

# THE WINDMILL® CAMP STOVE

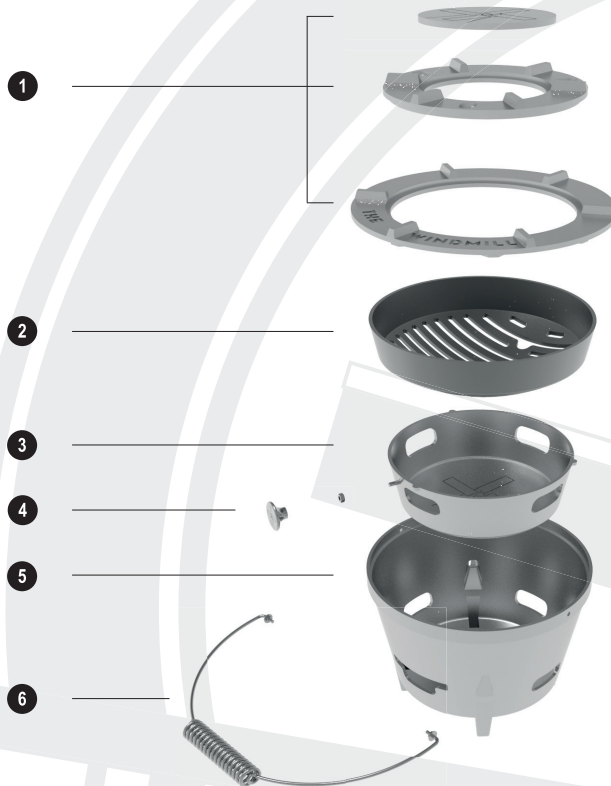


THE WINDMILL®

The Windmill®. Genuine Dutch Cast Iron.

**GEBRUIKERSHANDLEIDING  
USER MANUAL  
BEDIENUNGSANLEITUNG  
MANUEL UTILISATEUR  
INSTRUCCIONES DE USO  
ANVÄNDARMANUAL**

# THE WINDMILL® CAMP STOVE



## NL

1. Kookringen
2. Gietijzeren kolenrooster
3. Asopvang
4. Regelaar luchttoevoer
5. Behuizing Camp Stove
6. RVS handvat met coolgrip
7. Gietijzeren plancha (TWM075)\*
8. Gietijzeren grillrooster (TWM074)\*

\*Apart verkrijgbaar

## EN

1. Cooking rings
2. Cast iron cooking grid
3. Ash pan
4. Adjustable air supply
5. Camp Stove housing
6. Stainless steel handle with coolgrip
7. Cast iron plancha (TWM075)\*
8. Cast iron grill grate (TWM074)\*

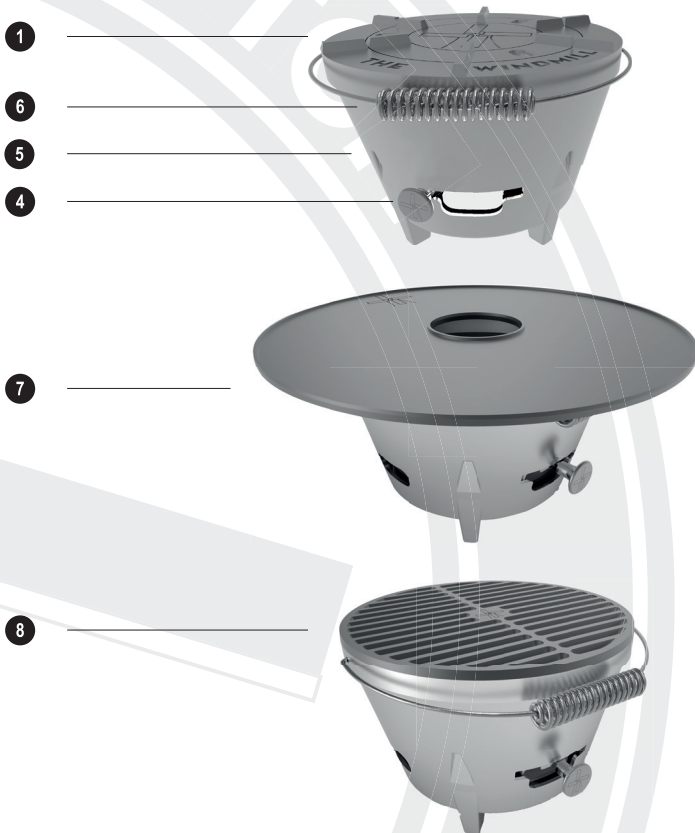
\*Sold separately

## D

1. Kochringe
2. Kohlerost aus Gusseisen
3. Aschefang
4. Zuluftregler
5. Kochegehäuse
6. Kaltgriff aus Edelstahl
7. Plancha-Grillplatte aus Gusseisen (TWM075)\*
8. Grillrost aus Gusseisen (TWM074)\*

