



**DUTCH
MOUNTAINS**

**USER MANUAL
DUTCH OVEN**

Art. nr.: 102281
De Basis B.V.
Postbus 8186
3009 AD Rotterdam

INDEX

NL:	Gebruikers handleiding	3 - 5
EN:	User manual	6 - 8
DU:	Benutzerhandbuch	9 - 11
FR:	Manuel de l'utilisateur	12 - 14

NL: GEBRUIKSHANDLEIDING

Bedankt dat u gekozen heeft voor onze Dutch Mountain kook-set. Wij wensen u veel kookplezier met deze veelzijdige set. Belangrijk is om de basisregels in acht te nemen, zodat u de kook-set optimaal kunt gebruiken. Leest u daarvoor deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.

Uw veiligheid

Gietijzer is een materiaal dat de warmte optimaal verdeelt en vasthoudt en kan daardoor extreem heet worden. Dit geldt voor de hele pan plus onderdelen. Gebruik dus altijd hittebestendige handschoenen of dikke pannenlappen. Heel belangrijk dat kinderen uit de buurt blijven wanneer u de pannen gaat gebruiken. Gebruik de bijgeleverde lifter voor het optillen van de deksel. Gebruik de onderzetter om daar de pan op de zetten wanneer deze van het vuur komt.

- Voor het eerste gebruik uw pan eerst reinigen met heet water en goed afdrogen.
- Laat de pan na gebruik eerst afkoelen alvorens deze te reinigen.
- Reinig de pan in heet water met een zachte borstel. Gebruik geen afwasmiddel!
- Laat de pan niet vallen, gietijzer is een bros materiaal en er kunnen barsten ontstaan.

Verzorging

- Gietijzer is niet geschikt voor de vaatwasser.
- Wanneer u de pan gereinigd en gedroogd hebt en u wilt de pan opbergen, moet u de pan licht insmeren met een plantaardige olie (gebruik geen olijfolie).
- Na veelvuldig gebruik kan het voorkomen dat de bescherm laag van de pan vernieuwd moet worden. Smeer daarvoor alle onderdelen (binnen- en buitenkant) in met een natuurlijke olie. Plaats alles in een voorverwarmde oven (180 graden). Dit duurt ongeveer 2 uur. Zet daarna de oven uit en laat afkoelen.
- Smeer daarna weer de onderdelen in met een natuurlijke olie en berg de spullen op.
- Houdt er rekening mee dat er rook kan ontstaan bij het inbranden van de pan door het verbranden van de olie.

Het kan voorkomen dat er roestvorming ontstaat. Dit is gemakkelijk te verhelpen. Gebruik een fijn staalwol om de roest te verwijderen. Was daarna het artikel goed af met heet water en een afwasborstel (geen afwasmiddel!). Goed afspoleren en drogen, en daarna weer invetten om op te bergen of te gebruiken. Als u deze aan wijzigingen goed opvolgt, zult u jaren plezier hebben van uw Dutch Mountains gietijzeren pannen.

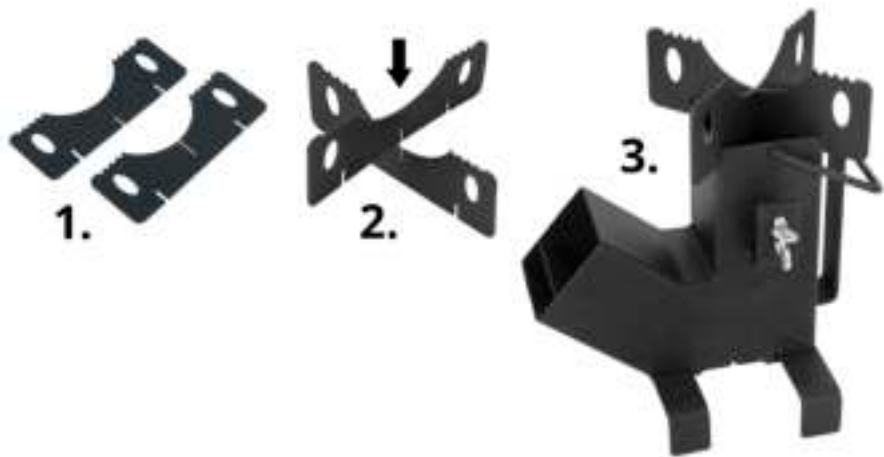
De set bestaat uit:

1. Kookpan 25cm
2. Hapjes-/koekenpan 25cm
3. Deksel 25cm past op beide pannen
Binnenkant van de deksel heeft een grill-patroon en is derhalve te gebruiken als grillpan
4. Lifter; speciaal gemaakt om de deksel op te tillen zonder dat u uw handen brand
5. Onderzetter; gebruik deze om de hete pan op te zetten wanneer u deze van het vuur haalt. **Let op:** zet de onderzetter niet op een houten/kunststof tafel, er kunnen onherstelbare plekken ontstaan.
6. Houtbrander; de houtbrander met opzet-rek werkt als een soort schoorsteen. Gebruik droog hout van het juiste formaat.



