



Petromax

DE

Pflegeanleitung für

Petromax Schmiedeeisen und Stahl

EN

Translation of the original care instructions of

Wrought iron and steel

+

FR

FI

DA

IT

NL

NO

PL

SV

ES

CS

Pflegeanleitung für Petromax Schmiedeeisen und Stahl	4
Translation of the original care instructions of wrought iron and steel	13
Traduction des instructions d'entretien originales du fer forgé et de l'acier	21
Oversættelse af de originale plejeanvisninger for smedejern og stål	30
Käännös takorautaa ja terästä koskevista alkuperäisistä hoito-ohjeista	39
Traduzione delle istruzioni originali per la cura del ferro battuto e dell'acciaio	48
Vertaling van de originele onderhoudsinstructies voor smeedijzer en staal	57
Oversettelse av de originale vedlikeholdsinstruksjonene for smijern og stål	66
Tłumaczenie oryginalnych instrukcji pielęgnacji kutego żelaza i stali	74
Översättning av de ursprungliga skötsel­anvisningarna för smidesjärn och stål	83
Traducción de las instrucciones originales para el cuidado del hierro forjado y el acero	92
Překlad původního návodu k péči o kované železo a ocel	101



EN: Your language is not available? Use this QR code to get more information. **BG:** Вашият език не е достъпен? Използвайте този QR код, за да получите повече информация. **ZH:** 您的语言不通用?使用此二维码获取更多信息。 **EL:** Η γλώσσα σας δεν είναι διαθέσιμη; Χρησιμοποιήστε αυτόν τον κωδικό QR για να λάβετε περισσότερες πληροφορίες. **ID:** Bahasa Anda tidak tersedia? Gunakan kode QR ini untuk mendapatkan informasi lebih lanjut. **JA:** あなたの言語が利用できませんか?このQRコードで詳細をご確認ください。 **KO:** 귀하의 언어를 사용할 수 없나요? 이 QR 코드를 사용하여 자세한 정보를 확인하세요. **LV:** Jūsu valoda nav pieejama? Izmantojiet šo QR kodu, lai iegūtu vairāk informācijas. **LT:** Jūsų kalbos nėra? Norėdami gauti daugiau informacijos, naudokite šį QR kodą. **PT:** A sua língua não está disponível? Utilize este código QR para obter mais informações. **RO:** Limba dvs. nu este disponibilă? Utilizați acest cod QR pentru a obține mai multe informații. **SK:** Váš jazyk nie je k dispozícii? Použite tento QR kód na získanie ďalších informácií. **SL:** Vaš jezik ni na voljo? Za več informacij uporabite to kodo QR. **TR:** Diliniz mevcut değil mi? Daha fazla bilgi almak için bu QR kodunu kullanın. **UK:** Ваша мова недоступна? Скористайтесь цим QR-кодом, щоб отримати більше інформації. **HU:** Az Ön nyelve nem elérhető? Használja ezt a QR-kódot további információkért.

Pflegeanleitung für Petromax Schmiedeeisen und Stahl

1 Informationen zu dieser Anleitung

Lies die Gebrauchsanleitung vollständig durch, bevor du das Petromax-Produkt verwendest. Die Gebrauchsanleitung bildet die Grundlage für den sicherheitsgerechten Umgang. Unsachgemäße Verwendung kann zu Personen- und Sachschäden führen. Die Gebrauchsanleitung muss grundsätzlich auch bei Weiterverkauf mitgegeben werden! Bewahre daher alle Unterlagen für den späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer auf.













Diese Hinweise sind eine Ergänzung zum Aufdruck auf der Verpackung oder zum Beileger deines Produkts. Dort findest du nähere Infos zur Beschreibung der einzelnen Teile. Um welches Produkt es sich jeweils handelt, erkennst du an der Artikelnummer, die auf der Verpackung zu finden ist oder am Produkt angebracht ist. Diese Gebrauchsanleitung hilft dir, dein Produkt lange zu erhalten.

