

Dutch Oven

Instruction Manual

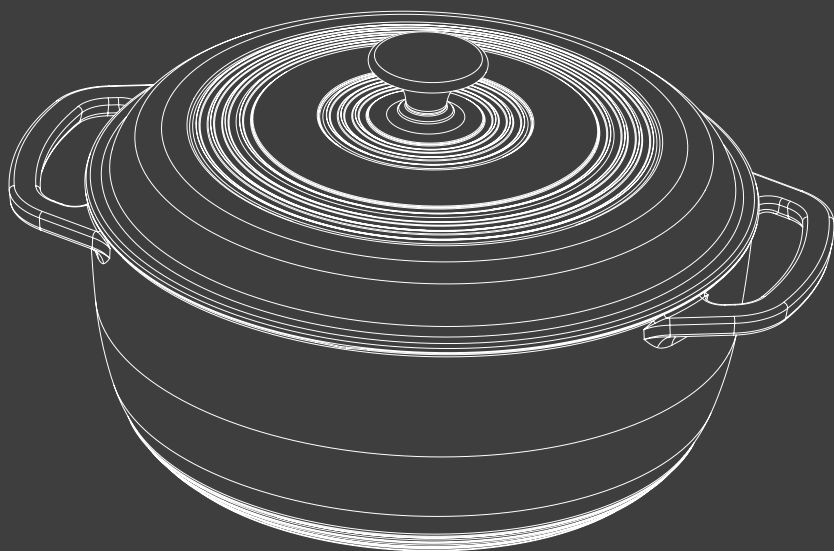
Cazuela de hierro fundido

Manual de instrucciones

Cocotte en fonte

Manuel d'Instruction

DO-GJV30HL



 EST 9:00AM--17:00PM

 HJ-Customer-Service@outlook.com

 6269443420 | 6267435564

Please read the instructions carefully before using the product, and keep the product out of reach of children.

SAFETY PRECAUTIONS

1. Cook using low to medium heat.
2. Low and medium heat mean the flame should not extend beyond the bottom of the product. This saves energy and prevents the enamel surface from darkening.
3. How to clean a charred enamel surface. Lower-purity gas may cause the exterior enamel to char, which can usually be cleaned with water and a scouring cloth. For stubborn stains, use a special cleaning agent.
4. How to prevent rust. The product is made of enameled cast iron and is rust-resistant under normal use. However, if not dried thoroughly after washing, rust may appear on the uncoated rim. To prevent rust, ensure the uncoated area is completely dry, then apply a thin layer of cooking oil. We recommend drying the product completely after each use or cleaning.
5. After use or for long-term storage, it is recommended to apply a small amount of cooking oil to the surface and rim. This helps prevent rust and maintains the product's condition.
6. Always place the product on a stable, level surface to prevent accidental falls, which may damage the enamel or the product.
7. Do not use metal utensils or abrasive cleaning tools, as they may scratch or chip the enamel.

BEFORE USE

1. Inspect the product for any damage after unpacking.
2. The enamel surface may show tiny sand-like marks, which are formed naturally during the production process and do not affect the performance.
3. Before the first use, wash the product with warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly with a soft cloth.
4. Before the first use, apply a light coat of cooking oil to the interior and rim. Then dry it before use.

DURING USE

1. The product is suitable for all kinds of stoves.
2. Before heating, ensure the interior and exterior are dry to prevent surface charring.
3. To reduce fire risk and prevent deformation, never heat an empty oven.
4. Avoid using excessive amounts of oil or butter.
5. Do not fill the product beyond 70-80% of its capacity, or 50% for foods that expand.
6. Do not use metallic utensils to avoid scratching the enamel.
7. Do not leave the product unattended on a hot stove for extended periods.
8. Wear heat-resistant gloves to prevent scalds.
9. Place the hot oven on a heat-resistant mat, not directly on a table.

