



Petromax

bg-iron

sw-iron | sw-iron-s

wf-iron | wf-iron-s

DE

Burgereisen | Sandwicheisen (lang | kurz)

Waffeleisen (lang | kurz)

Gebrauchsanleitung

EN

Burger Iron | Sandwich Iron (long | short)

Waffle Iron (long | short)

User Manual

FR

Appareil à burger | Appareil à sandwich (long / court) | Moule à gaufres (long / court)

Mode d'emploi

Gebrauchsanleitung für das Petromax Burger-, Sandwich- und Waffeleisen

Vielen Dank dass du dich für das Petromax Burgereisen, Sandwicheisen oder Waffeleisen entschieden hast. Mit den klappbaren Brat- und Backformen kannst du saftige Burger, krosse Sandwiches oder frische Waffeln direkt über dem Feuer zubereiten. Du profitierst dabei von der Wärmespeicherung und -leitfähigkeit des Petromax Gusseisens und erzielst ein schnelles und gleichmäßiges Röstergebnis. Wir sind überzeugt, dass du viel Freude mit deinem Petromax Eisen haben wirst und es dich zuverlässig bei Abenteuern am Feuer begleitet.

Wichtige Hinweise

Lies dir die folgende Gebrauchsanleitung vor der ersten Benutzung deines Petromax Eisens aufmerksam durch. Beachte insbesondere die Sicherheitshinweise. Bewahre diese Anleitung für spätere Nachschlagezwecke auf und übergib sie auch an einen möglichen Nachbesitzer.

Produktbeschreibung

Ob am Lagerfeuer oder auf dem heimischen Grill: Mit den praktischen Formen aus Gusseisen gelingen dir im Handumdrehen Burger, Sandwiches oder Waffeln mit einzigartigem Röstaroma. Die beiden Hälften der Eisen werden mithilfe des Verschlusshekens fest zusammengehalten, sodass sie sich beim Wenden nicht versehentlich öffnen können. Die besonderen Eigenschaften des Gusseisens ermöglichen dir sowohl das scharfe Anbraten als auch das Verwenden der Restwärme zum Ausbacken oder Fertiggraren. Dank der langen Stiele mit Holzgriffen hast du ausreichend Abstand zu Feuer oder Grill und deine Eisen stets sicher in der Hand. Zur einfachen Reinigung kannst du die Formhälften über das Scharnier voneinander lösen, einzeln säubern und wieder zusammensetzen.

Die Petromax Sandwich- und Waffeleisen sind zusätzlich auch mit kurzem Stiel erhältlich.

Sicherheitshinweise

- **Achtung Verbrennungsgefahr!** Die Eisen werden bei Gebrauch sehr heiß. Schütze deine Hände mit einem hitzebeständigen Tuch, feuerfesten Handschuhen oder Topflappen.
- Achte während der Verwendung stets auf Kinder und Tiere, wenn diese sich in der Nähe der heißen Eisen sowie der Feuerstelle oder dem Grill aufhalten.
- Beachte, dass während des Garprozesses Speiseflüssigkeiten aus den Eisen herauslaufen und somit Fetttropfen ggf. Stichflammen auslösen können. Hierbei besteht **akute Verbrennungsgefahr!**
- Schütte niemals kalte Flüssigkeiten wie Wasser auf die heiße Oberfläche, da hierdurch das Gusseisen reißen oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Beuge dich nie von oben über die Petromax Eisen, sobald sie in Benutzung sind.
- Wenn das Petromax Eisen heiß ist, lege es nur auf hitzebeständigen Oberflächen ab.
- Achte darauf, dass die Eisen durch den Verschlussheken gesichert sind, wenn du sie wenden möchtest.

- Öffne und schließe die Eisen vorsichtig. Solltest du dabei einen Widerstand bemerken, dann richte die Hälften gerade aus und wende keine Gewalt an. Verkantete oder schrägliegende Scharniere können sonst brechen.
- Verwende niemals Spülmittel oder Seife zum Reinigen der Eisen, da dadurch die Patina (natürliche Schutz- und Anti-Haftschrift) beschädigt oder zerstört werden kann.
- Lass deine Eisen nicht fallen, da das Gusseisen reißen oder brechen kann.
- Transportiere dein Petromax Eisen nur im geschlossenen Zustand.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinige dein Burger-, Sandwich- oder Waffeleisen vor dem ersten Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und trockne es anschließend gut ab. Dank der vorbehandelten Oberfläche (seasoned finish) kannst du die robusten Petromax Eisen nach dem Abspülen direkt benutzen – vorheriges Einbrennen ist nicht nötig. Verwende kein Spülmittel für die Reinigung, da sonst die wertvolle Patina beschädigt wird! Für die Pflege deiner Eisen empfehlen wir die Petromax Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen.