\*Separat erhältlich

# THE WINDMILL® PLANCHA & GRILL GRATE



## F

1. Ronds de cuisson
2. Panier à charbons
3. Récupérateur de cendres
4. Arrivée d'air
5. Corps du réchaud de plein air
6. Poignée en acier inoxydable Cool Grip
7. Plancha en fonte (TWM075)\*
8. Gril en fonte (TWM074)\*

\*Accessoire disponible en supplément

## ES

1. Quemadores
2. Rejilla de hierro fundido para el carbón
3. Bandeja para cenizas
4. Regulador de suministro de aire
5. Carcasa
6. Mango de acero inoxidable que no se calienta
7. Plancha de hierro fundido (TWM075)\*
8. Parrilla de hierro fundido para asar (TWM074)\*

\*Este producto es un accesorio y no viene incluido

## SE

1. Kokringar
2. Kolgaller i gjutjärn
3. Askuppsamling
4. Luftreglage
5. Hölje Camp Stove
6. Handtag i rostfritt stål med coolgrip
7. Stekbord i gjutjärn (TWM075)\*
8. Grillgaller i gjutjärn (TWM074)\*

\*Tillgängligt som extra tillbehör



The Windmill®. Genuine Dutch Cast Iron.

**De stove is gemaakt van aluminium en is op meerdere manier te gebruiken. Je gaat als volgt te werk:**

- Zorg ervoor dat de Camp Stove [4] op een vuurvaste ondergrond staat.
- Zorg voor minimaal 1 meter afstand tot andere brandbare stoffen. Je kunt de stove eenvoudig optillen en verplaatsen dankzij het rvs handvat met coolgrip. [5]. De stove wordt erg heet. Maak gebruik van een hittebestendige handschoen bij het verplaatsen van de stove.
- Zet voor gebruik de regelaar voor de luchttoevoer [6] volledig open.
- Gebruik hout, houtskool of briketten als warmtebron en plaats deze op het gietijzeren rooster [2]. Deze kun je direct aanmaken in de stove. Je hebt geen briketstarter nodig. **Let op:** vul het gietijzeren rooster [2] niet tot boven de rand.
- Plaats de kookringen [1] of een van de accessoires [7,8] op de stove zodra het hout, houtskool of de briketten branden. De pootjes van onze The Wind-mill® Dutch Ovens passen precies in de speciaal ontworpen uitsparing in de ringen. Hierdoor staan onze Dutch Ovens extra stevig.
- De gietijzeren plancha [7] en het gietijzeren grillrooster [8] zijn accessoires die extra aangeschaft kunnen worden. Deze accessoires kunnen in plaats van de kookringen [1] op de stove gebruikt worden. Op deze manier gebruik je de stove als een grill- of bakplaat.
- De plancha [7] en het grillrooster [8] zijn gemaakt van gietijzer. Behandel deze artikelen voor en na gebruik volgens de meegeleverde gebruiksaanwijzing van deze accessoires.

Door gebruik te maken van de stove is er geen sprake van 'open vuur'. Leuk voor op het strand, op de camping en in de tuin!

#### BIJVULLEN

Om hout, houtskool of briketten bij te vullen kun je eventueel enkele ringen van de stove verwijderen. De plancha [7] heeft een opening waardoor deze tijdens het bijvullen niet van de stove verwijderd hoeft te worden. Het grillrooster [8] dient wel van de stove verwijderd te worden om te kunnen bijvullen. **Let op:** Deze onderdelen zijn erg heet! Gebruik een hittebestendige handschoen bij het bijvullen.