Deze stalen houtbrander bestaat uit:

- De brander
- Twee metalen poten. Deze passen in de uitsparing aan de onderkant
- Metalen opzet-rek. Deze bestaat uit twee delen, in het midden van beide platen zit een gleuf, plaats de gleuven op elkaar zodat dit een vlak kruis vormt. Dit gaat de eerste keer misschien wat troef, gebruik een hamer of iets zwaars om de platen in de gewenste stand te tikken.



Let op!

- De Handgreep; pas op, deze kan erg warm worden.
- Dit is geen speelgoed, pas op met kleine kinderen.
- Zorg dat de brander stevig staat
- Zorg dat u water of een blusser binnen handbereik hebt wanneer u de houtbrander gebruikt. De warmte onder de houtbrander kan bij langdurig gebruik dusdanig warm worden, dat droge grassen en bladeren kunnen schroeien en/of ontbranden.

EN: USER MANUAL

This manual has been translated by a translation computer

Thank you for choosing our Dutch Mountain cooking set. We wish you a lot of cooking pleasure with this versatile set. It is important to observe the It is important to observe the basic rules in order to make optimal use of the cooking set. Please read these instructions carefully.

Your safety

Cast iron is a material that distributes and retains heat optimally and can therefore become extremely hot. This applies to the entire cooker and its parts. Always use heat-resistant gloves or thick potholders. It is very important that children stay out of the way when using the pans. Use the lifter provided to lift the lid. Use the trivet to put the pan on when it comes off the stove.

- Before using your pan for the first time, clean it with hot water and dry it well.
- After use, allow the pan to cool before cleaning it.
- Clean the pan in hot water with a soft brush.
Do not use detergent!
- Do not drop the pan, cast iron is a brittle material and cracks may appear.

Care

- Cast iron is not dishwasher safe.
- When you have cleaned and dried the pan and want to store it, you should lightly oil the pan with a vegetable oil (do not use olive oil).
- After frequent use, the protective layer of the pan may need to be renewed. To do this, lubricate all parts (inside and outside) with a natural oil.
Place everything in a preheated oven (180 degrees). This will take about 2 hours. Then turn off the oven and let it cool down.
- Then again, lubricate the parts with a natural oil and store the items.
- Keep in mind that smoke may be produced when the pan is burned in due to the burning of the oil.

It is possible for rust to develop. This is easy to remedy. Use a fine steel wool to remove the rust. Then wash the item well with hot water and a dish brush (no dish soap!). Rinse and dry well, then re-grease for storage or use. If you follow these to changes properly, you will enjoy your Dutch Mountains cast iron pans for years to come.

The set consists of:

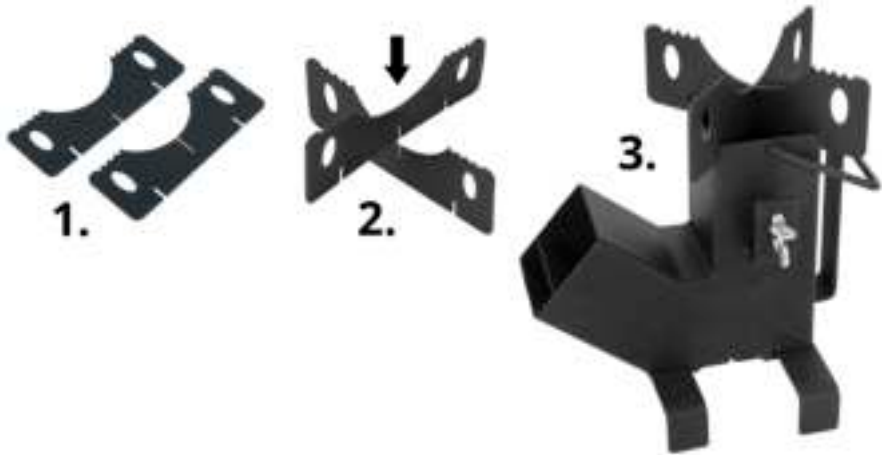
1. Cooking pan 25cm
2. Snack/frying pan 25cm
3. Lid 25cm fits both pans
The inside of the lid has a grill pattern and can therefore be use as a grill pan
4. Lifter; specially made to lift the lid without burning your hands
5. Coaster; use this to put the hot pan on when you remove it from the fire. **Caution:** do not place the trivet on a wood/plastic table, it may cause irreparable marks.
6. Wood burner; the wood burner with rack works like a chimney.
Use dry wood of the correct size.



