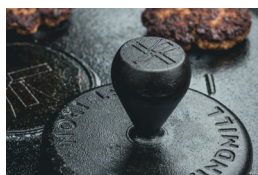
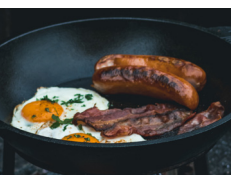




The Windmill® Genuine Dutch Cast Iron.



**GEBRUIKERSHANDLEIDING
USER MANUAL
BEDIENUNGSANLEITUNG
MANUEL UTILISATEUR
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΧΡΗΣΗΣ
INSTRUCCIONES DE USO
MANUAL DE UTILIZARE
HANDLEDNING**

Bedankt voor de aankoop van een van onze gietijzeren producten. Wij beloven dat je er een leven lang plezier van zult hebben. Voor een optimale levensduur moet je de producten op een juiste manier onderhouden.

Let op: Gietijzer wordt extreem heet! Pak de pannen, Dutch Ovens en andere gietijzeren producten dus niet zomaar op, maar gebruik hittebestendige handschoenen. Laten we aan de slag gaan!

Het eerste gebruik: Inbranden

Voordat gietijzeren producten gebruikt kunnen worden, moeten deze worden ingebrand. Dit zorgt voor een perfecte anti-aanbaklaag en voorkomt dat het product gaat roesten. Om gietijzer in te branden heb je **THE WINDMILL® seasoning/cast iron conditioner (TWM090)** en een katoenen doek nodig.

Let op: De knoppen van de BBQ pannen zijn vervaardigd van bakeliet en zijn daardoor hittebestendig tot 200°C. Voor hogere temperaturen adviseren wij THE WINDMILL® Dekselknoppen (TWM063/TWM064). Verwijder houten handvaten voordat je het product inbrandt.

Volg de volgende stappen (zie ook blz. 16):

1. Maak het product schoon met heet water en maak daarna goed droog.
2. Verwarm een gesloten barbecue of oven naar 180°C, plaats het product circa 15 minuten in de oven en laat het gietijzer goed heet worden. Door de hitte gaan de poriën van het gietijzer open en kan het vocht verdampen. Dat is heel belangrijk, want vocht in gietijzer kan roest tot gevolg hebben.
3. Als het product heet is, smeer je met een katoenen doek het volledige product in met een dunne laag conditioner.
4. Als het product goed is ingesmeerd, verhit je deze tot 200°C. Zodra het product ophoudt met walmen kun je het laten afkoelen tot kamertemperatuur.
5. Herhaal stap 2 t/m 4 minimaal drie keer. Hoe vaker de stappen herhaald worden, hoe beter het gietijzer beschermd is. Na het inbranden is het product klaar voor gebruik.

Dompel een hete pan niet onder in koud water: dit kan een thermische schok veroorzaken, waardoor het product kan barsten of beschadigd raken.

Onderhoud

Na het gebruik moet het gietijzer zo snel mogelijk worden schoongemaakt. Gebruik geen

zeep en laat het gietijzer ook niet in het water weken. Om het product goed schoon te maken volg je stap 1 t/m 4. Gebruik de chain mail (TWM024 / TWM045) bij hardnekkig vuil. Gietijzer kan NIET in de vaatwasser.

ONZE 10 JAAR GARANTIE OP JOUW PAN VAN THE WINDMILL®

THE WINDMILL® is zeer trots op haar vakmanschap en verstrekt een **garantie van 10 jaar** geldend vanaf de aankoopdatum van het gietijzeren kookgerei. Deze garantie geldt voor defecte producten, indien het kookgerei gebruikt is onder normale huishoudelijke omstandigheden en gebruikt is overeenkomstig de gebruiksvoorschriften. Deze garantie dekt geen slijtage of verkeerd gebruik van het kookgerei.

HOE JE AANSPRAAK KUNT MAKEN OP DEZE GARANTIE

Neem contact op met de winkelier of webshop waar je het kookgerei gekocht hebt. Deze helpt je verder met de garantieafwikkeling. Deze garantie is beperkt tot de kosteloze reparatie van defecte producten kookgerei of, indien reparatie niet mogelijk is, tot de vervanging daarvan door een vergelijkbaar product, wanneer hetzelfde product niet meer in productie is. Vervanging door dezelfde kleur van het kookgerei kan niet gegarandeerd worden. Deze garantie wordt gegeven in aanvulling op de wettelijke rechten voortvloeiend uit de prestatie, kwaliteit of ander mankement aan **THE WINDMILL®** kookgerei. **THE WINDMILL®** biedt een garantie in alle landen waar dit product verkocht wordt, voor zover het door de wet toegestaan is en aan statutaire rechten onderworpen is. Voor alle klachten, in eerste instantie contact opnemen met de **THE WINDMILL®** dealer waar het product gekocht is.