#### SCHOONMAKEN

Sluit na gebruik de schuif [6] om de luchttoevoer te beperken. Plaats de ringen [1] op de stove en laat het geheel afkoelen. Zodra de stove en het as zijn afgekoeld kunnen de ringen of accessoires los worden gehaald en kan het as worden weggegooid. Haal het gietijzeren rooster uit de stove en maak vervolgens de stove schoon met een sopje/milde zeep. Het gietijzeren rooster [4] kun je schoonborstelen. De Camp Stove en bijgevoegde onderdelen en accessoires kunnen niet in de vaatwasser. Gebruik geen water bij de gietijzeren onderdelen uit de stove, want dan zal het rooster gaan roesten.

**Let op; de gietijzeren accessoires [7,8] dienen behandeld te worden volgens de gebruiksaanwijzing voor gietijzeren pannen en accessoires. Deze gebruiksaanwijzing is bij de betreffende artikelen bijgevoegd en ook te vinden op onze website. [www.windmillcastiron.nl](http://www.windmillcastiron.nl)**

**THANK YOU FOR CHOOSING AN ORIGINAL THE WINDMILL® CAMP STOVE!**

EN

**The stove is made of aluminium and can be used in several ways. You proceed as follows to use it:**

- Make sure that the Camp Stove [4] is on a fireproof surface.
- Ensure a mini-mum distance of at least 1 metre to other flammable substances. You can easily lift and move the stove thanks to the stainless steel handle with coolgrip [5] The stove gets very hot. Use a heat-resistant glove when moving the stove.



- Fully open the air supply [6] before use.
- Use wood, charcoal or briquettes as a heat source and place them on the cast iron grid [2]. You can light these directly in the stove. You do not need a briquette starter. **Please note:** do not fill the cast iron grid [2] above the rim.
- Place the cooking rings [1] or one of the accessories [7,8] on the stove as soon as the wood, charcoal or briquettes are burning. The legs of our The Wind-mill® Dutch Ovens fit exactly in the specially designed recess in the rings. This makes our Dutch Ovens extra sturdy.
- The cast iron Plancha grill grate [7] and the cast iron Grill grid [8] are accessories that can be purchased separately. These accessories can be used instead of the cooking rings [1] on the stove. In this way you can use the stove as a grill or baking tray.
- The Plancha [7] and the Grill grid [8] are made of cast iron. Treat these items before and after use in accordance with the supplied instructions for use of these accessories.

By using the stove there is no 'open fire'. Great for use on the beach, at the campsite and in the garden!

#### REFILL

To refill wood, charcoal or briquettes you can remove a few rings from the stove. The Plancha [7] has an opening so that it does not have to be removed from the stove during refilling. The Grill grid [8] must be removed from the stove in order to refill. **Please note:** These parts are very hot! Use a heat-resistant glove when refilling.

#### CLEANING

After use, close the slide [6] to restrict the air supply. Place the rings [1] on the stove and let the whole stove cool down. Once the stove and ash have cooled down, the rings or accessories can be removed and the ash can be discarded. Remove the cast iron grid from the stove and then clean the stove itself with soapy water. The cast iron grille [4] can be brushed clean. The Camp Stove and the enclosed parts and accessories cannot be put in the dishwasher. Do not use water with the cast iron parts of the stove, as this will cause the grid to rust.

**Please note: the cast iron accessories [7,8] must be treated according to the instructions for use for cast iron pans and accessories. These instructions for use are enclosed with the relevant articles and can also be found on our website [www.windmillcastiron.nl](http://www.windmillcastiron.nl).**

