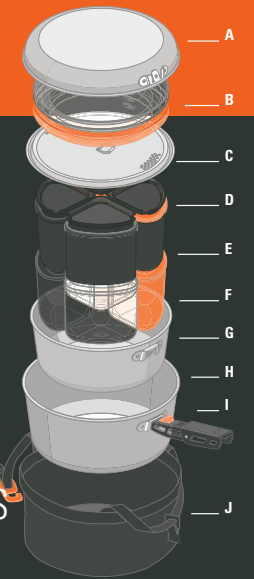




GLACIER STAINLESS CAMPER



A
B
C
D
E
F
G
H
I
J

Prior to initial use, always wash with hot water and mild detergent at home and dry immediately. Use only non-abrasive cloths and cleaners with plastic items. Always allow components to dry completely before storing. Dishwashers may prematurely age components. nFORM Crossover Cookware and Tableware is not intended for prolonged storage of food or liquids.

Never heat nFORM Crossover cookware to extreme temperatures or allow it to boil dry. Not for use with microwave ovens or conventional ovens. Gripper may become hot when cooking. Always use caution when grasping handle. Never expose handle to direct flame. Do not attempt to separate mug and bowl while full.

a: 9" frypan b: 7.5" plates c: strainer lid d: sip-it tops
e: 14 fl. oz. mugs w/ insulated sleeves f: 14 fl. oz. bowls g: 2 L pot h: 3 L pot
i: folding pot gripper j: welded sink

⚠ WARNING

⚠ DANGER

⚠ AVERTISSEMENT

⚠ DANGER

⚠ WARNHINWEIS

⚠ GEFAHR

Always ensure that Gripper is in the fully extended and locked position before use. Always ensure that locking pin and button are fully engaged in exterior bracket before use. Steam will vent through holes in the Strainer lid during use. Always point Strainer Lid away from handle, stove controls and self while cooking. Always use hot mitt to hold Strainer Lid securely against the pot when straining or pouring. Always allow unit to cool before cleaning or disassembling. Do not attempt to rapidly cool nFORM Crossover Cookware. Always respect fire and all other hot substances.

Avant de l'utiliser pour la première fois, lavez toujours avec de l'eau chaude et du détergent doux à la maison et séchez immédiatement. Utilisez uniquement des chiffons et des nettoyants non abrasifs avec les articles en plastique. Laissez toujours les composants sécher complètement avant de les stocker. Les lave-vaisselle peuvent prématurément vieillir les composants. La Vaisselle et les Couverts nFORM Crossover ne sont pas destinés à accueillir de la nourriture ou des liquides pendant de longues durées.

Assurez-vous toujours que le grappin soit complètement déplié et verrouillé avant son utilisation. Assurez-vous toujours que la goupille de sécurité et le bouton de verrouillage sont complètement engagés dans le support extérieur avant l'utilisation. La vapeur s'évacuera par les trous dans le couvercle-passoire pendant l'utilisation. Faites pointer le couvercle-passoire toujours à l'écart de la poignée, des commandes du poêle et de vous-même pendant la cuisson. Utilisez toujours un gant pour maintenir le couvercle-passoire hermétiquement attaché à la casserole lorsqu'il se déverse ou lorsque vous versez son contenu. Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou le démonter. N'essayez pas de faire refroidir rapidement la Vaisselle nFORM Crossover. Faites toujours attention au feu et à toutes les autres substances chaudes.

Alle Teile vor dem Gebrauch zu Hause in heißem Wasser mit mildem Spülmittel abwaschen und sofort trocknen. Verwenden Sie für Plastikteile nur nicht scheuernde Reinigungstücher und Reiniger. Lassen Sie alle Teile vor der Aufbewahrung vollständig trocknen. Geschirrspüler können die Bestandteile vorzeitig altern. nFORM Kochgeschirr und Geschirr ist nicht für die langfristige Lagerung von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten geeignet. Sollte ein Teil rissig oder brüchig werden, verwenden Sie es nicht mehr und recyceln Sie es.

Sorgen Sie dafür, dass der Griff vor Gebrauch vollständig aufgeklappt und verriegelt ist. Stellen Sie stets sicher, dass Riegel und Knopf vor Gebrauch vollständig in der äußeren Halterung eingerastet sind. Während des Kochvorgangs tritt Dampf durch die Löcher im Siebdeckel aus. Wenden Sie beim Kochen den Siebdeckel stets vom Griff, den Bedienelementen des Herds und sich selbst ab. Verwenden Sie stets einen Topfhandschuh, damit Sie den Siebdeckel zum Ab- oder Ausgießen sicher gegen den Topf drücken können. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Demontage stets abkühlen. Versuchen Sie nicht, das nFORM Crossover Kochgeschirr schnell abzukühlen. Schützen Sie sich vor Feuer und anderen heißen Stoffen.