7.

This steel wood burner consists of:

- The burner
- Two metal legs. These fit into the recess at the bottom
- Metal attachment rack. This consists of two parts, in the middle of both plates is a slot, place the slots on top of each other so this forms a flat cross. This may go a little awry the first time, use a hammer or some thing heavy to tap the plates into the desired position.



Attention!

- The Handle; be careful, it can get very hot.
- This is not a toy, be careful with small children.
- Make sure the burner is stable.
- Make sure you have water or an extinguisher within reach when using the wood burner. The heat under the wood burner can become so hot with prolonged use that dry grasses and leaves can scorch and/or ignite.

DU: BENUTZERHANDBUCH

Dieses Handbuch wurde von einem Übersetzungscomputer übersetzt

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Dutch Mountain Kochset entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen mit diesem vielseitigen Set. Es ist wichtig, die Grundregeln zu beachten, um das Kochset optimal nutzen zu können. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch.

Ihre Sicherheit

Gusseisen ist ein Material, das die Wärme optimal verteilt und speichert und daher extrem heiß werden kann. Das gilt für den gesamten Herd und seine Teile. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe oder dicke Topflappen. Es ist sehr wichtig, dass Kinder bei der Benutzung der Pfannen aus dem Weg gehen. Verwenden Sie zum Anheben des Deckels den mitgelieferten Heber. Verwenden Sie den Untersetzer, um die Pfanne abzustellen, wenn sie vom Herd kommt.

- Reinigen Sie Ihre Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und trocknen Sie sie gut ab.
- Lassen Sie die Pfanne nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Reinigen Sie die Pfanne in heißem Wasser mit einer weichen Bürste. Verwenden Sie kein Spülmittel!
- Lassen Sie die Pfanne nicht fallen, Gusseisen ist ein sprödes Material und es können Risse entstehen.

Pflege

- Gusseisen ist nicht spülmaschinenfest.
- Wenn Sie die Pfanne gereinigt und getrocknet haben und sie aufbewahren möchten, sollten Sie die Pfanne leicht mit einem Pflanzenöl einölen (kein Olivenöl verwenden).
- Nach häufigem Gebrauch muss die Schutzschicht der Pfanne eventuell erneuert werden. Dazu schmieren Sie alle Teile (innen und außen) mit einem natürlichen Öl ein. Stellen Sie alles in den vorgeheizten Backofen (180 Grad). Dies dauert etwa 2 Stunden. Danach schalten Sie den Ofen aus und lassen ihn abkühlen.
- Danach schmieren Sie die Teile wieder mit einem Naturöl ein und lagern die Gegenstände.
- Beachten Sie, dass beim Einbrennen der Pfanne durch die Verbrennung des Öls Rauch entstehen kann.

- Gusseisen ist nicht spülmaschinenfest.
- Wenn Sie die Pfanne gereinigt und getrocknet haben und sie aufbewahren möchten, sollten Sie die Pfanne leicht mit einem Pflanzenöl einölen (kein Olivenöl verwenden).
- Nach häufigem Gebrauch muss die Schutzschicht der Pfanne eventuell erneuert werden. Dazu schmieren Sie alle Teile (innen und außen) mit einem natürlichen Öl ein. Stellen Sie alles in den vorgeheizten Backofen (180 Grad). Dies dauert etwa 2 Stunden. Danach schalten Sie den Ofen aus und lassen ihn abkühlen.
- Danach schmieren Sie die Teile wieder mit einem Naturöl ein und lagern die Gegenstände.
- Beachten Sie, dass beim Einbrennen der Pfanne durch die Verbrennung des Öls Rauch entstehen kann.