Befolge die Hinweise auf dem Produkt selbst – häufig auf dem Boden des Produkts zu finden – und auf der Produktverpackung, bevor du es verwendest!

1.1 Was bedeuten die Pflegesymbole auf meinem Produkt?

	<p>Vor dem ersten Gebrauch: Entferne das Verpackungsmaterial. Spül das Produkt mit heißem Wasser aus, mit kaltem Wasser nach und trockne es gut ab.</p>
	<p>Geeignet für den Halogen-Herd.</p>
	<p>Geeignet für den Elektro-Herd.</p>
	<p>Geeignet für den Glaskeramik-Herd.</p>
	<p>Geeignet für den Gasherd.</p>

	Geeignet für den Induktionsherd.
	Lebensmittelgeeignet.
	Die Reinigung sollte mit Wasser und einem milden, neutralen Reinigungsmittel, Wasser und einem Tuch erfolgen. Dabei ist auf kurzen Kontakt mit dem Reinigungsmittel zu achten.
	Nicht spülmaschinengeeignet.
	Nicht mikrowellengeeignet.
	Nicht gefrierschranksgeeignet.
	Maximal zu verwendender Temperaturbereich.
	Der Code weist auf das Material hin und erleichtert das Recycling.
	Nicht für säurehaltige Lebensmittel geeignet.
	Nicht als Schneidunterlage geeignet.

2 Petromax-Produkte aus Stahl, geöltem Stahl oder Schmiedeeisen

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

- Die Schmiedeeisernen Pfannen und Grillplatten aus Stahl von Petromax für den Kontakt mit Lebensmitteln sind bekannt für ihre Langlebigkeit, ihre Wärmeleitfähigkeit und ihre vielseitige Anwendbarkeit.
- Wird die Schmiedeeiserne Pfanne oder Grillplatte der Hitze einer Feuerstelle direkt ausgesetzt, kann es zu einer dunklen Verfärbung kommen. Durch lange Beanspruchungszeit oder rasche Temperaturänderungen kann es zu Verformung kommen. Die durch die Nutzung entstehende Veränderung der Optik ist eine warentypische Produkteigenschaft und hat auf den Gebrauch, die Funktion, und die Lebensdauer keinen Einfluss.
- Die Petromax Schmiedeeiserne Pfanne kann auf allen Befeuerungsarten benutzt werden.

2.2. Spezifikationen zum vorgesehenen Verwendungszweck und Einschränkungen

Arten von Lebensmitteln, die mit der Petromax schmiedeeisernen Pfanne oder Grillplatte in Berührung kommen sollen:

Alle Arten von Lebensmitteln (wässrige, alkoholische und fettige Lebensmittel sowie Milcherzeugnisse), außer saure Lebensmittel.

- Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Berührung mit dem Lebensmittel/ Verwendungsbedingungen:

Hochtemperaturanwendungen zum Erwärmen, Kochen, Grillen oder Servieren von Speisen. Für die Lagerung von Speisen sind Petromax schmiedeeiserne Pfannen ungeeignet.

- Hinweise zu erforderlichen Behandlungen oder Einschränkungen der Verwendung des Lebensmittelbedarfsgegenstandes:

Vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser reinigen und abschließend gut abtrocknen. Kein Spülmittel verwenden. Trocken lagern.



Achtung:

Brenne die Kontaktfläche mit den Lebensmitteln vor dem ersten Gebrauch ein. Auf säurehaltige Speisen ist bei der Benutzung zu verzichten.

Eisen kann rosten und erfordert besondere Pflege, um die Lebensmittelechtheit zu erhalten. Daher ist es für die Aufbewahrung von Lebensmitteln ungeeignet.

3. Zu deiner Sicherheit

- Wähle die optimale Kochfeldgröße für dein Petromax-Produkt. Um Verletzungen oder Sachschaden zu vermeiden, beachte die vom Hersteller angegebene Tragfähigkeit deines Feuerungstyps (z.B. Grill, Herd) und passe sie an dein Kochgeschirr an.
- Bei empfindlichen Oberflächen: Beachte das Gewicht des Petromax-Produkts. Lass das Produkt nicht fallen, sondern stelle es vorsichtig ab. Schweres Kochgeschirr darf nicht geschoben werden, da dies empfindliche Oberflächen zerkratzen kann.
- Erwärme dein Petromax-Produkt nicht in leerem Zustand, es könnte sonst überhitzen.
- Lass das Petromax-Produkt nicht unbeaufsichtigt auf einer Hitzequelle.

