


Vielen Dank, dass Sie sich für einen Gusseisen Dutch Oven von tepro Garten GmbH entschieden haben.

Trotz der qualitativ hochwertigen Verarbeitung und Beschichtung ist es zu empfehlen, den Gusseisen Dutch Oven regelmäßig zu reinigen und zu pflegen. Der erworbene Dutch Oven hat eine emailierte Oberfläche, diese verhindert jedoch nicht, dass Feuchtigkeit und Fette vom Material aufgenommen werden können. So kann es passieren, dass Ihr Gusseisen Dutch Oven nach einigen Anwendungen seine Antihafffunktion verliert und anfängt zu rosten. Dies können Sie vermeiden, indem Sie die folgenden Gebrauchs- und Pflegehinweise beachten.


 Lesen Sie vor der Inbetriebnahme zuerst die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Heben Sie die Bedienungsanleitung gut auf und übergeben Sie sie auch an einen möglichen Nachbesitzer.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Betreiben Sie den Dutch Oven nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid Vergiftung!
- ACHTUNG! Der Dutch Oven wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht transportiert werden!
- ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!
- Den Dutch Oven auf eine ebene, waagerechte, sichere, hitzeempfindliche und saubere Oberfläche stellen.
 - Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z.B. DIN-EN 407) tragen.
 - Vor dem Reinigen bzw. Wegstellen vollständig abkühlen lassen.
 - Der Dutch Oven ist nicht spülmaschinengeeignet!
 - Keine Reinigungs- bzw. Spülmittel oder Seife verwenden!
 - Niemals kalte Flüssigkeiten in den heißen Dutch Oven gießen, dies kann zu Rissen und/oder anderen Beschädigungen führen!



Einbrennen des Dutch Oven

 Die Oberfläche des Dutch Oven ist nicht vorbehandelt. Die unten aufgeführten Schritte sind zwingend vor dem ersten Gebrauch durchzuführen!

Um den Grillspaß, die Lebensdauer und vor allem die Rostbeständigkeit Ihres Gusseisen Dutch Oven erheblich zu erhöhen, empfehlen wir Ihnen, die folgenden Schritte anzuwenden:

- Waschen Sie eventuelle grobe Produktionsrückstände mit warmem Wasser ab, vermeiden Sie hierbei den Gebrauch von Reinigungs- bzw. Spülmitteln. Trocknen Sie den Dutch Oven anschließend gut ab.
- Reiben Sie den gesamten Dutch Oven, Innen und Außen, mit Hilfe eines weichen Tuches mit einem geschmacksneutralen Speise- bzw. Bratöl oder Pflanzenfett ein. Die Verwendung von Olivenöl ist zu vermeiden, da dies einen zu niedrigen Rauchpunkt besitzt.
- Platzieren Sie den Kessel des Dutch Oven kopfüber auf dem Grillrost Ihres vorgeheizten (ca. 180°C - 200°C) Holzkohlen- oder Gasgrills und legen den Deckel des Dutch Oven auf die Standbeine des Kessels. Legen Sie einen Auffangbehälter (z.B. Aluschale) unter den Dutch Oven um heruntertropfendes Fett aufzufangen und so eine Verschmutzung Ihres Grills zu vermeiden.
- Schließen Sie den Deckel Ihres Grills und lassen Sie den Dutch Oven für min. 1 Stunde bei ca. 180°C - 200°C einbrennen. Während des Einbrennens kann es zu Rauchentwicklung kommen.
- Anschließend den Deckel Ihres Grills öffnen und den Dutch Oven langsam abkühlen lassen.
- Sobald der Dutch Oven vollständig abgekühlt ist, erneut - mit Hilfe eines weichen Tuches - eine dünne Schicht geschmacksneutrales Speise- bzw. Bratöl oder Pflanzenfett auf den gesamten Dutch Oven, Innen und Außen auftragen.