Reinigung, Pflege und Lagerung

Sofern du dein Petromax Burger-, Sandwich-, oder Waffeleisen korrekt pflegst, hält es über Generationen. Hierbei solltest du einige wichtige Grundregeln beachten:

- Lass die Eisen nach der Benutzung stets vollständig auskühlen und reinige sie dann mit warmem Wasser.
- Verwende niemals Spülmittel oder Seife zum Reinigen der Eisen, hierdurch kann die Patina beschädigt oder zerstört werden.
- Verwende eine handelsübliche Geschirrspülbürste oder einen Schwamm (keinen Metallschwamm!), um die Eisen zu reinigen. Bei festsitzendem Schmutz oder eingebrannten Essensrückständen empfehlen wir den Petromax Ringreiniger für Guss- und Schmiedeeisen, welcher der Patina auch bei kräftigem Scheuern nicht schadet.
- Die Eisen sind nicht für den Geschirrspüler geeignet.
- Reinige die Eisen nicht in heißem Zustand mit kaltem Wasser. Durch die entstehenden Spannungen kann das Gusseisen reißen oder beschädigt werden.
- Trockne die Eisen immer gründlich ab und reibe sie mit einer dünnen Schicht Petromax Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen ein, bevor du sie verstaust. Alternativ kannst du auch neutrales Öl oder Pflanzenfett zur Pflege verwenden. Verwende kein Olivenöl, da es nicht so hoch erhitzt werden kann wie andere Fette.
- Lasse deine Eisen nach dem Säubern und Trocknen noch eine Weile offen liegen, damit auch die Ritzen und Kanten restlos trocknen können.

- Lagere die Eisen anschließend an einem trockenen Ort. Mit einem Stück Pappe, festem Papier oder Holz zwischen den beiden Hälften sorgst du für zusätzliche Belüftung.
- Lagere die Eisen niemals in feuchtem Zustand und unbehandelt.

Hinweise zum erneuten Einbrennen

Ist die Patina beschädigt, beginnen deine Eisen z. B. zu rosten, dann müssen sie neu eingebrannt werden. Gehe dabei wie folgt vor:

- Trenne die beiden Hälften voneinander ab und entferne den Rost vollständig mit einer Drahtbürste. Reinige die Eisenhälften mit warmem Wasser, einem Spülmittel und einer Geschirrspülbürste. Trockne sie anschließend gut ab.
- Fette die gesamte Oberfläche der Gushälften von innen und außen mit der Petromax Pflegepaste, einem neutralen Öl oder Pflanzenfett ein. Achte vor allem auch auf die Kanten sowie die Scharniere. Verwende kein Olivenöl oder andere Fette mit einem niedrigen Rauchpunkt, da diese zu schnell verbrennen.
- Lege die Hälften anschließend getrennt voneinander z. B. in einen vorgeheizten Kugelgrill bei einer Temperatur von ca. 180 °C. Dabei sollten die Holzgriffe jeweils herauschauen. Lass sie etwa 2 Stunden einbrennen und danach langsam abkühlen. Trage anschließend erneut eine dünne Schicht Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen oder ein neutrales, hochoverhitzbares Öl von innen und außen auf. Nun ist dein Eisen wieder einsatzbereit. Wenn du alternative Hitzequellen zum Einbrennen verwendest, beachte unbedingt die Sicherheitshinweise.

Backen, Braten und Garen

Die Petromax Burger-, Sandwich- und Waffeleisen eignen sich hervorragend, um darin auch andere Speisen über dem Lagerfeuer oder auf dem Grill zuzubereiten. Für alle Petromax Eisen gilt gleichermaßen, dass du sie vor der Verwendung am Feuer oder auf dem Grill gut vorheizt. Dies geschieht am gleichmäßigsten, wenn du die Gushälften deines entsprechenden Eisens über das Scharnier trennst, sie nebeneinanderliegend vorheizt und dann wieder zusammensetzt. Fette anschließend dein Eisen noch gründlich mit einem hochoverhitzbaren Öl oder Fett ein, um ein Anhaften der Speisen zu vermeiden. Danach kannst du Burger Patty, Sandwich und Co. hineingeben und rösten. Platziere deine Eisen stets so am Lagerfeuer bzw. am Grill, dass die Holzgriffe nicht versehentlich Feuer fangen können. Lege die Griffenden niemals unbeaufsichtigt auf den Boden. **Stolpergefahr!** Wechsle dich am besten mit jemanden ab, oder nutze eine geeignete, gut sichtbare Ablagefläche auf gleicher Höhe für dein Eisen, z.B. einige speziell aufgeschichtete Steine oder einen gerade nicht genutzten Grillrost nahe deinem Feuer oder Grill. Über deftige Burger, Sandwiches und dampfende Waffeln hinaus sind den Zubereitungsmöglichkeiten kaum Grenzen gesetzt.

