Deluxe Dutch Oven

DO-5, DO-10, DO-12, DO-14

Bedienungsanleitung

- **Inhalt**
- **Bedienungshinweise**
- **Reinigung/Pflegeanleitung**
- **Sicherheitshinweise**
- **Garantiebestimmungen**

Deluxe-Ausstattung

- **Vorbehandelte Oberfläche (Seasoned finish)**
  Sofort einsatzbereit und einfach zu pflegen
- **Tiefer Topfdeckel**
  Verwendbar als Pfanne oder Servierplatte.
- **Thermometer-Durchführung**
  Temperaturkontrolle ohne den Deckel abzunehmen.
- **Deckelheber (außer beim DO-5)**
  Einfaches und sicheres Abheben des Deckels.

Inhalt:

- 1 x Dutch Oven Gußtopf
- 1 x Deckel (auch als Pfanne verwendbar)
- 1 x Deckelheber (außer beim DO-5)

Bedienungshinweise:

1) Bringen Sie ca. 20-25 handelsübliche Briketts (ca. ½ Menge beim DO-5) mit einem Anzündkamin, auf einem Grill oder in einer Feuerstelle zum Glühen. Verwenden Sie keinen Spiritus oder Flüssiganzünder, sondern möglichst handelsübliche Anzünder ohne chemische Zusätze.
2) Bereiten Sie die gewünschten Speisen im Topf vor.
3) Stellen Sie den Topf auf eine feuerfeste Unterlage oder hängen Sie ihn an das Camp Chef-Dreibein (Dutch Oven Tripod / optionales Zubehör) knapp über dem Boden.
4) Sobald die Briketts glühen, legen Sie diese mit einer Zange oder mit hitzebeständigen Handschuhen unter und auf den Dutch Oven. Empfehlung: In der Regel reichen 5-8 Stück unter dem Topf und 12-16 Stück auf dem Deckel (ca. ½ Menge beim DO-5).
5) Zur zwischenzeitlichen Bestückung des Topfes oder zum Umrühren der Speisen verwenden Sie beim Anheben des Deckels nur den mitgelieferten Deckelheber (Handschuhe beim DO-5).

Deluxe Dutch Oven

DO-5, DO-10, DO-12, DO-14

Reinigung/Pflegehinweise:

1) Der Topf muss vollständig abgekühlt sein, bevor Sie ihn reinigen oder transportieren.
2) Reinigen Sie den Topf nur mit einem handelsüblichen Küchenschwamm und warmen Wasser. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.
3) Schütten Sie die erkalteten Briketts in den Hausmüll.
   ACHTUNG: Es darf sich keine Restglut in der Asche befinden.
4) Bewahren Sie den Topf an einem trockenen, geschützten Ort auf.

Sicherheitshinweise:

1) Verwenden Sie den Topf auf keinen Fall in geschlossenen oder überdachten Räumen.
2) **ACHTUNG:**
   Keinen Spiritus, kein Benzin oder vergleichbare Flüssigkeiten zum Anzünden oder Wiederanzünden der Briketts verwenden!
3) Lassen Sie den Topf nie unbeaufsichtigt, und halten Sie Kinder und Haustiere vom heißen Topf fern.
4) Halten Sie entzündbares Material von den glühenden Briketts fern.
5) Der Topf muss vollständig abgekühlt sein, bevor Sie ihn reinigen oder transportieren.
6) Verwenden Sie ausschließlich handelsübliche Grill-Holzkohlebriketts.
7) Benutzen Sie Grillhandschuhe und ggf. eine Grillzange um Verbrennungen zu vermeiden.
8) Falls Sie den Topf an andere Personen geben, übergeben Sie auch diese Anleitung.

Garantie:

Die BBQ-Scout GmbH gewährt im Rahmen der europäischen Rechtsprechung auf dieses Produkt die gesetzlichen Gewährleistungen auf Material- und Produktionsfehler. Ausgenommen sind Mängel durch unsachgemäße Behandlung.

Die Gewährleistung gilt für 24 Monate ab Kaufdatum. Als Nachweis gilt der Kaufbeleg (Kassenbon, Quittung oder Rechnung), aus dem das Kaufdatum und die Verkaufsstelle ersichtlich sind.

Importeur/Vertrieb durch:

BBQ-Scout GmbH
Eichenallee 5
32791 Lage
Germany

Telefon: +49 (0) 52 32 / 9 73 31-0
Telefax: +49 (0) 52 32 / 9 73 31-11
eMail: info@bbq-scout.de
Internet: www.bbq-scout.de

Informationen, Tipps und Grillrezepte finden Sie unter www.bbq-scout.de