



Petromax

tg3

DE

Feuergrill

Gebrauchsanleitung

EN

Fire Barbecue Grill

User Manual

FR

Barbecue en fonte

Mode d'emploi

ES

Brasero-barbacoa

Manual de instrucciones

Gebrauchsanleitung

Vielen Dank, dass du dich für den Petromax Feuergrill tg3 entschieden hast! Mit deinem neuen gusseisernen Grill profitierst du gleich doppelt von den einzigartigen Eigenschaften des Materials: Beim Grillen ist die natürliche Antihafte Wirkung von Gusseisen entscheidend und wenn du den Feuergrill mit deinem Feuertopf (Dutch Oven) kombinierst, macht die Wärmespeicherung das Kochen besonders energiesparend. Wir sind überzeugt, dass du viel Freude an deinem Petromax Feuergrill haben wirst und hoffen, dass mit ihm jedes Grillmenü zum besonderen Genussabenteuer wird.

Wichtige Hinweise

Lies diese Anleitung sorgfältig durch und bewahre sie auf! Beachte insbesondere die Sicherheitshinweise. Übergib die Anleitung auch an einen möglichen Nachbesitzer.

Produktbeschreibung

Der Petromax Feuergrill tg3 ist ein aus hochwertigem Gusseisen gefertigter Grill, der mit Holzkohle und Grillbriketts angefeuert wird. Der höhenverstellbare Grillrost, die großzügige Luftzufuhrregelung und der Tragehenkel lassen ihn nicht nur als Grill überzeugen, sondern machen ihn auch zu einer perfekten Kochstelle für Petromax Feuertöpfe (bis zur Größe ft12). Dank der vorbehandelten Oberfläche (seasoned finish) kannst du den tg3 sofort verwenden, ein erstes Einbrennen ist nicht nötig.

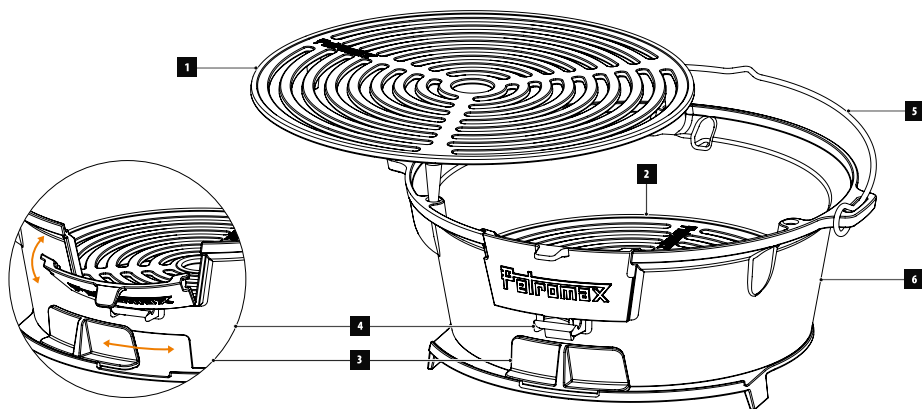
Sicherheitshinweise

- Verwende den Feuergrill nur im Freien und keinesfalls in geschlossenen Räumen. Dort bestehen **Brand- und Erstickungsgefahr!**
- Informiere dich über die jeweils geltenden Brandschutzbestimmungen und halte sie ein.
- Stelle den Feuergrill so auf, dass er stabil und sicher auf einem feuerfesten Untergrund steht. Halte während des Gebrauchs brennbare Materialien und Gegenstände vom Grill fern.
- Der Feuergrill tg3 wird bei Verwendung extrem heiß. Lass deshalb niemals Kinder und Tiere in die Nähe des Grills.
- Fass den Feuergrill und seine Teile wie z. B. den Grillrost oder die Luftzufuhrregelung nur mit wärmeresistenten (Grill-)Handschuhen an. Trage beim Grillen bzw. Kochen mit dem Feuergrill entsprechende Kleidung. Lange lose Ärmel fangen schnell Feuer.
- Verwende aus Sicherheitsgründen keinesfalls Flüssigbrennstoffe, wie beispielsweise Benzin, Terpentin oder Spiritus, zum Anzünden oder Wiederanzünden. Diese Stoffe entzünden sich explosionsartig und sind zum Teil gesundheitsgefährdend und umweltschädlich. Wir empfehlen daher das Anzünden mit festen Anzündern wie handelsüblichen Kohlen- und Grillanzünder. Bitte beachte die Angaben auf der Verpackung.

- Halte für den Notfall ein geeignetes Löschmittel bereit (Wasser, Sand, Löschdecke, Feuerlöscher).
- Bewege deinen Feuergrill tg3 nicht, wenn dieser in Betrieb oder heiß ist.
- **Achtung!** Wenn du kalte Flüssigkeiten auf den heißen gusseisernen Grill schüttest, kann er reißen oder anderweitig beschädigt werden.
- Lass den Grill nach dem Gebrauch gut auskühlen. Entferne die Asche erst, wenn sie erkaltet ist. Entsorge die Asche anschließend ordnungsgemäß. Heiße Asche niemals in den Hausmüll geben!
- Verwende keinesfalls Spülmittel oder Seife zum Reinigen des Feuergrills und seiner Teile.
- Lass den Feuergrill nicht auf einen harten Untergrund fallen, da Gusseisen ein sprödes Material ist, das reißen kann.
- Lass den Feuergrill nach der Benutzung nicht draußen stehen, da feuchte Luft oder Regen zu Rost am gusseisernen Grill führen können.

