



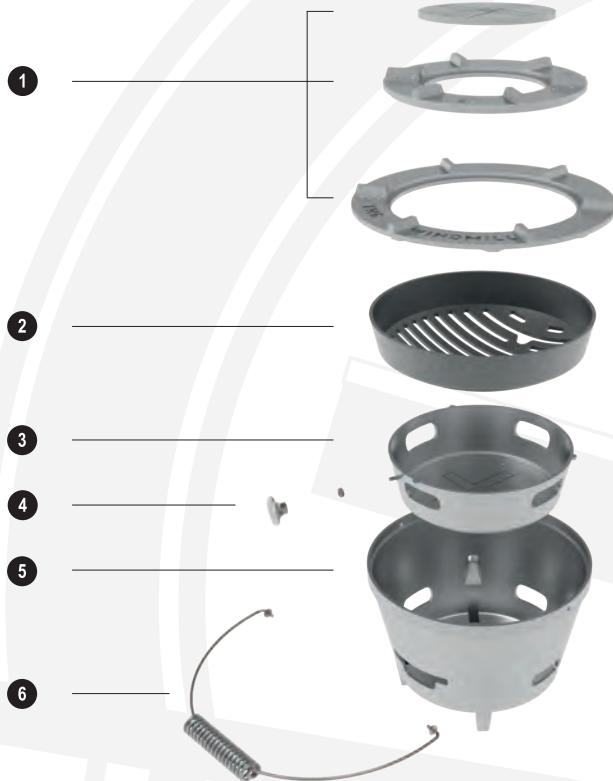
THE WINDMILL® CAMP STOVE



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 coal grate
3. Ash pan
4. Air supply regulator
5. Camp Stove housing
6. Stainless steel handle with coolgrip
7. Cast iron plancha (TWM075)*
8. Cast iron grill grate (TWM074)*

*Sold separately

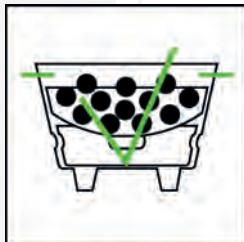
D

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

*Separat erhältlich



THE WINDMILL® PLANCHA & GRILL GRATE



- 1
- 6
- 5
- 4



7



- 8

F

1. Ronds de cuisson
2. Panier à charbons
3. Récupérateur de cendres
4. Régulateur d'alimentation en 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:

- Zorg ervoor dat de stove 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 [6]. De stove wordt erg heet. Maak gebruik van hittebestendige handschoenen bij het verplaatsen van de stove.
- Zet voor gebruik de regelaar voor de luchttoevoer [4] volledig open.
- Gebruik hout, houtskool of briketten als warmtebron en plaats deze op het gietijzeren kolenrooster [2]. Deze kun je direct aanmaken in de stove. Je hebt geen briquetstarter nodig. **Let op:** vul het gietijzeren kolenrooster [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 gietijzeren plancha [7] en het gietijzeren grillrooster [8] zijn accessoires die los verkrijgbaar zijn.
- 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.

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 hittebestendige handschoenen bij het bijvullen.

SCHOONMAKEN

Gebruik de regelaar [6] om de luchttoevoer te beperken. Plaats de ringen [1] op de stove en laat het geheel afkoelen. Zodra de stove en de as zijn afgekoeld kunnen de ringen of accessoires los worden gehaald en kan de as worden weggegooid. Gebruik geen water bij de gietijzeren onderdelen uit de stove, want dan zal het rooster gaan roesten. Haal daarom het gietijzeren kolenrooster uit de stove en maak vervolgens de rest van de stove schoon met een sopje/milde zeep. Het gietijzeren kolenrooster [2] kun je schoonborstelen. De stove en bijgevoegde onderdelen en accessoires kunnen niet in de vaatwasser.

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

CONGRATULATIONS WITH YOUR ORIGINAL THE WINDMILL® CAMP STOVE!

The stove is made of aluminium and can be used in several ways:

- Make sure that the stove is on a fireproof surface.
- Ensure a minimum distance of at least 1 meter to other flammable substances. You can easily lift and move the stove thanks to the stainless steel handle with coolgrip [6]. The stove gets very hot. Use heat resistant gloves when moving the stove.
- Before use, open the air supply regulator [4] fully.
- Use wood, charcoal or briquettes as a heat source and place them on the cast iron coal grate [2]. You can light these directly in the stove. You do not need a briquette starter. Please note: do not fill the cast iron coal grate [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 cast iron Plancha [7] and the cast iron Grill grate [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 plancha.

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 grate [8] must be removed from the stove in order to refill. Please note: These parts are very hot! Use heat resistant gloves 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. Do not use water with the cast iron parts of the stove, as this will cause the parts to rust. Remove the cast iron coal grate [2] from the stove and then clean the rest of the stove with soapy water. The cast iron coal grate [2] can be brushed clean. The stove and the enclosed parts and accessories must not be put in the dishwasher.

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 products and can also be found on our website www.windmillcastiron.nl.

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH MIT IHREN ECHTEN THE WINDMILL® CAMP STOVE!

