



Petromax

wf-tx

DE

Wende-Waffeleisen
Gebrauchsanleitung

EN

Rotating Waffle Iron
User Manual

FR

Appareil à gaufres rotatif
Mode d'emploi

ES

Gofrera giratoria
Manual de instrucciones

Gebrauchsanleitung für das Petromax Wende-Waffeleisen

Vielen Dank, dass du dich für das Petromax Wende-Waffeleisen entschieden hast. In der Backform mit Wendefunktion kannst du, vor allem auf dem Petromax Atago, im Handumdrehen frische Waffeln und mehr direkt über dem Feuer zubereiten. Du profitierst dabei von der besonderen Wärmespeicherung und -leitfähigkeit des Petromax Gusseisens. Wir sind überzeugt, dass du viel Freude mit deinem Wende-Waffeleisen haben wirst und dass es dir zu abwechslungsreichen Kochabenteuern verhilft.

Wichtige Hinweise

Lies dir die folgende Anleitung vor dem ersten Gebrauch deines Petromax Wende-Waffeleisens aufmerksam durch. Beachte insbesondere die Sicherheitshinweise. Bewahre diese Anleitung für spätere Nachschlagezwecke auf und übergib sie an einen möglichen Nachbesitzer.

Produktbeschreibung

Optimal für deinen Petromax Atago: Das Wende-Waffeleisen mit Auflagegestell wird anstelle des Grillrostes passgenau auf dem oberen Rand aufgelegt. So gelingen dir schnell und einfach klassische Herzwaffeln und dampfende Teigspeisen über Feuer oder Glut. Kippsicher und rutschfest liegt dein Eisen im Gestell und während des Backens auf dem Atago und kann einhändig um 180° gedreht werden. Dabei hält der praktische Verschlussmechanismus beide Gushälften automatisch zusammen, sodass sie sich beim Wenden nicht versehentlich öffnen. Die Griffe aus naturbelassenem Holz sorgen für ausreichenden Abstand zur Hitzequelle sowie für festen Halt. Auf der Außenseite mit Drachenlogo kannst du zusätzlich Teigfladen oder dünne Pfannenkuchen mit Motiv ausbacken.

Sicherheitshinweise

- **Achtung Verbrennungsgefahr!** Das Wende-Waffeleisen und das Auflagegestell 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 des heißen Waffeleisens sowie des Atagos bzw. der Feuerstelle oder dem Grill aufhalten.
- Öffne dein Wende-Waffeleisen nur, wenn die Schriftzugseite mit der Artikelbezeichnung wf-tx nach oben zeigt (rundes Drachenlogo zeigt dann folglich nach unten).
- Schütte niemals kalte Flüssigkeiten (etwa Wasser) auf das heiße Waffeleisen, da hierdurch das Gusseisen reißen oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Beuge dich nie von oben über dein Petromax Wende-Waffeleisen, sobald es in Benutzung ist.
- Bei Speisen, die während des Garprozesses viel Fett verlieren, können durch das Heruntertropfen auf die Hitzequelle Stichflammen ausgelöst werden. Hierbei besteht akute **Verbrennungsgefahr!**
- Wenn das Waffeleisen heiß ist, lege es nur auf hitzebeständigen Oberflächen ab.

- Verwende niemals Spülmittel oder Seife zum Reinigen des Waffeleisens, da dies die Patina (Schutzschicht deines Waffeleisens) beschädigt.
- Lass dein Wende-Waffeleisen nicht fallen, da Gusseisen ein sprödes Material ist, das reißen kann.
- Transportiere dein Petromax Wende-Waffeleisen nur im geschlossenen Zustand.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinige dein Wende-Waffeleisen gründlich mit heißem Wasser und trockne es anschließend gut ab. Dank der vorbehandelten Oberfläche (seasoned finish) kannst du das robuste Petromax Wende-Waffeleisen 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 deines Wende-Waffeleisens empfehlen wir die Petromax Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen.

Reinigung, Pflege und Lagerung

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

- Lass dein Wende-Waffeleisen nach der Benutzung stets vollständig auskühlen und reinige es anschließend mit warmem Wasser.
- Verwende keinesfalls Spülmittel oder Seife zum Reinigen deines Wende-Waffeleisens, denn hierdurch kann die wertvolle Patina beschädigt oder zerstört werden.
- Verwende eine handelsübliche Geschirrspülbürste oder einen Haushaltsschwamm (keinen Metallschwamm!), um das Wende-Waffeleisen zu reinigen. Bei hartnäckigen oder eingebrannten Essensrückständen empfehlen wir den Petromax Ringreiniger für Guss- und Schmiedeeisen, welcher der Patina deines Wende-Waffeleisens auch bei kräftigem Scheuern nicht schadet.
- Das Wende-Waffeleisen ist nicht für den Geschirrspüler geeignet.
- Reinige dein Wende-Waffeleisen nicht in heißem Zustand mit kaltem Wasser. Durch die entstehenden Spannungen kann das Gusseisen reißen oder anderweitig beschädigt werden.
- Falls nach dem Backen Teigreste in den Fugen deines Waffeleisens zurückbleiben, nutze zum Entfernen am besten eine klassische Spülbürste und klares Wasser.
- Trockne das Wende-Waffeleisen immer gründlich ab und trage anschließend eine dünne Schicht Petromax Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen auf, bevor du es verstaust. Alternativ kannst du auch ein neutrales Speiseöl oder Pflanzenfett zur Pflege verwenden. Verwende kein Olivenöl, da es nicht so hoch erhitzt werden kann wie andere Fette.
- Lass dein Wende-Waffeleisen nach dem Reinigen noch etwas offen liegen, damit auch die Ritzen und Kanten restlos trocknen können.