Verwendung am Lagerfeuer

Bei der Verwendung der Eisen am Lagerfeuer gilt es sich auszuprobieren: Jede Holzart lässt eine andere Glut entstehen und glüht dementsprechend länger oder kürzer. Beachte zudem, dass deine Speisen ggf. durch längeres direktes Hineinhalten des Eisens in das Feuer äußerlich verbrennen und innen noch roh / kalt sein könnten. Hier gilt es ebenfalls auszuprobieren, wann und wo sich die Hitze gleichmäßig verteilt. Oftmals genügt es, die Eisen im Feuer gut vorzuheizen und ausschließlich diese gespeicherte Hitze zum Garen der Speisen zu nutzen. Dies gilt vor allem für das Petromax Waffeleisen mit langem oder kurzem Stiel. Wenn du die Eisen direkt an das Feuer legst, kannst du einige Gerichte auch mit der Strahlungshitze des Feuers (nach)garen. Unverzichtbar ist dann jedoch ein regelmäßiges Wenden, um ein gleichmäßig Aufheizen zu garantieren.

Verwendung mit Briketts

Einfach zu handhaben und verlässlich zu verwenden sind hochwertige Grillbriketts. Sie haben meist eine ähnliche Größe und speichern die Hitze langanhaltend. So gelingt dir die Hitzeregulierung am einfachsten. Wie viele Briketts du unter deinem Eisen und obendrauf benötigst ist jeweils von der Gar- und Zubereitungsmethode abhängig. Zu Beginn ist es besser mit weniger Briketts zu starten und dich nach und nach an die richtige Menge heranzutasten.

Tipps zum Burgereisen

Bei der Zubereitung von Burgern und Co. ist es wichtig, die korrekte Zutatenmenge zu ermitteln. Die Füllmenge von z. B. Hackfleisch in einer Gusseisenhälfte beträgt zwischen 250 und 300 g. Bedenke jedoch, dass sich dabei die Größe von Hackfleisch-Patties verändert, da das Fleisch beim Garen Flüssigkeit abgibt. Zudem verhalten sich unterschiedliche Fleischsorten beim Braten ebenfalls unterschiedlich. Für dein gewünschtes Bratergebnis musst du daher die für dich passende Zutatenmenge durch Testen ermitteln.

Tipps zum Sandwicheisen

Beim Petromax Sandwicheisen ist zu beachten, dass das Eisen für große Sandwichscheiben (Maße zwischen 10 x 10 x 1,3 cm bzw. 11 x 11 x 1,5 cm) ausgelegt ist. Bitte beachte bei der Zubereitung von Sandwiches, diese nicht zu dick zu belegen, da die Zutaten beim Ausbacken kaum nachgaren. Lässt du das Sandwicheisen zu lange in der Hitze, kann das Brot deines Sandwichs anbrennen. Du kannst die Gusshälften deines Sandwicheisens auch einzeln als Mini-Pfannen zum Braten von z. B. Spiegelei und Speck verwenden.

Tipps zum Waffeleisen

Bei der Zubereitung von Waffeln im Petromax Waffeleisen bietet es sich an, den Teig generell etwas fettiger anzurühren als üblich, z. B. mit zerlassener Butter. Dadurch lassen sich die fertigen Waffeln leichter von der Form lösen. Falls nach dem Backen Teigreste in den Fugen deines Waffeleisens zurückbleiben, nutze zum Reinigen am besten eine klassische Spülbürste und klares Wasser.

Tipps zu den Eisen mit kurzem Stiel

Die Petromax Eisen in der Version mit kurzem Stiel sind ideal zur Verwendung auf dem Grill geeignet. Denn sie sind nicht nur platzsparend, sondern können – durch den kürzeren Arbeitsweg – auch einhändig genutzt werden. Nicht geeignet sind sie zur Verwendung am offenen Feuer, da der Abstand zu den Flammen zu gering ist. Bitte achte bei der Nutzung darauf, dass du deine Hände mit hitzeresistenten Handschuhen vor Verbrennungen schützt. Lege deine Eisen mit kurzem Stiel stets so auf den Grill, dass die hölzernen Griffe nicht versehentlich Feuer fangen können, z. B. indem du die Eisen nahe am Rand platzierst. Übrigens sind die Gushälften deiner Eisen mit kurzem Stiel vollständig baugleich zu den Versionen mit langem Stiel.