Teilebeschreibung und Lieferumfang

- 1 x Grillrost (höhenverstellbar)
- 1 x Kohlerost
- 1 x Luftzufuhrregelung
- 1 x Kipptür (zum Nachlegen von Briketts)
- 1 x Tragehenkel
- 1 x Korpus
- 1 x Gebrauchsanweisung (ohne Abb.)



Vor dem ersten Gebrauch

Reinige den Grillrost vor dem ersten Grillen gründlich mit heißem Wasser und trockne ihn gut ab. Dank der vorbehandelten Oberfläche (seasoned finish) ist ein erstes Einbrennen nicht nötig. Du kannst daher den Rost sofort einsetzen. Verwende bei den ersten drei Kocheinsätzen möglichst fetthaltige Lebensmittel, da diese dem Aufbau der natürlichen Schutzschicht (Patina) dienen. Verzichte dabei auf säurehaltige Lebensmittel.

Grillen und Kochen mit dem Feuergrill

- Bereite Grillbriketts oder Holzkohle in einem Anzündkamin vor und lege sie, sobald sie ausreichend durchgeglüht sind, auf den Kohlerost des Feuergrills. Weil der Feuergrill tg3 die Hitze sehr gut speichert, verwende zu Beginn weniger Briketts als gewohnt. Sollte die Menge nicht ausreichen, kannst du jederzeit Briketts durch die Kipptür nachlegen.
- Du kannst den Grillanzünder auch unter den Kohlerost geben. Gib die gewünschte Anzahl an Briketts bzw. Holzkohle auf den Kohlerost und warte, bis diese durchgeglüht sind. **Wichtig: Dabei die Luftzufuhr geöffnet lassen.**
- Jetzt kannst du den Grillrost aufsetzen bzw. deinen Feuertopf in das Kohlenbett stellen und mit dem Grillen bzw. Kochen beginnen. Trage dabei unbedingt hitzebeständige Handschuhe.
- Wenn du einen Feuertopf verwendest, lege je nach Rezept noch einige Briketts auf den Topfdeckel.
- Während des Gebrauchs: Kipptür und Schiebeelement für die Luftzufuhrregelung bleiben geschlossen. Solltest du beim Grillen feststellen, dass du noch mehr Hitze benötigst, gib einige Briketts oder Holzkohle durch die Kipptür (idealerweise mit einer Kohlenzange) dazu. Jetzt kannst du die Luftzufuhr wieder für einige Zeit öffnen.
- Stelle nach dem Gebrauch sicher, dass die Überreste von Kohle oder Briketts vollständig abgekühlt sind. Beginne erst dann mit der Reinigung.

Reinigung, Pflege und Lagerung

Sofern du deinen Gussgrill korrekt pflegst, hält dieser über Generationen. Hierbei solltest du einige wichtige Grundregeln beachten:

- Entferne die kalte Asche aus dem Grill, indem du Grill- und Kohlerost heraus nimmst und die Asche mit einem Handfeger entfernst. Reinige die Einzelteile bei Bedarf mit warmem Wasser und trockne sie danach stets gut ab.
- Reinige die Roste des Feuergrills nur mit heißem Wasser und einer handelsüblichen Geschirrspülbürste oder einem Schwamm. Verwende keinesfalls Spülmittel oder Seife. Hierdurch kann die Patina zerstört werden. Die Roste des Feuergrills sind nicht für den Geschirrspüler geeignet.
- Reinige den gusseisernen Grill oder seine Einzelteile nicht in heißem Zustand mit kaltem Wasser, da das Gusseisen durch die entstehenden Spannungen reißen oder anderweitig beschädigt werden könnte.

- Nachdem du die Roste (und evtl. andere Einzelteile) gesäubert hast, trockne sie gründlich ab. Gib eine dünne Fettschicht auf das Gusseisen, um es optimal zu pflegen. Verwende hierzu ein hocherhitzbares, neutrales Öl, Pflanzenfett oder die Petromax Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen.
- Verstau den Gussgrill und seine Roste niemals in nassem Zustand und unbehandelt. Selbstverständlich kannst du den gesamten Grill fetten, um ihn zu pflegen.
- Lagere ihn anschließend an einem trockenen Ort.