⚠ CAUTION

⚠ IMPORTANT

⚠ MISE EN GARDE

⚠ IMPORTANT

⚠ VORSICHT

⚠ WICHTIG

READ PRIOR TO USE: Due to the lightweight nature of the nFORM Crossover Cookware and the high temperature design of most backpacking stoves, the pieces are much easier to overheat than home cookware. Use extreme caution while pouring. Always pour away from handle and self to avoid contact with water and steam. When cooking, do not allow the flames from your stove to extend beyond the base of the cookware. The pot will become very hot. Never heat GSI Outdoors cookware to extreme temperatures or allow it to boil dry.

Ne faites jamais cuire dans la vaisselle nFORM Crossover à des températures extrêmes ou laisser évaporer à sec. Ne pas utiliser avec des fours à micro-ondes ou des fours conventionnels. Le grappin peut devenir chaud lorsque vous cuisinez. Soyez donc toujours prudent lorsque vous saisissez la poignée. N'exposez jamais la poignée à une flamme nue. N'essayez pas de séparer la tasse et le bol lorsqu'ils sont pleins.

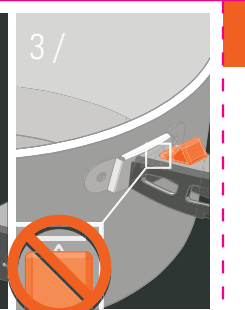
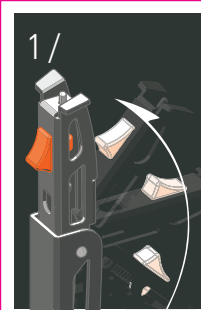
LISEZ AVANT D'EN UTILISER : En raison de la nature légère des ustensiles de cuisine nFORM Crossover et de la conception à haute température de la plupart des réchauds, ces ustensiles sont beaucoup plus faciles à surchauffer que les ustensiles de cuisine domestiques. Faites très attention lorsque vous versez. Versez toute préparation dans la direction opposée à vous et de la poignée pour éviter tout contact avec l'eau chaude et la vapeur. Lors de la cuisson, ne laissez pas les flammes de votre cuisinière monter au-delà de la base des ustensiles de cuisine. Les casseroles deviendront très chaudes sinon. Ne chauffez jamais les ustensiles de cuisine GSI Outdoors à des températures extrêmes et ne les laissez pas bouillir à sec.

Erhitzen Sie nFORM Crossover Kochgeschirr nie auf extreme Temperaturen und lassen Sie es nicht trocken kochen. Nicht für die Verwendung in Mikrowellen oder Öfen. Griff kann beim Kochen heiß werden. Seien Sie stets vorsichtig, wenn Sie den Griff anfassen. Setzen Sie den Griff niemals einer direkten Flamme aus. Versuchen Sie nicht, Becher und Schüssel im gefüllten Zustand zu trennen.

VOR DER BENUTZUNG LESEN: Aufgrund der leichtgewichtigen Natur des Kochgeschirrs von nFORM Crossover und des Designs der meisten Campingöfen, hohe Temperaturen erreichen zu können, überhitzen die vorliegenden Artikel wesentlich leichter als Kochgeschirr für Zuhause. Während des Gießens absolute Vorsicht walten lassen. Immer weit entfernt vom Henkel und mit Abstand zum Körper gießen, um nicht in Kontakt mit Wasser oder Dampf zu kommen. Während des Kochens darauf achten, dass die Flammen Ihres Ofens nur mit der Grundfläche Ihres Kochgeschirrs in Berührung kommen. Der Topf wird sehr heiß. Erhitzen Sie das Kochgeschirr von GSI Outdoors niemals trocken oder auf zu hohe Temperaturen.

a: poêle de 23 cm de diam. b: assiettes de 19 cm de diam. c: couvercle-passoire
d: bouchons e: tasses de 415 ml avec anse isolée f: bols de 415 ml g: casserole 2 L
h: casserole 3 L i: grappin pliant j: bac d'évier soudé

a: 22,8 cm Bratpfanne b: 19 cm Teller c: Siebdeckel d: Deckel mit Trinköffnung
e: 414 ml. Becher mit Isolierhülle f: 414 ml Schüsseln g: 2 L Topf
h: 3 L Topf i: Zusammenklappbarer Topfgriff j: Verschweißtes Spülbecken



USING THE GRIPPER

- 1/ Hold Gripper securely and unfold. Ensure that the Gripper is fully extended and locked in the open position.
- 2/ Pull back button and slide Gripper upward into bracket.
- 3/ Release button. Ensure that locking pin is fully engaged and Gripper is securely attached to bracket.
- 4/ To remove, pull back button and slide Gripper downward out of bracket.
- 5/ Turn Gripper over and pull back the sliding lock button on the bottom of the Gripper to release lock.
- 6/ Fold Gripper for storage.