HERZLICHEN DANK, DASS SIE SICH FÜR EINEN ECHTEN THE WINDMILL® CAMP STOVE ENTSCIEDEN HABEN! **D**

**Dieser Campingkocher besteht aus Aluminium und ist vielseitig einsetzbar. Zum Gebrauch gehen Sie wie folgt vor:**

- Stellen Sie sicher, dass der Camp Stove [4] auf einem feuerfesten Untergrund steht.
- Es muss ein Abstand von mindestens 1 Meter zu anderen brennbaren Materialien eingehalten werden. Dank des Kaltgriffs [5] aus Edelstahl lässt der Kocher sich leicht anheben und umstellen. Das Gerät selbst wird sehr heiß. Verwenden Sie darum zum Umstellen des Kochers einen hitzebeständigen Handschuh.
- Vor Gebrauch muss der Zuluftregler [6] ganz geöffnet werden.
- Als Hitzequelle sind Holz, Holzkohle oder Briketts geeignet. Legen Sie das gewählte Brennmaterial auf den gusseisernen Rost [2]. Es kann direkt im Kocher angezündet werden. Ein Brikettstarter ist nicht erforderlich. **Achtung:** Den gusseisernen Rost [2] nicht über den Rand hinaus füllen!
- Legen Sie die Kochringe [1] oder anderes Zubehör [7, 8] auf den Kocher, sobald das Brennmaterial brennt. Die Füße unserer The Windmill® Dutch Ovens passen genau in die speziell entworfenen Aussparungen in den Ringen. Dadurch stehen unsere Dutch Ovens besonders stabil.
- Die gusseiserne Plancha [7] und der gusseiserne Grillrost [8] sind separat erhältliches Zubehör. Sie können statt der Kochringe [1] auf dem Kocher verwendet werden, um ihn zum Grillen oder Braten zu verwenden.



- Die Plancha [7] und der Grillrost [8] bestehen aus Gusseisen. Behandeln Sie diese Artikel vor und nach Gebrauch gemäß der jeweils mitgelieferten Ge-brauchsanweisung.

Durch Verwendung des Campingkochers handelt es sich nicht um „offenes Feu-er“. Ideal zum Gebrauch am Strand, auf dem Campingplatz und im Garten.

#### NACHFÜLLEN

Zum Nachfüllen von Holz, Holzkohle oder Briketts können Sie eventuell einige Ringe vom Kocher nehmen. Die Plancha [7] hat eine Öffnung, sodass Sie zum Nachfüllen nicht vom Kocher entfernt zu werden braucht. Der Grillrost [8] dage-gegen muss zum Nachfüllen heruntergenommen werden. **Achtung:** Diese Teile sind sehr heiß! Tragen Sie beim Nachfüllen einen hitze-beständigen Handschuh.

#### REINIGEN

Schließen Sie nach Gebrauch zum Begrenzen der Luftzufuhr [6] den Regler. Le-gen Sie die Ringe [1] auf den Kocher und lassen Sie das Ganze abkühlen. Wenn die Ringe und der Kocher kalt sind, können Sie die Ringe oder anderes Zubehör herunternehmen und die Asche entsorgen. Nehmen Sie den gusseisernen Rost heraus und reinigen Sie den Kocher mit Seifenwasser/milder Seife. Der gussei-serne Rost [4] kann sauber gebürstet werden. Der Camp Stove und sowohl das mitgelieferte als das separat erhältliche Zubehör sind nicht spülmaschinenfest. Verwenden Sie zum Reinigen der gusseisernen Teile kein Wasser, da dies Rost verursacht.

**Achtung: Das gusseiserne Zubehör [7, 8] müssen der Gebrauchsanweisung für Pfannen und Zubehör aus Gusseisen entsprechend behandelt werden. Diese Gebrauchsanweisung ist den betreffenden Artikeln beigelegt und außerdem auf unserer Website [www.windmillcastiron.nl](http://www.windmillcastiron.nl) verfügbar.**

#### FÉLICITATION POUR VOTRE ACHAT DU RÉCHAUD DE PLEIN AIR ORIGINAL THE WINDMILL®!

**F**

**Ce réchaud réalisé en aluminium peut être utilisé de plusieurs manières. Pour votre sécurité, respectez les mesures suivantes:**

- Assurez-vous que le réchaud de plein air [4] repose sur une surface résistante au feu.
- Conservez au minimum 1 m de distance avec les matériaux inflamma-bles. Les poignées en acier inoxydable [5] restent froides et permettent de soulever et de déplacer le réchaud. Le réchaud atteint des températures très élevées. Utilisez des gants résistant à la chaleur pour le déplacer.
- Avant toute utilisation, assurez-vous que l'arrivée d'air [6] est entièrement ou-verte.
- Utilisez du bois, du charbon de bois ou des briquettes et déposez ce combus-tible dans le panier à charbon [2] en fonte. Vous pouvez allumer ce combusti-ble directement dans le réchaud, sans blocs allume-feu. Attention: Le combustible ne doit pas déborder du panier [2].
- Déposez les ronds de cuisson [1] ou l'un des autres accessoires [7, 8] sur le réchaud dès que le bois, le charbon de bois ou les briquettes brûlent. Les pieds de nos chaudrons en fonte The Windmill® se logent exactement dans les orifices prévus à cet effet dans les ronds de cuisson et sont ainsi encore plus stables.
- La plancha [7] et le gril [8] sont des accessoires en fonte disponibles en sup-plément. Vous pouvez les utiliser sur le réchaud à la place des ronds de cuisson [1] et transformer le réchaud en gril ou plaque de cuisson.
- La plancha [7] et le gril [8] sont en fonte. Avant et après utilisation, traitez-les conformément aux instructions avec lesquelles ces accessoires sont fournis.