MANUAL FOR CAST-IRON PRODUCTS

EN

Thank you for using our cast-iron product(s). We promise you a lifetime of pleasure. Cast-iron lasts a lifetime if you treat it well.

Caution: Cast iron gets extremely hot! So, do not just pick up pots, Dutch ovens, and other cast-iron products, but use heat-resistant gloves. So let's get to work!

Initial seasoning

If you want to use new cast iron products, they must be seasoned. This ensures a perfect non-stick coating and prevents the product from rusting. To season cast iron you need **THE WINDMILL®** seasoning/cast iron conditioner (TWM090) and a cotton cloth.

Caution: The knobs of the BBQ pans are made of bakelite and therefore heat resistant up to 200°C/392°F. For higher temperatures, we recommend The Windmill® lid knobs (TWM063/TWM064). If your product has wooden handles they should be removed before seasoning.

Please follow the next steps (also see p. 16):

1. Wash your cast-iron product in hot water and thoroughly dry it afterwards.
2. Heat a barbecue with cover or oven to 180°C/356°F, place the product for about 15 minutes in the oven which will heat up the cast iron. Due to the high temperature, the pores of the cast iron will open up and that makes sure that all the moisture will evaporate. This is very important since moisture can cause rust.
3. When the product is hot enough, use a cotton cloth to cover the entire product with a thin layer of conditioner.
4. When the product is well covered, heat it till it reaches 200°C/392°F. As soon as the product stops smoking, you can let it cool down to room temperature.
5. Repeat steps 2-4 for at least 3 times. The more often you repeat this cycle, the better the cast iron will look after every cycle. After you finish the seasoning of the cast iron, it is ready for use.

Do not immerse a hot pan in cold water: this can cause thermal shock, which may cause the product to crack or become damaged.

Maintenance

After you use the product, it should be cleaned as soon as possible. DO NOT use soap and DO NOT soak the cast iron in water. To clean the product use step 1-4. You can use the chain mail (TWM024 / TWM045) for stubborn stains. After these steps you can store the cast iron. Do not put cast iron into the dishwasher.

OUR 10 YEARS WARRANTY ON YOUR WINDMILL® PAN

THE WINDMILL® is very proud of its craftsmanship and provides a 10-year warranty starting from the purchase date for the cast iron cookware. This warranty provides coverage for defective products if the cookware has been used under normal household conditions and used in accordance with the instructions for use. This warranty does not cover wear or misuse of the cookware.

HOW YOU CAN MAKE A CLAIM ON THIS WARRANTY

Contact the retailer or webshop where you purchased your cookware. They will help you with the warranty settlement. This warranty is limited to the free repair of defective cookware

or, if repair is not possible, to its replacement by a similar product when the same product is no longer in production. Replacement of the cookware with the same colour cannot be guaranteed. This warranty is given in addition to your legal rights arising from the performance, quality or other defects on your **THE WINDMILL®** cookware. **THE WINDMILL®** offers you a warranty in all countries where this product is sold, to the extent permitted by law and subject to your statutory rights. For all complaints, first contact the **THE WINDMILL®** dealer where you purchased your product.

GEBRAUCHSANWEISUNG UND PFLEGE DES GUSSEISENS

D

Vielen Dank, dass du dich für ein gusseisernes Produkt von THE WINDMILL® entschieden hast. Wir versprechen dir, dass du ein Leben lang Freude daran haben wirst. Um den maximalen Nutzen zu erzielen, müssen die Produkte vor Gebrauch auf eine bestimmte Art und Weise behandelt werden.

Achtung: Gusseisen wird extrem heiß! Hebe also Töpfe, Dutch Ovens und andere gusseiserne Produkte nicht einfach so auf, sondern benutze hitzebeständige Handschuhe.

Vor dem ersten Gebrauch:

Bevor du dein Gusseisen benutzen möchtest, muss es erst eingebrannt werden. Dieser Vorgang sorgt für einen perfekten Antihafteffekt und hilft Rost vorzubeugen. Um Gusseisen einzubrennen, benötigst du **THE WINDMILL®** seasoning/cast iron conditioner (TWM090) und ein Baumwolltuch.

Achtung: Die Knöpfe der Grillpfannen bestehen aus Bakelit und sind daher bis zu 200°C hitzebeständig. Bei höheren Temperaturen empfehlen wir The Windmill® Deckelknöpfe (TWM063/TWM064). Wenn dein Produkt Griff aus Holz hat, musst du diesen entfernen, bevor du das Produkt einbrennst.

