

Skandika

DE  
GB  
FR



# BBCREW Dutch Oven

SK-8025 · SK-8031

# Inhalt

- 03**    Sicherheitshinweis
- 03**    Vor dem ersten Gebrauch
- 04**    Gebrauch und Pflege
- 04**    Wie reinige ich meinen Dutch Oven?
- 05**    Garantiebedingungen

Die FAQ und die Anleitungen zum Downloaden findest Du auf unserer Skandika Service Seite. Für weitere Informationen kannst Du einfach unsere Website besuchen [www.skandika.com](http://www.skandika.com)

## Gebrauchs- und Pflegetipps

Bitte lest die nachfolgende Anleitung vor der ersten Verwendung sorgfältig durch und beachtet die Anweisungen und Gebrauchshinweise. Wenn Ihr diese Ratschläge befolgt, könnt Ihr die Töpfe aus emailliertem Gusseisen ein Leben lang nutzen.

DE

## SICHERHEITSHINWEIS



**Achtung:** Der Dutch Oven wird an sämtlichen Stellen während der Verwendung sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, hebt den Deckel ausschließlich mit hitzebeständigen Handschuhen oder einem speziellen Deckelheber an. Den Topf niemals während der Verwendung ohne Hitzeschutz berühren oder tragen. Den Dutch Oven immer auf einer geeigneten, hitzebeständigen Fläche abstellen und nicht mit kaltem Wasser abschrecken.

### Vor dem ersten Gebrauch

Bevor der Topf zum ersten Mal verwendet wird, sollte er unbedingt gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel gereinigt werden. Sorgfältig spülen und abtrocknen. Spülmaschinenreinigung ist möglich. Sie kann das emaillierte Finish jedoch mit der Zeit stumpf machen. Dies ist harmlos und beeinträchtigt nicht die Kocheigenschaften. Wir empfehlen daher eine Reinigung von Hand mit warmem Seifenwasser und einer Nylon-Bürste, um das ursprüngliche Aussehen und die Emaillioberfläche optimal zu erhalten.

**Wichtig!** Nicht einbrennen!

Sonst wird die emaillierte Beschichtung beschädigt.

## **Gebrauch & Pflege**

Der Topf ist nicht für trockenes Kochen geeignet. Daher stets so viel Flüssigkeit (Öl, Butter oder Wasser) einfüllen, bis die Grundfläche des Topfes vollständig bedeckt ist, bevor aufgeheizt wird. Niemals leer oder trocken aufheizen. Gusseisen mit seiner intensiven Wärmespeicherung funktioniert am besten, wenn es allmählich erhitzt und abgekühlt wird. Niedrige bis mittlere Hitze zum Kochen verwenden, um Schäden am Topf oder an der Beschichtung zu vermeiden. Den heißen Topf nie ohne Schutz auf eine Arbeitsfläche oder andere Oberfläche stellen oder auf empfindlichen Flächen hin- und herschieben. Zur Aufbewahrung nicht mit anderen Töpfen und Pfannen stapeln, um Kratzer oder Abplatzungen zu vermeiden. Emailliertes Gusseisen ist sehr haltbar, kann jedoch beschädigt werden, wenn es versehentlich herunterfällt oder gegen eine harte Oberfläche stößt. Dies ist nicht durch die Garantie abgedeckt.

## **Wie reinige ich meinen Dutch Oven?**

Den heißen Topf vor dem Reinigen immer abkühlen lassen, da es sonst zu einem Thermoschock kommen kann und sich das Material verziehen oder im schlimmsten Fall reißen kann. Für die Reinigung benötigt ihr lediglich warmes Wasser und etwas Spülmittel. Festsitzende Verkrustungen können mit Seifenwasser eingeweicht und dann mit einem Nylonschaber entfernt werden. Um eine Beschädigung der Emaille zu vermeiden, keine Topfreinigerpads mit Metallfasern oder scharfen Scheuermittel verwenden. Vor der Aufbewahrung komplett abtrocknen.