L'utilisation de ce réchaud exclut toute 'flamme nue'. Vous pouvez ainsi l'utiliser sur la plage, en camping et dans le jardin!

## APPOINT

Pour ajouter du bois, du charbon de bois ou des briquettes, retirez un ou plu-sieurs ronds de cuisson. Un orifice au centre de la plancha [7] permet de la laisser en place si vous voulez ajouter du combustible. Le gril en fonte [8] doit être retiré pour pouvoir ajouter du combustible. **Attention:** Ces pièces sont extrêmement chaudes ! Utilisez des gants résistants à la chaleur lorsque vous faites l'appoint.

## NETTOYAGE

Après utilisation, refermez l'arrivée d'air [6]. Posez les ronds de cuisson [1] sur le réchaud et laissez le tout refroidir. Vous pouvez retirer les ronds de cuisson et autres accessoires et jeter la cendre dès que le réchaud et la cendre ont suf-fisamment refroidi. Retirez le gril en fonte du réchaud et nettoyez le réchaud avec de l'eau et un détergent doux. Vous pouvez brosser la grille en fonte [4] pour la nettoyer. Le réchaud de plein air et ses accessoires ne sont pas conçus pour passer au lave-vaisselle. Évitez de nettoyer les pièces en fonte avec de l'eau car elles risquent de rouiller.

**Attention; les accessoires en fonte [7, 8] doivent être traités conformément aux instructions d'utilisation qui sont fournies avec les accessoires en ques-tion et disponibles sur notre site Web. [www.windmillcastiron.nl](http://www.windmillcastiron.nl)**

¡ENHORABUENA POR LA COMPRA DE ESTE FOGÓN PORTÁTIL DE THE WINDMILL®!

ES

**Se trata de un fogón de aluminio que se puede utilizar de varias maneras. Siga las indicaciones a continuación:**

- Asegúrese de que su fogón [4] se encuentre sobre una superficie firme e ignífuga.
- Asegúrese de mantener al menos un metro de distancia de cualquier objeto inflamable. El fogón se puede levantar y mover usando el mango de acero inoxidable[5]. El fogón está muy caliente cuando está o ha estado en-cendido. Utilice un guante resistente al calor para mover el fogón.
- Abra completamente el regulador de suministro de aire [6] antes de encender el fogón.
- Puede usar leña, carbón o briquetas como fuente de calor sobre la rejilla de hierro fundido para el carbón[2]. Las briquetas se pueden encender en el fogón sin utilizar chimenea de encendido. **Atención:** No llene la rejilla [2] hasta la parte superior del borde.
- Coloque los quemadores [1] o uno de los accesorios [7, 8] sobre el fogón en cuanto la leña, el carbón o las briquetas estén listos. Las patitas de los hornos holandeses de The Windmill® entran exactamente en las ranuras de los quemadores. Por ello, nuestros hornos holandeses son muy estables.
- La plancha de hierro fundido [7] y la parrilla para asar [8] se pueden comprar por separado. Estos accesorios se pueden colocar sobre el fogón en vez de los quemadores [1]. De esta manera, puede utilizar el fogón como plancha o parrilla.
- La plancha de hierro fundido [7] y la parrilla para asar [8] se pueden comprar por separado. Trate estos artículos antes y después de usarlos siguiendo las instrucciones que vienen incluidas.

Este fogón no tiene llama vista. Por lo que se puede utilizar en la playa, en el cam-ping o en el jardín. Antes de utilizar este producto, asegúrese de que está permiti-do hacerlo en el lugar donde se encuentra.