Folge Schritt für Schritt der Anleitung (siehe auch S. 16):

1. Spüle das Gusseisen Produkt mit heißem Wasser und trockne es danach gut ab.
2. Erhitze einen zu verschließenden Grill oder einen Ofen auf 180°C und stelle das Produkt dann für ca. 15 Minuten hinein. Durch die Hitze öffnen sich die Poren des Gusseisens und Feuchtigkeit kann verdampfen. Dies ist sehr wichtig, denn Wasser in einem Produkt aus Gusseisen führt zu Rost.
3. Wenn das Produkt heiß ist, schmierst du das gesamte Produkt mit einer dünnen Schicht

Conditioner mit einem Baumwolltuch ein.

4. Wenn das Produkt gut eingefettet ist, erhitze es auf 200°C. Sobald das Produkt aufhört zu rauchen, kannst du es auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

5. Wiederhole Schritt 2 bis 4 mindestens dreimal. Je öfter diese Schritte wiederholt werden, desto besser wird das Gusseisen. Nach dem Einbrennen ist das Produkt gebrauchsfertig.

Tauchen Sie keine heiße Pfanne in kaltes Wasser: Dies kann einen thermischen Schock verursachen, wodurch das Produkt reißen oder beschädigt werden kann.

Pflege

Nach der Benutzung sollte das Gusseisen immer so schnell wie möglich gereinigt werden. Verwende keine Seife und lasse das Gusseisen auch nicht einweichen. Um es gut zu reinigen, folge wieder Schritt 1-4. Bei hartnäckigem Schmutz verwende Kettenlappen Ringreiniger (TWM024 / TWM045). Gusseisen ist nicht für die Spülmaschine geeignet!

UNSERE 10-JAHRES-GARANTIE FÜR IHRE PFANNE VON THE WINDMILL®

THE WINDMILL® ist sehr stolz auf ihr Handwerk und gewährt eine Garantie von 10 Jahren ab dem Kaufdatum des gusseisernen Kochgeschirrs. Diese Garantie gilt für defekte Produkte, wenn das Kochgeschirr unter normalen häuslichen Bedingungen verwendet wurde und gemäß den Verwendungshinweisen verwendet wurde. Diese Garantie deckt keinen Verschleiß oder falsche Nutzung des Kochgeschirrs ab.

WIE DU EINEN ANSPRUCH AUF DIESE GARANTIE GELTEND MACHEN KANNST:

Bitte wende dich an den Händler oder Webshop, bei dem du das Kochgeschirr gekauft hast. Dieser hilft dir bei der Abwicklung der Garantie. Diese Garantie beschränkt sich auf die kostenlose Reparatur defekter Kochgeschirrprodukte oder, falls eine Reparatur nicht möglich ist, auf den Ersatz durch ein vergleichbares Produkt, wenn dasselbe Produkt nicht mehr produziert wird. Ein Austausch durch dieselbe Farbe des Kochgeschirrs kann nicht garantiert werden. Diese Garantie wird in allen Ländern gewährt, in denen dieses Produkt verkauft wird, soweit dies gesetzlich zulässig und statutarisch vorgeschrieben ist. Für alle Reklamationen wende dich bitte zunächst an den **THE WINDMILL®**-Händler, bei dem du das Produkt gekauft hast.

Merci d'avoir acheté l'un de nos produits en fonte. Nous vous promettons que vous aurez du plaisir à en profiter toute votre vie. Pour une durée de vie optimale, il convient d'entretenir les produits correctement.

Attention: La fonte devient extrêmement chaude ! Ne soulevez donc pas simplement les casseroles, les cocottes en fonte et les autres produits en fonte, mais utilisez des gants résistants à la chaleur. Donc, au travail!

La première utilisation: Culotter

Lorsque vous souhaitez utiliser des produits en fonte, ceux-ci doivent être culottés. Cela permet de créer une couche antiadhésive et prévient la rouille du produit. Afin de culotter la fonte, vous aurez besoin de **THE WINDMILL® seasoning/cast iron conditioner (TWM090)** et un tissu en coton.

Attention: Les manches des poêles BBQ sont en bakélite et résistent donc à une chaleur allant jusqu'à 200°C. Pour des températures plus élevées, nous recommandons les boutons de couvercle The Windmill® (TWM063/TWM064). Si ton produit a une poignée en bois, tu dois la retirer avant de le faire brûler.

Suivez pas à pas les instructions (voir aussi p. 16) :

1. Nettoyez le produit avec de l'eau chaude et séchez le bien.
2. Faites chauffer le barbecue ou le four fermé à 180°C, placez le produit environ 15 minutes dans le four et laissez bien chauffer la fonte. La chaleur permet aux pores de la fonte de s'ouvrir et à l'humidité de s'évaporer. C'est très important, car la fonte peut rouiller à cause de l'humidité.
3. Lorsque le produit est chaud, tu enduis toute la surface du produit d'une fine couche de conditionneur à l'aide d'un chiffon en coton.
4. Si le produit est bien étalé, vous pouvez chauffer jusqu'à 200°C. Une fois que le produit a cessé de fumer, vous pouvez le laisser refroidir à température ambiante.
5. Répétez les étapes de 2 à 4, trois fois. Plus vous répétez ces étapes, plus la fonte embellira. Après le culottage, le produit est prêt à l'emploi.