**Und nun viel Spaß mit eurem neuen Dutch Oven**

## Garantiebedingungen

Für unsere Artikel leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben kostenlos nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nummern 2-5) Schäden oder Mängel am Artikel, die nachweislich auf einen Fabrikationsfehler beruhen, wenn Sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Endabnehmer gemeldet werden. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile, wie z. B. Glas oder Kunststoff. Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst: durch geringfügige Abweichungen der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Artikels unerheblich sind; durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen; durch Eindringen von Wasser sowie allgemein durch Schäden höherer Gewalt.
2. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instand gesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Die Kosten für Material und Arbeitszeit werden von uns getragen. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nicht verlangt werden. Der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum ist vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
3. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind oder wenn unsere Artikel mit Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die nicht auf unsere Artikel abgestimmt sind. Ferner wenn der Artikel durch den Einfluss höherer Gewalt oder durch Umwelteinflüsse beschädigt oder zerstört ist, bei Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung – insbesondere Nichtbeachtung der Betriebsanleitung – oder Wartung aufgetreten sind oder falls der Artikel mechanische Beschädigungen irgendwelcher Art aufweist. Der Kundendienst kann Sie nach telefonischer Rücksprache zur Reparatur bzw. zum Tausch von Teilen, welche Sie zugesandt bekommen, ermächtigen. In diesem Fall erlischt der Garantieanspruch selbstverständlich nicht.
4. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Gang.
5. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere auf Ersatz außerhalb des Artikels entstandener Schäden, sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.
6. Unsere Garantiebedingungen, welche die Voraussetzungen und den Umfang unserer Geschäftsbedingungen beinhalten, lassen die vertraglichen Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers unberührt.
7. Verschleißteile unterliegen nicht den Garantiebedingungen.
8. Der Garantieanspruch erlischt bei nicht bestimmungsgemäßigem Gebrauch.

Im Zuge ständiger Produktverbesserungen behalten wir uns technische und gestalterische Änderungen vor.

Für Ersatzteile kontaktiere bitte folgende E-Mail-Adresse:  
[service@skandika.de](mailto:service@skandika.de)  
Der Service erfolgt durch: MAX Trader GmbH,  
Wilhelm-Beckmann-Straße 19, 45307 Essen, Deutschland

# Contents

- 07** Safety note
- 07** Before first use
- 08** Use and care
- 08** How do I clean my Dutch Oven?
- 09** Guarantee conditions

Please visit the Skandika Service portal on our website for FAQs and downloadable instructions. For more information about Skandika, simply visit our main page [www.skandika.com](http://www.skandika.com)

## Tips for use and care

Please read the following instructions carefully before using it for the first time and follow the directions and instructions for use. If you follow this advice, you can use the enamelled cast iron pots for a lifetime.

### SAFETY NOTE



**Attention:** The Dutch Oven gets extremely hot on all parts during use. To avoid burns, only lift the lid with heat-resistant gloves or a special lid lifter. Never touch or carry the pot during use without heat protection. Always place the Dutch Oven on a suitable, heat-resistant surface and do not quench it with cold water.

#### Before first use

Before using the pot for the first time, be sure to clean it thoroughly with hot water and washing-up liquid. Rinse carefully and dry off. Dishwasher cleaning is possible. However, it can dull the enamelled finish over time. This is harmless and does not affect the cooking properties. We therefore recommend cleaning by hand with warm soapy water and a nylon brush to preserve the original appearance and enamel finish optimally.

**Important!** Do not burn in!

Otherwise, the enamelled coating will be damaged.

## Use and care

The pot is not suitable for dry cooking. Therefore, always pour in as much liquid (oil, butter or water) as necessary to completely cover the pot base before heating up. Never heat up empty or dry. Cast iron, with its intense heat retention, works best when heated and cooled gradually. Use low to medium heat for cooking to avoid damage to the pot or the coating. Never place the hot pot on a worktop or other surface without protection – also avoid moving it back and forth on delicate surfaces. Do not stack with other pots and pans for storage to avoid scratching or chipping. Enamelled cast iron is exceptionally durable but can be damaged if accidentally dropped or banged against a solid surface. This is not covered by the guarantee.

## How do I clean my Dutch Oven?

Always allow the hot pot to cool down before cleaning, otherwise thermal shock can occur and the material may warp or, in the worst case, crack. All you need for cleaning is warm water and a little washing-up liquid. Stubborn encrustations can be soaked in soapy water and then removed with a nylon scraper. To avoid damaging the enamel, do not use pot cleaning pads with metal fibres or sharp abrasives. Dry completely before storing.