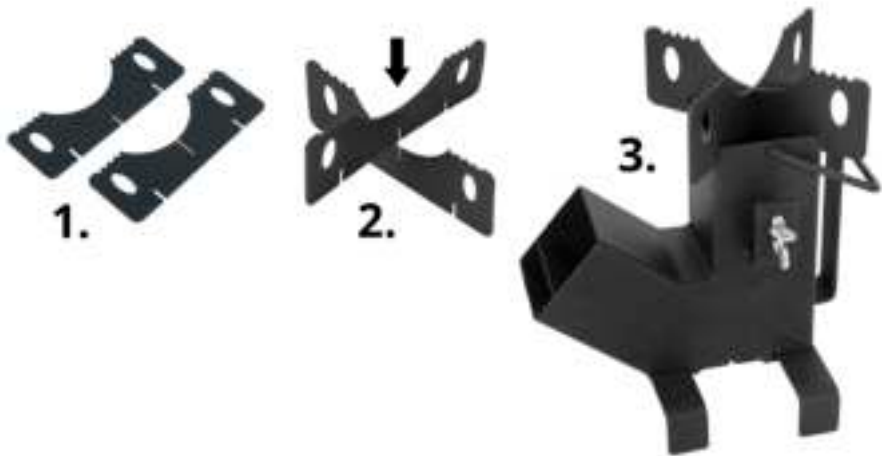
Das Set besteht aus:

1. Kochtopf 25cm
2. Snack-/Bratpfanne 25cm
3. Deckel 25cm passend für beide Pfannen Die Innenseite des Deckels hat ein Grillmuster und kann daher als Grillpfanne verwenden
4. Lifter; speziell hergestellt, um den Deckel anzuheben, ohne sich die Hände zu verbrennen
5. Untersetzer; verwenden Sie diesen, um die heiße Pfanne darauf zu stellen, wenn Sie sie vom Feuer nehmen. **Achtung:** Legen Sie den Untersetzer nicht auf einen Holz-/Kunststofftisch, er kann irreparable Flecken verursachen.
6. Holzbrenner; der Holzbrenner mit Gestell funktioniert wie ein Kamin. Verwenden Sie trockenes Holz in der richtigen Größe.



Dieser Stahl-Holzbrenner besteht aus:

- Der Brenner
- Zwei Metallfüße. Diese passen in die Aussparung an der Unterseite
- Befestigungsgestell aus Metall. Diese besteht aus zwei Teilen, in der Mitte der beiden Platten ist ein Schlitz, legen Sie die Schlitz übereinander, so dass ein flaches Kreuz entsteht. Dies kann beim ersten Mal etwas schief gehen, verwenden Sie einen Hammer oder etwas Schweres, um die Platten in die gewünschte Position zu klopfen.



Achtung!

- Der Handgriff; seien Sie vorsichtig, er kann sehr heiß werden.
- Dies ist kein Spielzeug, seien Sie vorsichtig bei kleinen Kindern.
- Stellen Sie sicher, dass der Brenner stabil ist.
- Stellen Sie sicher, dass Sie Wasser oder einen Feuerlöscher in Reichweite haben, wenn Sie den Holzbrenner benutzen. Die Hitze unter dem Holzbrenner kann bei längerem Gebrauch so heiß werden, dass trockene Gräser und Blätter verbrennen und/oder sich entzünden können.

FR : MANUEL DE L'UTILISATEUR

Ce manuel a été traduit par un ordinateur de traduction

Merci d'avoir choisi notre ensemble de cuisson Dutch Mountain. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à cuisiner avec cet ensemble polyvalent. Il est important de respecter les règles de base afin d'utiliser l'ensemble de cuisson de manière optimale. Veuillez lire attentivement ces instructions.

Votre sécurité

La fonte est un matériau qui distribue et conserve la chaleur de manière optimale et peut donc devenir extrêmement chaude. Cela s'applique à l'ensemble de la cuisinière et à ses pièces. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur ou des maniques épaisses. Il est très important que les enfants restent à l'écart lors de l'utilisation des casseroles. Utilisez le dispositif de levage fourni pour soulever le couvercle. Utilisez le dessous-de-plat pour poser la casserole lorsqu'elle sort de la cuisinière.

- Avant d'utiliser votre poêle pour la première fois, nettoyez-la à l'eau chaude et séchez-la bien.
- Après utilisation, laissez la casserole refroidir avant de la nettoyer.
- Nettoyez la casserole à l'eau chaude avec une brosse douce. N'utilisez pas de détergent !
- Ne faites pas tomber la casserole, la fonte est un matériau fragile et des fissures peuvent apparaître.