- Lagere dein Wende-Waffeleisen anschließend an einem trockenen Ort. Mit einem Stück Pappe, festem Papier oder Holz zwischen den beiden Gusshälften sorgst du für eine zusätzliche Belüftung.
- Lagere dein Wende-Waffeleisen niemals in feuchtem Zustand und / oder unbehandelt.

Hinweise zum erneuten Einbrennen

Ist die Patina beschädigt, beginnt dein Wende-Waffeleisen zu rosten und muss neu eingebrannt werden. Hierbei solltest du wie folgt vorgehen:

- Entferne den Rost gründlich mit einer Drahtbürste. Reinige das Wende-Waffeleisen mit warmem Wasser, einem Spülmittel und einer Geschirrspülbürste. Trockne es anschließend gut ab.
- Fette die gesamte Oberfläche der Gusshälften von innen und außen mit der Petromax Pflegepaste, einem neutralen Öl oder Pflanzenfett ein. Verwende kein Olivenöl oder andere Fette mit einem niedrigen Rauchpunkt, da diese zu schnell verbrennen.
- Lege dein Wende-Waffeleisen anschließend aufgeklappt z. B. in einen vorgeheizten Kugelgrill bei einer Temperatur von ca. 180 °C. Hierbei sollten die Holzgriffe unbedingt aus dem Grill herauschauen und somit nicht der direkten Hitze des Feuers ausgesetzt sein. Lass das Wende-Waffeleisen ca. 1 bis 2 Stunden einbrennen und danach bei leicht geöffnetem Grill langsam abkühlen. Trage anschließend erneut eine dünne Schicht Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen oder ein neutrales, hochoverhitzbares Öl von innen und außen auf dein Wende-Waffeleisen auf. Nun ist dein Eisen wieder einsatzbereit. Wenn du alternative Hitzequellen zum Einbrennen verwendest, beachte unbedingt die Sicherheitshinweise.

Verwendung mit dem Petromax Atago

Der Petromax Atago ist aufgrund des passgenauen Auflagegestells die ideale Draußen-Kochstelle für das Wende-Waffeleisen. Dabei wird das Auflagegestell einfach auf den oberen Rand des Atago auf- und das Waffeleisen anschließend darin eingelegt. Der Grillrost des Atago wird dabei nicht benötigt. Ist das Eisen gut vorgeheizt und gefettet, kannst du deinen Teig einfüllen und die Waffeln mithilfe der praktischen Wendefunktion schnell und einfach beidseitig ausbacken.

Als Brennmaterial für den Atago eignen sich sowohl Feuerholz als auch hochwertige Grillbriketts. Grillbriketts sind jedoch einfacher in der Benutzung, haben immer eine ähnliche Größe und die Glut erzeugt langanhaltend Hitze. So kannst du die Temperatur besser regulieren. Zu Beginn ist es besser mit weniger Briketts zu starten und nach und nach die für dich passende Menge zu ermitteln. Bei der Verwendung von Feuerholz musst du mehr ausprobieren: Jede Holzart brennt unterschiedlich, erzeugt eine andere Glut. Beachte zudem, dass deine Waffeln durch direktes Backen in lodernden Flammen außen bereits zu dunkel und innen noch nicht völlig gar sein könnten. Hier gilt es z. B. kleine Flammen und Glut zu nutzen. Oftmals reicht es aus, das Eisen im Feuer vorzuheizen und ausschließlich diese gespeicherte Hitze zum Ausbacken des Teiges zu verwenden.

Verwendung mit anderen Hitzequellen

Das Petromax Wende-Waffeleisen eignet sich dank der praktischen Wendefunktion hervorragend, um darin knusprige Waffeln und weitere Speisen direkt auf dem Petromax Atago zuzubereiten. Bei der Verwendung des Wende-Waffeleisens mit Auflagegestell auf einer anderen Hitzequelle musst du bedenken, dass ausreichend Abstand nach unten gegeben ist (mind. dem Radius des Eisens entsprechend). Ansonsten ist ein Wenden des Waffeleisens auf dem Gestell nicht möglich. Eine Verwendung des Wende-Waffeleisens auf anderen Hitzequellen ohne das dazugehörige Auflagegestell ist aufgrund des hohen Eigengewichtes nicht zu empfehlen. Zur Verwendung am Lagerfeuer oder auf dem Grill ist daher alternativ das Petromax Waffeleisen für belgische Waffeln, erhältlich jeweils mit langem oder kurzem Griff, geeignet. Falls du dein Wende-Waffeleisen dennoch ohne Auflagegestell und Atago verwenden möchtest, dann liegt es beim Backen deiner Speisen unter Umständen sehr schwer in der Hand. Falls du dich beim Halten gerade nicht mit jemandem abwechseln kannst, empfehlen wir dir das Einrichten einer feuerfesten Ablagemöglichkeit auf Sichthöhe.