Reinigung und Pflege

- Lassen Sie den Dutch Oven vor der Reinigung vollständig abkühlen. Reinigen und Pflegen Sie den Dutch Oven regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.
- Es ist sehr wichtig, dass Sie die Asche nach jedem Gebrauch entfernen! Asche ist salzhaltig und greift in feuchtem Zustand das Material an und Ihr Dutch Oven kann Schaden durch Rostbefall nehmen!
 - niemals Speisen, besonders keine säureintensiven, im Dutch Oven aufbewahren!
 - der Dutch Oven ist nicht spülmaschinengeeignet!
 - keine Reinigungs- bzw. Spülmittel oder Seife verwenden!
 - leichte Verschmutzungen können mit Küchenpapier ausgewischt werden.
- Grobe bzw. anhaftende Verschmutzungen können leicht mit einer Grillreinigungsbürste entfernt werden. Anschließend mit heißem Wasser und einem rauen Schwamm (ohne Scheueranteile) abspülen.
 - Trocknen Sie den Dutch Oven anschließend gut ab.
 - Tragen Sie erneut - mit Hilfe eines weichen Tuches - eine dünne Schicht geschmacksneutrales Speise- bzw. Bratöl oder Pflanzenfett auf den gesamten Dutch Oven, Innen und Außen, auf.

Aufbewahrung

- Bevor Sie den Dutch Oven zur Aufbewahrung wegstellen, führen Sie bitte die Schritte unter Reinigung und Pflege durch.
 - den Dutch Oven niemals in einem unbehandelten und/oder nassem Zustand aufbewahren.
- Sollten Sie den Dutch Oven über einen längeren Zeitraum nicht benötigen, wird empfohlen ein Blatt Küchenpapier in den Kessel zu legen. So wird eventuell auftretende Feuchtigkeit aufgesogen.
- Legen Sie ein Stück festes Papier oder Pappkarton zwischen Kessel und Deckel um für eine ausreichend gute Belüftung zu sorgen.
- Den Dutch Oven an einem trockenen Ort mit gleichbleibenden Temperaturen aufbewahren.
- Um Ihre Investition zu schützen, wird empfohlen, dass immer eine Tasche für den Transport sowie die Aufbewahrung verwendet wird.
- Achten Sie darauf, dass der Dutch Oven nur vollständig abgekühlt, sauber und trocken in der Tasche verstaut werden darf.
- Die Verwendung einer Tasche mit einem warmen, nassen oder unsauberem Dutch Oven kann zu starker Korrosion führen!

Verwendung

Verwendet wird ein Gusseisen Dutch Oven, indem Holzkohlen oder Holzkohlenbriketts auf den Deckel und unter den Kessel gelegt werden. Dadurch heizt sich das Gusseisen gleichmäßig auf und gibt diese Hitze gleichmäßig und schonend an die Speisen im Inneren ab. Die Funktionsweise ähnelt der eines Dampfdruckkochtopfs.

Ein Dutch Oven eignet sich zum Backen, Braten und Kochen. Empfohlen wird die Verwendung von Holzkohlenbriketts. Diese halten Hitze über längere Zeit gleichmäßig und unterscheiden sich in der Regel nicht in ihrer Größe. Unten stehende Holzkohlenbrikett-Mengen dienen lediglich zur groben Orientierung und können je nach Sorte, Größe und Güte abweichen. Ebenso kann die zu nutzende Menge an Holzkohlenbriketts durch Witterungsverhältnisse, Außentemperaturen und Windeinfall variieren.