Soins

- La fonte ne va pas au lave-vaisselle.
- Lorsque vous avez nettoyé et séché la casserole et que vous souhaitez la ranger, vous devez légèrement huiler la casserole avec une huile végétale (n'utilisez pas d'huile d'olive).
- Après une utilisation fréquente, la couche protectrice de la casserole peut avoir besoin d'être renouvelée. Pour ce faire, lubrifiez toutes les parties (intérieures et extérieures) avec une huile naturelle. Placez le tout dans un four préchauffé (180 degrés). Cela prendra environ 2 heures. Éteignez ensuite le four et laissez-le refroidir.
- Ensuite, lubrifiez à nouveau les pièces avec une huile naturelle et rangez les articles.
- N'oubliez pas que de la fumée peut se dégager lors de la cuisson de la poêle en raison de la combustion de l'huile.

Il est possible que de la rouille se développe. Il est facile d'y remédier. Utilisez une laine d'acier fine pour enlever la rouille. Ensuite, lavez bien l'article avec de l'eau chaude et une brosse à vaisselle (pas de produit vaisselle !). Rincez et séchez bien, puis re-graissez pour le stockage ou l'utilisation. Si vous suivez correctement ces conseils, vous profiterez de vos casseroles en fonte Dutch Mountains pendant de nombreuses années.

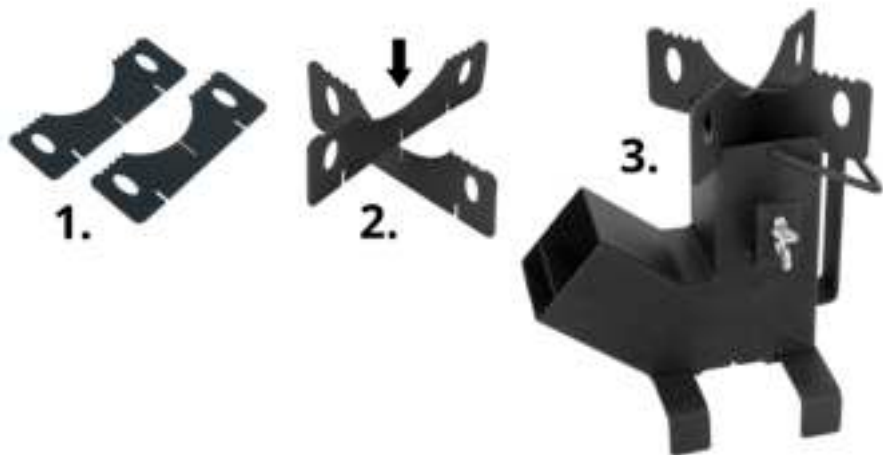
L'ensemble se compose de:

1. Plaque de cuisson 25cm
2. Poêle à snack/friture 25cm
3. Couvercle 25cm pour les deux poêles
L'intérieur du couvercle présente un motif de gril et peut donc être utilisé comme une poêle à griller
4. Dispositif de levage ; spécialement conçu pour soulever le couvercle sans se brûler les mains.
5. Sous-verre ; utilisez-le pour poser la casserole chaude lorsque vous la retirez du feu. **Attention:** ne posez pas le dessous de plat sur une table en bois/plastique, cela pourrait provoquer des marques irréparables.
6. Brûleur à bois ; le brûleur à bois avec grille fonctionne comme une cheminée. Utilisez du bois sec de la bonne taille.



Ce brûleur à bois en acier se compose de:

- Le brûleur
- Deux pieds métalliques. Ils s'insèrent dans l'encoche du bas
- Une grille de fixation en métal. Elle se compose de deux parties, au milieu des deux plaques se trouve une fente, placez les fentes l'une sur l'autre de manière à former une croix plate. Cela peut se passer un peu mal la première fois, utilisez un marteau ou quelque chose de lourd pour taper les plaques dans la position désirée.



Attention!

- La poignée: attention, elle peut devenir très chaude.
- Ce n'est pas un jouet, soyez prudent avec les jeunes enfants.
- Assurez-vous que le brûleur est stable.
- Assurez-vous d'avoir de l'eau ou un extincteur à portée de main lors que vous utilisez le brûleur à bois. La chaleur sous le brûleur à bois peut devenir si chaude lors d'une utilisation prolongée que les herbes sèches et les feuilles peuvent roussir et/ou s'enflammer.