Hinweise zum Backen und Garen

Wie für alle Petromax Eisen gilt auch für das Wende-Waffeleisen: Vor der Verwendung gut aufheizen! Wende dafür das Waffeleisen mehrmals, sobald das Feuer in deinem Atago entfacht ist oder die Kohlen glühen. Fette dein Wende-Waffeleisen anschließend noch gründlich mit einem hochofentzähbaren Öl oder Pflanzenfett ein, um ein Anhaften der Speisen zu vermeiden. Danach kannst du beispielsweise Waffelteig und Co. einfüllen und losbacken. Bei der Zubereitung von Waffeln im Petromax Wende-Waffeleisen bietet es sich an, den Teig z. B. mit zerlassener Butter etwas fettiger anzurühren als du es bei einem elektrisch betriebenen Waffeleisen tun würdest. Platziere dein Wende-Waffeleisen stets so, dass die Holzgriffe nicht versehentlich Feuer fangen können. Den Zubereitungsmöglichkeiten sind mit deinem Wende-Waffeleisen – neben herzhaften und süßen Waffeln – kaum Grenzen gesetzt.

Gewährleistung

Bei sachgemäßem Gebrauch erhältst du auf dein Petromax Wende-Waffeleisen eine Gewährleistung von zwei Jahren ab Kaufdatum. Dies betrifft nicht die Verschleißteile. Lässt sich dein Wende-Waffeleisen aufgrund von Schäden am Material oder Herstellungsmängeln nicht einwandfrei benutzen, hast du Anspruch auf Nachbesserung. Setze 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 Petromax Rotating Waffle Iron

Thank you for choosing the Petromax Rotating Waffle Iron. Inside the rotating baking pan, you can prepare fresh waffles and more in a trice directly over the fire, particularly on the Petromax Atago. Although, you profit from the special heat storage and conductivity of Petromax Cast Iron. We are convinced that you will be pleased with your Rotating Waffle Iron and that it will let you experience diverse cooking adventures.

Important instructions

Please read this user manual carefully before using your Petromax Rotating Waffle Iron for the first time. Pay special attention to the safety instructions. Keep this user manual for future reference. If the Rotating Waffle Iron is given to another person, he or she should also be given this user manual.

Product description

Optimally suited for your Petromax Atago: The Rotating Waffle Iron with support frame is placed on the top edge instead of the grilling grate. Quick and easy you thus make classic heart-shaped waffles and steaming pastries over fire and embers. On the Atago the Waffle Iron rests non-tilting and solid on the support frame during baking and can be turned with one hand by 180°. The locking mechanism automatically binds together the cast-iron halves so that they cannot open by accident. The natural wooden handles provide for sufficient distance to the heat source as well as for a firm grip. On the outer surface with dragon logo you can also bake branded flatbread or thin pancakes.

Safety instructions

- **Caution! Risk of burns!** The Rotating Waffle Iron and the support frame become very hot when in use. Protect your hands with a heat-resistant cloth, gloves or potholders.
- Always keep an eye on children and animals when they linger near the hot Waffle Iron while in use or the Atago, or rather the fireplace or grill.
- Only open your Rotating Waffle Iron when the writing with reference number wf-tx faces upwards (round dragon logo therefore facing downwards).
- Do not pour any cold liquids (such as water) onto the hot Waffle Iron, for the cast iron can crack or be otherwise damaged.
- Do not lean over your Petromax Rotating Waffle Iron from above as soon as it is in use.
- For food emitting grease during cooking, any dripping onto the heat source might lead to darting flames. **Caution! Acute risk of burns!**
- Only place the Waffle Iron on heat-resistant surfaces when hot.

- Do not use dishwashing detergent or soap to clean your Waffle Iron as this could damage the patina (protection layer of your Waffle Iron).
- Do not drop your Rotating Waffle Iron, as the cast iron can crack or break.
- Only transport your Petromax Rotating Waffle Iron when closed.

Before the first use

Clean your Rotating Waffle Iron thoroughly with hot water and dry well. Thanks to the pre-treated surface (seasoned finish) you can use the robust Petromax Rotating Waffle Iron 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 Rotating Waffle Iron we recommend the Petromax Care Conditioner for Cast and Wrought Iron.

Cleaning, care and storage

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

- Let your Rotating Waffle Iron cool down completely after use and clean with warm water.
- Do not use dishwashing detergent or soap to clean your Rotating Waffle Iron, otherwise the patina could be damaged or destroyed.
- Use a commercially available dishwashing brush or a sponge (no metal sponge!) to clean the Rotating Waffle Iron. 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 of your Dutch Oven even when scrubbing firmly.
- The Rotating Waffle Iron is not suitable to be cleaned in the dishwasher.
- Do not clean your hot Rotating Waffle Iron with cold water. The tensions created might crack or otherwise damage the cast iron.
- To remove possible remnants of batter from the grooves of your Waffle Iron you best use a classic dishwashing brush and clear water.
- Dry the Rotating Waffle Iron well and apply a thin layer of Petromax Care Conditioner for Cast and Wrought Iron before stowing. Alternatively, you can 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 Rotating Waffle Iron open for some time so that joints and edges can dry properly.
- Store your Rotating Waffle Iron 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 your Rotating Waffle Iron when wet and / or untreated.