COOKING

For best results, cookware and any oil, butter or other shortening should always be brought to temperature before adding your ingredients. Sweating and other low heat techniques are ideal for use with butter, olive oil or other vegetable oil. Higher heat techniques, like sautéing are best suited for oils with higher smoke points, like refined canola oil, peanut oil or safflower oil. Otherwise, your oil may burn and ruin your entire meal. After cooking, wipe out any leftover oil and add new oil before cooking again as the heating process reduces the smoke-point every time the oil is cooked. GSI Outdoors cookware has been designed to make gourmet cookware portable and is quite well suited to any techniques which you may use with your home cookware provided that you are careful to control the heat.

UTILISATION DE LA PINCE DE CUISINE

- 1/ Tenez bien la pince et dépliez-la. Assurez-vous que la pince de cuisine soit complètement dépliée et verrouillée en position ouverte.
- 2/ Tirez le bouton et faites glisser la pince vers le haut et dans le support.
- 3/ Relâchez le bouton. Assurez-vous que la goupille de verrouillage soit complètement engagée et que la pince soit solidement attachée au support.
- 4/ Pour l'enlever, tirez le bouton et faites glisser la pince vers le bas hors du support.
- 5/ Tournez la pince et tirez sur le bouton de verrouillage coulissant au bas de la pince pour libérer le verrouillage.
- 6/ Repliez la pince pour la stocker.

LORSQUE VOUS CUISINEZ

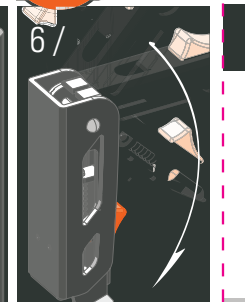
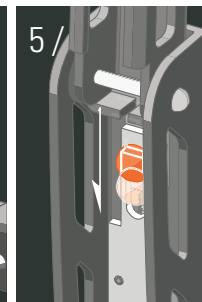
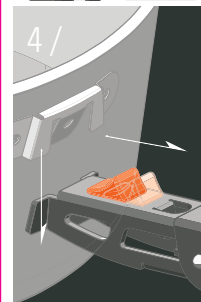
Pour de meilleurs résultats, vous devez toujours faire chauffer de l'huile, du beurre ou un autre type de graisse avant d'ajouter tout autre ingrédient dans les ustensiles de cuisine. Toutes les sortes de cuisson à feu doux sont idéales pour être utilisées avec du beurre, de l'huile d'olive ou d'autres huiles végétales. Les cuissons à feu plus chaud, comme les sautées, conviennent mieux aux huiles avec des points de fumée plus élevés, comme l'huile de canola raffinée, l'huile de cacahuète ou l'huile de carthame. Sinon, votre huile peut brûler et ruiner tout votre repas. Après la cuisson, essuyez tout l'huile restante et ajoutez de l'huile nouvelle avant de faire cuire autre chose car le processus de cuisson réduit le point de fumée chaque fois que l'huile est cuite. Les ustensiles de cuisine GSI Outdoors ont été conçus pour rendre les ustensiles raffinés de cuisine portables et sont tout à fait adaptés à toutes les techniques que vous pouvez utiliser avec vos ustensiles de cuisine à la maison, à condition que vous fassiez toujours attention à contrôler la chaleur.

VERWENDUNG DES GREIFERS

- 1/ Halten Sie den Greifer fest und klappen Sie ihn auf. Stellen Sie sicher, dass der Greifer vollständig ausgedehnt und die offene Position eingerastet ist.
- 2/ Ziehen Sie den Knopf zurück und schieben Sie den Greifer nach oben in die Halterung.
- 3/ Lassen Sie den Knopf los. Stellen Sie sicher, dass der Arretierungsbolzen voll eingerastet ist und sich der Greifer sicher in der Halterung befindet.
- 4/ Zum Entfernen ziehen Sie den Knopf zurück und schieben Sie den Greifer nach unten aus der Halterung.
- 5/ Drehen Sie den Greifer herum und ziehen Sie den Schiebeperrknopf am Boden des Greifes zurück, um die Sperre aufzuheben.
- 6/ Klappen Sie den Greifer zusammen, um ihn lagern.