Einbrennvorgang

Die Patina (die Schutzschicht des Gusseisens) muss erneuert werden, wenn diese in Mitleidenschaft gezogen wurde. So kann es bspw. passieren, dass dein Gussgrill oder einige seiner Teile stellenweise zu rosten beginnen. Tritt dies auf, solltest du wie folgt vorgehen:

- Entferne den Rost mit einer Drahtbürste. Reinige die Teile mit warmem Wasser, einem Spülmittel und einer Geschirrspülbürste. Trockne anschließend alles gut ab.
- Fette alle betroffenen Teile (innen sowie außen) mit der Petromax Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen, einem neutralen Öl oder Pflanzenfett.
- Schließlich müssen die Teile 1 bis 2 Stunden draußen auf einem Grill stark erhitzt, also eingebrannt, werden.

Dieser Einbrennvorgang kann selbstverständlich auch für den gesamten Feuergrill tg3 durchgeführt werden, sowie auch für alle anderen Petromax Gussprodukte.

Gewährleistung

Bei sachgemäßem Gebrauch erhältst du auf deinen Petromax Feuergrill eine Gewährleistung von zwei Jahren ab Kaufdatum. Lässt sich dein Petromax Feuergrill tg3 aufgrund von Schäden am Material oder Herstellungsmängeln nicht einwandfrei benutzen, hast du Anspruch auf Nachbesserung. Setz dich dazu mit deinem Händler in Verbindung.

Service

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

User manual

Thank you for choosing the Petromax Fire Barbecue Grill tg3. With your new cast-iron grill you can dually enjoy the unique properties of the material: When grilling, the naturally anti-adhesive effect of cast iron is crucial and when you combine the Fire Barbecue Grill with your Petromax Dutch Oven, heat storage provides for particularly economic cooking. We are convinced that you will be delighted with the great features your Petromax Fire Barbecue Grill has to offer and we hope that every grilled dish will be a culinary adventure.

Important instructions

Please read this user manual carefully and keep it for future reference. Pay special attention to the safety instructions. If the product is used by another person, this user manual must also be passed along.

Product description

The Petromax Fire Barbecue Grill tg3 is manufactured from high-quality cast iron and can be fueled with charcoal and barbecue briquettes. The height adjustable grilling grate, the large air supply control and the carrying handle not only make it a compelling grill, but also a perfect cooking area for Petromax Dutch Ovens (up to size ft12). Thanks to the pre-treated surface (seasoned finish), you can use the tg3 immediately without initial seasoning.

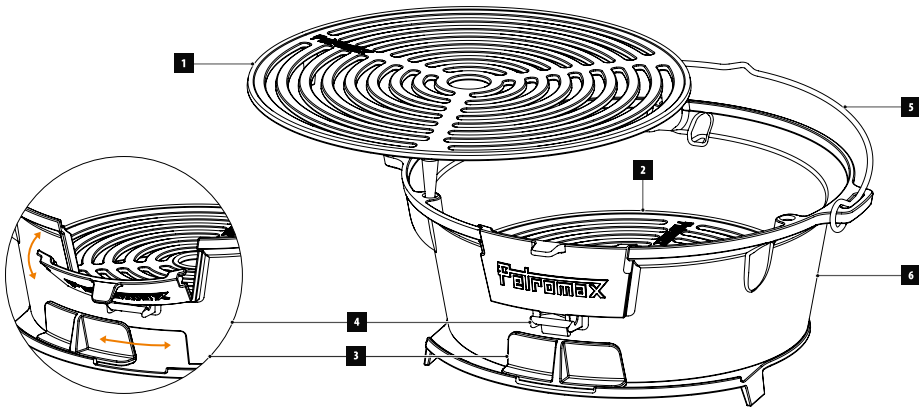
Safety instructions

- Only use the Fire Barbecue Grill outdoors. Never use indoors. **Fire hazard and danger of suffocation!**
- Comply with fire safety regulations.
- Make sure the Fire Barbecue Grill stands stable and steady on a heat-resistant surface. Keep flammable materials and objects away from the grill when in use.
- **Caution!** The Fire Barbecue Grill tg3 becomes extremely hot when in use. Thus children and animals should never be allowed near the grill.
- Touch the Fire Barbecue Grill and its parts, such as the grilling grate or the air supply control, only when wearing heat-resistant gloves. When grilling or cooking with the Fire Barbecue Grill, wear appropriate clothes. Avoid wearing long, loose sleeves.
- For safety reasons, never use liquid fuels such as petrol, turpentine or methylated spirit to start or restart a fire. Such substances can explode, are hazardous to health and harmful to the environment. Therefore we recommend using solid lighters or other commercially available charcoal and barbecue lighters. Please observe the instructions on the packaging.
- Make sure you have a suitable fire extinguishing agent nearby in case of emergency (water, sand, fire blanket, fire extinguisher).

- Do not move your Fire Barbecue Grill tg3 when it is hot or in use.
- **Caution!** The hot cast-iron grill can crack or be otherwise damaged if you pour cold liquids onto it.
- Let the grill cool down completely after use. Remove the ash only once it has cooled down. Dispose of the ash properly. Never throw hot ash in the household waste!
- Never use dishwashing liquid or soap to clean the Fire Barbecue Grill and its parts.
- Do not let the Fire Barbecue Grill fall onto a hard surface, for cast iron is a brittle material that can crack.
- Do not leave the Fire Barbecue Grill stand outside after use, for humid air or rain can lead to rust on the cast-iron grill.

