



The Windmill®. Genuine Dutch Cast Iron.



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

## GEBRUIKSAANWIJZING GIETIJZEREN PRODUCTEN

Bedankt voor de aankoop van een van onze gietijzeren producten. Wij gaan er van uit dat u er lang plezier van zult hebben. Voor een optimale levensduur moeten de producten op een juiste manier worden onderhouden. Aan de slag dus!

### Het eerste gebruik: Inbranden

Wanneer u nieuwe gietijzeren producten wil gebruiken, 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.

### Volg de volgende stappen (zie ook achterzijde):

1. Maak de Dutch Oven schoon met heet water en maak daarna goed droog.
2. Verwarm een gesloten barbecue of oven naar 120 graden celsius, plaats het product circa 60 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 de pan heet is smeert u met een katoenen doek cast iron conditioner in het gietijzer. Niet te dik en vergeet de buitenkant niet in te smeren. De houten handvatten van de pie-irons dienen verwijderd te worden wanneer u deze in de oven of de barbecue plaatst!
4. Als het product goed is ingesmeerd, verhit u deze tot 160°C. Zodra het product begint te walmen kunt u het laten afkoelen.
5. Herhaal stap 1 t/m 4 minimaal drie keer. Hoe vaker de stappen herhaald worden, hoe mooier het gietijzer wordt. Na het inbranden is het product direct klaar voor gebruik.

**Let op: De knoppen van de BBQ pannen zijn vervaardigd van bakeliet en zijn daardoor hittebestendig tot 200°C.**

### 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. Vocht is immers de vijand van gietijzer. Om het product goed schoon te maken volgt u stap 1 t/m 4. Gebruik de chain mail bij hardnekkig vuil. Daarna kunt u het gietijzer opbergen. Gietijzer kan NIET in de vaatwasser.

**Let op: Gietijzer wordt extreem heet! Pak de pannen, Dutch Ovens en pie-irons dus niet zomaar op, maar gebruik hittebestendige handschoenen.**

### ONZE 10 JAAR GARANTIE OP UW PAN VAN THE WINDMILL®

THE WINDMILL® is zeer trots op haar vakmanschap en verstrekt een **garantie van 10 jaar** aan de oorspronkelijke eigenaar van het gietijzeren kookgerei. Deze garantie geldt vanaf de aankoopdatum van het kookgerei en gedurende de levensduur van de oorspronkelijke eigenaar, die het kookgerei niet wegens professionele redenen in gebruik heeft. Het maakt hierbij niet uit of de oorspronkelijke eigenaar het kookgerei zelf heeft gekocht of het als geschenk heeft gekregen.

Zolang u de oorspronkelijke eigenaar bent van het gietijzeren kookgerei, heeft u recht op onze 10 jaar garantie. Deze garantie biedt een dekking voor gebrekking vakmanschap en gebrekkige materialen, indien het kookgerei gebruikt is onder normale huishoudelijke omstandigheden en gebruikt is overeenkomstig de gebruiksvorschriften. Deze garantie dekt geen slijtage of verkeerd gebruik van het kookgerei.



## HOE U AANSpraak KUNT MAKEN OP DEZE GARANTIE

Neem contact op met de winkelier of webshop waar u uw kookgerei gekocht heeft. Deze helpt u verder met de garantieafwikkeling. Deze garantie is beperkt tot de kosteloze reparatie van gebrekkig 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 uw wettelijke rechten voortvloeiend uit de prestatie, kwaliteit of ander mankement aan uw **THE WINDMILL®** kookgerei. Wellicht heeft u ook wettelijke rechten indien u niet de oorspronkelijke eigenaar van het kookgerei bent. **THE WINDMILL®** biedt u een garantie in alle landen waar dit product verkocht wordt, voor zover het door de wet toegestaan is en aan uw statutaire rechten onderworpen is. Voor alle klachten, in eerste instantie contact opnemen met de **THE WINDMILL®** dealer waar u uw product gekocht heeft.