## And now have fun with your new Dutch Oven



## Guarantee conditions

For our devices we provide a warranty as defined below.

1. In accordance with the following conditions (numbers 2-5) we repair defect or damage to the device free of charge, if the cause is a manufacturing defect. Therefore, these defects / damages need to be reported to us without delay after appearance and within the warranty period of 24 months after delivery to the end user. The warranty does not cover parts, which easily break (e.g. glass or plastic). The warranty does not cover slight deviations of the product, which are insignificant for usability and value of the device and damage caused by chemical or electrochemical effects and damages caused by penetration of water or generally force majeure damage.
2. The warranty achievement is the replacement or repair of defective parts, depending on our decision. The cost of material and labor will be borne by us. Repairs at customer site cannot be demanded. The proof of purchase along with the date of purchase and / or delivery is required. Replaced parts become our property.
3. The warranty is void if repairs or adjustments are made, which are not authorized by us or if our devices are equipped with additional parts or accessories that are not adapted to our devices. Furthermore, the warranty is void if the device is damaged or destroyed by force majeure or due to environmental influences and in case of improper handling / maintenance (e.g. due to non-observance of the instruction manual) or mechanical damages. The customer service may authorize you to replace or repair defective parts after telephone consultation. In this case, the warranty is not void.
4. Warranty services do not extend the warranty period nor do they initiate a new warranty period.
5. Further demands, especially claims for damages which occurred outside the device, are excluded as long as a liability is not obligatory legal.
6. Our warranty terms - which cover the requirements and scope of our warranty conditions - do not affect the contractual warranty obligations of the seller.
7. Parts of wear and tear are not included in the warranty.
8. The warranty is void if not used properly.

In accordance with our policy of continual product improvement, we reserve the right to make technical and visual changes without notice.

For spare parts please contact: [service@skandika.de](mailto:service@skandika.de)  
Service centre: MAX Trader GmbH,  
Wilhelm-Beckmann-Straße 19, 45307 Essen, Germany

# Contenu

- 11**      Avis de sécurité
- 11**      Avant la première utilisation
- 12**      Utilisation & entretien
- 12**      Comment nettoyer mon Dutch Oven ?
- 13**      Conditions de garantie et de réparations

Vous pouvez trouver la FAQ et les instructions de téléchargement sur notre page de service Skandika. Pour plus d'informations, vous pouvez simplement visiter notre site web [www.skandika.com](http://www.skandika.com)

## Conseils d'utilisation et d'entretien

Veillez lire attentivement le mode d'emploi suivant avant la première utilisation et respecter les instructions et les conseils d'utilisation. Si vous suivez ces conseils, vous pourrez utiliser les casseroles en fonte émaillée pendant toute une vie.

### AVIS DE SÉCURITÉ



**Attention :** Le Dutch Oven devient très chaud à tous les endroits pendant l'utilisation. Pour éviter les brûlures, ne soulevez le couvercle qu'avec des gants résistants à la chaleur ou un lève-couvercle spécial. Ne jamais toucher ou porter la marmite sans protection thermique pendant l'utilisation. Posez toujours le Dutch Oven sur une surface adaptée et résistante à la chaleur et ne le trempez pas dans l'eau froide.

FR

#### Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le pot pour la première fois, il est indispensable de le nettoyer soigneusement à l'eau chaude et au liquide vaisselle. Rincer soigneusement et essuyer. Le nettoyage au lave-vaisselle est possible. Il peut toutefois ternir la finition émaillée avec le temps - mais cela est inoffensif et n'affecte pas les propriétés de cuisson. Nous recommandons donc un nettoyage à la main avec de l'eau chaude savonneuse et une brosse en nylon afin de conserver au mieux l'aspect et la surface émaillée d'origine.

**Important !** Ne pas faire cuire au four !  
Sinon, le revêtement émaillé sera endommagé.

## Utilisation & entretien

La casserole n'est pas adaptée à la cuisson à sec. C'est pourquoi il faut toujours ajouter autant de liquide (huile, beurre ou eau) que nécessaire pour recouvrir entièrement la base de la casserole avant de la chauffer. Ne jamais chauffer à vide ou à sec. La fonte, qui retient intensément la chaleur, fonctionne mieux lorsqu'elle est chauffée et refroidie progressivement. Utiliser une chaleur faible à moyenne pour la cuisson afin d'éviter d'endommager la casserole ou le revêtement. Ne jamais poser la casserole chaude sur un plan de travail ou une autre surface sans protection, ni la déplacer d'avant en arrière sur des surfaces fragiles. Pour éviter les rayures ou l'écaillage pendant le rangement, ne pas empiler avec d'autres casseroles ou poêles. La fonte émaillée est très résistante, mais elle peut être endommagée si elle tombe accidentellement ou si elle se heurte à une surface dure. Cela n'est pas couvert par la garantie.