Ne plongez pas une poêle chaude dans de l'eau froide: cela peut provoquer un choc thermique, ce qui risque de faire éclater ou endommager le produit.

Entretien

Après utilisation, il convient de nettoyer la fonte le plus rapidement possible. N'utilisez pas

de savon et ne laissez pas la fonte tremper dans l'eau. L'humidité est l'ennemi de la fonte. Pour bien nettoyer le produit vous devez suivre les étapes 1 à 4. Utilisez cotte de maille pour la fonte (TWM024 / TWM045) pour les impuretés tenaces. La fonte ne se lave PAS au lave-vaisselle.

NOTRE GARANTIE DE 10 ANS SUR VOTRE POELE THE WINDMILL®

THE WINDMILL® est très fière de son savoir-faire et offre une garantie de 10 ans à partir de la date d'achat de l'ustensile de cuisine en fonte. Cette garantie s'applique aux produits défectueux utilisés dans des conditions domestiques normales et conformément aux instructions d'utilisation. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale ou une utilisation incorrecte de l'ustensile de cuisine.

COMMENT RECOURIR A LA GARANTIE

Contacte le détaillant ou le site web où tu as acheté l'ustensile de cuisine. Ils t'aideront à faire valoir ta garantie. Cette garantie se limite à la réparation gratuite des ustensiles de cuisine défectueux ou, si une réparation n'est pas possible, au remplacement par un produit comparable si le même produit n'est plus fabriqué. Le remplacement par un ustensile de cuisine de la même couleur n'est pas garanti. Cette garantie s'ajoute à tes droits légaux en matière de performance, de qualité ou d'autres défauts de ton ustensile de cuisine **THE WINDMILL®**. **THE WINDMILL®** offre une garantie dans tous les pays où ce produit est vendu, s'il est autorisé par la loi et soumis à tes droits statutaires. Pour toutes les réclamations, tu peux contacter d'abord le détaillant **THE WINDMILL®** auprès duquel tu as acheté ton produit.

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το μαντεμένιο προϊόν της Ολλανδικής εταιρείας THE WINDMILL®. Είμαστε σίγουροι ότι θα απολαύσετε το προϊόν σας για πολλά χρόνια. Το μαντέμι μπορεί να κρατήσει για μια ζωή, όταν το φροντίζετε καταλλήλως.

Προσοχή! Ο χυτοσίδηρος αναπτύσσει εξαιρετικά υψηλές θερμοκρασίες. Ποτέ μην προσπαθήσετε να μετακινήσετε μια μαντεμένια κατσαρόλα, Dutch oven ή οποιοδήποτε άλλο μαντεμένιο σκεύος με γυμνά χέρια. Φοράτε πάντα θερμοανθεκτικά γάντια. Οπότε ας ξεκινήσουμε!

Αρχικό Καρύκευμα

Πριν από την πρώτη χρήση του μαντεμένιου σας σκεύους θα χρειαστεί να το καρυκεύσετε. Η διαδικασία καρύκευσης συμβάλλει σε δύο πράγματα: πρώτον προλαμβάνει τη σκουριά και τη διάβρωση και δεύτερον δημιουργεί μια αντικολλητική επίστρωση για εύκολο καθαρισμό μετά τη χρήση. Η πρώτη καρύκευση είναι εξαιρετικά σημαντική, επειδή αφαιρούνται από το σκεύος σας ανεπιθύμητα εργοστασιακά κατάλοιπα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την **THE WINDMILL®** λοσιόν καρύκευσης/συντήρησης για μαντέμι (TWM090) και ένα βαμβακερό πανί για να καρυκεύσετε το μαντεμένιο σκεύος.

Ακολουθήστε τις οδηγίες βήμα προς βήμα (δείτε επίσης σελίδα 16):

