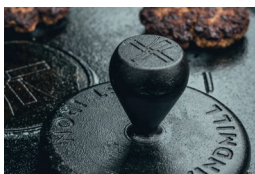




The Windmill®. Genuine Dutch Cast Iron.



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

## GEBRUIKSAANWIJZING GIETIJZEREN PRODUCTEN

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

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

### 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. Verwijder houten handvaten voordat je het product inbrandt.

### *Volg de volgende stappen (zie ook blz. 7):*

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 mooier het gietijzer wordt. Na het inbranden is het product klaar voor gebruik.

### 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 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.

**EN**

## **MANUAL FOR CAST-IRON PRODUCTS**

**Thank you for using our cast-iron product(s). We promise you a lifetime of pleasure. Cast-iron can last a lifetime, as long as you treat it well. So let's get to work!**

**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.**

### **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. If your product has wooden handles they should be removed during seasoning.**

### ***Please follow the next steps (also see p. 7):***

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/329°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.

### **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 (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. Also, los geht's!**

**Achtung: Gusseisen wird extrem heiß! Hebe daher niemals die Pfannen, Dutch Ovens, Pie Irons etc. ohne hitzebeständige Handschuhe hoch!**

### **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. 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. 7):***

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.

### **Pflege**

Nach der Benutzung sollte das Gusseisen immer so schnell wie möglich gereinigt werden. Verwende keine Seife und lasse das Gusseisen auch nicht einweichen. Feuchtigkeit bleibt der Feind des Gusseisens. 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.

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

**F**

**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. Donc, au travail !**

**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.**

#### **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. 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. 7) :**

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.

#### **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.

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

**ES**

**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. ¡Empecemos!**

**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.**

#### **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. Si el producto tiene un mango de madera, debes retirarlo antes de quemarlo.**

#### **Siga las instrucciones paso a paso (ver también pág. 7):**

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.

### **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.

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





**Voor  
bereiding.**