Gewährleistung

Bei sachgemäßem Gebrauch erhältst du auf dein Petromax Burgereisen, Sandwicheisen oder Waffeleisen mit kurzem oder mit langem Stiel eine Gewährleistung von zwei Jahren ab Kaufdatum. Lässt sich dein Petromax Eisen aufgrund von Schäden am Material oder Herstellungsmängeln nicht einwandfrei benutzen, hast du Anspruch auf Nachbesserung. Setz dich dazu mit deinem Fachhändler in Verbindung.

Service

Bei Fragen und Problemen unterstützen wir dich gern. Du erreichst unseren Kundenservice per E-Mail unter: service@petromax.de

User manual for the Petromax Burger, Sandwich and Waffle Iron

Thank you for choosing the Petromax Burger Iron, Sandwich Iron or Waffle Iron. With the hinged pans for roasting and baking you can prepare juicy burgers, crunchy sandwiches or fresh waffles directly over the fire. You profit from the heat storage and conductivity of Petromax Cast Iron and obtain a fast and evenly roasted result. We are convinced that you will be pleased with your Petromax Iron and that it will be your reliable companion during adventures by the fire.

Important instructions

Please read this user manual carefully before using your Petromax Iron for the first time. Pay special attention to the safety instructions. Keep this user manual for future reference and pass it on to a possible future owner.

Product description

Whether at the campfire or on the home grill: With the practical cast-iron pans you prepare burgers, sandwiches or waffles with unique roasting flavour in no time.

The two halves of the Irons are interlocked with a hook so that they will not accidentally open when turned. The special properties of cast iron enable searing as well as the use of residual heat for baking and cooking. Thanks to the long bars with wooden handles you keep sufficient distance to the fire or grill and your Irons always lie well in hand. For easy cleaning you can detach the two halves of the pan via the hinges, clean them separately and assemble once again.

The Petromax Sandwich Iron and Waffle Iron are also available with short bar.

Safety instructions

- **Caution! Risk of burns!** The Irons become hot when in use. Protect your hands with a heat-resistant cloth, gloves or potholders.
- Always keep an eye on children and animals during use when they linger near the hot Irons as well as the fireplace or grill.
- Please note that during cooking food fluids might trickle from the Irons and grease might cause darting flames. **Caution! Acute risk of burns!**
- Do not pour any cold liquids such as water onto the hot surface, for the cast iron can crack or be otherwise damaged.
- Do not lean over your Petromax Irons from above as soon as they are in use.
- Only place the Petromax Irons on heat-resistant surfaces while hot.
- Make sure that the Irons have been locked with the hook before turning.

- Open and shut the Irons carefully. If you notice any kind of resistance, adjust the halves until aligned and do not use force. Otherwise tilted or slanted hinges might break.
- Do not use dishwashing detergent or soap to clean the Irons, otherwise the patina (natural protective and non-stick layer) could be damaged or destroyed.
- Do not drop your Irons, for cast iron can crack or break.
- Only transport your Petromax Irons when closed.

Before the first use

Clean your Burger, Sandwich or Waffle Iron thoroughly with hot water and dry well. Thanks to the pre-treated surface (seasoned finish) you can use the robust Petromax Irons straight away after rinsing. Seasoning is not necessary. Do not use dishwashing detergent for cleaning, otherwise the valuable patina might be damaged. As care for your Irons we recommend the Petromax Care Conditioner for Cast and Wrought Iron.

Cleaning, Care and Storage

If you care for your Petromax Iron correctly, it will last for generations. For that reason you should observe some important basic rules:

- Let your Irons cool down completely after use and clean with warm water.
- Do not use dishwashing detergent or soap to clean the Irons, otherwise the patina could be damaged or destroyed.
- Use a commercially available dishwashing brush or sponge (no metal sponge!) to clean the Irons. For stubborn or burnt food residues we recommend the Petromax Chain Mail Cleaner for cast and wrought iron, as it does not damage the patina even when scrubbing firmly.
- The Irons are not suitable to be cleaned in the dishwasher.
- Do not clean hot Irons with cold water. The tensions created might crack or otherwise damage the cast iron.
- Always dry well and apply a thin layer of Petromax Care Conditioner for Cast and Wrought Iron before stowing.
- Alternatively, you may also use a neutral cooking oil or vegetable fat for care. Do not use olive oil as it cannot be heated as strongly as other fats.
- After cleaning leave your Iron lie open for some time so that joints and edges can dry properly.
- Store your Irons at a dry place. By means of a piece of cardboard, firm paper or wood between the two cast-iron halves you ensure for additional ventilation.
- Do not stow when wet and untreated.