Parts description and scope of delivery

1. 1 x Grilling grate (height adjustable)
2. 1 x Charcoal grate
3. 1 x Air supply control
4. 1 x Flip down door (for adding briquettes)
5. 1 x Handle
6. 1 x Body
7. 1 x User manual (no image)



Before the first use

Clean the grilling grate thoroughly with hot water before using it for the first time, then dry thoroughly. Thanks to the pre-seasoned surface a previous seasoning is not necessary. You can use the grate immediately. Upon the first three times of use, preferably use greasy food products as these will ease the formation of the natural protective layer (patina). At the same time, do not use acidic food.

Grilling and cooking with the Fire Barbecue Grill

- Prepare barbecue briquettes or charcoal in a charcoal chimney starter and, as soon as they are sufficiently glowing, place them on the charcoal grate of the Fire Barbecue Grill. At first, use less briquettes than usual, for the Fire Barbecue Grill tg3 can store the heat very well. In case the quantity is not sufficient, you can add some more briquettes through the flip down door at any time.
- You can also place the solid fire lighter or grill lighter under the charcoal grate. Add the desired amount of briquettes or charcoal on the charcoal grate and wait until they are completely glowing. **Important: the flip down door should be open.**
- You can now place the grilling grate or place your Dutch Oven on the charcoal and start grilling or cooking. You must wear heat-resistant gloves.
- When using a Dutch Oven, add a few more briquettes onto its lid depending on the recipe.
- When using the grill: Air supply control and flip down door should be closed. If you need more heat, add a few briquettes or some charcoal through the flip down door (ideally with charcoal tongs).
- After use, make sure that the residues of briquettes or charcoal have completely cooled down. Only then, you can start cleaning.

Cleaning, care and storage

As long as you take correct care of your Barbecue Grill, it should last for generations. Thus, you must follow some important basic rules:

- Remove the cold ash from the grill by taking out both grilling grate and charcoal grate and by removing the ash with a hand brush. If necessary, clean the parts with warm water and then dry them thoroughly.
- Clean the grates of the cast-iron grill only with hot water and a commercially available dishwashing brush and a sponge. Never use dishwashing liquid or soap. It can destroy the patina. The grates of the cast-iron grill are not dishwasher-safe.
- Do not clean the cast-iron grill or its parts with cold water when they are hot, for the created tensions could crack the cast iron or damage it otherwise.

- Once you have cleaned the grates (and possibly other parts), dry them thoroughly. In order to optimally care for cast iron, apply a thin layer of grease. For that purpose, use high-heat neutral oil, vegetable fat or the Petromax Care Conditioner for Cast and Wrought Iron.
- Never store the cast-iron Grill and its grates when they are wet and untreated. Of course, you can care for the grill by greasing it entirely.
- Store it in a dry place.

Seasoning

The patina (the protective layer of cast iron) must be renewed when it is affected. This can happen, for instance, that your cast-iron Grill or some of its parts start to rust. In that case, you should proceed as follows:

- Remove the rust with a wire brush. Clean the parts with warm water, dishwashing liquid and a dishwashing brush. Then dry them thoroughly.
- Grease all relevant parts (inner and outer surfaces) with the Petromax Care Conditioner, neutral oil or vegetable fat.
- Finally, the parts should be heated at a high temperature, i.e. seasoned, for 1 to 2 hours outside on a grill.

This seasoning process can certainly be carried out for the whole cast-iron Grill as well, but also for all other Petromax cast-iron products.

Warranty

Under proper use, a warranty period of two years will apply to your Petromax Fire Barbecue Grill from the date of purchase. If you cannot use your Petromax Fire Barbecue Grill tg3 properly due to defects in material or manufacturing, you are entitled to a warranty claim. Contact your retailer for that purpose.

Service

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

Mode d'emploi

Merci beaucoup d'avoir choisi le Barbecue en fonte Petromax ! Avec votre nouveau Barbecue en fonte, vous profitez doublement des propriétés uniques du matériau : pour griller des aliments, l'effet anti-adhésif naturel de la fonte est essentiel, et quand vous associez le barbecue à votre Marmite en fonte, la conservation de la chaleur permet une cuisson à faible consommation d'énergie. Nous sommes convaincus que votre Barbecue en fonte Petromax vous apportera totale satisfaction et espérons qu'il fera de chacune de vos grillades une véritable aventure culinaire.

Instructions importantes

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation. Veuillez respecter notamment les consignes de sécurité. Remettez-le également impérativement au prochain propriétaire éventuel de l'ustensile.

Description du produit

Le Barbecue en fonte Petromax tg3 est un barbecue fabriqué en fonte de grande qualité et qui s'allume avec du charbon et des briquettes pour barbecue. Le gril réglable en hauteur, la régulation de l'arrivée d'air et l'anse de transport en font un barbecue efficace, mais aussi une zone de cuisson parfaite pour les Marmites en fonte Petromax (jusqu'à la taille ft12 incluse). Grâce à la surface pré-traitée (culottée), vous pouvez utiliser votre tg3 immédiatement ; un premier culottage n'est pas nécessaire.