Instructions for re-seasoning

If the patina has been damaged and your Rotating Waffle Iron starts to rust it must be re-seasoned. Proceed as follows:

- Remove the rust thoroughly with a wire brush. Clean the Rotating Waffle Iron with hot water, dish-washing detergent and a dishwashing brush. Dry well.
- Grease the entire surface of the cast-iron halves inside and out with Petromax Care Conditioner, a neutral oil or vegetable fat. Do not use olive oil or other types of fat with a lower smoke point, for they burn too quickly.
- Open your Rotating Waffle Iron and place for instance in a preheated kettle grill at approximately 180 °C. The wooden handles should always protrude from the grill and thus not come into direct contact with the heat of the fire. Let the Rotating Waffle Iron bake for about 1-2 hours and leave to cool down slowly afterwards with the grill slightly open. Then, once again apply a thin layer of Petromax Care Conditioner for Cast and Wrought Iron or a neutral, high-temperature oil on the inside and outside of your Rotating Waffle Iron. Now your Iron is ready for use again. When you use an alternative heat source for re-seasoning strictly observe the safety instructions.

Use with Petromax Atago

Due to the custom-fit support frame the Petromax Atago is the ideal outdoor cooking place for the Rotating Waffle Iron. The support frame is simply placed on the Atago top edge and the Waffle Iron inserted. The Atago grilling grate is not needed. As soon as the Iron is well preheated and greased you can pour in your batter and simply bake the waffles on both sides by means of the practical rotating function.

As fuel for the Atago firewood as well as high-quality briquettes are suitable. Briquettes are, however, easier to use, always have the same size and the embers produce long lasting heat. That way you can better adjust the temperature. Initially, it is safer to start off with fewer briquettes and little by little determine the appropriate quantity. When using firewood, you need to test some more: Each type of wood burns differently and creates different embers. Also keep in mind that your waffles might brown too much on the outside and not be completely done on the inside when baked directly over blazing flames. At this point for instance use small flames or embers. Often it suffices to preheat the Iron in the fire and exclusively use the stored heat for baking the batter.

Use on other heat sources

Due to the practical rotating function the Petromax Rotating Waffle Iron is perfectly suitable to prepare crunchy waffles and other food on the Petromax Atago. When using the Rotating Waffle Iron with support frame on a different heat source you should bear in mind that enough space below is given (at least the radius of the Iron). Otherwise rotating the Waffle Iron on the support frame is not possible. Using the Rotating Waffle Iron on other heat sources without the corresponding support frame is not advisable due to its high net weight. Thus, for use at campfire or grill we alternatively recommend the Petromax Waffle Iron for Belgian waffles, available with long or short handle. If you still like to use your Rotating Waffle Iron without support frame and Atago, it will possibly become very heavy while baking your food. If you cannot take turns with somebody in holding the Iron, we recommend that you set up a heat-resistant storage area at eye level.

Notes on baking and cooking

What applies to all Petromax Irons is also valid for the Rotating Waffle Iron: Preheat well before use! Rotate the Waffle Iron several times as soon as the fire burns in the Atago or the briquettes glow. Afterwards, grease your Rotating Waffle Iron well with a high-temperature oil or vegetable fat to prevent the food from sticking. You can then add waffle batter and co. and get baking. When making waffles in the Petromax Rotating Waffle Iron it is useful to mix the batter with slightly more grease than you might do for an electric waffle iron, e.g. with melted butter. Always place your Rotating Waffle Iron in such a way that the wooden handles cannot accidentally catch fire. Apart from savoury and sweet waffles there are almost no limits for preparation methods with your Rotating Waffle Iron.

Warranty

In the case of proper use, a warranty period of two years will apply to your Petromax Rotating Waffle Iron from the date of purchase. This does not cover wear parts. If you cannot properly use your Petromax Rotating Waffle 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 gaufres rotatif Petromax

Merci d'avoir choisi l'Appareil à gaufres rotatif Petromax ! Dans le moule rotatif vous pouvez préparer des gaufres fraîches et d'autres plats directement au-dessus du feu – en particulier sur l'Atago Petromax – en un rien de temps, et bénéficier des propriétés de la fonte Petromax : stockage de la chaleur et conductivité thermique. Nous sommes certains que votre Appareil à gaufres rotatif vous procurera beaucoup de plaisir et qu'il vous permettra de vivre des aventures culinaires variées.

Instructions importantes

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation de l'Appareil à gaufres rotatif Petromax. Respectez bien les consignes de sécurité. Conservez bien ce mode d'emploi et remettez-le à un éventuel propriétaire ultérieur.