Instructions for re-seasoning

If the patina has been damaged and your Irons for instance start to rust, they must be re-seasoned. Proceed as follows:

- Separate the two halves from one another and thoroughly remove the rust with a wire brush. Clean the halves with warm water, a dishwashing detergent and a dishwashing brush. Dry well afterwards.
- Grease the entire surface of the cast-iron halves inside and out with Petromax Care Conditioner, a neutral oil or vegetable fat. Pay special attention to edges and hinges. Do not use olive oil or other types of fat with a lower smoke point, for they burn too quickly.
- Place the separated halves next to each other e.g. on a preheated kettle grill at approx. 180 °C. The wooden handles should protrude from the grill. Let bake for about 2 hours and leave to cool down slowly afterwards. Afterwards, once again apply a thin layer of Petromax Care Conditioner for Cast and Wrought Iron or a neutral, high-temperature oil inside and outside. Your iron is now ready for use again. When you use an alternative heat source for re-seasoning strictly observe the safety instructions.

Baking, roasting and cooking

The Petromax Burger, Sandwich and Waffle Irons are also perfectly suited to prepare other kinds of food directly over the fire. For all Petromax Irons equally applies that you should preheat them well before use in the fire or on the grill. This works most evenly when you separate the cast-iron halves of your respective Iron via the hinges, heat them next to one another and assemble again. Afterwards, grease well with a high-temperature oil or vegetable fat to prevent the food from sticking. You can then add burger patty, sandwich and co. and get roasting. In the fire or on the grill always place your Iron in such a way that the wooden handles cannot accidentally catch fire. **Tripping hazard!** Never place the handles unattended on the ground. At best take turns with someone or use a suitable, clearly visible tray at the same height for your Irons, for instance some specially stacked stones or an unused grilling grate near your fire or grill. Beyond savoury burgers, sandwiches and steaming waffles options of preparation are virtually unlimited.

Use at campfire

When using the Irons at the campfire you need to get testing: Each type of wood creates different embers that glow longer or shorter, respectively. Also keep in mind that when holding your Iron with food directly into the fire for some time it might burn on the outside and still be uncooked / cold on the inside. Now you must also test when and where the heat spreads evenly. Often it suffices to preheat the Irons well in the fire and exclusively use this stored heat for cooking the food. Above all, this applies to the Petromax Waffle Iron with long or short bar. When you place the Irons directly by the fire you can simmer some dishes also by means of radiant heat. Indispensable for that matter, however, is regular turning to guarantee even heating.

Use with briquettes

High-quality barbecue briquettes are easy to handle and reliably to use. They often have a similar size and store the heat for a long time. That way heat adjustment works easiest. The number of briquettes you need below and on top of your iron depends on the cooking method applied. Initially, it is better to start off with fewer briquettes and little by little determine the quantity you need.

Tips for the Burger Iron

For preparing burgers and co. it is important to determine the correct amount of ingredients. For instance, the filling capacity for minced meat in one cast-iron half comes to 250 - 300 g. Keep in mind, however, that the size of the patties changes as the meat loses liquid during cooking. Also, different kinds of meat have different roasting features. For the desired roasting result, you must, therefore, test the right amount of ingredients you require.

Tips for the Sandwich Iron

For the Petromax Sandwich Iron one needs to keep in mind that the iron is designed for large slices of sandwich bread (dimension between 10 x 10 x 1.3 cm or 11 x 11 x 1.5 cm). For sandwich preparation please note not to add too much topping as the ingredients hardly cook during baking. If you leave the Sandwich Iron in the heat for too long the bread of your sandwich might burn. You can also use the halves of your Sandwich Iron individually as mini pans for roasting of, for instance, bacon and eggs.

Tips for Waffle Iron

When making waffles in the Petromax Waffle Iron it is useful to mix the batter with slightly more grease than usual, for instance with melted butter. Thus, they will come easier off the pan. To remove possible residues of batter from the grooves of your Waffle Iron you best use a classic dishwashing brush and clear water.

Tips for the Irons with short bar

The Petromax Irons in the version with short bar are ideal for use on the grill. Not only are they compact, but also suitable for one-handed operation due to the shorter way. They are, however, not suitable for use at the open fire as the distance to the flames is too short. During use please make sure to protect your hands from burns with heat-resistant gloves. On the grill always position your Irons with short bar in such a way that the wooden handles cannot accidentally catch fire, for instance by placing the Irons near the edge. By the way, the cast-iron halves of your Irons with short bar are completely identical in construction to the Irons with long bar.

Warranty

In the case of proper use, a warranty period of two years will apply to your Petromax Burger Iron, Sandwich Iron or Waffle Iron with long or short bar from the date of purchase. If you cannot properly use your Petromax Iron due to a defect in material or manufacturing, you are entitled to a warranty repair. Contact your retailer for that purpose.