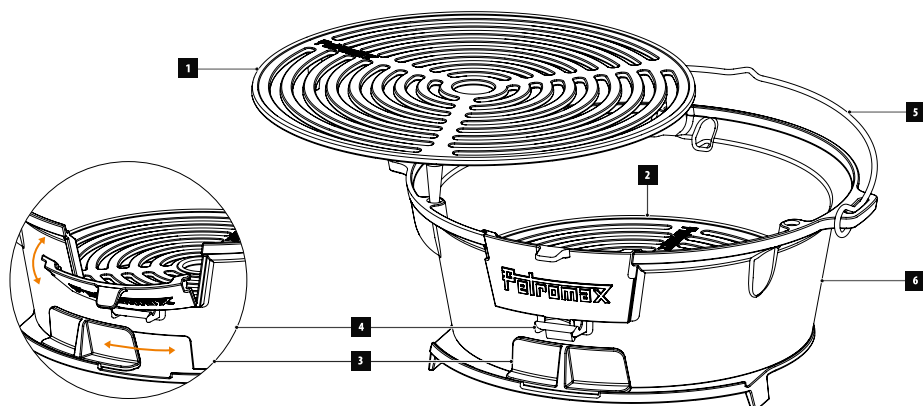
Consignes de sécurité

- N'utilisez le Barbecue en fonte qu'en plein air et jamais dans des espaces fermés. Il existe un **risque d'incendie et d'étouffement** !
- Informez-vous sur les règles de sécurité incendie et respectez-les.
- Posez le Barbecue en fonte de façon à ce qu'il soit stable et tienne bien en place, sur une surface résistante à la chaleur. Pendant l'utilisation, tenez le barbecue à l'écart des matériaux et objets inflammables.
- L'utilisation rend le Barbecue en fonte tg3 brûlant. Ne laissez donc jamais des enfants ou animaux à proximité du barbecue.
- Ne touchez le Barbecue en fonte et ses pièces, comme par ex. le gril ou la régulation de l'arrivée d'air, qu'avec des gants (de barbecue) résistants à la chaleur. Lors de la cuisson ou grillade avec le Barbecue en fonte, portez des vêtements adaptés. Des manches longues et amples prennent facilement feu.
- Pour des raisons de sécurité, n'utilisez en aucun cas des combustibles liquides, tels que de l'essence, de la térébenthine ou de l'alcool, pour allumer ou raviver un feu. Ces substances présentent des risques d'explosion et sont en partie toxiques, voire nocives pour l'environnement. C'est pourquoi nous recommandons d'utiliser des allume-feux et allume-barbecue solides disponibles dans le commerce. Veillez à bien respecter les consignes d'utilisation indiquées pour ces produits.

- Assurez-vous d'avoir à proximité, au cas où, un moyen d'extinction approprié (eau, sable, couverture anti-feu, extincteur).
- Ne bougez pas votre Barbecue en fonte tg3 lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsqu'il est chaud.
- **Attention !** Si vous versez des liquides froids sur le Barbecue en fonte lorsqu'il est chaud, il peut se fendiller ou s'abîmer.
- Laissez bien refroidir le barbecue après utilisation. Ne retirez les cendres qu'une fois qu'elles ont refroidi. Ensuite, débarrassez-vous des cendres en bonne et due forme. Ne jetez jamais de cendres chaudes dans les ordures ménagères !
- N'utilisez jamais de produit vaisselle ou de savon pour nettoyer le Barbecue en fonte et ses pièces.
- Ne laissez pas tomber le barbecue sur une surface dure, car la fonte est un matériau cassant qui peut se fendiller.
- Après utilisation, ne laissez pas le barbecue dehors, car l'air humide ou la pluie peut laisser des traces de rouille sur le Barbecue en fonte.

Contenu de la livraison

1. 1 x Gril (réglable en hauteur)
2. 1 x Grille à charbon
3. 1 x Régulation de l'arrivée d'air
4. 1 x Clapet (pour ajouter des briquettes)
5. 1 x Anse de transport
6. 1 x Corps
7. 1 x Mode d'emploi (non illustré)



Avant la première utilisation

Nettoyez bien le Barbecue en fonte avec de l'eau chaude avant la première grillade et séchez-le bien. Grâce à la surface pré-traitée (culottée), un premier culottage n'est pas nécessaire. Vous pouvez donc utiliser le gril tout de suite. Pour les trois premières cuissons, veuillez utiliser des aliments à forte teneur en graisse, ils servent à former la couche protectrice naturelle (patine). Evitez systématiquement les aliments acides pour les trois premières cuissons.