Description du produit

Le meilleur choix pour votre Atago Petromax : L'Appareil à gaufres rotatif avec support est fait sur mesure et se pose à la place de la grille de cuisson. Vous pouvez ainsi préparer rapidement et facilement des gaufres en forme de cœur et d'autres pâtisseries à faire cuire au-dessus du feu ou de la braise. Votre Appareil à gaufres se pose sur le support sans risquer de glisser ou de basculer et peut être tourné d'une seule main à 180 °C pendant la cuisson sur l'Atago. Le crochet de fermeture maintient ensemble les deux parties du moule en fonte, afin qu'il se n'ouvre pas pendant la rotation. Les poignées, en bois naturel, assurent une bonne distance par rapport à la source de chaleur ainsi qu'une bonne prise en main. Vous pouvez également faire cuire des crêpes minces ou des galettes sur la face extérieure, elles prendront le logo du dragon.

Consignes de sécurité

- **Attention, risque de brûlure !** L'Appareil à gaufres rotatif et le support deviennent très chauds pendant leur utilisation. Protégez vos mains avec un tissu ou des gants résistants à la chaleur ou des maniques de cuisine.
- Surveillez les enfants et les animaux se trouvant à proximité de l'Appareil à gaufres chaud ainsi que l'Atago, le foyer ou le barbecue !
- Veuillez ouvrir l'Appareil à gaufres rotatif uniquement quand la face affichant le lettrage avec la référence wf-tx est tournée vers le haut (le logo du dragon est alors tournée vers le bas).
- Ne versez pas de liquides froids sur l'Appareil à gaufres chaud, car la fonte est un matériau cassant qui peut se fendiller.
- Ne vous penchez jamais au-dessus du Moule à gaufres rotatif quand il est au-dessus du feu.
- Les aliments qui perdent 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 imminent !**

- Lorsque l'Appareil à gaufres rotatif est chaud, ne le placez que sur des surfaces résistantes à la chaleur.
- N'utilisez jamais de liquide vaisselle ni de savon pour nettoyer l'Appareil à gaufres rotatif, car cela abîmerait la patine (couche protectrice de votre Appareil à gaufres).
- Ne laissez pas tomber votre Appareil à gaufres rotatif ; la fonte est un matériau cassant susceptible de se fendre.
- Ne transportez l'Appareil à gaufres rotatif qu'en position fermée.

Avant la première utilisation

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

Nettoyage, entretien et stockage

Si vous suivez bien les instructions d'entretien de l'Appareil à gaufres rotatif, il peut procurer de la joie à plusieurs générations.

- Laissez complètement refroidir votre Appareil à gaufres rotatif après son utilisation et rincez-le ensuite à l'eau chaude. N'utilisez pas de liquide vaisselle ni de savon pour nettoyer l'Appareil à gaufres rotatif, car cela pourrait abîmer ou détruire la patine si précieuse.
- Utilisez une brosse vaisselle traditionnelle ou une éponge (pas de brosse métallique) pour nettoyer votre Appareil à gaufres rotatif.
- En cas de saletés très incrustées nous recommandons la Cotte de mailles pour fonte et fer forgé Petromax qui préserve la précieuse patine.
- L'Appareil à gaufres rotatif ne convient pas au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas votre Appareil à gaufres rotatif à l'eau froide lorsqu'il est encore chaud. La fonte pourrait se fissurer ou être endommagée par la tension que cela créerait. Si, après la cuisson, des résidus de pâte restent dans les joints de votre Appareil à gaufres, utilisez une brosse vaisselle traditionnelle et de l'eau claire pour les enlever.
- Séchez systématiquement l'Appareil à gaufres rotatif et appliquez une fine couche de Pâte d'entretien Petromax pour fonte et fer forgé avant de le 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 votre Appareil à gaufres rotatif après le nettoyage afin d'éliminer l'eau restante sur les joints et les bords.
- Veuillez ranger votre Appareil à gaufres rotatif 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 votre Appareil à gaufres rotatif lorsqu'il est encore humide ou quand il n'a pas encore été graissé.

Consignes pour le culottage

Faites revivre votre Appareil à gaufres rotatif lorsqu'il commence à rouiller. Procédez comme suit :

- Enlevez complètement la rouille avec une brosse métallique.
- Nettoyez ensuite l'Appareil à gaufres rotatif avec de l'eau chaude, du produit vaisselle et une brosse vaisselle. Séchez-le bien.
- Graissez l'ensemble de 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. N'utilisez pas d'huile d'olive, car elle ne résiste pas aux températures très élevées.
- Dépliez ensuite votre Appareil à gaufres et placez-le dans un barbecue sphérique p. ex., à une température d'environ 180° C.
- Veillez à ce que les poignées en bois soient orientées vers l'extérieur du grill et donc ne soient pas en contact direct avec la chaleur.
- Laissez chauffer l'Appareil à gaufres rotatif pendant 1 à 2 heures, puis entrouvrez le grill légèrement et laissez refroidir l'Appareil à gaufres.
- Appliquez une fine couche de Pâte d'entretien Petromax pour fonte et fer forgé sur toute la surface, l'intérieur et l'extérieur de votre Appareil à gaufres rotatif ou une huile neutre, qui résiste aux températures très élevées.
- Votre Appareil à gaufres rotatif est de nouveau prêt à l'emploi. Si vous utilisez d'autres sources de chaleur pour le culottage, veuillez respecter notamment les consignes de sécurité.