Service

If you have questions or need additional information, please let us know. You can contact our support team via e-mail at: service@petromax.de

Mode d'emploi de l'Appareil à burger, à sandwich et Moule à gaufres

Merci d'avoir choisi l'Appareil à burger, à sandwich ou Moule à gaufres Petromax. Avec les moules articulés pour la pâtisserie et la cuisine, vous pouvez préparer des hamburgers juteux, des sandwiches croustillants ou des gaufres fraîches directement au-dessus du feu et bénéficier du stockage de la chaleur et de la conductivité thermique de la fonte Petromax, ce qui vous assure un résultat rapide et uniforme. Nous sommes certains que votre produit en fonte Petromax vous procurera beaucoup de joie et qu'il sera un fidèle compagnon pour vos aventures autour du feu.

Instructions importantes

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation de votre produit en fonte Petromax. Veuillez respecter scrupuleusement les consignes de sécurité et conserver ce mode d'emploi dans un endroit sûr et remettez-le à un éventuel propriétaire ultérieur.

Description du produit

Pour un feu de camp ou pour un barbecue à la maison, les moules en fonte vous permettent de préparer des hamburgers, des sandwiches ou des gaufres aux arômes uniques. Le crochet de fermeture maintient ensemble les deux fers l'un contre l'autre, afin qu'ils restent bien fermés quand ils sont retournés. Les propriétés si spécifiques de la fonte vous permettent de saisir les aliments, de les faire cuire ou encore d'utiliser la chaleur résiduelle pour la pâtisserie ou la cuisine. Les manches offrent une distance suffisante par rapport au feu ou au barbecue ; les moules ont une très bonne prise en main. Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez décrocher les fers par la charnière, les nettoyer individuellement avant de les réassembler.

L'Appareil à sandwich et le Moule à gaufres sont également disponibles avec un manche court.

Consignes de sécurité

- **Attention ! Risque de brûlure !** Les Appareils en fonte deviennent très chauds pendant l'utilisation. Protégez vos mains avec un tissu résistant à la chaleur, des gants ou des maniques de cuisine résistants à la chaleur.
- Surveillez les enfants et les animaux se trouvant à proximité du produit en fonte chaud ainsi que le foyer ou le barbecue !
- Veuillez noter que les aliments qui rendent beaucoup de graisse pendant la cuisson peuvent provoquer des jets de flamme en s'égouttant sur la source de chaleur. Cela représente **un risque de brûlure immédiat !**
- Ne versez pas de liquides froids sur la surface chaude, car la fonte est un matériau cassant qui peut se fendiller.
- Ne vous penchez jamais au-dessus des produits en fonte Petromax pendant leur utilisation.

- Lorsque le produit en fonte Petromax est chaud, ne le placez que sur des surfaces résistantes à la chaleur.
- Veillez à ce que les Moules en fonte soient bien sécurisés au moyen du crochet de fermeture lorsque vous vous apprêtez à les retourner.
- Ouvrez et refermez l'Appareil avec précaution. Si vous remarquez une résistance, vérifiez l'alignement des fers et n'exercez pas de pression : les charnières mal positionnées pourraient se casser.
- N'utilisez jamais de liquide vaisselle ni de savon pour nettoyer les Appareils en fonte, car cela peut abîmer ou détruire la patine (couche protectrice naturelle).
- Ne laissez pas tomber votre Appareils en fonte ; la fonte est un matériau cassant susceptible de se fendre.
- Ne transportez votre produit en fonte qu'en position fermée.

Avant la première utilisation

Rincez à l'eau chaude votre Appareil à burger, à sandwich ou le Moule à gaufres avant sa première utilisation et séchez-le bien. La surface du matériau étant culottée pendant la dernière phase de la production (seasoned finish), vous pouvez utiliser votre Appareil en fonte robuste immédiatement – il n'est plus nécessaire de le culotter. N'utilisez pas de liquide vaisselle pour le nettoyer, car cela pourrait endommager la patine si précieuse. Pour l'entretien de vos produits en fonte nous recommandons la Pâte d'entretien pour fonte et fer forgé Petromax.

Nettoyage, entretien et stockage

En suivant à la lettre les instructions d'entretien de l'Appareil à burger, à sandwich ou Moule à gaufres, il pourra servir plusieurs générations. Pour ce faire, respectez bien les consignes suivantes :

- Laissez complètement refroidir votre produit en fonte après son utilisation et rincez-le ensuite à l'eau chaude.
- N'utilisez jamais de liquide vaisselle ni de savon pour nettoyer les Appareils en fonte, car cela peut abîmer ou détruire la patine.
- Utilisez une brosse vaisselle traditionnelle ou une éponge (pas de brosse métallique) pour nettoyer vos Appareils en fonte. En cas de saletés très incrustées nous recommandons la Cotte de mailles pour fonte et fer forgé Petromax qui préserve la précieuse patine.
- Les produits en fonte ne conviennent pas au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les Appareils en fonte à l'eau froide lorsqu'ils sont encore chauds. La fonte pourrait se fissurer ou être endommagée par la tension que cela créerait.

