

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses Dutch Ovens für mobiles Garen, Kochen und Backen auf Feuerstellen, Lagerfeuern, in Öfen u.v.m.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Dutch Oven optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Dutch Oven
- 2in1-Deckel und Pfanne
- Deckelheber

Technische Daten

| | |
|-------------------|---------------------------------|
| Fassungs-Vermögen | 4,2 l |
| Material | Gusseisen, Edelstahl-Tragegriff |
| Maße | 305 x 252 x 190 mm |
| Gewicht | 5,5 kg |

Produktdetails



1. Deckelheber
2. Tragegriff
3. 2in1-Deckel und -Pfanne mit eigenen Standfüßen
4. Dutch Oven mit Standfüßen

Vor der ersten Verwendung

1. Ihr neuer Dutch Oven ist bereits pre-seasoned und eingebrannt. Sie brauchen das nicht mehr zu machen.
2. Reinigen Sie Ihren Dutch Oven vor dem ersten Gebrauch gründlich mit heißem Wasser. Beachten Sie dabei bitte die Pflegehinweise.
3. Bereiten Sie bei der ersten Verwendung Ihres Dutch Ovens keine säurehaltigen Speisen zu. Dadurch könnte die Patina beschädigt werden.

Pflegehinweise

1. Lassen Sie Ihren Dutch Oven abkühlen und reinigen Sie ihn dann mit warmem Wasser.
2. Reinigen Sie Ihren Dutch Oven niemals mit kaltem Wasser, wenn er noch heiß ist. Er könnte dadurch beschädigt werden.
3. Benutzen Sie keine Reinigungsmittel, da die Patina dadurch beschädigt wird.

4. Trocknen Sie Ihren Dutch Oven gründlich ab und lagern Sie ihn nie, wenn er noch nass ist.

Lagerung

1. Lagern Sie Ihren Dutch Oven nur vollständig abgekühlt, gereinigt und abgetrocknet.
2. Verteilen Sie nach der Reinigung eine dünne Öl-Schicht auf Ihrem Dutch Oven. Verwenden Sie hierfür haushaltsübliches Pflanzenfett oder einen speziellen Conditioner für Gusseisen.
3. Lagern Sie Ihren Dutch Oven an einem trockenen Ort. Lassen Sie dabei den Deckel leicht geöffnet.

Einbrennen

1. Sollte Ihr Dutch Oven an einigen Stellen stumpf und trocken aussehen oder anfangen zu rosten, dann brennen Sie ihn neu ein.
2. Entfernen Sie dafür eventuellen Rost mit einer Drahtbürste und reinigen Sie Ihren Dutch Oven gründlich mit warmem Wasser. Ausnahmsweise können Sie dabei auch Spülmittel verwenden.
3. Trocknen Sie Ihren Dutch Oven gut ab. Fetten Sie anschließend alle Gusseisen-Teile gründlich mit Pflanzenfett oder Conditioner ein.
4. Stellen Sie nun Ihren Dutch Oven in einen Backofen bei einer Temperatur von mindestens 200° C. Lassen Sie es 1–2 Stunden einbrennen.



HINWEIS:

Beim Einbrennen kann es zu einer stärkeren Rauchentwicklung kommen. Alternativ können Sie Ihren Dutch Oven auch in einem Kugelgrill einbrennen.

5. Lassen Sie anschließend Ihren Dutch Oven auskühlen und fetten Sie ihn erneut mit Pflanzenfett oder Conditioner ein.
6. Nun können Sie Ihren Dutch Oven sofort benutzen oder an einem trockenen Ort lagern.

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können. Geben Sie sie an Nachbenutzer weiter.
- Bitte beachten Sie beim Gebrauch die Sicherheitshinweise.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!



- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit.
- Benutzen Sie den Dutch Oven nie in geschlossenen oder überdachten Räumen.
- Lassen Sie den Dutch Oven nie unbeaufsichtigt. Halten Sie Kinder und Haustiere vom heißen Dutch Oven fern.
- Transportieren Sie den Dutch Oven nur vollständig abgekühlt.
- Verwenden Sie nur handelsübliche Grillbriketts.
- Benutzen Sie Grillhandschuhe und gegebenenfalls eine Grillzange, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Benutzen Sie niemals Spiritus, Benzin und andere vergleichbare Flüssigkeiten, um die Briketts anzuzünden oder erneut anzuzünden!
- Schütten Sie niemals kalte Flüssigkeiten auf den heißen Dutch Oven. Das Gusseisen könnte dadurch reißen oder anderweitig beschädigt werden.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

www.rosensteinundsoehne.de

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi cette cocotte conçue pour effectuer une grande diversité de cuisson de vos aliments. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Cocotte
- Couvercle et poêle 2 en 1
- Lève-couvercle

Caractéristiques techniques

| | |
|------------|------------------------------------|
| Capacité | 4,2 L |
| Matériau | Fonte, poignée en acier inoxydable |
| Dimensions | 305 x 252 x 190 mm |
| Poids | 5,5 kg |

Description du produit



1. Lève-couvercle
2. Poignée de transport
3. Couvercle et poêle 2 en 1 avec pieds de support
4. Cocotte avec pieds de support

Avant la première utilisation

1. Votre nouvelle cocotte est déjà pré-huilée et culottée. Vous n'avez donc plus à le faire.
2. Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement votre cocotte à l'eau chaude. Veillez à respecter les consignes d'entretien.
3. Ne cuisinez pas d'aliments acides à la première utilisation de votre cocotte. Cela pourrait endommager la patine.

Consignes d'entretien

1. Laissez votre cocotte refroidir complètement puis nettoyez-la ensuite à l'eau chaude.
2. Ne nettoyez jamais votre cocotte à l'eau froide lorsqu'elle est encore chaude. Cela pourrait l'endommager.
3. N'utilisez aucun produit nettoyant car cela endommagerait la patine.
4. Séchez soigneusement votre cocotte et ne la rangez jamais lorsqu'elle est encore mouillée.

Stockage

1. Stockez votre cocotte uniquement lorsqu'elle a complètement refroidi, qu'elle a été nettoyée puis séchée.
2. Après le nettoyage, enduisez votre cocotte d'une fine couche d'huile. Utilisez pour cela de l'huile végétale ou un conditionneur spécial pour la fonte.
3. Stockez votre cocotte en un endroit sec. Laissez le couvercle légèrement ouvert.

Culottage

1. Si votre cocotte semble terne et sèche ou qu'elle commence à rouiller, culottez-la alors à nouveau.
2. Pour cela, enlevez la rouille éventuelle à l'aide d'une brosse métallique et nettoyez soigneusement votre cocotte à l'eau chaude. À titre exceptionnel, vous pouvez également utiliser du liquide vaisselle.
3. Séchez soigneusement votre cocotte. Graissez ensuite soigneusement tous les éléments en fonte avec de la graisse végétale ou un conditionneur.
4. Placez votre cocotte dans un four à une température de minimum 200°C. Laissez-la culotter pendant 1–2 heures.



NOTE :

Une grande quantité de fumée peut émaner lors du culottage de votre cocotte. Vous pouvez également culotter votre cocotte dans un barbecue sphérique.

5. Laissez ensuite votre cocotte refroidir puis graissez-la à nouveau avec de la graisse végétale ou un conditionneur.
6. Vous pouvez maintenant utiliser votre cocotte ou bien la stocker en un endroit sec.



Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter en cas de besoin. Transmettez-le le cas échéant à l'utilisateur suivant.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Respectez les consignes de sécurité pendant l'utilisation.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité.
- N'utilisez jamais votre cocotte dans des pièces fermées ou dans des espaces couverts.
- Ne laissez jamais la cocotte sans surveillance. Maintenez les enfants et les animaux domestiques à distance de la cocotte chaude.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Transportez la cocotte uniquement lorsqu'elle a totalement refroidi.
- Utilisez uniquement des briquettes pour barbecue disponibles dans le commerce.
- Utilisez des gants de cuisine et une pince à barbecue si nécessaire, afin d'éviter les brûlures.
- N'utilisez jamais de spiritueux, d'essence ou tout autre liquide similaire pour allumer ou rallumer les briquettes.
- Ne versez jamais de l'eau froide sur la cocotte chaude. La fonte pourrait se fissurer ou être endommagée de tout autre manière.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