1. Πλύνετε το μαντεμένιο σκεύος σας σε ζεστό νερό και μετά στεγνώστε το σχολαστικά.
2. Ζεστάνετε μια ψησταριά με καπάκι ή τον ηλεκτρικό σας φούρνο στους 180°C/356F και τοποθετήστε μέσα το σκεύος, για περίπου 15 λεπτά. Λόγω της υψηλής θερμοκρασίας, οι πόροι του μετάλλου θα διασταλούν με αποτέλεσμα όλη η υγρασία να εξατμιστεί. Αυτό είναι πολύ σημαντικό, διότι η εναπομείνουσα υγρασία μπορεί να προξενήσει σκουριά στο σκεύος σας. Μην ξεχάσετε να αφαιρέσετε τα ανοξείδωτα και τα ξύλινα χερούλια (αν υπάρχουν) πριν τοποθετήσετε το προϊόν στο φούρνο.
3. Όταν το σκεύος έχει ζεσταθεί αρκετά, επαλείψτε με μαγειρικό λάδι (χαμηλού μοριακού βάρους) τη μαντεμένια επιφάνεια με ένα βαμβακερό πανί. Η στρώση να είναι λεπτή και μην ξεχάσετε να επαλείψετε και το εξωτερικό του σκεύους. Το ξύλινο χερούλι, αν υπάρχει, θα πρέπει να αφαιρείται πριν μπει στο εσωτερικό ενός φούρνου ή ψησταριάς.
4. Όταν το σκεύος έχει αποκτήσει μια γυαλιστερή όψη, ζεστάνετε το μέχρι να φτάσει τους 200°C/392F. Μόλις σταματήσει να καπνίζει, αφαιρέστε και αφήστε το να κρυώσει.
5. Επαναλάβετε τα βήματα 1-4 για τουλάχιστον 3 φορές. Όσο πιο συχνά επαναλαμβάνετε αυτόν τον κύκλο τόσο πιο όμορφο θα φαίνεται το μαντέμι μετά από κάθε κύκλο. Αφότου τελειώσετε με την καρύκευση του μαντεμιού είναι έτοιμο για χρήση.

Ποτέ μην βυθίζετε ένα ζεστό μαντεμένιο σκεύος σε κρύο νερό. Κίνδυνος θερμικού σοκ

του σκεύους, που μπορεί να οδηγήσει σε ρωγμές, σπάσιμο και άλλες ζημιές στο σκεύος.

Προσοχή: Για θερμοκρασίες άνω των 200°C/392F, συνιστούμε τις ανοξειδωτες λαβές για μαντεμένα καπάκια THE WINDMILL® (TWM063/TWM064).

Συντήρηση

Μετά από κάθε χρήση, το σκεύος θα πρέπει να καθαρίζεται άμεσα. ΜΗ χρησιμοποιείτε σαπούνια και ΜΗ μουλιάζετε το μαντέμι σε νερό. Και τα δύο θα φθείρουν την προστατευτική μεμβράνη που έχετε δημιουργήσει κατά την καρύκευση. Για λεκέδες που επιμένουν, χρησιμοποιείστε το ειδικό ανοξειδωτο σφουγγάρι καθαρισμού (TWM045/TWM024). Για να καθαρίσετε το σκεύος σας ακολουθήστε τα βήματα 1-4. Μετά από αυτά τα βήματα μπορείτε να αποθηκεύσετε το μαντέμι σας. Μη βάζετε το μαντεμένιο σκεύος στο πλυντήριο πιάτων.

10 Χρόνια εγγύησης στο μαντεμένιο σκεύος σας THE WINDMILL®

Η THE WINDMILL® είναι υπερήφανη για την ποιότητά της και προσφέρει 10 χρόνια εγγύησης στον αρχικό αγοραστή του μαντεμένιου σκεύους. Αυτή η εγγύηση ισχύει από την ημέρα αγοράς του σκεύους και καθ' όλη τη διάρκεια χρήσης του αρχικού αγοραστή ο οποίος δεν θα πρέπει να χρησιμοποιεί το σκεύος για επαγγελματική χρήση. Η εγγύηση καλύπτει προϊόντα που αγοράστηκαν είτε για ίδια χρήση, είτε με την μορφή δώρου.

Όσο είστε εσείς ο αρχικός αγοραστής του μαντεμένιου σκεύους έχετε τον τίτλο εγγυοδοσίας των 10 χρόνων. Η εγγύηση προσφέρει κάλυψη από ελαττωματική κατασκευή και ελαττωματικά υλικά εάν το σκεύος έχει χρησιμοποιηθεί κάτω από απλές συνθήκες και χρησιμοποιούνταν σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης. Η εγγύηση δεν καλύπτει την φθορά ή κακή χρήση του σκεύους. Επίσης η εγγύηση δεν καλύπτει οποιοδήποτε πρόβλημα που προκλήθηκε από σκουριά.

Πως μπορείτε να διεκδικήσετε την εγγύηση

Επικοινωνήστε με τον μεταπωλητή ή ηλεκτρονικό κατάστημα από όπου αγοράσατε το σκεύος. Θα σας βοηθήσουν με τον διακανονισμό της εγγύησης. Η εγγύηση είναι περιορισμένη σε δωρεάν επισκευή του σκεύους ή εάν η επισκευή δεν είναι δυνατή, σε αντικατάσταση με ένα παρόμοιο προϊόν εάν το ίδιο το σκεύος δεν κατασκευάζεται πια. Η αντικατάσταση τους σκεύους με ένα του ίδιου χρώματος δεν μπορεί να είναι εγγυημένη. Αυτή η εγγύηση παρέχεται επιπλέον των νόμιμων δικαιωμάτων σας που απορρέουν από την απόδοση, την ποιότητα ή άλλα ελαττώματα στα μαγειρικά σκεύη THE WINDMILL®. Η THE WINDMILL® σας προσφέρει εγγύηση σε όλες τις χώρες όπου πωλείται αυτό το προϊόν, στο βαθμό που επιτρέπεται από τη νομοθεσία και υπόκειται στα θεσμοθετημένα δικαιώματά σας. Για οποιοδήποτε παράπονο, επικοινωνήστε πρώτα με τον αντιπρόσωπο THE WINDMILL® από όπου αγοράσατε το προϊόν σας.