AFTER USE

1. Allow the product to cool completely before cleaning. Do not rinse a hot oven with cold water or place it in the refrigerator, as this may damage the enamel.
2. Clean with a soft sponge, mild detergent, and warm water. Do not use bleach, abrasive cleaners, or other corrosive detergents. Do not use cleaning tools that may scratch the surface, such as steel wool.
3. After cleaning, rinse thoroughly and dry completely with a soft cloth.
4. For tough stains, soak the product in warm water for a few minutes, then gently scrub. A special cleaning detergent can be used for persistent residues.
5. The product may show white spots or color texture on the interior after use, which is normal. These spots result from food starch or minerals adhering to the surface during heating. They do not affect the performance. To remove, clean with a special cleaning detergent. Then apply a light coat of cooking oil.
6. Before storage, ensure the product is completely dry.
7. For long-term storage, it is recommended to apply a thin layer of cooking oil to the interior and rim.
8. Do not stack other items inside or on top of the product to avoid enamel abrasion.
9. Store in a stable, dry place to prevent accidental falls.

Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar el producto y manténgalo fuera del alcance de los niños.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

1. Cocine a fuego bajo o medio.
2. El fuego bajo o medio significa que la llama no debe sobrepasar la base del producto. Esto ahorra energía y evita que la superficie esmaltada se oscurezca.
3. Cómo limpiar una superficie esmaltada ennegrecida. Un gas con impurezas puede ennegrecer el esmalte exterior. Por lo general, se puede limpiar con agua y un estropajo suave. Para manchas difíciles, utilice un producto de limpieza específico.
4. Cómo prevenir la oxidación. El producto está fabricado en hierro fundido esmaltado y es resistente a la oxidación en condiciones normales de uso. No obstante, si no se seca completamente tras el lavado, puede aparecer óxido en el borde sin esmaltar. Para evitarlo, asegúrese de que la zona sin esmaltar esté totalmente seca y, a continuación, aplique una fina capa de aceite de cocina. Recomendamos secar el producto por completo después de cada uso o limpieza.
5. Tras el uso o para un almacenamiento prolongado, se recomienda aplicar una pequeña cantidad de aceite de cocina sobre la superficie y el borde. Esto ayuda a prevenir la oxidación y a conservar el producto en buen estado.
6. Coloque siempre el producto sobre una superficie estable y nivelada para evitar caídas accidentales, que podrían dañar el esmalte o el producto.
7. No utilice utensilios metálicos ni herramientas de limpieza abrasivas, ya que pueden rayar o desconchar el esmalte.

ANTES DE USAR

1. Tras desembalarlo, inspeccione el producto para comprobar que no presente daños.
2. La superficie esmaltada puede presentar pequeñas marcas similares a granos de arena, que se forman de manera natural durante el proceso de fabricación y no afectan al funcionamiento.
3. Antes del primer uso, lave el producto con agua templada y jabón; a continuación, aclare y seque bien con un paño suave.
4. Antes del primer uso, aplique una ligera capa de aceite de cocina en el interior y en el borde. Luego, séquelo antes de utilizarlo.

DURANTE EL USO

1. El producto es apto para todo tipo de placas de cocción.
2. Antes de calentar, asegúrese de que el interior y el exterior estén secos para evitar que la superficie se ennegrezca.
3. Para reducir el riesgo de incendio y evitar deformaciones, nunca caliente la cazuela vacía.
4. Evite usar cantidades excesivas de aceite o mantequilla.
5. No llene el producto por encima del 70–80 % de su capacidad, o del 50 % en el caso de alimentos que aumentan de volumen.
6. No utilice utensilios metálicos para evitar rayar el esmalte.
7. No deje el producto sin supervisión sobre una placa de cocción caliente durante periodos prolongados.

DESPUÉS DEL USO

1. Deje que el producto se enfríe completamente antes de limpiarlo. No aclare una cazuela caliente con agua fría ni la coloque en el frigorífico, ya que podría dañar el esmalte.
2. Limpie con una esponja suave, detergente neutro y agua templada. No utilice lejía, limpiadores abrasivos ni otros detergentes corrosivos. No utilice herramientas que puedan rayar la superficie, como la lana de acero.
3. Después de limpiar, aclare bien y seque completamente con un paño suave.
4. Para manchas difíciles, deje el producto en remojo en agua templada durante unos minutos y luego frote suavemente. Para residuos persistentes, puede utilizarse un detergente de limpieza específico.
5. Tras el uso, es normal que aparezcan manchas blancas o variaciones de textura o de color en el interior. Se deben al almidón de los alimentos o a minerales que se adhieren a la superficie durante el calentamiento. No afectan al funcionamiento. Para eliminarlas, limpie con un detergente de limpieza específico. Aplique después una ligera capa de aceite de cocina.
6. Antes de guardarlo, asegúrese de que el producto esté completamente seco.
7. Para almacenamiento prolongado, se recomienda aplicar una fina capa de aceite de cocina en el interior y en el borde.
8. No apile otros objetos dentro ni encima del producto para evitar la abrasión del esmalte.
9. Guárdelo en un lugar estable y seco para evitar caídas accidentales.