Faire des grillades et avec le Barbecue en fonte

- Préparez des briquettes pour barbecue ou du charbon dans un foyer et placez-les, dès qu'ils sont suffisamment incandescents, sur la grille à charbon du Barbecue en fonte. Le Barbecue en fonte conserve très bien la chaleur, utilisez pour commencer moins de briquettes que d'habitude. Si la quantité n'est pas suffisante, vous pouvez à tout moment remettre des briquettes à travers le clapet.
- Vous pouvez aussi mettre l'allume-barbecue en dessous de la grille à charbon. Mettez la quantité voulue de briquettes ou de charbon sur la grille à charbon et attendez que ce soit complètement incandescent. **Attention : quand les briquettes ou le charbon brûlent, l'arrivée d'air doit être ouverte.**
- Vous pouvez maintenant installer le gril ou bien poser votre marmite sur la grille à charbon, et commencer la grillade ou la cuisson. Portez dans tous les cas des gants qui résistent à la chaleur.
- Quand vous utilisez une Marmite en fonte, posez encore quelques briquettes sur le couvercle de la marmite.
- Pendant l'utilisation : Le clapet et les pièces qui coulissent restent fermées. Si vous vous rendez compte, pendant la grillade, que vous avez besoin d'encore plus de chaleur, ajoutez quelques briquettes ou du charbon à travers le clapet (idéalement avec une pince à charbon). Après cela, vous pouvez à nouveau ouvrir l'arrivée d'air pendant un petit moment.
- Après l'utilisation, assurez-vous que le charbon ou les briquettes ont complètement refroidi. Ce n'est qu'alors que vous pouvez commencer le nettoyage.

Nettoyage, entretien et stockage

En prenant soin de votre Barbecue en fonte, il pourra être transmis de génération en génération. Pour cela, respectez les règles de base suivantes :

- Enlevez les cendres froides du barbecue en retirant le gril et la grille à charbon et en enlevant les cendres avec une balayette. Si besoin, nettoyez les pièces avec de l'eau chaude, puis séchez-les toujours bien.
- Ne nettoyez les grilles du Barbecue en fonte qu'avec de l'eau chaude et une brosse pour vaisselle disponible dans le commerce et une éponge. N'utilisez jamais de liquide vaisselle ou de savon. Cela peut supprimer la patine. Les grilles du Barbecue en fonte ne conviennent pas pour une utilisation au lave-vaisselle.

- Ne nettoyez pas le Barbecue en fonte ou ses pièces avec de l'eau froide lorsqu'ils sont chauds, car la fonte peut se fendiller ou s'abîmer à cause de la tension que cela créerait.
- Après avoir nettoyé les grilles (et éventuellement d'autres pièces), séchez-les bien. Appliquez une fine couche de graisse sur la fonte afin de l'entretenir de manière optimale. Pour cela, utilisez une huile neutre et résistante aux hautes températures, de la graisse végétale ou la Pâte d'entretien pour fonte et fer forgé Petromax.
- Ne rangez jamais le Barbecue en fonte et ses grilles lorsqu'ils sont humides ou non traités. Vous pouvez bien sûr graisser l'intégralité du barbecue pour l'entretenir.
- Conservez-le ensuite dans un endroit sec.

Culottage

La patine (la couche protectrice de la fonte) doit être renouvelée lorsqu'elle est mise à mal. Il peut par exemple arriver que votre Barbecue en fonte ou certaines de ses pièces commencent à rouiller à certains endroits. Dans ce cas, procédez de la façon suivante :

- Enlevez la rouille avec une brosse métallique. Nettoyez les différentes parties avec de l'eau chaude, du produit vaisselle et une brosse pour vaisselle. Puis séchez bien le tout.
- Graissez toutes les pièces concernées (à l'intérieur et à l'extérieur) avec la Pâte d'entretien pour fonte et fer forgé Petromax, une huile neutre ou de la graisse végétale.
- Enfin, il faut chauffer les pièces dehors à haute température, sur un barbecue pendant 1 à 2 heures, c'est à dire les culotter.

Ce processus de culottage peut aussi, bien sûr, être appliqué à l'intégralité du barbecue, mais aussi à tous les autres produits Petromax en fonte.

Garantie

La durée de garantie est de deux ans à compter de la date d'achat de votre Barbecue en fonte Petromax dans le cadre d'une utilisation adéquate. Si votre Barbecue en fonte Petromax tg3 ne peut pas être utilisé correctement en raison de défauts de fabrication ou de matériel, vous avez droit à une réparation. Contactez alors votre revendeur.

Service

Nous sommes à votre disposition en cas de questions ou de problèmes. Vous pouvez joindre notre service par e-mail : service@petromax.de

Manual de instrucciones

¡Gracias por elegir el brasero-barbacoa tg3 de Petromax! Con tu nuevo brasero-barbacoa de hierro fundido, te beneficiarás doblemente de las propiedades únicas del material: Al asar a la parrilla, el efecto antiadherente natural del hierro fundido juega un papel decisivo, y cuando combinas el brasero-barbacoa con la olla de fundición (horno holandés), la retención del calor hace que se cocine con especial ahorro de energía. Estamos convencidos de que disfrutarás enormemente tu brasero-barbacoa Petromax y esperamos que, con él, cada menú preparado a la parrilla se convierta en una aventura especial.

