj igen med varmt vatten och torka efter att den fått stå. Det rekommenderas att använda denna gryta för att steka en grön bladgrönsak, häll över den och skölj den igen, så att den är redo för officiell användning.

Efter ovanstående steg kommer ytan på järnpannan att bilda en skyddande film som är mer hållbar och inte lätt att rosta. Samtidigt kan denna skyddande film också förbättra matens smak och göra matlagningen mer utsökt.

TIPS: Använd silikonhandskar när du använder en gjutjärnspanna för att undvika brännskador.

Storage and Cleaning

1. Vid rengöring rekommenderas att använda en svamp eller mjuk rengöringsduk. Torka inte av grytans yta med hårda, vassa rengöringsmedel (som stålkulor etc.) för att inte skada grytans ytskikt .
2. Det rekommenderas att den nykokta grytan rengörs med varmt vatten eller att den ställs för att svalna och sedan rengörs med kallt vatten.
3. Se till att botten av pannan inte är i direkt kontakt med vattnet. När botten av pannan är genomdränkt med vatten kan det förkorta dess livslängd.

