

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses 9-teiligen Gusseisen-Dutch-Oven-Set. So garen, kochen und Backen Sie auf Feuerstellen, Lagerfeuern, in Öfen u.v.m.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihr neues Dutch-Oven-Set optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Holzkiste
- Dutch-Oven-Topf
- Grill-/Wendepfanne
- Saucenpfanne
- Große Pfanne
- Kleine Pfanne
- Servierpfanne mit Holzuntersetzer
- Untersetzer
- Deckelheber

Technische Daten

Material	Gusseisen
Maße	54,5 x 33,5 x 25 cm
Gewicht	19,5 kg

Produktdetails



1. Holzkiste
2. Saucenpfanne
3. Dutch-Oven-Topf
4. Deckelheber
5. Große Pfanne
6. Kleine Pfanne
7. Servierpfanne mit Untersetzer
8. Grillplatte
9. Wendepfanne

Vor der ersten Verwendung

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

Pflegehinweise

1. Lassen Sie Ihr Dutch-Oven-Set abkühlen und reinigen Sie es dann mit warmem Wasser.
2. Reinigen Sie Ihr Dutch-Oven-Set niemals mit kaltem Wasser, wenn es noch heiß ist. Es könnte dadurch beschädigt werden.

3. Benutzen Sie keine Reinigungsmittel, da die Patina dadurch beschädigt wird.
4. Trocknen Sie Ihr Dutch-Oven-Set gründlich ab und lagern Sie es nie, wenn es noch nass ist.

Lagerung

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

Einbrennen

4. Sollte Ihr Dutch-Oven-Set an einigen Stellen stumpf und trocken aussehen oder anfangen zu rosten, dann brennen Sie es neu ein.
5. Entfernen Sie dafür eventuellen Rost mit einer Drahtbürste und reinigen Sie das Set gründlich mit warmem Wasser. Ausnahmsweise können Sie dabei auch Spülmittel verwenden.
6. Trocknen Sie alles gut ab. Fetten Sie anschließend alle Gusseisen-Teile gründlich mit Pflanzenfett oder Conditioner ein.
7. Stellen Sie die Teile nun 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 Ihr Dutch-Oven-Set auch in einem Kugelgrill einbrennen.

8. Lassen Sie anschließend die Gusseisen-Teile auskühlen und fetten Sie sie erneut mit Pflanzenfett oder Conditioner ein.
9. Nun können Sie Ihr Dutch-Oven-Set 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.sempotec.com

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

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi ces huit ustensiles de cuisine et leur boîtier de rangement. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Boîte en bois
- Cocotte
- Plaque pour grill / plaque réversible
- Casserole à sauce
- Grande poêle
- Petite poêle
- Poêle à servir avec dessous de plat en bois
- Dessous de plat
- Lève-couvercle

Caractéristiques techniques

Matériaux	Fonte
Dimensions	54,5 x 33,5 x 25 cm
Poids	19,5 kg

Description du produit



- | | |
|----------------------|-------------------------------|
| 1. Boîte en bois | 6. Petite poêle |
| 2. Casserole à sauce | 7. Poêle avec dessous de plat |
| 3. Cocotte | 8. Plaque de grill |
| 4. Lève-couvercle | 9. Plaque réversible |
| 5. Grande poêle | |

Avant la première utilisation

1. Les ustensiles sont déjà pré-assaisonnés et cuits. Vous n'avez donc pas besoin de le faire.
2. Avant la première utilisation, lavez bien les ustensiles à l'eau chaude. Lisez bien les consignes d'entretien ci-après.
3. Lors de la première utilisation, ne cuisinez pas d'aliments trop acides. Vous risquez sinon d'endommager la patine.

Consignes d'entretien

1. Laissez les ustensiles refroidir, puis nettoyez-les à l'eau chaude.
2. Ne nettoyez jamais les ustensiles avec de l'eau froide s'ils sont encore chauds. Vous risquez de les endommager.
3. N'utilisez aucun produit nettoyant. Vous risquez d'endommager la patine.
4. Séchez soigneusement les ustensiles et ne les rangez jamais s'ils sont encore humides.

Stockage

1. Ne rangez l'ensemble d'ustensiles que lorsqu'il est complètement froid, nettoyé et séché.
2. Après le nettoyage, étalez une fine couche d'huile sur les ustensiles. Utilisez de la graisse végétale ménagère ou un conditionneur spécial pour la fonte.
3. Stockez le produit dans un endroit sec. Laissez les couvercles légèrement ouverts.

Culottage

1. Si l'ensemble paraît terne et sec à certains endroits, ou s'il commence à rouiller, culottez-le à nouveau.
2. Pour ce faire, éliminez la rouille avec une brosse métallique et nettoyez soigneusement l'ensemble à l'eau chaude. Exceptionnellement, vous pouvez aussi utiliser du liquide vaisselle.
3. Séchez tous les ustensiles soigneusement. Ensuite, graissez soigneusement toutes les parties en fonte avec de la graisse végétale ou un conditionneur.
4. Placez ensuite tous les ustensiles au four à une température d'au moins 200 °C. Laissez-les cuire pendant 1 à 2 heures.



NOTE :

Le culottage engendre beaucoup de fumée. Vous pouvez aussi culotter les ustensiles dans un barbecue boule.

5. Laissez les ustensiles refroidir. Puis, graissez soigneusement toutes les parties en fonte avec de la graisse végétale ou un conditionneur.
6. Vous pouvez alors utiliser ou ranger l'ensemble.

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. Le cas échéant, transmettez-le avec le produit 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 blessures !
- 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 le four hollandais en intérieur ou sous un abri.
- Surveillez constamment le four hollandais. Maintenez les enfants et les animaux domestiques à distance du four hollandais.
- Transportez le four hollandais lorsque celui-ci est froid.
- Utilisez uniquement des briquettes de barbecue disponibles dans le commerce.
- Utilisez des gants et des pinces à gril si nécessaire pour éviter les brûlures.
- N'utilisez jamais d'alcool, d'essence ou autres liquides similaires pour allumer ou rallumer les briquettes !
- Ne versez jamais de liquides froids sur le four hollandais chaud. Cela pourrait fissurer ou endommager la fonte.
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants.
- 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.