Dieser Campingkocher besteht aus Aluminium und ist vielseitig einsetzbar:

- Stellen Sie sicher, dass der stove auf einem feuerfesten Untergrund steht.
- Es muss ein Abstand von mindestens 1 Meter zu anderen brennbaren Materialien eingehalten werden. Dank des Kaltgriffs [6] aus Edelstahl lässt der Kocher sich leicht anheben und umstellen. Das Gerät selbst wird sehr heiß. Verwenden Sie darum zum Umstellen des Kochers Hitzebeständige Handschuhe.
- Vor Gebrauch muss der Zuluftregler [4] ganz geöffnet werden.
- Als Hitzequelle sind Holz, Holzkohle oder Briketts geeignet. Legen Sie das gewählte Brennmaterial auf den Kohlerost aus gusseisen [2]. Es kann direkt im Kocher angezündet werden. Ein Brikettstarter ist nicht erforderlich. **Achtung:** Kohlerost aus gusseisen [2] nicht über den Rand füllen!
- Legen Sie die Kochringe [1] oder anderes Zubehör [7, 8] auf den Kocher, so-bald das Brennmaterial brennt.
- 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.

D

Durch Verwendung des Campingkochers handelt es sich nicht um „offenes Feuer“. 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] dagegen muss zum Nachfüllen heruntergenommen werden. **Achtung:** Diese Teile sind sehr heiß! Tragen Sie beim Nachfüllen Hitzebeständigen Handschuhe.



The Windmill®. Genuine Dutch Cast Iron.

REINIGEN

Schließen Sie nach Gebrauch zum Begrenzen der Luftzufuhr [4] den Regler. Legen 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. Verwenden Sie zum Reinigen der gusseisernen Teile kein Wasser, da dies Rost verursacht. Nehmen Sie den Kohlerost aus gusseisen heraus und reinigen Sie den Kocher mit Seifenwasser/milder Seife. Der gusseiserne Rost [2] kann sauber gebürstet werden. Der stove und sowohl das mitgelieferte als das separat erhältliche Zubehör sind nicht spülmaschinenfest.

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 verfügbar.

FÉLICITATION POUR VOTRE ACHAT DU RÉCHAUD DE CAMPING ORIGINAL THE WINDMILL®!

Ce réchaud réalisé en aluminium peut être utilisé de plusieurs manières:

- 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 inflammables. Les poignées en acier inoxydable [6] 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 [4] est entièrement ouverte.
- Utilisez du bois, du charbon de bois ou des briquettes et déposez ce combustible dans le panier à charbon [2] en fonte. Vous pouvez allumer ce combustible 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.
- La plancha [7] et le gril [8] sont des accessoires en fonte disponibles en supplément. 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.

F

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 plusieurs 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 [4]. 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 sufisamment refroidi. Évitez de nettoyer les pièces en fonte avec de l'eau car elles risquent de rouiller.

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 [2] pour la nettoyer. Le réchaud de plein air et ses accessoires ne sont pas conçus pour passer au lave-vaisselle.

Attention: les accessoires en fonte [7, 8] doivent être traités conformément aux instructions d'utilisation qui sont fournies avec les accessoires en question et disponibles sur notre site Web. www.windmillcastiron.nl



¡ENHORABUENA POR LA COMPRA DE ESTE THE WINDMILL® CAMP STOVE!

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

- Asegúrese de que su fogón [2] 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[6]. El fogón está muy caliente cuando está o ha estado encendido. Utilice un guante resistente al calor para mover el fogón.
- Abra completamente el regulador de suministro de aire [4] 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. 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 a **ES** 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 camping o en el jardín. Antes de utilizar este producto, asegúrese de que está permitido hacerlo en el lugar donde se encuentra.

AÑADIR COMBUSTIBLE

Quite algunos quemadores del fogón para añadir la leña, el carbón o las briquetas. 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 combustible al fogón. **Atención:** ¡Estas piezas están muy calientes! Utilice un guante resistente al calor para añadir combustible al fogón.



The Windmill®. Genuine Dutch Cast Iron.

LIMPIEZA

Cierre la toma de aire [4] para limitar el suministro de aire cuando termine de usar el fogón. Coloque los quemadores [1] sobre el fogón y deje que se enfrie por completo. En cuanto el fogón y las cenizas se hayan enfriado puede quitar los quemadores o los accesorios y tirar las cenizas. No utilice agua para las piezas de hierro fundido del fogón porque se oxidan. Quite la rejilla para el carbón de hierro fundido del fogón y limpíe el fogón con agua y un jabón suave. La rejilla de hierro fundido para el carbón [2] se puede limpiar con un cepillo. El fogón, las piezas incluidas y los accesorios no se pueden lavar en el lavavajillas.

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.

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 stove [2] 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. [6]. Köket blir väldigt hett. Använd värmebeständiga handskar för att flytta köket.
- Öppna luftreglaget [4] helt före användning.
- Använd trå, träkol eller briketter som värmekälla och lägg dessa på gjutjärnsgallret [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 trået, träkolet eller briketterna brinner.
- 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.

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 trå, 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 [4] 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. Använd inget vatten till gjutjärnsdelarna, annars kommer de att rosta. Ta ut gjutjärnsgallret ur köket och rengör köket med såpvatten/mild tvål. Gjutjärnsgallret [2] kan borstas rent. Camp Stove och dess delar och tillbehör tål inte maskindisk.

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