EN

## MANUAL FOR CAST-IRON PRODUCTS

**Thank you for using our cast iron product(s). We trust you will enjoy your product for a long time to come. Cast iron can last a lifetime, as long as you treat it well. So let's get to work!**

### Initial seasoning

Before the first use of your cast-iron product you will need to season it, which in fact does two things: firstly it prevents rust and corrosion and secondly creates a non-stick cooking surface for easy cleaning after use. The first seasoning is extremely important, because you are removing any undesirable contaminants from the production process in the factory. You can use The Windmill® seasoning/cast iron conditioner (TWM090) and a cotton cloth to season the cast-iron product(s).

### *Please follow the next steps (also see back):*

1. Wash your cast-iron product in hot water and thoroughly dry it afterwards.
2. Heat a barbecue with cover or oven to 120 degrees, place the product for about 60 minutes in the oven which will heat up the cast-iron. Due to the high temperature, the pores of the iron will open up and that makes sure that all the moist will evaporate. This is very important since moisture can cause rust. Do not forget to remove the stainless steel handles before you put the product in the oven!
3. When the pan is hot enough, rub some cast iron conditioner on the cast-iron's surface with a cotton cloth. Not too thick and don't forget the outside of the pan. The wooden handles of pie-irons should be removed when placing them in the oven of barbecue.
4. When the product is well greased, heat it till it reaches 160°C/320F. As soon as the product starts smoking, you can let it cool down.
5. Repeat steps 1-4 for at least 3 times. The more often you repeat this cycle, the nicer the cast-iron will look after every cycle. After you finish the seasoning of the cast iron, it is immediately ready for use.

**Caution: The knobs of the BBQ pans are made of bakelite and therefor heat resistant up to 200°C/392F.**

### 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. Both will have a deteriorating effect on the protective coating applied with seasoning. To clean the product use step 1-4. You can use the chain mail for stubborn stains. After these steps you can store the cast iron. Do not put cast-iron into the dishwasher.



**Caution: Cast iron products becomes very hot. Do not just grab the cast iron products, like Dutch Ovens and pie irons, but use heat resistant gloves.**

### **OUR 10 YEARS WARRANTY ON YOUR WINDMILL® PAN**

**THE WINDMILL®** is very proud of its craftsmanship and provides a 10-year warranty to the original owner of the cast-iron cookware. This warranty applies from the purchase date of the cookware and during the lifetime of the original owner, who does not use the cookware professionally. It does not matter whether the original owner bought the cookware themselves or received it as a gift.

As long as you are the original owner of the cast iron cookware, you are entitled to our 10 year warranty. This warranty provides coverage for defective workmanship and defective materials 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. You may also have legal rights if you are not the original owner of the 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**

**Herzlichen Dank, dass Sie sich für ein gusseisernes Produkt von The Windmill entschieden haben. Wir gehen davon aus, dass Sie jahrelang Freude mit Ihrem Ankauf haben werden. Um den maximalen Nutzen zu erzielen, müssen die Produkte, vor Gebrauch, auf eine bestimmte Art und Weise behandelt werden.**

**Also: Los geht's!**

#### **Vor dem ersten Gebrauch:**

Bevor Sie Ihr Gusseisen benutzen möchten, muss dieses erst eingebrannt werden. Dieser Vorgang sorgt für einen perfekten Antihafteffekt und hilft Rost vorzubeugen. Um Gusseisen einzubrennen, benötigen Sie The Windmill® seasoning/cast iron conditioner (TWM090) und ein Baumwolltuch.