Veillez lire attentivement les instructions avant d'utiliser le produit et gardez le produit hors de la portée des enfants.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

1. Utilisez une chaleur faible à moyenne.
2. Évitez que la flamme ne dépasse le fond du produit lorsque vous utilisez un feu doux ou moyen. Cela permet d'économiser de l'énergie et d'éviter que la surface en émail ne fonce.
3. Comment nettoyer une surface en émail brûlée L'utilisation de gaz de pureté inférieure peut provoquer la carbonisation de l'émail extérieur, qui peut généralement être nettoyée à l'eau et avec un chiffon abrasif. Pour les taches tenaces, utilisez un produit de nettoyage spécial.
4. Comment prévenir la rouille. Le produit est en fonte émaillée, ce qui le rend résistant à la rouille lors d'une utilisation normale. Cependant, si le bord non émaillé n'est pas séché correctement après le lavage, il peut rouiller. Pour éviter la rouille, assurez-vous que la zone non émaillée est complètement sèche, puis appliquez une fine couche d'huile de cuisson. Nous vous recommandons de bien sécher le produit après chaque utilisation ou nettoyage.
5. Après utilisation ou pour un stockage à long terme, il est recommandé d'appliquer une petite quantité d'huile de cuisson sur la surface et le bord. Après utilisation ou pour un stockage à long terme, il est recommandé d'appliquer une petite quantité d'huile de cuisson sur la surface et le bord.
6. Placez toujours le produit sur une surface stable et plane pour éviter les chutes accidentelles, qui pourraient endommager l'émail ou le produit.
7. N'utilisez pas d'ustensiles en métal ou d'outils de nettoyage abrasifs, car ils pourraient rayer ou ébrécher l'émail.

AVANT UTILISATION

1. Vérifiez le produit pour détecter tout dommage après le déballage.
2. La surface émaillée peut présenter de minuscules marques semblables à du sable, qui se forment naturellement lors du processus de production et n'affectent pas les performances.
3. Avant la première utilisation, lavez le produit à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement avec un chiffon doux.
4. Avant la première utilisation, appliquez une fine couche d'huile de cuisson à l'intérieur et sur le bord. Séchez-le ensuite avant utilisation.

PENDANT L'UTILISATION

1. Le produit convient à tous les types de cuisinières.
2. Avant de chauffer, assurez-vous que l'intérieur et l'extérieur sont secs pour éviter la carbonisation de la surface.
3. Pour réduire le risque d'incendie et éviter la déformation, ne chauffez jamais un four vide.
4. Évitez d'utiliser des quantités excessives d'huile ou de beurre.
5. Ne remplissez pas le produit au-delà de 70 à 80 % de sa capacité, ou 50 % pour les aliments qui gonflent à la cuisson.
6. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour éviter de rayer l'émail.
7. Ne laissez pas le produit sans surveillance sur une cuisinière chaude pendant de longues périodes.

APRÈS UTILISATION

1. Laissez le produit refroidir complètement avant de le nettoyer. Ne rincez pas un four chaud avec de l'eau froide et ne le placez pas au réfrigérateur, car cela pourrait endommager l'émail.
2. Nettoyez avec une éponge douce, un détergent doux et de l'eau tiède. N'utilisez pas d'eau de Javel, de produits nettoyants abrasifs ou d'autres détergents corrosifs. N'utilisez pas d'outils de nettoyage susceptibles de rayer la surface, comme la laine d'acier.
3. Après le nettoyage, rincez soigneusement et séchez complètement avec un chiffon doux.
4. Pour les taches tenaces, faites tremper le produit dans de l'eau tiède pendant quelques minutes, puis frottez délicatement. Un détergent de nettoyage spécial peut être utilisé pour les résidus tenaces.
5. L'intérieur du produit peut présenter des taches blanches ou une texture colorée après utilisation, ce qui est normal. Ces taches sont dues à l'adhérence de l'amidon des aliments ou de minéraux à la surface pendant la cuisson. Elles n'affectent pas les performances. Pour les éliminer, nettoyez avec un détergent de nettoyage spécial. Appliquez ensuite une fine couche d'huile de cuisson.
6. Avant le rangement, assurez-vous que le produit est complètement sec.
7. Pour un stockage à long terme, il est recommandé d'appliquer une fine couche d'huile de cuisson à l'intérieur et sur le bord.
8. Ne superposez pas d'autres objets à l'intérieur ou sur le produit afin d'éviter l'abrasion de l'émail.
9. Rangez dans un endroit stable et sec pour éviter les chutes accidentelles.