Utilisation sur l'Atago Petromax

Grâce au support conçu sur mesure, l'Atago devient une zone de cuisine de plein air idéale pour l'Appareil à gaufres rotatif. Le support devra être placé sur le bord supérieur de l'Atago avant d'y insérer l'Appareil à gaufres. La grille de cuisson de l'Atago n'est pas nécessaire. Dès que l'Appareil à gaufres est bien chaud et l'intérieur bien graissé, vous pouvez verser la pâte et faire cuire les gaufres des deux côtés à l'aide de la fonction de rotation.

Le bois de chauffage et les bûchettes de haute qualité sont adaptés comme combustible pour l'Atago. Cependant, les bûchettes sont plus faciles à utiliser car elles sont toujours de la même taille et les braises produisent de la chaleur pendant une longue durée, ce qui vous permet de mieux ajuster la température. Commencez au début avec moins de bûchettes et déterminez la quantité qui vous convient en ajoutant des bûchettes au fur et à mesure. Si vous utilisez du bois de chauffage, nous vous conseillons de faire des essais : Chaque type de bois brûle différemment et crée une braise spécifique. Notez également que les gaufres pourraient être trop foncées à l'extérieur mais ne pas être complètement cuites à l'intérieur en cas de cuisson directe dans le feu brûlant. Dans ce cas il est recommandé d'utiliser des flammes plus petites et moins de braises. Le plus souvent, il suffit de faire préchauffer l'Appareil à gaufres directement dans le feu et de n'utiliser que la chaleur emmagasinée pour faire cuire la pâte.

Utilisation sur d'autres sources de chaleur

Grâce à sa fonction rotative, l'Appareil à gaufres rotatif Petromax est parfaitement adapté pour faire cuire des gaufres croustillantes et d'autres plats au-dessus de l'Atago Petromax. Pour une utilisation de l'Appareil à gaufres rotatif avec support sur une autre source de chaleur que l'Atago, veuillez respecter une distance suffisante par rapport au sol (au moins le rayon correspondant à l'Appareil à gaufres) sans quoi la rotation de l'Appareil à gaufres ne sera pas possible. En raison de son poids important nous déconseillons d'utiliser l'Appareil à gaufres rotatif sans le support associé sur d'autres sources de chaleur. Pour faire cuire des gaufres autour d'un feu de camp ou sur le barbecue, le Moule à gaufres Petromax est une autre alternative, parfaitement appropriée. Il existe en deux versions : avec un manche long ou court. Si vous choisissez malgré tout d'utiliser votre Appareil à gaufres rotatif sans le support et sans l'Atago, la manipulation pendant la cuisson sera plus délicate. Si vous ne pouvez pas alterner avec une autre personne pour maintenir l'Appareil à gaufres, nous vous recommandons d'établir une zone de dépose résistante au feu à hauteur des yeux.

Conseils pour la cuisson

Comme pour tous les autres produits en fonte Petromax, la même règle s'applique ici aussi : Chauffez bien l'Appareil rotatif avant son utilisation ! Tournez l'Appareil à gaufres rotatif plusieurs fois, lorsque le feu est allumé dans votre Atago ou quand les braises sont incandescentes. Graissez votre Appareil à gaufres rotatif soigneusement avec une huile qui résiste aux températures très élevées ou de la graisse neutre pour éviter aux aliments de rester attachés. Vous pouvez ensuite verser la pâte et c'est parti ! Lorsque vous préparez des gaufres dans l'Appareil à gaufres rotatif Petromax, nous vous recommandons de préparer une pâte plus grasse qu'avec un gaufrier électrique, p. ex. avec du beurre fondu. Placez toujours votre Appareil à gaufres rotatif de façon à ce que les poignées en bois ne puissent pas s'enflammer accidentellement. En plus des gaufres sucrées et salées, votre Appareil à gaufres rotatif vous offre des possibilités de préparation quasiment illimitées.

Garantie

Avec une utilisation adéquate, votre Appareil à gaufres rotatif Petromax est garanti pendant deux ans à compter de la date d'achat. Si votre Appareil à gaufres rotatif 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

Manual de uso para la gofrera giratoria Petromax

¡Gracias por elegir la gofrera giratoria Petromax! En este molde con función giratoria podrás preparar ricos gofres y mucho más directamente sobre el fuego, especialmente el de la barbacoa Petromax Atago. Aprovecha las excelentes propiedades de acumulación y conductividad térmica del hierro fundido Petromax. Estamos convencidos de que disfrutarás enormemente con tu gofrera giratoria y de que será un gran complemento en tus aventuras culinarias.

Notas importantes

Lee atentamente las siguientes instrucciones antes de usar tu gofrera giratoria Petromax por primera vez. Presta especial atención a las instrucciones de seguridad. Guarda el presente manual para posteriores consultas y entrégaselo a cualquier propietario posterior del producto.