*Folgen Sie Schritt für Schritt der Anleitung (siehe auch Rückseite):*

1. Spülen Sie das Gusseisen (z.B. den Dutch Oven) mit heißem Wasser und trocknen Sie ihn danach gut ab.
2. Erhitzen Sie einen, zu verschließenden, Barbecue, oder einen Ofen auf 120 Grad, stellen Sie das Produkt dann für ca. 60 min 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. Aufgepasst: Die rostfreien Handgriffe eines Pie Irons müssen vor dem Einbrennen abmontiert werden!
3. Wenn die Pfanne heiß ist, verteilen Sie Cast Iron Conditioner auf ein Baumwolltuch und schmieren damit das Gusseisen ein. Nicht zu dick und die Außenseite dabei nicht vergessen. Die Holzgriffe der Pie-Irons müssen bei Benutzung eines Ofens oder Grills entfernt werden!
4. Wenn das Produkt gut eingefettet ist, erhitzen Sie es auf 160 °C. Sobald es zu rauchen beginnt, können Sie es



abkühlen lassen.

5. Wiederholen Sie Schritt 1 bis 4 minimal dreimal. Je öfter diese Schritte wiederholt werden desto besser wird das Gusseisen. Nach dem Einbrennen ist das Produkt gebrauchsfertig.

**Achtung: Die Knöpfe der Grillpfannen bestehen aus Bakelit und sind daher bis 200°C hitzebeständig.**

### **Pflege**

Nach der Benutzung sollte das Gusseisen immer so schnell wie möglich gereinigt werden. Verwenden Sie keine Seife und lassen Sie Gusseisen auch nicht einweichen. Feuchtigkeit bleibt der Feind des Gusseisens. Um es gut zu reinigen, folgen Sie wieder Schritt 1-4. Bei hartnäckigem Schmutz verwenden Sie Chain mail. Danach kann das Gusseisen, am besten in einer dafür vorgesehenen Transportbox (an einen trockenen Ort), aufgeräumt werden. Gusseisen ist nicht für die Spülmaschine geeignet!

**Achtung: Gusseisen wird extrem heiss! Heben Sie daher nie die Pfannen, Dutch Ovens, Pie Irons etc. ohne hitzebeständige Handschuhe hoch!**

### **UNSERE 10-JÄHRIGE GARANTIE AUF IHRE PFANNE VON THE WINDMILL®**

THE WINDMILL® ist besonders stolz auf sein Handwerk und gibt dem ursprünglichen Eigentümer des gusseisernen Kochutensils eine 10-jährige Garantie. Diese Garantie gilt ab dem Kaufdatum des Kochutensils und während der Lebensdauer des ursprünglichen Eigentümers, der das Kochutensil nicht aus professionellen Gründen in Gebrauch hat. Es macht dabei keinen Unterschied, ob der ursprüngliche Eigentümer das Kochutensil selbst gekauft oder als Geschenk erhalten hat.

Solange Sie der ursprüngliche Eigentümer des gusseisernen Kochutensils sind, haben Sie Recht auf unsere 10-jährige Garantie. Diese Garantie bietet eine Deckung für mangelhafte Verarbeitung und Materialien, falls das Kochutensil unter normalen Haushaltsbedingungen und gemäß der Nutzungsvorschriften verwendet wurde. Diese Garantie deckt keinen Verschleiß oder falsche Nutzung des Kochutensils.

### **WIE SIE EINEN ANSPRUCH AUF DIESE GARANTIE GELTEND MACHEN KÖNNEN**

Nehmen Sie Kontakt mit dem Einzelhändler oder Webshop auf, wo Sie das Kochutensil erworben haben. Dort wird Ihnen mit der Garantieabwicklung weitergeholfen. Diese Garantie ist auf die kostenlose Reparatur von mangelhaften Kochutensilien oder, wenn eine Reparatur nicht möglich ist auf den Ersatz durch ein vergleichbares Produkt beschränkt, wenn das gleiche Produkt nicht mehr hergestellt wird. Ein Ersatz durch ein Kochutensil in derselben Farbe kann nicht garantiert werden. Diese Garantie gilt in Ergänzung auf Ihre gesetzlichen Rechte aus der Leistung, Qualität oder anderen Mängeln Ihres **THE WINDMILL®** Kochutensils. Eventuell haben Sie auch gesetzliche Rechte, falls Sie nicht der ursprüngliche Eigentümer des Kochutensils sind. **THE WINDMILL®** bietet Ihnen eine Garantie in allen Ländern, wo dieses Produkt verkauft wird, sofern es gesetzlich erlaubt ist und Ihren satzungsgemäßen Rechten unterliegt. Für alle Beschwerden können Sie zunächst mit dem **THE WINDMILL®** Einzelhändler Kontakt aufnehmen, bei dem Sie Ihr Produkt gekauft haben.