KOCHEN

Um die besten Kochresultate zu erzielen, sollten Sie Ihr Kochgeschirr, Öl, Ihre Butter oder andere Arten von Backfett immer erst entsprechend erhitzen, bevor Sie Zutaten hinzugeben. Das Schwitzen und andere Erhitzungstechniken mit niedriger Flamme sind ideal, um sie mit Butter, Olivenöl und anderen Arten von Pflanzenöl zu kombinieren. Erhitzungstechniken mit höherer Flamme wie das Sautieren eignen sich perfekt für Öl mit einem höheren Rauchpunkt wie raffiniertes Rapsöl, Erdnussöl und Distelöl. Andernfalls wird Ihr Öl verbrennen und Ihre Mahlzeit ruinieren. Wischen Sie nach dem Kochen alle Rückstände von Öl ab und geben Sie neues Öl hinzu, bevor Sie erneut mit dem Kochen beginnen, da der Erhitzungsprozess den Rauchpunkt jedes Mal reduziert wenn das Öl gekocht wird. Das Kochgeschirr von GSI Outdoors wurde speziell dafür designt, das Kochgeschirr von Feinschmeckern tragbar zu machen, und kann für dieselben Techniken wie Ihr Heimkochgeschirr verwendet werden, vorausgesetzt Sie kontrollieren die Hitze.



CARE

Before using any GSI Outdoors Cookware for the first time, always wash with hot water and mild detergent at home and dry immediately. Boiling water works ideally as a soaking and cleaning agent for any GSI Outdoors cookware when you are in the field. After boiling, you should strain off any food bits into your waste bag to limit your environmental impact. Always allow your cookware to dry thoroughly before packing it up and never attempt to rapidly cool any GSI Outdoors cookware.

#68181: Glacier Stainless® Camper
© 2017 GSI Outdoors, Inc.

STORAGE

The nFORM Crossover line has been designed as a definitive, integrated approach to cooking and eating for Gourmet Backpackers and Campers. The nFORM Crossover line incorporates the nesting of all of the pieces needed for 2 Gourmet Backpackers or 4 Gourmet Campers. Refer to the diagrams at right for the proper nesting of your nFORM Crossover Cook System. To prevent mold or other contamination, always clean and thoroughly dry components before storing.

1023 S Pines Rd Spokane WA 99206 USA
PO Box 132 Wakefield, England WF1 1XJ

ENTRETIEN

Avant d'utiliser les ustensiles de cuisine GSI Outdoor pour la première fois, lavez-les toujours avec de l'eau chaude et du détergent doux à la maison et séchez-les immédiatement. L'eau bouillante est idéale comme agent de trempage et de nettoyage pour tous les ustensiles de cuisine GSI Outdoors lorsque vous êtes en pleine nature. Après avoir trempé les ustensiles dans de l'eau bouillante, vous devez jeter les morceaux de nourriture dans votre sac poubelle pour limiter votre impact sur l'environnement. Permettez toujours à vos ustensiles de cuisine de sécher complètement avant de les emballer et n'essayez jamais de refroidir rapidement les ustensiles de cuisine GSI Outdoors.

RANGEMENT

La gamme NFORM Crossover a été conçue comme une approche intégrée et définitive pour cuisiner et manger pour les campeurs et les randonneurs gourmets. La gamme NFORM Crossover intègre une nidification de tous les ustensiles nécessaires pour 2 randonneurs gourmets ou 4 campeurs gourmets. Reportez-vous aux diagrammes à droite pour voir comment empiler correctement les ustensiles de cuisine nFORM Crossover. Pour éviter tout moisissure ou autre contamination, il faut toujours bien nettoyer et sécher complètement les ustensiles avant de les ranger.

PFLEGE

Bevor Sie das Kochgeschirr von GSI Outdoors das erste Mal verwenden, spülen Sie es zunächst Zuhause gut mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab und trocknen Sie es danach umgehend ab. Kochendes Wasser ist ein ideales Reinigungsmittel, um Ihr Kochgeschirr von GSI Outdoors zu reinigen, wenn Sie im Freien unterwegs sind. Nach dem Kochen sollten Sie noch verbleibende Essensreste in Ihren Müllsack tun, um die Umwelt zu schonen. Bevor Sie Ihr Kochgeschirr wieder einpacken, sollten Sie ihm Zeit geben, ordentlich zu trocknen. Versuchen Sie nie, das Kochgeschirr von GSI Outdoors rapide abzukühlen.

VERSTAUEN

Die Reihe nFORM Crossover wurde als integrierter Ansatz für kochende und speisende Camper und Gourmets mit Rucksack konzipiert. Die Reihe nFORM Crossover enthält alle Teile, die 2 Gourmets mit Rucksack oder 4 Gourmet-Camper benötigen. Werfen Sie einen Blick auf das rechts befindliche Diagramm für das korrekte Verschachteln Ihres nFORM Crossover Cook System. Um Schimmel und andere Verunreinigungen zu vermeiden, säubern und trocknen Sie zunächst stets alle Komponenten, bevor Sie diese einlagern.

GSIoutdoors.com