

FR MANUEL D'INSTRUCTIONS

Merci d'avoir acheté le Pot à Feu 'Grapen' ou le Moule à Pain d'Origin Outdoors. Veuillez prendre le temps de lire les différentes sections du manuel. Cela vous permettra d'obtenir les meilleurs résultats avec votre produit.

Les produits en fonte conviennent à tous les types de poêles conventionnels tels que les poêles électriques, à gaz ou à induction, mais peuvent également être utilisés à l'extérieur sur une plaque de cuisson, un feu de camp ou un barbecue. Ce manuel s'applique aussi bien aux pots à feu qu'au moule à pain, mais seul le pot à feu est mentionné ci-dessous.

1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ:

- Le brasero peut devenir extrêmement chaud pendant son utilisation. Ne le manipulez qu'avec des gants de protection contre la chaleur ou des gants de cuisine.
- Ne laissez jamais le pot à feu sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne versez pas de liquides froids sur le brasero chaud, car cela pourrait fissurer la fonte.
- Veuillez à ne pas faire tomber le brasero sur une surface dure. La fonte est un matériau fragile qui se fissure facilement.
- De la fumée peut se dégager lors du réassaisonnement dans le four. Veuillez à ce qu'il y ait une bonne ventilation.

2. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION:

Nettoyez le pot à feu à l'eau chaude avant de l'utiliser pour la première fois. La surface est déjà pré-saisie et n'a pas besoin d'être assaisonnée. Veuillez à ne pas préparer d'aliments acides au début, car ils peuvent attaquer la patine ou la couche protectrice du pot à feu et un nouvel assaisonnement serait nécessaire.

3. CULOTTAGE:

- Si la couche protectrice du pot à feu est attaquée par un stockage ou une utilisation incorrecte, de la rouille peut se former. Dans ce cas, il est conseillé d'éliminer la rouille et d'assaisonner à nouveau le pot à feu.
- Enlevez la rouille avec une brosse métallique ou une éponge en métal.
- Nettoyez le pot à feu avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une brosse à vaisselle ou une éponge. Laissez le pot sécher complètement. Il ne doit y avoir aucun résidu sur le pot avant le processus d'assaisonnement.
- Graissez ensuite complètement l'intérieur et l'extérieur de la cocotte avec une huile de cuisson hautement chauffante (par exemple Biskin, Palmin, Mazola).
- Placez la cocotte dans un four préchauffé à environ 180°C et laissez-la cuire pendant 1 à 2 heures. Laissez ensuite la marmite refroidir.
- Lors de l'assaisonnement au four, de la fumée peut se dégager en raison de la combustion de la graisse. Veuillez à ce qu'il y ait une bonne ventilation. Il est également possible d'assaisonner la marmite à l'extérieur, sur un feu ouvert ou un grill.
- Graissez à nouveau le pot refroidi pour terminer l'assaisonnement.

4. ENTRETIEN:

- Avec une manipulation et un entretien appropriés, le pot à feu a une durée de vie extrêmement longue.
- Ne nettoyez pas le pot avec du liquide vaisselle, du savon ou dans le lave-vaisselle, car cela pourrait attaquer la couche protectrice et le pot pourrait devoir être assaisonné à nouveau.
- Nettoyez le pot à feu refroidi après chaque utilisation avec de l'eau chaude et une brosse à vaisselle ou une éponge. S'il est très sale, vous pouvez utiliser un nettoyant pour anneaux pour l'enlever.
- Séchez le pot à feu et graissez-le à nouveau, à l'intérieur comme à l'extérieur, avant de le ranger.
- Les plats acides peuvent attaquer la patine du pot à feu. Si c'est le cas, le pot doit être réassaisonné.

5. GARANTIE:

Si le produit est utilisé correctement, la garantie est de 2 ans à partir de la date d'achat. Si le produit présente des défauts de matériaux ou de fabrication, veuillez contacter votre revendeur. Si vous avez des questions ou des problèmes, vous pouvez également nous contacter à l'adresse suivante: service@relags.de.



**FEUERTOPF
DUTCH OVEN / POT À FEU
'GRAPEN'**

**KASTENFORM
LOAF PAN
MOULE À PAIN**



**Art.Nr. 179662 / 179663 /
179664 / 179720**

Art.Nr. 179722

DE GEBRAUCHSANLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf des Origin Outdoors Feuertopfes 'Grapen' bzw. der Kastenform entschieden haben. Bitte nehmen Sie sich Zeit, die verschiedenen Abschnitte der Anleitung durchzulesen. So erhalten Sie mit Ihrem Produkt die besten Ergebnisse.

Die gusseisernen Produkte sind für alle herkömmlichen Herdarten wie Elektro-, Gas- oder Induktionsherde geeignet, können jedoch auch im Freien auf einer Kochstelle, einem Lagerfeuer oder Grill verwendet werden. Diese Anleitung gilt für die Feuertöpfe und die Kastenform gleichermaßen. Im Weiteren wird jedoch nur auf den Feuertopf Bezug genommen.

1. SICHERHEITSHINWEISE:

- Während des Gebrauchs kann der Feuertopf extrem heiß werden. Fassen Sie diesen nur mit Hitzeschutzhandschuhen oder Topflappen an.
- Lassen Sie den Feuertopf während der Verwendung nie unbeaufsichtigt.
- Schütten Sie keine kalten Flüssigkeiten auf den heißen Feuertopf, da das Gusseisen hierdurch reißen kann.
- Achten Sie darauf den Feuertopf nicht auf einen harten Untergrund fallen zu lassen. Gusseisen ist ein sprödes Material, welches leicht reißen kann.
- Beim Einbrennen im Backofen kann es zu Rauchentwicklung kommen. Achten Sie hier auf eine gute Belüftung.

2. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH:

Reinigen Sie den Feuertopf vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser. Die Oberfläche ist bereits vorbehandelt und benötigt keinen Einbrennvorgang. Achten Sie darauf die erste Zeit keine säurehaltigen Speisen zuzubereiten, da diese die Patina bzw. Schutzschicht des Feuertopfes angreifen können und ein erneutes Einbrennen nötig wäre.

3. ERNEUTES EINBRENNEN:

- Wenn die Schutzschicht des Feuertopfes durch falsche Lagerung oder Anwendung angegriffen wird, kann es zur Rostbildung kommen. In diesem Fall empfiehlt es sich den Rost zu entfernen und den Feuertopf neu einzubrennen.
- Entfernen Sie den Rost mit einer Drahtbürste oder einem Metallschwamm.
- Reinigen Sie den Feuertopf mit warmem Wasser, Spülmittel und Spülbürste bzw. Schwamm. Anschließend muss der Topf gut trocknen. Es sollten sich vor dem Einbrennvorgang keine Rückstände mehr auf dem Topf befinden.
- Fetten Sie nun den Feuertopf innen wie außen komplett mit einem hoch erhitzbarem Speiseöl (z. B. Biskin, Palmin, Mazola) ein.
- Geben Sie den Topf anschließend in einen auf ca. 180°C vorgeheizten Backofen und lassen Sie ihn 1 bis 2 Stunden einbrennen. Lassen Sie den Topf anschließend abkühlen.
- Beim Einbrennen im Backofen kann es zu Rauchentwicklung kommen, wenn das Fett verbrennt. Achten Sie auf eine gute Belüftung. Alternative kann der Feuertopf auch Außen auf dem offenen Feuer oder einem Grill eingebrannt werden.
- Fetten Sie den abgekühlten Topf nochmals ein um den Einbrennvorgang abzuschließen.

4. PFLEGE:

- Bei richtigem Umgang und Pflege besitzt der Feuertopf eine extrem lange Lebensdauer.
- Reinigen Sie den Topf nicht mit Spülmittel, Seife oder in der Spülmaschine, da diese die Schutzschicht angreifen kann und ggf. erneut eingebrannt werden muss.
- Reinigen Sie den abgekühlten Feuertopf nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülbürste bzw. Schwamm. Bei starker Verschmutzung kann ein Ringreiniger benutzt werden um diese zu entfernen.
- Trocknen Sie den Feuertopf ab und fetten Sie ihn innen wie außen erneut ein, bevor Sie ihn verstauen.
- Säurehaltige Gerichte können die Patina des Feuertopfes angreifen. Ist dies der Fall, muss der Topf anschließend neu eingebrannt werden.

5. GEWÄHRLEISTUNG SERVICE:

Bei Sachgemäßer Verwendung beträgt die Garantie 2 Jahre ab Kaufdatum. Sollte die Pfanne Material- oder Herstellungsmängel aufweisen, setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung. Bei Fragen oder Problemen erreichen Sie uns auch unter: service@relags.de

ENG USER MANUAL

Thank you for purchasing the Origin Outdoors Fire Pot 'Grapen' or the Loaf Pan. Please take the time to read through the various sections of the manual. This will ensure you get the best results from your product.

The cast iron products are suitable for all conventional types of stoves such as electric, gas or induction stoves, but can also be used outdoors on a hob, campfire or barbecue. These manual applies equally to the fire pots and the loaf pan, but only the fire pot is referred to below.

1. SAFETY INSTRUCTIONS:

- The fire pot can become extremely hot during use. Only handle it with heat-protective gloves or oven mitts.
- Never leave the fire pot unattended during use.
- Do not pour cold liquids onto the hot fire pot as this can crack the cast iron.
- Be careful not to drop the fire pot on a hard surface. Cast iron is a brittle material that can crack easily.
- Smoke may be produced when re-seasoning in the oven. Make sure there is good ventilation.

2. BEFORE THE FIRST USE:

Clean the fire pot with hot water before using it for the first time. The surface is already pre-seasoned and does not need to be seasoned. Make sure that you do not prepare any acidic foods at the beginning, as these can attack the patina or protective layer of the fire pot and a re-seasoning would be necessary.

3. RE-SEASONING:

- If the protective layer of the fire pot is attacked by incorrect storage or use, rust may form. In this case, it is advisable to remove the rust and season the fire pot again.
- Remove the rust with a wire brush or metal sponge.
- Clean the fire pot with warm water, washing-up liquid and a washing-up brush or sponge. Allow the pot to dry thoroughly. There should be no residue on the pot before the seasoning process.
- Now grease the inside and outside of the fire pot completely with a highly heatable cooking oil (e.g. Biskin, Palmin, Mazola).
- Place the pot in an oven preheated to approx. 180°C allow it to bake for 1 to 2 hours. Let the pot cool down afterwards.
- When seasoning in the oven, smoke may develop as the fat burns. Make sure there is good ventilation. Alternatively, the fire pot can also be seasoned outside on an open fire or a grill.
- Grease the cooled pot again to complete the seasoning process.

4. CARE:

- With proper handling and care, the fire pot has an extremely long life.
- Do not clean the pot with washing-up liquid, soap or in the dishwasher, as this can attack the protective layer and the pot may have to be seasoned again.
- Clean the cooled fire pot after each use with warm water and a dishwashing brush or sponge. If it is very dirty, you can use a ring cleaner to remove it.
- Dry the fire pot and grease it again, both inside and out, before storing it.
- Acidic dishes can attack the patina of the fire pot. If this is the case, the pot must be re-seasoned.

5. WARRANTY:

If used properly, the warranty is 2 years from the date of purchase. If the product has any material or manufacturing defects, please contact your dealer. If you have any questions or problems, you can also contact us at: service@relags.de