### **INSTRUCTIONS D'UTILISATION DES PRODUITS EN FONTE**

**Merci d'avoir acheté l'un de nos produits en fonte. Vous pourrez en profiter très longtemps. Pour une durée de vie optimale, il convient d'entretenir les produits correctement. 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.

*Suivez les étapes suivantes (voir également au verso) :*

1. Nettoyez le Dutch Oven avec de l'eau chaude et séchez le bien.
2. Faites chauffer le barbecue ou le four fermé à 120 degrés, placez le produit environ 60 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. Si la poêle est chaude, badigeonnez la fonte de cast iron conditioner à l'aide d'une serviette en coton. N'appliquez pas une couche trop épaisse et n'oubliez pas de badigeonner l'extérieur également. Les manches en bois des pie-irons doivent être retirés lorsque vous les placez au four ou sur le barbecue!
4. Si le produit est bien étalé, vous pouvez chauffer jusqu'à 160°C. Dès lors que le produit commence à émettre de la fumée, laissez-le refroidir.
5. Répétez les étapes de 1 à 4, trois fois. Plus vous répétez ces étapes, plus la fonte embellira. Après le culottage, le produit est prêt à l'emploi.

**Attention: Les manches des poêles BBQ sont en bakélite et résistent donc à une chaleur allant jusqu'à 200°C.**

## 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 l'émaille en chaîne pour les impuretés tenaces. Vous pouvez ensuite ranger la fonte. La fonte ne se lave PAS au lave-vaisselle.

**Attention: La fonte devient chauffe fortement! N'attrapez pas les poêles, Dutch Ovens et pie-irons les mains nues, utilisez des gants résistants à la chaleur.**

## NOTRE GARANTIE DE 10 ANS SUR VOTRE POELE THE WINDMILL®

THE WINDMILL® est très fière de son expertise et offre une garantie de 10 ans au premier propriétaire d'un ustensile en fonte. La garantie prend effet à partir de la date d'achat de l'ustensile de cuisine et pendant la durée de vie du premier propriétaire, qui n'utilise pas l'ustensile de cuisine à des fins professionnelles. Que le premier propriétaire ait acheté l'ustensile de cuisine ou qu'on lui ait offert ne fait pas de différence.

Tant que vous êtes le premier propriétaire de l'ustensile de cuisine en fonte, vous avez droit à 10 ans de garantie. La garantie couvre les défauts de fabrication et les matériaux défectueux, à condition que l'ustensile de cuisine soit utilisé dans des circonstances domestiques normales et conformément aux instructions d'utilisation. La garantie ne couvre pas l'usure ou l'utilisation inadéquate de l'ustensile de cuisine.

## COMMENT RECOURIR A LA GARANTIE

Contactez le revendeur ou la boutique en ligne qui vous a vendu l'ustensile de cuisine. Ils vous aideront pour la procédure de garantie. Cette garantie est limitée à la réparation sans frais de l'ustensile de cuisine défectueux ou, si la réparation est impossible, au remplacement de ce dernier par un produit similaire, lorsque le produit identique n'est plus produit. Il n'est pas possible de garantir un échange de la même couleur que l'ustensile de cuisine. Cette

garantía est ofrecida en complemento a los derechos legales que derivan de la prestación, de la calidad o de otros defectos de su utensilio de cocina **THE WINDMILL®**. Usted dispone sin duda también de ciertos derechos legales si usted no es el primer propietario de l'utensilio. **THE WINDMILL®** le ofrece una garantía en todos los países donde el producto se vende, en la medida que la ley lo permita y que ellos estén sujetos a sus derechos legales. Para toda reclamación, conviene en primer lugar contactar al revendedor **THE WINDMILL®** que le ha vendido el producto.