Notas importantes

Lee detenidamente el presente manual y consérvalo. Presta especial atención a las instrucciones de seguridad. Entrega el manual a cualquier propietario posterior del producto.

Descripción del producto

El brasero-barbacoa tg3 de Petromax está hecho de hierro fundido de alta calidad y se enciende con carbón y briquetas de barbacoa. La parrilla ajustable en altura, la generosa regulación del suministro de aire y el asa de transporte hacen que el brasero-barbacoa no solo convenga como barbacoa, sino también como sistema de cocción perfecto para las ollas de fundición Petromax (hasta el tamaño ft12). Gracias a la superficie pretratada

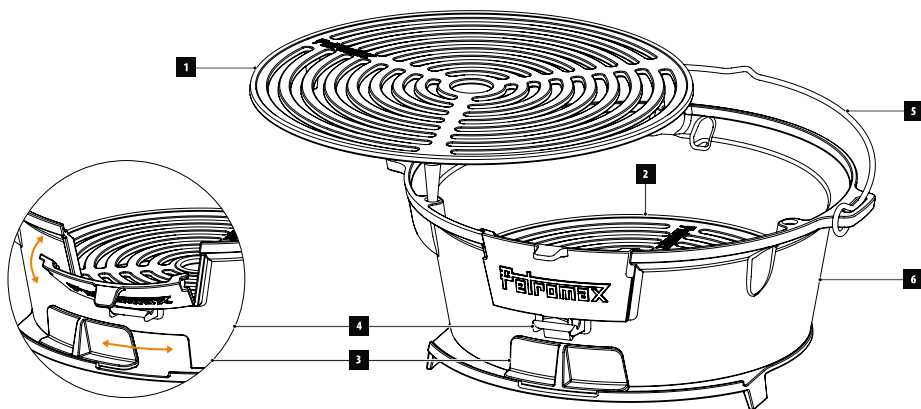
Instrucciones de seguridad

- Utiliza el brasero-barbacoa únicamente en el exterior y bajo ningún concepto en espacios interiores. ¡En estos últimos existe **peligro de incendio y de asfixia!**
- Infórmate sobre las normas de prevención de incendios aplicables en cada caso y cúmplelas.
- Coloca tu brasero-barbacoa de tal modo que quede estable y seguro sobre una superficie ignífuga. Durante su uso, mantén los materiales y objetos inflamables lejos del brasero-barbacoa.
- El brasero-barbacoa tg3 se calienta extremadamente durante su uso. Por eso es importante que en ningún momento dejes que los niños o los animales se acerquen al brasero-barbacoa.
- Utiliza siempre guantes resistentes al calor al manipular el brasero-barbacoa y sus componentes, como, por ejemplo, la parrilla o el regulador de suministro de aire. Lleva ropa adecuada cuando ases o cocines con el brasero-barbacoa. Las mangas largas y anchas prenden fácilmente.
- Por motivos de seguridad, nunca utilices combustibles líquidos, como, por ejemplo, gasolina, aguarrás o alcohol de quemar, para encender o reavivar el fuego. Estas sustancias explotan al prenderse y suelen entrañar riesgos para la salud y ser perjudiciales para el entorno. Por esta razón, recomendamos encenderlo con encendedores sólidos, como los que se comercializan para carbón y barbacoas. Sigue las instrucciones que figuran en el paquete.

- Ten preparado un agente extintor adecuado en caso de emergencia (agua, arena, manta ignífuga o extintor).
- No cambies de sitio el brasero-barbacoa durante su uso o mientras esté caliente.
- **¡Atención!** Si derramas líquidos fríos sobre el brasero-barbacoa de hierro fundido caliente, este puede agrietarse o dañarse.
- Tras su uso, deja que el brasero-barbacoa se enfríe. No retires las cenizas hasta que no se hayan enfriado del todo. A continuación, elimina adecuadamente las cenizas. Nunca tires cenizas calientes a la basura.
- No utilices nunca detergente o jabón para limpiar el brasero-barbacoa y las piezas que lo integran.
- No dejes caer tu brasero-barbacoa sobre una superficie dura, ya que el hierro fundido es un material quebradizo y puede agrietarse.
- No dejes el brasero-barbacoa al aire libre después de usarlo, ya que el aire húmedo y la lluvia pueden provocar la oxidación del brasero-barbacoa de hierro fundido.

Volumen de suministro y descripción de las piezas

- 1 x parrilla de barbacoa (regulable en altura)
- 1 x rejilla para carbón
- 1 x regulador de suministro de aire
- 1 x puerta abatible (para reponer briquetas)
- 1 x asa de transporte
- 1 x cuerpo
- 1 x manual de instrucciones (no representado)



Antes del primer uso

Antes del primer uso, limpia tu brasero-barbacoa a fondo con agua caliente y sécalo bien. Gracias a la superficie pretratada (acabado sazonado), no se precisa curado inicial. Por lo tanto, puedes utilizar el brasero-barbacoa inmediatamente. Utiliza alimentos grasos las tres primeras veces que cocines con el brasero-barbacoa, ya que ayudan a crear la capa protectora natural (pátina). Evita los alimentos ácidos.