Descripción del producto

El complemento óptimo para tu barbacoa Petromax Atago: la gofrera giratoria con soporte se acopla perfectamente al borde superior de la barbacoa, sustituyendo a la rejilla. Ya sea sobre fuego o sobre brasas, podrás preparar de forma rápida y sencilla los clásicos gofres con forma de corazón y otras humeantes especialidades a base de masa. Gracias al soporte, la gofrera se apoya sin riesgo de deslizamientos o vuelcos y puede girarse 180 ° con una sola mano sin retirarse de la barbacoa Atago. El práctico mecanismo de cierre mantiene juntas las dos mitades de la gofrera para que no se abran accidentalmente al girarlas. Los mangos de madera auténtica brindan a la vez una sujeción segura y distancia suficiente de la fuente de calor. Además, puedes hornear tortas o panqueques decorados sobre la cara exterior con el logotipo del dragón.

Instrucciones de seguridad

- **Atención: ¡Peligro de quemaduras!** La gofrera giratoria y el soporte se calientan mucho durante su uso. Protégete las manos con un paño resistente al calor, guantes ignífugos o manoplas de cocina.
- Durante el uso, vigila permanentemente a los niños y animales que se encuentren cerca de la gofrera y de la barbacoa Atago cuando estas estén calientes, así como de la fogata o barbacoa.
- Abre la gofrera giratoria solo cuando la cara con el nombre de la marca y la denominación de artículo “wf-tx” mire hacia arriba (y, por tanto, el logotipo circular del dragón mire hacia abajo).
- Nunca viertas líquidos fríos (por ejemplo, agua) sobre la gofrera cuando esté caliente, ya que se puede agrietar o dañar el hierro fundido.
- Nunca te inclines sobre tu gofrera giratoria Petromax durante su uso.
- Los alimentos que pierden mucha grasa durante la cocción pueden gotear sobre la fuente de calor y provocar llamaradas. ¡Esto entraña un grave **peligro de quemaduras!**
- Cuando la gofrera esté caliente, deposítala siempre sobre superficies resistentes al calor.

- Nunca utilices lavavajillas o jabón para limpiar la gofrera, ya que puede dañarse la pátina (la capa protectora de tu gofrera).
- No dejes caer tu gofrera giratoria, ya que el hierro fundido es un material quebradizo y puede agrietarse.
- Transporta tu gofrera giratoria Petromax siempre cerrada.

Antes del primer uso

Limpia tu gofrera giratoria a fondo con agua caliente y sécala bien. Gracias a su superficie pretratada (acabado «seasoned finish»), puedes utilizar la robusta gofrera giratoria Petromax directamente después de limpiarla, sin necesidad de curarla previamente. No utilices lavavajillas para limpiarla, pues dañará la valiosa pátina. Para el mantenimiento de tu gofrera giratoria, recomendamos la crema de mantenimiento Petromax para hierro fundido y forjado.

Instrucciones de limpieza, cuidado y almacenamiento

Si cuidas correctamente tu plancha-brasero Petromax, durará generaciones. Para ello, debes seguir algunas reglas básicas importantes:

- Deja siempre que tu gofrera giratoria se enfríe completamente tras cada uso y luego lávala bien con agua caliente.
- No utilices en ningún caso lavavajillas o jabón para limpiar tu gofrera giratoria, ya que puede dañarse o destruirse la valiosa pátina.
- Utiliza un cepillo o una esponja para vajilla convencionales (¡nunca una esponja metálica!) para limpiar la gofrera giratoria. Para restos de comida resistentes o incrustados, recomendamos el limpiador de anillos Petromax para hierro fundido y forjado, ya que este no daña la pátina de tu gofrera giratoria aun frotando con fuerza.
- La gofrera giratoria no es apta para el lavaplatos.
- No limpies tu gofrera giratoria con agua fría si todavía está caliente. Las tensiones resultantes pueden provocar grietas u otros daños en el hierro fundido.
- Si tras hornear se quedan restos de masa en las ranuras de tu gofrera, lo mejor es que utilices un cepillo para vajilla clásico y agua limpia para retirarlos.
- Seca siempre a fondo la gofrera giratoria y aplícale una fina capa de crema de mantenimiento Petromax para hierro fundido y forjado antes de guardarla. Para este mantenimiento, también puedes utilizar un aceite de cocina o una grasa vegetal neutros. No utilices aceite de oliva, ya que este tipo de aceite no puede calentarse tanto como otras grasas.
- Tras limpiarla, deja tu gofrera giratoria abierta durante un rato, para que también se sequen completamente los cantos y ranuras.

- A continuación, almacena tu gofrera giratoria en un lugar seco. Se consigue una mayor aireación con un trozo de cartón, papel grueso o madera colocado entre las dos mitades de la gofrera.
- No guardes nunca la gofrera giratoria estando aún húmeda y/o sin tratar.