Gracias por comprar uno de nuestros productos de hierro fundido. Te prometemos que lo disfrutarás toda la vida. Para una vida útil óptima, los productos deben ser mantenidos de forma correcta.

Atención: El hierro fundido se calienta mucho! Por lo tanto, no cojas las ollas, las Dutch Ovens y otros productos de hierro fundido sin más, sino usa guantes resistentes al calor. ¡Empecemos!

Primer uso: Curar

Si desea utilizar nuevos productos de hierro fundido, debe curarlos primero. Esto garantiza un recubrimiento antiadherente perfecto y evita la oxidación del producto. Para curar utensilios de hierro fundido se necesita **THE WINDMILL®** seasoning/cast iron conditioner (TWM090) y un paño de algodón.

Atención: Los pomos de las sartenes de la parrilla están hechos de baquelita, y por lo tanto, son resistentes al calor hasta 200°C. Para temperaturas más altas, recomendamos las perillas de tapa **THE WINDMILL®** (TWM063/TWM064). Si el producto tiene un mango de madera, debes retirarlo antes de quemarlo.

Siga las instrucciones paso a paso (ver también pág. 16):

1. Limpie el producto con agua caliente y luego séquelo bien.
2. Caliente una parrilla u horno cerrado a 180°C centígrados, coloque el producto en el horno durante unos 15 minutos y deje que el hierro fundido se caliente bien. Debido al calor, los poros del hierro fundido se abren y la humedad puede evaporarse. Esto es muy importante porque la humedad en el hierro fundido puede causar la oxidación.
3. Cuando el producto esté caliente, cubre toda la superficie del producto con una capa delgada de acondicionador con un paño de algodón.
4. Si el producto está bien extendido, puedes calentarlo hasta 200°C. Una vez que el producto haya dejado de humear, puede dejar que se enfríe a temperatura ambiente.
5. Repita los pasos 2 a 4 al menos tres veces. Cuanto más a menudo se repiten los pasos, mejor se hace el hierro fundido. Después de curar, el producto está listo para su uso inmediato.

No sumerjas una sartén caliente en agua fría: esto puede causar un choque térmico, lo que puede hacer que el producto se agriete o se dañe.

Mantenimiento

Después del uso, el hierro fundido debe limpiarse lo más rápido posible. No use jabón ni remoje el hierro fundido en el agua. La humedad es el enemigo del hierro fundido. Para limpiar adecuadamente el producto, siga los pasos del 1 al 4. Para la suciedad persistente, utilice una esponja de hierro forjado (TWM024 / TWM045). Productos de hierro fundido NO PUEDE ser puesto en el lavavajillas.

¡NUESTRA GARANTÍA DE 10 AÑOS EN SU SARTÉN DE THE WINDMILL®!

THE WINDMILL® está muy orgullosa de su artesanía y ofrece una garantía de 10 años a partir de la fecha de compra del utensilio de cocina de hierro fundido. Esta garantía se aplica a productos defectuosos utilizados en condiciones domésticas normales y de acuerdo con las instrucciones de uso. Esta garantía no cubre el desgaste normal o un uso incorrecto del utensilio de cocina.

CÓMO HACER UN RECLAMO BAJO ESTA GARANTÍA

Póngase en contacto con el minorista o la tienda web donde compró los utensilios de cocina. Esto le ayudará con la tramitación de la garantía. Esta garantía se limita a la reparación, sin cargo, de utensilios de cocina defectuosos o, si la reparación no es posible, al reemplazo con un producto comparable si el mismo producto ya no se fabrica. No se puede garantizar un reemplazo con el mismo color de utensilios de cocina. Esta garantía se proporciona en todos los países en los que se vende este producto, en la medida en que lo permita la ley y lo exija la ley. Para todas las quejas, comuníquese primero con el minorista de **THE WINDMILL®** donde compró el producto.

MANUAL PENTRU PRODUSE DIN FONTĂ

RO

Vă mulțumim că utilizați produsul nostru din fontă. Vă promitem o plăcere pe viață. Fonta poate dura o viață întreagă, atâta timp cât o tratați cu grijă.