Asar y cocinar con el brasero-barbacoa.

- Prepara las briquetas para barbacoa o el carbón vegetal en una chimenea de encendido y colócalas en la rejilla para el carbón del brasero-barbacoa en cuanto estén lo suficientemente encendidas. Como el brasero-barbacoa tg3 almacena muy bien el calor, necesitas al principio menos briquetas de lo habitual. Si la cantidad de briquetas colocadas resulta insuficiente, siempre podrás añadir más briquetas a través de la puerta abatible.
- También puedes poner el encendedor de barbacoas debajo de la rejilla para el carbón. Coloca el número deseado de briquetas o carbón vegetal sobre la rejilla para el carbón y espera hasta que se hayan encendido. **Advertencia: Deja el suministro de aire abierto.**
- Ahora puedes poner la parrilla de asar o bien colocar tu olla de fundición en el lecho de carbón y empezar a asar o cocinar. No te olvides de usar guantes resistentes al calor.
- Cuando vayas a utilizar una olla de fundición, coloca algunas briquetas más sobre la tapa, en función de la receta.
- Durante el uso del brasero-barbacoa: La puerta abatible y el elemento deslizante para el regulador de suministro de aire permanecen cerrados. Si al cocinar con el brasero-barbacoa ves que necesitas más calor, añade algunas briquetas o carbón a través de la puerta abatible (a ser posible con una pinza para carbón). Ahora puedes volver a abrir el suministro de aire durante un tiempo.
- Tras su uso, asegúrate de que los restos de carbón o briquetas se hayan enfriado completamente. Es entonces cuando puedes empezar a limpiarlo.

Limpieza, cuidado y almacenamiento

Si cuidas bien tu brasero-barbacoa, durará generaciones. Para ello, debes seguir algunas reglas básicas importantes:

- Retira la ceniza fría del brasero-barbacoa sacando la parrilla y la rejilla de carbón y eliminando la ceniza con un cepillo de mano. Si fuera necesario, limpia cada una de las piezas con agua caliente y luego sécalas siempre bien.
- Limpia las rejillas del brasero-barbacoa únicamente con agua caliente y un cepillo o esponja para lavar los platos. No utilices bajo ningún concepto detergente líquido o jabón. Esto puede destruir la pátina. Las rejillas del brasero-barbacoa no son aptas para el lavavajillas.

- No limpies el brasero-barbacoa de hierro fundido o sus componentes con agua fría mientras esté caliente, ya que el hierro fundido podría agrietarse o sufrir algún otro daño por la tensión resultante.
- Después de limpiar las rejillas (y cualquier otra pieza), sécalas bien. Aplica una fina capa de grasa sobre el hierro fundido para un cuidado óptimo. Utiliza un aceite neutro resistente a altas temperaturas, grasa vegetal o la crema de mantenimiento Petromax para hierro fundido y forjado.
- Nunca guardes el brasero-barbacoa de hierro fundido y sus rejillas aún estando húmedas y sin tratar. Por supuesto, puedes engrasar el brasero-barbacoa para su mantenimiento.
- A continuación, almacena el brasero-barbacoa en un lugar seco.

Procedimiento de curado

La pátina (la capa protectora del hierro fundido) debe restaurarse si está dañada. De lo contrario, puede ocurrir que tu brasero-barbacoa de hierro fundido o algunas de sus piezas se oxiden en algún punto. En tal caso, deberás proceder de la siguiente manera:

- Elimina el óxido con un cepillo de alambre. Limpia las piezas con agua caliente, un lavavajillas y un cepillo para vajilla. A continuación, seca bien todas las piezas.
- Engrasa todas las partes afectadas (por dentro y por fuera) con la crema de mantenimiento Petromax para hierro fundido y forjado, un aceite neutro o grasa vegetal.
- Por último, las piezas deben calentarse a alta temperatura –esto es, curarse– durante 1 o 2 horas en una barbacoa al aire libre.

Lógicamente, este proceso de curado también puede llevarse a cabo con el brasero-barbacoa tg3 completo, así como con todos los demás productos de hierro fundido de Petromax

Garantía

Utilizado correctamente, tu brasero-barbacoa de Petromax tiene una garantía de dos años a partir de la fecha de compra. Si no pudieras utilizar tu brasero-barbacoa tg3 de Petromax adecuadamente debido a daños en el material o defectos de fabricación, tienes derecho a que se repare. A tal fin, te rogamos ponerte en contacto con tu distribuidor.

Atención al cliente

Estaremos encantados de ayudarte si tienes cualquier pregunta o problema. Puedes ponerte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente por correo electrónico en: service@petromax.de



Petromax GmbH

Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg
Deutschland

☎ +49 (0) 391-556 846 00

✉ 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, 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.

ES

Derechos de autor © Petromax GmbH. Todos los derechos reservados.

Petromax y la marca del dragón son marcas registradas. No está permitida la reproducción, el procesamiento, el duplicado o la distribución parcial o íntegra del presente manual sin permiso previo por escrito.