## Comment nettoyer mon Dutch Oven ?

Laisse toujours refroidir la casserole chaude avant de la nettoyer, sinon un choc thermique peut se produire et le matériau peut se déformer ou, dans le pire des cas, se déchirer. Pour le nettoyage, il suffit d'utiliser de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Les incrustations incrustées peuvent être trempées dans de l'eau savonneuse, puis enlevées à l'aide d'un grattoir en nylon. Pour éviter d'endommager l'émail, ne pas utiliser de chiffons de nettoyage de pots contenant des fibres métalliques ou des produits abrasifs forts. Sécher complètement avant de ranger.

**Et maintenant, amusez-vous bien avec votre nouveau Dutch Oven**

## Conditions de garantie et de réparations

Pour nos appareils, nous proposons la garantie suivant les termes ci-dessous.

1. Selon les conditions suivantes (numéros 2 à 5) nous réparons tout défaut ou dommage sur l'appareil gratuitement, s'il s'agit d'un défaut de fabrication. Par conséquent, ces défauts et dommages doivent nous être signalés sans délai après leur apparition et pendant la période de garantie de 24 mois à compter de la date de livraison à l'utilisateur. La garantie ne couvre pas les pièces de protection qui se cassent facilement (le verre ou le plastique, par exemple). La garantie ne couvre pas les petites anomalies du produit qui ne nuisent pas à l'utilisation du produit ou à sa valeur. La garantie ne couvre pas non plus les dommages d'origine chimique ou électrochimique ou les dommages due à une pénétration d'eau ou à des cas de force majeure.
2. La garantie prévoit le remplacement des pièces défectueuses, en fonction de notre décision. Les coûts des pièces et de la main d'oeuvre seront à notre charge. Une réparation au domicile du consommateur ne peut être exigée. La preuve et la date d'achat, ou de livraison, sont obligatoires. Les pièces changées deviennent notre propriété.
3. La garantie est nulle si des réparations ou des réglages ont été effectués, sans notre accord, ou si les appareils sont équipés de pièces ou accessoires additionnels qui ne sont adaptés à nos appareils. De plus, la garantie est nulle si l'appareil est endommagé ou détruit par un cas de force majeure ou en raison de facteurs environnementaux, en cas de mauvaise utilisation ou d'un entretien mal réalisé (non-respect du manuel d'utilisation) ou de dommages mécaniques. Le service clients peut vous autoriser à remplacer ou réparer des pièces défectueuses après consultation téléphonique. Dans ce cas-là, la garantie n'est pas nulle.
4. Les services de garantie ne s'étendent pas au-delà de la durée de la garantie. Elle n'entame pas non plus une nouvelle période de garantie.
5. Toute demande, particulièrement pour les dommages survenant en dehors de l'appareil, est exclue de la garantie tant que la responsabilité n'est pas ordonnée par la loi.
6. Nos conditions de garantie, qui couvrent les exigences et l'étendue de nos conditions de garantie, n'affectent pas les obligations de garantie contractuelles du revendeur.
7. Les pièces touchées par une usure normale ne sont pas couvertes par la garantie.
8. Le droit à la garantie expire en cas d'utilisation inappropriée.

Dans le cadre du travail continu d'amélioration des produits, nous nous réservons le droit de procéder à des modifications techniques et de design.

Pour d'accessoires ou de pièces de rechange, veuillez contacter : [service@skandika.de](mailto:service@skandika.de)  
 Centre de service clients : MAX Trader GmbH,  
 Wilhelm-Beckmann-Str. 19, 45307 Essen, Allemagne







**Vertrieb & Service durch / Sales & Service by**

MAX Trader GmbH  
Wilhelm-Beckmann-Straße 19  
45307 Essen  
Deutschland / Germany