Die Menge und der Platzierungsort der einzelnen Holzkohlenbriketts hängt vom Verwendungszweck ab:

- Backen, z.B. Brot oder Kuchen: 2/3 auf den Deckel, 1/3 unter den Kessel
- Kochen, z.B. Suppen oder Eintöpfe: 1/3 auf den Deckel, 2/3 unter den Kessel
- Braten, z.B. Fleisch und Geflügel: 1/2 auf den Deckel, 1/2 unter den Kessel

Temperatur ca. 180°C				Temperatur ca. 230°C			
Größe	S	M	L	Größe	S	M	L
Inhalt	ca. 4 Liter	ca. 8 Liter	ca. 12 Liter	Inhalt	ca. 4 Liter	ca. 8 Liter	ca. 12 Liter
Gesamtmenge Briketts (Stück)	16	21	39	Gesamtmenge Briketts (Stück)	20	29	47
Backen							
oben/unten	11/5	14/7	26/13	oben/unten	14/6	19/10	30/17
Kochen							
oben/unten	5/11	7/14	13/26	oben/unten	6/14	10/19	17/30
Braten							
oben/unten	8/8	11/10	20/19	oben/unten	10/10	15/14	24/23

Empfohlen wird mit wenigen Briketts anzufangen. Bei Bedarf können jederzeit Briketts nachgelegt werden. Für eine gleichmäßige Hitze und Zubereitung sollte der Kessel alle 10 - 20 Minuten um 1/4 im Uhrzeigersinn und der Deckel 1/4 gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden.

Für eine optimale Temperaturüberwachung verfügen die Dutch Oven von tepro über je eine Kerbe im Deckel und im Kessel. Diese sind durch ein dezentes Dreieck markiert. Positionieren Sie beide Dreiecke übereinander um einen Spalt für den Temperaturfühler eines Thermometers zu schaffen.

Der Deckel des Dutch Oven kann als Bratpfanne verwendet werden. Dazu den Deckel umdrehen und auf die 3 Standfüße stellen, Holzkohlen oder Holzkohlenbriketts darunter platzieren. So können Sie Speisen wie Steaks, Eier oder Pfannkuchen zubereiten.

passender Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

 <p>Tasche für Dutch Oven</p>	<p>Tasche für Dutch Oven S, Art. Nr. 8240 (passend für Dutch Oven S, Art. Nr. 8231) Tasche für Dutch Oven M, Art. Nr. 8241 (passend für Dutch Oven M, Art. Nr. 8232) Tasche für Dutch Oven L, Art. Nr. 8242 (passend für Dutch Oven L, Art. Nr. 8233) - aus hochwertigem, strapazierfähigem Polyestergewebe 600 x 600D - innenliegende Reißverschlusstasche - 2 innenliegenden Netzeinschübe - Nylon Reißverschluss - integrierte Tragegriffe</p>	 <p>Deckelheber</p>	<p>Art. Nr. 8338 - ermöglicht ein komfortables Abheben und Aufsetzen heißer Deckel- passend für alle gängigen Größen</p>
 <p>Holzkohlzange</p>	<p>Art. Nr. 8234 - für optimales Arrangieren der Holzkohle oder Briketts - ideal geeignet um direkt und indirekt grillen zu können - hitzeständig bis 500°C - Länge: ca. 47,5 cm - Design eingetragen</p>	 <p>Textil-Grillhandschuhe 2er-Set</p>	<p>Art. Nr. 8306 - Set bestehend aus 2 Handschuhen - optimaler Schutz vor Fettspritzern Hitzebeständig bis zu 260°C - Material: Außen: 100% Aramid Innen: 65% Baumwolle, 35% Polyester</p>

Inverkehrbringer


tepro Garten GmbH
 Carl-Zeiss-Straße 8/4
 D-63322 Rödermark
 Email: info@tepro-gmbh.de oder
 backoffice@tepro-gmbh.de
 Web: www.tepro-gmbh.de




Service

Bei technischen Fragen wenden Sie sich bitte an den Service. Dieses Produkt wurde sorgfältig hergestellt und verpackt. Sollte es dennoch einmal Grund zur Beanstandung geben, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter. Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Entsorgung

 Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

 Werfen Sie den Grill keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie ihn über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Thank you for choosing a cast-iron dutch oven from tepro Garten GmbH.