## AÑADIR COMBUSTIBLE

Quite algunos quemadores del fogón para añadir la leña, el carbón o las brique-tas. La plancha [7] tiene una apertura por lo que no es necesario quitarla para añadir combustible. La parrilla para asar [8] se debe quitar para añadir combusti-ble al fogón. **Atención:** ¡Estas piezas están muy calientes! Utilice un guante resistente al calor para añadir combustible al fogón.



## LIMPIEZA

Cierre la toma de aire [6] para limitar el suministro de aire cuando termine de usar el fogón. Coloque los quemadores [1] sobre el fogón y deje que se enfríe por completo. En cuanto el fogón y las cenizas se hayan enfriado puede quitar los quemadores o los accesorios y tirar las cenizas. Quite la rejilla para el carbón de hierro fundido del fogón y limpie el fogón con agua y un jabón suave. La rejilla de hierro fundido para el carbón [4] se puede limpiar con un cepillo. El fogón, las piezas incluidas y los accesorios no se pueden lavar en el lavavajillas. No utilice agua para las piezas de hierro fundido del fogón porque se oxidan.

**Atención: los accesorios de hierro fundido [7, 8] deben ser tratados siguiendo las instrucciones para ollas y accesorios de hierro fundido. Estas instrucciones han sido incluidas y también se encuentran en nuestro sitio web: [www.windmillcastiron.nl](http://www.windmillcastiron.nl).**

## GRATTIS TILL DITT KÖP AV DITT ÄKTA CAMPINGKÖK THE WINDMILL® CAMP STOVE!

SE

**Köket är tillverkat i aluminium och kan användas på flera sätt. Gör så här:**

- Se till att din Camp Stove [4] står på ett eldfast underlag.
- Se till att hålla ett avstånd på minst 1 meter till andra brännbara material. Du kan enkelt lyfta upp köket och förflytta det med det coolgrip-försedda handtaget i rostfritt stål. [5]. Köket blir väldigt hett. Använd värmebeständiga handskar för att flytta köket.
- Öppna luftreglaget [6] helt före användning.
- Använd trä, träkol eller briketter som värmekälla och lägg dessa på gjutjärns-gallret [2]. De kan tändas direkt i köket. Du behöver ingen brikettändare. **Obs!** Fyll inte gjutjärnsgallret [2] över kanten.
- Placera kokringarna [1] eller något av tillbehören [7,8] på köket så snart träet, träkolet eller briketterna brinner. Fötterna på våra stekgrytor The Windmill® Dutch Ovens passar precis in i de specialutformade slitsarna i ringarna. Det gör att våra stekgrytor står extra stadigt.
- Stekbordet i gjutjärn [7] och grillgallret i gjutjärn [8] är tillbehör som kan in-handlas extra. Dessa tillbehör kan användas istället för kokringarna [1] på köket. På detta sätt används köket som en grill eller en bakplåt.
- Stekbordet [7] och grillgallret [8] är tillverkade i gjutjärn. Följ deras respektive bruksanvisning för hur de ska hanteras inför och efter användning.

Vid användning av köket är det inte fråga om en 'öppen eld'. Passar utmärkt på stranden, på en camping eller i trädgården!

## PÅFYLLNING

För att fylla på trä, träkol eller briketter kan du eventuellt ta av ett par ringar från köket. Stekbordet [7] har en öppning som gör att det inte behöver avlägsnas från köket under påfyllningen. Grillgallret [8] behöver dock avlägsnas från köket för påfyllning. **Observera:** Dessa tillbehör blir väldigt heta! Använd värmebeständiga handskar under påfyllningen.

## RENGÖRING

Stäng spjället [6] efter användning för att minska lufttillförseln. Placera ringarna [1] på köket och låt svalna. Så snart köket och askan har svalnat kan ringarna eller tillbehören tas av och askan slängas. Ta ut gjutjärnsgallret ur köket och rengör köket med såpvatten/mild tvål. Gjutjärnsgallret [4] kan borstas rent. Camp Stove och dess delar och tillbehör tål inte maskindisk. Använd inget vatten till gjutjärns-delarna, annars kommer de att rosta.

**Obs! Tillbehören i gjutjärn [7, 8] ska hanteras enligt bruksanvisningen för pannor och tillbehör i gjutjärn. Denna bruksanvisning medföljer respektive artikel och finns även på vår webbplats [www.windmillcastiron.nl](http://www.windmillcastiron.nl)**