Atenție: Fonta devine extrem de fierbinte! Deci, nu ridicați pur și simplu cratițele, oalele Dutch Oven și alte produse din fontă cu mâinile goale, ci utilizați mănuși rezistente la căldură. Așadar, să trecem la treabă!

Preparare inițială

Dacă doriți să utilizați produse noi din fontă, acestea trebuie pregătite. Acest lucru asigură o acoperire perfectă, antiaderentă, și previne coroziunea produsului. Pentru a pregăti fonta,

aveți nevoie de condiționatorul pentru fontă de la **THE WINDMILL®** (TWM090) și un șervețel de bumbac.

Atenție: Butonii cratițelor de grătar sunt făcuți din bechelită și rezistă la temperaturi de până la 200°C/392°F. Pentru temperaturi mai ridicate, vă recomandăm ridicător pentru capac **THE WINDMILL®** (TWM063/TWM064). Dacă produsul dvs. are mânere de lemn, acestea trebuie îndepărtate în timpul pregătirii.

Vă rugăm să urmați pașii următori (consultați și pag. 16):

1. Spălați produsul din fontă în apă caldă și uscați-l temeinic.
2. Încălziți un grătar cu capac sau un cuptor la 180°C/356°F și puneți produsul în cuptor timp de aproximativ 15 minute, astfel încât fonta să se încălzească. Datorită temperaturii ridicate, porii din fontă se vor deschide, și toată umiditatea se va evaporă. Acest lucru este foarte important, deoarece umiditatea poate provoca rugină.
3. Când produsul este suficient de fierbinte, utilizați un șervețel de bumbac pentru a acoperi întregul produs cu un strat subțire de condiționator.
4. Când produsul este bine acoperit, încălziți-l până la temperatura de 200°C/392°F. În momentul în care produsul nu mai fumegă, puteți lăsa să se răcească la temperatura camerei.
5. Repetați pașii 2-4 de cel puțin 3 ori. Cu cât repetați acest ciclu mai des, cu atât mai bine va arăta fonta după fiecare ciclu. După terminarea pregătirii, fonta este gata de utilizare.

Nu scufundați o tigaie fierbinte în apă rece: acest lucru poate provoca un șoc termic, ceea ce poate duce la crăparea sau deteriorarea produsului.

Întreținere

După utilizarea produsului, acesta trebuie curățat cât mai curând posibil. NU utilizați săpun și NU înmuiați produsul din fontă în apă. Ambele vor avea un efect degradant asupra stratului protector aplicat în timpul pregătirii. Pentru curățarea produsului, utilizați pașii 1-4. Pentru petele persistente, puteți utiliza o mănușă de zale (TWM024 / TWM045). După acești pași, puteți depozita produsul din fontă. Nu introduceți produsul din fontă în mașina de spălat vase.

GARANȚIA NOASTRĂ DE 10 ANI PENTRU TIGAILE WINDMILL®

Compania **THE WINDMILL®** este foarte mândră de meșteșugul său și oferă o garanție de 10 ani începând de la data achiziționării pentru vasele de gătit din fontă. Această garanție acoperă produsele defectuoase dacă vasele de gătit au fost utilizate în condiții normale de uz casnic și în conformitate cu instrucțiunile de utilizare. Această garanție nu acoperă uzura

sau utilizarea necorespunzătoare a vaselor de gătit.

CUM PUTEȚI FACE O CERERE ÎN CADRUL ACESTEI GARANȚII

Contactați comerciantul sau magazinul online de la care ați achiziționat vasele de gătit. Aceștia vă vor ajuta cu soluționarea garanției. Această garanție se limitează la repararea gratuită a vaselor de gătit defectuoase sau, în cazul în care repararea nu este posibilă, înlocuirea acestora cu un produs similar atunci când același produs nu mai este în producție. Nu se poate garanta înlocuirea vaselor de gătit cu aceeași culoare. Această garanție este oferită în plus față de drepturile legale pe care le aveți în ceea ce privește performanța, calitatea sau alte defecte ale vaselor de gătit **THE WINDMILL®**. **THE WINDMILL®** vă oferă o garanție în toate țările în care este vândut acest produs, în măsura permisă de lege și în conformitate cu drepturile legale. Pentru toate reclamațiile, contactați mai întâi dealerul **THE WINDMILL®** de la care ați achiziționat produsul.

MANUAL FÖR GJUTJÄRNSPRODUKTER

SWE

Tack för att du använder våra gjutjärnsprodukter. Vi lovar dig en livstid av nöje. Gjutjärn varar en livstid om du behandlar det väl.

Försiktighet: Gjutjärn blir extremt varmt! Så ta inte bara upp grytor, järnkastruller och andra gjutjärnsprodukter, utan använd värmetåliga handskar. Så låt oss börja!