Despite the high-quality workmanship and coating, we recommend cleaning and caring for the cast-iron dutch oven regularly. Your dutch oven has an enamel surface but it cannot prevent the material from absorbing moisture and grease. This may result in your dutch oven losing its non-stick properties and beginning to rust after a few uses. You can prevent this by following the instructions or use and care.

Read the safety instructions and instructions for use thoroughly before using the product. Keep the operating instructions and give them to any third party who might own the product after you.

General safety instructions

- Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality!
- ATTENTION! The dutch oven becomes very hot and may not be moved while in use.
- ATTENTION! Keep away from children and pets!
- Place the dutch oven on an even, horizontal, secure, heat-resistant and clean surface.
 - Always wear barbecue gloves or oven mitts (heat protection - category II gloves e.g. DIN-EN407) to protect your hands when touching the product.
 - Allow the product to cool down completely before cleaning or storing it.
 - The dutch oven is not dishwasher-safe.
 - Do not use any detergents, dishwashing liquid or soap!
 - Never pour a cold liquid into the dutch oven while it is hot, this can result in cracks and/or other damage!



Seasoning the dutch oven

The surface of your dutch oven is not pre-treated. It is essential that you carry out the steps below before first use!

- To significantly increase your grilling fun, the product's lifespan and especially its resistance to rust, we recommend the following steps:
- Wash off any production residue with warm water. Avoid the use of cleaning agents or detergents. Dry the dutch oven thoroughly.
 - Rub a little flavorless cooking or frying oil or vegetable fat into the entire dutch oven, inside and out, with a soft cloth. Avoid using olive oil due to its low smoke point.
 - Place the dutch oven's pot upside down on a grill rack in your preheated charcoal or gas grill (approx. 180 - 200°C) and place the lid on the pot's legs. Place a drip tray (e.g. made of aluminum) under the dutch oven to collect any dripping grease and to prevent dirtying your grill.
 - Close the lid of your grill and let the dutch oven bake for at least 1 hour at approx. 180 - 200°C. The product may smoke while being seasoned.
 - Then open the lid of your grill and let the dutch oven cool slowly.
 - Once the dutch oven has cooled down completely, apply another thin layer of flavorless cooking or frying oil or vegetable fat into the entire dutch oven, inside and out, using a soft cloth.

Cleaning and care

- Allow the dutch oven to cool down completely before cleaning. Clean and care for the dutch oven regularly, ideally after each use.
- It is essential to remove ash after each use! Ash is high in sodium and will attack the material when moist, causing rust damage to your dutch oven!
 - Never store food, especially high in acid, in the dutch oven.
 - The dutch oven is not dishwasher-safe!
 - Do not use any detergents, dishwashing liquid or soap!
 - Use a paper towel to remove any minor soiling.
- Remove any more heavy soiling or dried-on leftovers easily with a grill cleaning brush. Then rinse with hot water and a rough sponge (without scraper).
 - Dry the dutch oven thoroughly.
 - Apply another thin layer of flavorless cooking or frying oil or vegetable fat into the entire dutch oven, inside and out, using a soft cloth.

Storage

- Follow the above steps to clean and care for your dutch oven before storing it.
 - Never store the dutch oven untreated and/or wet.
- We recommend laying a paper towel in the pot if you plan on not using the dutch oven for a prolonged period. This will soak up any moisture.
- Place a piece of sturdy paper or cardboard between the pot and the lid to guarantee sufficient ventilation.
- Store the dutch oven at a dry location with a constant temperature.
- To protect your investment, we recommend using a bag both for transport and storage.
- Make sure that the dutch oven is completely cool, clean and dry before storing it in the bag.
- Placing the dutch oven in the bag while it is still warm, wet or unclean may result in severe rust!