- Séchez systématiquement les Appareils en fonte et appliquez une fine couche de Pâte d'entretien Petromax pour fonte et fer forgé avant de les ranger. Vous pouvez également appliquer de l'huile neutre ou de la graisse végétale pour l'entretien. N'utilisez pas d'huile d'olive, car elle ne résiste pas aux températures très élevées.
- Laissez bien aérer vos Appareils en fonte après le nettoyage afin d'éliminer l'eau restante sur les joints et les bords.
- Veuillez ranger les Appareils en fonte dans un endroit sec. Afin de garantir une bonne aération, glissez un morceau de carton, de papier épais ou de bois entre les plaques en fonte.
- Ne rangez jamais les Appareils en fonte lorsqu'ils sont encore humides ou quand ils n'ont pas encore été graissés.

Consignes pour le culottage

Ravivez votre produit en fonte s'il commence à rouiller ou que la patine commence à se détériorer. Procédez comme suit :

- Séparez les moules et enlevez complètement la rouille avec une brosse métallique. Nettoyez ensuite les moules à l'eau chaude, du produit vaisselle et une brosse vaisselle. Puis séchez-les bien.
- Graissez toute la surface des plaques en fonte, l'intérieur et l'extérieur, avec de la Pâte d'entretien Petromax, de l'huile neutre ou de la graisse végétale. Faites particulièrement attention aux bords et aux charnières. N'utilisez pas d'huile d'olive, car elle ne résiste pas aux températures élevées et brûlerait trop rapidement.
- Détachez les deux fers de l'Appareil en fonte et placez-les p. ex. dans un barbecue sphérique à une température d'environ 180° C. Veillez à ce que les poignées en bois soient placées l'extérieur du gril. Laissez chauffer pendant 1 à 2 heures et laissez refroidir légèrement. Appliquez une fine couche de Pâte d'entretien Petromax pour fonte et fer forgé sur toute la surface, l'intérieur et l'extérieur, ou une huile neutre, qui résiste aux températures élevées. Votre produit en fonte est de nouveau prêt à l'emploi. Si vous utilisez d'autres sources de chaleur pour le culottage, veuillez respecter avec attention les consignes de sécurité.

Faire cuire, rôtir et mijoter

Les Appareils à burger, à sandwich et le Moule à gaufres conviennent aussi parfaitement pour la préparation d'autres plats au-dessus du feu de camp ou au barbecue. Pour tous les Appareils en fonte Petromax, il est impératif de bien les faire chauffer au-dessus du feu ou au barbecue avant de les utiliser. Pour un résultat plus homogène, vous pouvez séparer les deux parties de votre Appareil en fonte par la charnière, les chauffez l'un à côté de l'autre et les assemblez à nouveau. Graissez votre Appareil soigneusement avec une huile qui résiste aux températures très élevées ou de la graisse

neutre pour éviter aux aliments de rester attachés. Ensuite, vous pouvez y mettre du steak haché, du pain à sandwich etc. et les mettre à griller. Placez toujours votre Appareil en fonte de façon à ce que les poignées en bois ne puissent pas prendre feu. Ne placez jamais les extrémités des poignées sur le sol sans surveillance. **Risque de trébuchement !** Il est préférable d'alterner avec quelqu'un ou d'utiliser une zone de dépose appropriée, bien visible et à la même hauteur de votre Appareil en fonte. Vous pouvez déposer l'Appareil par exemple sur des pierres spécialement empilées ou sur une grille de cuisson réservée à cet effet et placées près de votre foyer ou de votre barbecue. En plus des hamburgers, des sandwiches et des gaufres fraîches, les possibilités de plats sont presque illimitées.

Pour une utilisation autour du feu de camp

Si vous utilisez les Appareils en fonte autour du feu de camp, il est utile de faire quelques essais au préalable : chaque type de bois produit une braise différente et brûle en conséquence plus ou moins longtemps. Faites attention à ce que vos aliments ne brûlent pas à l'extérieur, quand vous les tenez directement sur le feu, tandis que l'intérieur resterait cru / froid. Ici encore, déterminez les conditions dans lesquelles la chaleur se distribue uniformément. Le plus souvent, il suffit de faire préchauffer le produit en fonte dans le feu et de n'utiliser que la chaleur emmagasinée pour faire cuire les aliments. Cela se vérifie en particulier pour le Moule à gaufres Petromax à manche long ou court. Si vous placez l'Appareil en fonte directement au feu, il y a des plats qui peuvent continuer de cuire grâce à la chaleur radiante. Il sera toutefois indispensable de tourner régulièrement ces plats afin de garantir une cuisson homogène.