Servicio técnico

6269443420 | 6267435564

Información adicional

HJ-Customer-Service@outlook.com

Gracias por elegir este producto. Nos esforzamos por ofrecerle productos y servicios de la más alta calidad en el sector. Si tiene algún problema, no dude en ponerse en contacto con nosotros.

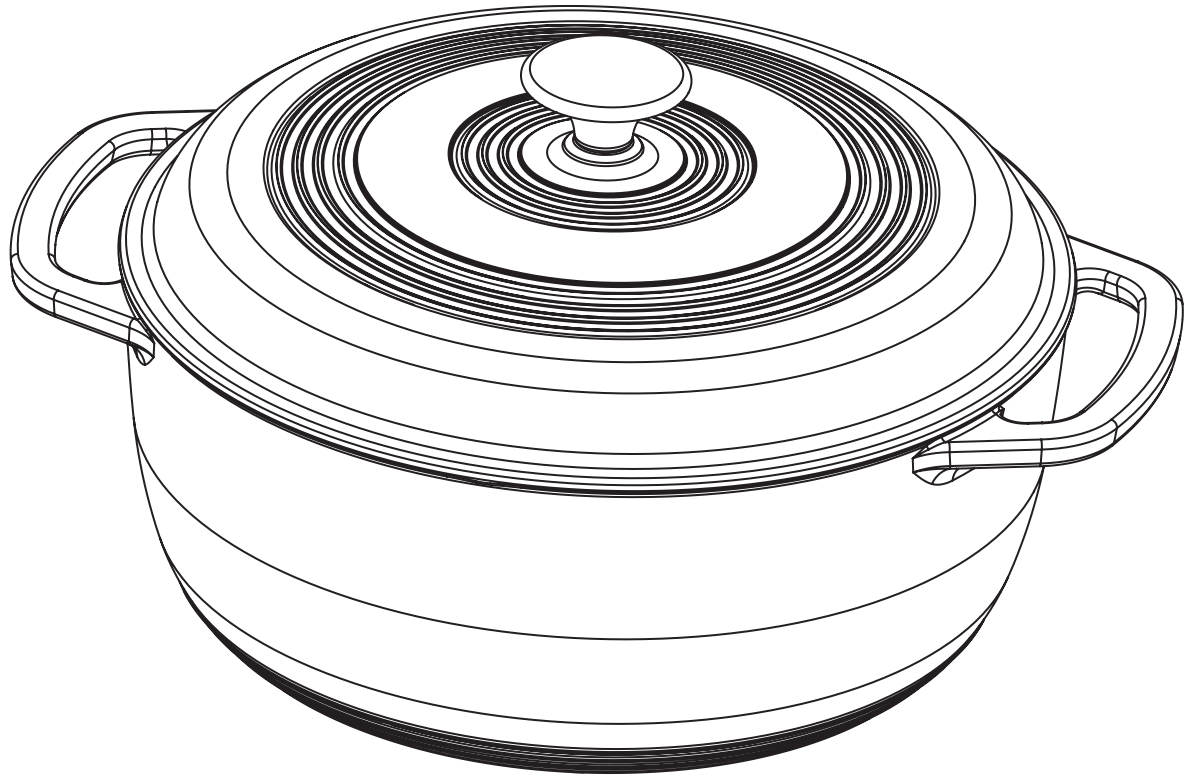
Support Technique

6269443420 | 6267435564

Autres Informations

HJ-Customer-Service@outlook.com

Merci d'avoir choisi ce produit. Nous nous efforçons de vous offrir des produits et des services de la meilleure qualité dans l'industrie. Si vous rencontrez des problèmes, n'hésitez pas à nous contacter.



Technical Support

6269443420 | 6267435564

Other Info

HJ-Customer-Service@outlook.com

Thank you for choosing this product. We strive to provide you with the best quality products and service in the industry. Should you have any issues, please don't hesitate to contact us.