Use

A dutch oven is used by placing charcoal or charcoal briquettes on the lid and under the pot. This heats the cast iron evenly, and the food inside cooks evenly and slowly. In this way, it works similarly to a pressure cooker. A dutch oven can be used for baking, roasting and cooking. We recommend the use of charcoal briquettes. They tend to retain heat more evenly over prolonged periods and are roughly the same size. The amounts of charcoal briquettes listed below are intended only as a guide and may vary according to kind, size and quality. The amount of charcoal briquettes used may also vary according to the weather conditions, outdoor temperature and wind.

The amount and placement of individual charcoal briquettes depends on the intended use:

Baking, e.g. bread or cake:	2/3 on the lid, 1/3 under the pot
Cooking, e.g. soups or stews:	1/3 on the lid, 2/3 under the pot
Roasting, e.g. meat or poultry:	1/2 on the lid, 1/2 under the pot

Temperature approx. 180°C				Temperature approx. 230°C			
Size	S	M	L	Size	S	M	L
Volume	approx. 4 L	approx. 8 L	approx. 12 L	Volume	approx. 4 L	approx. 8 L	approx. 12 L
Total amount of briquettes (pcs.)	16	21	39	Total amount of briquettes (pcs.)	20	29	47
Baking							
above/below	11/5	14/7	26/13	above/below	14/6	19/10	30/17
Cooking							
above/below	5/11	7/14	13/26	above/below	6/14	10/19	17/30
Roasting							
above/below	8/8	11/10	20/19	above/below	10/10	15/14	24/23

We recommend starting with few briquettes. You can also add more later as required. For even heat and preparation of the food, you should rotate the pot once every 10 - 20 minutes 90° clockwise and the lid 90° counter clockwise. For ideal temperature monitoring, tepro dutch ovens have a notch in the lid and the pot. They are marked with a discreet triangle. Align the triangles to create a gap to insert a temperature sensor. You can use the lid of the dutch oven as a frying pan. Just turn the lid over onto its 3 feet and put charcoal or charcoal briquettes underneath. You can use the lid to fry steaks, eggs or pancakes in this way.

Matching accessories (not included in the delivery scope)

<p>Bag for dutch oven</p>	<p>Bag for dutch oven S, Art. No. 8240 (Fits dutch oven S, Art. No. 8231) Bag for dutch oven M, Art. No. 8241 (Fits dutch oven M, Art. No. 8232) Bag for dutch oven L, Art. No. 8242 (Fits dutch oven L, Art. No. 8233) - Make of high-quality, durable polyester 600 x 600 D - Inside zipper pocket - 2 inside net pockets - Nylon zipper - Integrated handles</p>	<p>Lid lifter</p>	<p>Art. No. 8338 - Makes it easy to lift off and move hot dutch oven lids. Fits all sizes.</p>
<p>Charcoal tong</p>	<p>Art. No. 8234 - Perfect for arranging charcoal or briquettes. - Perfect for direct and indirect grilling. - Heat-resistant to 500° C - Length: approx. 47.5cm - Registered design</p>	<p>Textile BBQ gloves, set of 2</p>	<p>Art. No. 8306 - Set of 2 BBQ gloves - Ideal protection against splashing grease, heat-resistant to 260° C - Material: Outside: 100% aramid Inside: 65% cotton, 35% polyester</p>

Distributor

tepro Garten GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark, Germany
Email: info@tepro-gmbh.de oder
backoffice@tepro-gmbh.de
Web: www.tepro-gmbh.de



Service

Please contact our service point for assistance with technical questions. This product was carefully manufactured and packaged. Should you nevertheless have a complaint, our employees are more than happy to assist. Subject to technical modifications and typographical errors.

Disposal

The packaging is made of environmentally friendly materials that you can dispose of at your local recycling centre.

Do not throw away the grill with the household waste! Dispose of it through a registered waste disposal service or at your local waste disposal facility. Comply with all applicable local legislation. If you have any questions, contact your local waste disposal facility.