Pour une utilisation avec des briquettes

Des briquettes de barbecue de haute qualité sont fiables et faciles à manipuler. Dans la plupart des cas, elles ont une taille homogène et emmagasinent la chaleur sur une longue durée. De cette manière, vous pouvez régler la chaleur très facilement. La quantité de briquettes nécessaires au-dessous et au-dessus de votre Moule en fonte dépend aussi des méthodes de cuisson et de préparation des aliments. Commencez au début avec moins de briquettes et déterminez la quantité qui vous convient en ajoutant des briquettes au fur et à mesure.

Conseils pour l'utilisation de l'Appareil à burger

Lors de la préparation de hamburgers et d'autres plats, il est important de déterminer la quantité correcte d'ingrédients. Pour cuire un steak dans une seule moitié du moule, la quantité idéale de viande est comprise entre 250 et 300 g. Il faut toutefois garder à l'esprit que la taille du steak lorsqu'il sera cuit sera différente, car la viande rend de l'eau pendant la cuisson. Par ailleurs, les différents types de viande se comportent également différemment pendant la cuisson. Pour obtenir le résultat souhaité, vous devez donc faire des essais afin de déterminer la bonne quantité d'ingrédients.

Conseils pour l'utilisation de l'Appareil à sandwich

Pour utiliser l'Appareil à sandwich Petromax, il faut noter que celui-ci est conçu pour faire cuire des tranches de grande taille (10 x 10 x 1,3 cm ou 11 x 11 x 1,5 cm). Attention à ne pas trop garnir le sandwich, car tous les ingrédients ne mijoteraient pas complètement pendant la cuisson. Si l'Appareil à sandwich est exposé trop longtemps à la chaleur, le pain pourrait brûler. En outre, vous pouvez également utiliser les fers individuellement comme mini poêles pour faire frire, par exemple, des œufs au plat et du bacon.

Conseils sur l'utilisation du Moule à gaufres

Lorsque vous préparez des gaufres dans le Moule à gaufres Petromax, nous vous recommandons de préparer une pâte plus grasse que d'ordinaire, p. ex. avec du beurre fondu. Cela permet de démouler les gaufres plus facilement. Si, après la cuisson, des résidus de pâte restent entre les joints de votre Appareil à gaufres, utilisez une brosse vaisselle traditionnelle et de l'eau claire pour les enlever.

Conseils sur l'utilisation d'Appareils en fonte à manche court

Les Appareils en fonte à manche court conviennent parfaitement pour une utilisation au barbecue. Ils sont peu d'encombrant et vous pouvez les manipuler d'une seule main grâce au manche plus court. Ils ne sont pas adaptés pour l'utilisation dans un feu ouvert, car la distance par rapport aux flammes est trop petite. Utilisez toujours des gants résistants au feu pendant l'utilisation. Placez toujours votre Appareil en fonte à manche court sur le barbecue de façon à ce que les poignées en bois ne puissent pas prendre feu par accident ; Posez-le par exemple près du rebord du barbecue. Les fers de votre Appareil en fonte à manche court sont totalement identiques aux versions à manche long.

Garantie

Avec une utilisation adéquate, votre Appareil à burger, à sandwich et Moule à gaufres Petromax est garanti pendant deux ans à compter de la date d'achat. Si votre Appareil en fonte Petromax ne fonctionne pas correctement en raison de dommages matériels ou de défauts de fabrication, vous pouvez formuler une demande de réparation. Veuillez pour cela prendre contact avec votre revendeur.

Service

Si vous avez des questions ou des problèmes, nous nous ferons un plaisir de vous aider. Vous pouvez contacter notre service après-vente par e-mail à l'adresse : service@petromax.de



Petromax

Petromax GmbH

Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg
Deutschland

☎ +49 (0) 391-400 26 05

✉ info@petromax.de

🖱 www.petromax.de

DE

Copyright © Petromax GmbH. Alle Rechte vorbehalten.

Petromax und die Drachenmarke sind eingetragene Marken. Kein Teil dieser Anleitung darf in irgendeiner Form ohne schriftliche Genehmigung reproduziert oder verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

EN

Copyright © Petromax GmbH. All rights reserved.

Petromax and the dragon brand are registered trademarks. The content of this user manual must not be replicated in any way, edited, copied or distributed by any means without permission.

FR

Copyright © Petromax GmbH. Tous droits réservés.

La marque Petromax et la marque du dragon sont enregistrées. Le contenu de ce mode d'emploi ne peut être reproduit sous aucune condition sans permission ou ne peut être édité, copié ou distribué, partiellement ou intégralement, par quelque procédé que ce soit.