Inledande kryddning

Om du vill använda nya gjutjärnsprodukter måste de kryddas. Detta säkerställer ett perfekt non-stick-beläggning och förhindrar att produkten rostar. För att krydda gjutjärn behöver du **THE WINDMILL®** seasoning/cast iron conditioner (TWM090) och en bomullstrasa.

Försiktighet: Knopparna på BBQ-pannorna är gjorda av bakelit och är därför värmebeständiga upp till 200 °C/392 °F. För högre temperaturer rekommenderar vi **THE WINDMILL® lockknoppar (TWM063/TWM064). Om din produkt har trähandtag bör de tas bort under kryddningen.**

Följ följande steg (se även sida 16):

1. Tvätta din gjutjärnsprodukt i varmt vatten och torka den noggrant.
2. Värm en grill med lock eller ugn till 180 °C/356 °F. Placera produkten i ugnen i cirka 15 minuter för att värma upp gjutjärnet. På grund av den höga temperaturen kommer porerna i gjutjärnet att öppna sig och se till att all fukt avdunstar. Detta är mycket viktigt eftersom fukt

kan orsaka rost.

3. När produkten är tillräckligt varm, använd en bomullstrasa för att täcka hela produkten med ett tunt lager av balsam.

4. När produkten är väl täckt, värm den tills den når 200 °C/392 °F. Så snart produkten slutar ryka kan du låta den svalna till rumstemperatur.

5. Upprepa steg 2-4 minst 3 gånger. Ju oftare du upprepar denna cykel, desto bättre kommer gjutjärnet att se ut efter varje cykel. När du är klar med kryddningen av gjutjärnet är det redo att användas.

Doppa inte en het panna i kallt vatten: Detta kan orsaka termisk chock, vilket kan få produkten att spricka eller bli skadad.

Underhåll

Efter att du har använt produkten bör den rengöras så snart som möjligt. ANVÄND INTE tvål och LÄGG INTE gjutjärnet i vatten. För att rengöra produkten, följ steg 1-4. Du kan använda chain mail (TWM024/TWM045) för svåra fläckar. Efter dessa steg kan du förvara gjutjärnet. Lägg inte gjutjärnet i diskmaskinen.

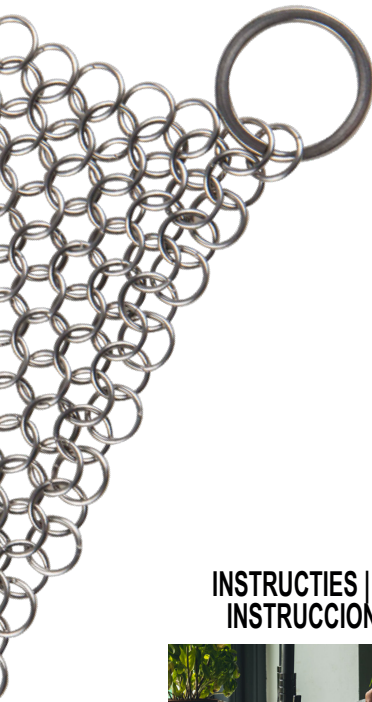
VÅR 10 ÅRS GARANTI FÖR DIN WINDMILL® PANNA

THE WINDMILL® är mycket stolta över sitt hantverk och erbjuder en 10-årig garanti som börjar gälla från inköpsdatumet för gjutjärnsköksredskapet. Denna garanti täcker defekta produkter om köksredskapet har använts under normala hushållsförhållanden och används i enlighet med bruksanvisningen. Denna garanti täcker inte slitage eller missbruk av köksredskapet.

HUR DU KAN GÖRA ANSÖKAN OM DENNA GARANTI

Kontakta återförsäljaren eller webbutiken där du köpte din köksredskap. De kommer att hjälpa dig med garantiärendet. Denna garanti omfattar kostnadsfri reparation av defekta köksredskap eller, om reparation inte är möjlig, ersättning med en liknande produkt när samma produkt inte längre tillverkas. Det kan inte garanteras att ersättningsprodukten kommer att ha samma färg som den ursprungliga köksredskapet. Denna garanti ges utöver dina lagstadgade rättigheter som uppstår från prestanda, kvalitet eller andra defekter på dina **THE WINDMILL®** köksredskap. **THE WINDMILL®** erbjuder en garanti i alla länder där denna produkt säljs, i den utsträckning som tillåts enligt lag och med beaktande av dina lagstadgade rättigheter. Vid alla klagomål, kontakta först återförsäljaren av **THE WINDMILL®** där du köpte din produkt.

FOR BEST RESULTS USE OUR CAST IRON CONDITIONER & SEASONING



INSTRUCTIES | INSTRUCTIONS | ANWEISUNGEN | INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES | ΟΔΗΓΙΕΣ | INSTRUCCIUNI | INSTRUKTIONER



Think outside the kitchen.