**ES**

## **INSTRUCCIONES DE USO DE PRODUCTOS DE HIERRO FUNDIDO**

**Gracias por comprar uno de nuestros productos de hierro fundido. Suponemos que lo disfrutará durante mucho tiempo. Para una vida útil óptima, los productos deben ser mantenidos de forma correcta. ¡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.

*Siga los siguientes pasos (ver también al revés):*

1. Limpie el Dutch Oven con agua caliente y luego séquelo bien.
2. Caliente una parrilla u horno cerrado a 120 grados centígrados, coloque el producto en el horno durante unos 60 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 la sartén esté caliente, unte el acondicionador de hierro fundido en las placas de acero con un paño de algodón. No le ponga mucho y no olvide engrasar el exterior. ¡Los mangos de madera de las hornallas deben ser removidos cuando las coloque en el horno o en la parrilla!
4. Una vez que el producto haya sido engrasado apropiadamente, caliéntelo a 160 °C. Tan pronto como el producto comience a echar vapor, puede dejar que se enfríe.
5. Repita los pasos 1 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.

**Atención: Los pomos de las sartenes de la parrilla están hechos de baquelita, y por lo tanto, son resistentes al calor hasta 200°C.**

### **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. Use una esponja de hierro forjado con suciedad persistente. A continuación, puede almacenar el producto de hierro fundido. Productos de hierro fundido **NO PUEDE** ser puesto en el lavavajillas.

**Nota: ¡Los productos de hierro fundido se vuelven extremadamente calientes! No recoja las sartenes, los Dutch Ovens ni las sandwicheras de hierro sin uso de guantes resistentes al calor.**

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

**THE WINDMILL®** está muy orgulloso de su trabajo profesional y ofrece una garantía de 10 años al propietario



**The Windmill®. Genuine Dutch Cast Iron.**

original de los utensilios de cocina de hierro fundido. Esta garantía es válida desde la fecha de compra de los utensilios de cocina y durante toda la vida del propietario original, que no utiliza los utensilios de cocina por razones profesionales. No importa si el propietario original compró los utensilios de cocina él mismo o los recibió como regalo.

Siempre y cuando usted sea el propietario original de los utensilios de cocina de hierro fundido, tiene derecho a nuestra garantía de 10 años. Esta garantía cubre el trabajo profesional y los materiales defectuosos si los utensilios de cocina se han utilizado en condiciones domésticas normales y se han utilizado de acuerdo con las instrucciones de uso. Esta garantía no cubre el desgaste ni el mal uso de los utensilios de cocina.

### CÓMO HACER UN RECLAMO BAJO ESTA GARANTÍA

Póngase en contacto con el comerciante o la tienda web donde compró los utensilios de cocina. Esto le ayudará con el procesamiento de la garantía. Esta garantía se limita a la reparación gratuita de utensilios de cocina defectuosos o, si la reparación no es posible, a su sustitución por un producto similar, cuando el mismo producto ya no esté en producción. No se puede garantizar la sustitución por el mismo color de los utensilios de cocina. Esta garantía se suma a sus derechos legales derivados del rendimiento, calidad u otro defecto de sus utensilios de cocina de **THE WINDMILL®**. Usted también puede tener derechos legales si no es el propietario original de los utensilios de cocina. **THE WINDMILL®** le ofrece una garantía en todos los países en los que se vende este producto, en la medida en que lo permita la ley y con sujeción a sus derechos legales. Para cualquier reclamación, póngase en contacto con el distribuidor de **THE WINDMILL®** donde compró su producto en primera instancia.

### INSTRUCTIES | INSTRUCTIONS | ANWEISUNGEN | INSTRUCTIONS | INSTRUCCIONES