Instrucciones para el curado posterior

Si se daña la pátina, tu gofrera giratoria empezará a oxidarse y deberá someterse nuevamente al proceso de curado. Para ello, procede de la siguiente manera:

- Elimina todos los restos de óxido con un cepillo de alambre. Limpia tu gofrera giratoria con agua caliente, un lavavajillas y un cepillo para vajilla. A continuación, sécala bien.
- Engrasa toda la superficie de las mitades del molde por dentro y por fuera con crema de mantenimiento Petromax, un aceite neutro o una grasa vegetal. No utilices aceite de oliva u otra grasa con un punto de humeo bajo, ya que estos se queman rápidamente.
- A continuación, coloca tu gofrera giratoria abierta, por ejemplo, en una barbacoa esférica precalentada a una temperatura de aproximadamente 180 °C. Los mangos de madera deben quedar siempre por fuera de la barbacoa, de modo que no se expongan al calor directo del fuego. Cura la gofrera giratoria durante 1-2 horas y luego deja que se enfríe lentamente con la barbacoa ligeramente abierta. Seguidamente, vuelve a aplicar una fina capa de crema de mantenimiento Petromax para hierro fundido y forjado o un aceite neutro apto para altas temperaturas por dentro y por fuera de la gofrera giratoria. Tu gofrera estará ahora lista para su uso. Si utilizas otras fuentes de calor para el curado, sigue siempre las instrucciones de seguridad.

Utilización con la barbacoa Petromax Atago

Gracias al soporte especial, la barbacoa Petromax Atago es la fuente de calor perfecta para usar la gofrera giratoria al aire libre. Tan solo hay que colocar el soporte sobre el borde superior de la Atago y, a continuación, la gofrera sobre el soporte. No es necesaria la rejilla de la Atago. Una vez la gofrera esté bien precalentada y engrasada, puedes rellenarla con tu masa y hornear tus gofres por ambos lados de forma sencilla y rápida gracias a la práctica función giratoria.

Como combustible para la Atago, puede utilizarse tanto leña como briquetas de barbacoa de alta calidad. No obstante, las briquetas de barbacoa son más fáciles de utilizar, presentan siempre un tamaño similar y sus brasas calientan durante largo rato. Esto te permite regular mejor la temperatura. Es mejor comenzar con pocas briquetas y hallar poco a poco la cantidad adecuada para ti. Si utilizas leña, deberás hacer más ensayos: cada tipo de leña arde distinto y produce unas brasas diferentes. Ten en cuenta además que, si horneas directamente sobre llamas muy vivas, tus gofres pueden quemarse demasiado por fuera sin haberse cocido totalmente por dentro. Para evitar esto, es aconsejable, por ejemplo, utilizar llamas y brasas pequeñas. A menudo basta con precalentar la gofrera en el fuego y hornear la masa utilizando únicamente el calor acumulado.

Utilización con otras fuentes de calor

Das Petromax Wende-Waffeleisen eignet sich dank der praktischen Wendefunktion hervorragend, Gracias a su práctica función giratoria, la gofrera giratoria Petromax es ideal para preparar crujientes gofres y otras especialidades directamente sobre la barbacoa Petromax Atago. Si utilizas la gofrera giratoria con el soporte sobre una fuente de calor diferente, debes asegurarte de que hacia abajo haya suficiente espacio (como mínimo equivalente al radio de la gofrera). De lo contrario, la gofrera no podrá girar sobre el soporte. Debido al elevado peso de la gofrera giratoria, no es recomendable utilizarla sobre otras fuentes de calor sin el soporte adecuado. Por esta razón, para hornear sobre una fogata o una barbacoa estándar se recomienda, como alternativa, la gofrera para gofres belgas Petromax, disponible con mango largo o corto. Si, a pesar de todo, deseas utilizar la gofrera giratoria sin el soporte ni la Atago, ten en cuenta que esta te puede pesar mucho durante el horneado. En caso de que no tengas a otra persona con quien turnarte para sostener la gofrera, te aconsejamos que habilites una superficie ignífuga a una altura de visión óptima donde colocarla.

Instrucciones de uso y mantenimiento

Como todos los moldes de Petromax, la gofrera giratoria también debe precalentarse bien antes de su uso. Para ello, gira varias veces la gofrera una vez se encienda el fuego de tu Atago o estén listas las piezas de carbón. A continuación, engrasa a fondo tu gofrera giratoria con un aceite o grasa vegetal aptos para altas temperaturas para evitar que los alimentos se adhieran. Una vez hecho esto, puedes rellenar la gofrera con masa de gofre u otra similar y empezar a hornear. Cuando se preparan gofres en la gofrera giratoria Petromax, conviene usar una masa algo más grasienta –añadiendo, por ejemplo, mantequilla derretida– que la que usarías con una gofrera eléctrica. Coloca tu gofrera giratoria siempre de tal modo que los mangos de madera no puedan prender fuego accidentalmente. Además de los sustanciosos y dulces gofres, las posibilidades de tu gofrera giratoria apenas conocen límites.

Garantía

Bei sachgemäßem Gebrauch erhältst du auf dein Petromax Wende-Waffeleisen eine Gewährleistung Utilizada correctamente, tu gofrera giratoria Petromax tiene una garantía de dos años a partir de la fecha de compra. Esto no es aplicable a las piezas de desgaste. Si no pudieras utilizar tu gofrera giratoria 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) 391-5568 46 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.