Verwende Kochutensilien aus Holz, hitzebeständigem Kunststoff oder Silikon statt Metall. Dieses, sowie scheuernde Schwämme oder Metall-Tropfkratzer, könnten dein Petromax-Produkt beschädigen. Schneide nicht mit einem Messer direkt im Petromax-Produkt, wenn du es benutzt.



Warnung! Heiße Oberfläche!

Kochgeschirr aus Eisen wird bei der Verwendung sehr heiß. Um Verletzungen zu vermeiden:

- Halte Kinder und Tiere fern, wenn du das Petromax-Produkt benutzt.
- Schütz deine Hände mit hitzebeständigen Schutzhandschuhen.
- Stell dein heißes Petromax-Produkt nach dem Herunternehmen vom Herd, Grill oder aus dem Feuer auf eine wärmeunempfindliche Unterlage.

4 Reinigung und Pflege

- Lass dein Petromax-Produkt nach dem Gebrauch abkühlen, bevor du es reinigst und spül es dann von Hand nur mit heißem Wasser aus, trockne es gründlich ab und fette es. Verwende hierfür die lebensmittelechte Petromax Pflegepaste oder ein neutrales Öl oder Pflanzenfett. Olivenöl ist nicht geeignet, da es beim Braten nicht sehr stark erhitzt werden kann.
- Niemals das Produkt in der Spülmaschine oder mit Spülmittel reinigen!
- Verwende für die Reinigung keinesfalls scharfe Gegenstände. Verwende keine Topfkratzer aus Metall.
- Reinige und pflege ebenfalls die Standbeine vor dem Verstauen.

5 Lagerung

- Lagere das Produkt immer an einem trockenen Ort. Verstau es niemals in nassem Zustand.
- Sollten sich Roststellen bilden: Entferne den Rost vor der Benutzung mit einer Drahtbürste und fette dein Petromax-Produkt mit der Petromax Pflegepaste. Ein Einbrennen ist nötig!

6 Vor dem ersten Gebrauch

Spül das Produkt mit heißem Wasser aus, mit kaltem Wasser nach und trockne es gut ab.

Brenne die Kontaktfläche mit den Lebensmitteln vor dem ersten Gebrauch ein.

7 Einbrennen von Produkten aus Stahl, geöltem Stahl und Schmiedeeisen

Wähle je nach Größe deines Produktes das Einbrennen im Ofen oder das Einbrennen auf dem Grill.

Das Einbrennen der Schmiedeeisernen Pfanne von Petromax ist ein wichtiger Schritt, um eine natürliche Antihafbeschichtung zu erzeugen und die Lebensdauer der Pfanne zu verlängern.

Um Verletzungen oder Unfälle während des Einbrennens zu vermeiden, beachte unbedingt die Sicherheitshinweise.



Achtung! Rauchentwicklung!

- Stelle sicher, dass der Raum gut belüftet ist, da das Erhitzen von Öl zu Rauch und Gerüchen führen kann. Öffne Fenster oder verwende einen Ventilator, um sicherzustellen, dass Rauch und Gerüche abziehen können.
- Sofern dein Ofen nicht an einen Rauchabzug angeschlossen ist, empfehlen wir das Einbrennen nach draußen zu verlegen.
- Wir empfehlen das Einbrennen im Ofen oder alternativ auch auf einem Grill im Garten. Beachte, dass das Einbrennen auf einem Grill ähnlich dem Einbrennen im Ofen funktioniert, aber die genaue Zeit und Temperatur variieren können.
- Die Schmiedeeiserne Pfanne darf nicht auf dem Herd eingebrannt werden! Es kann zu starker Rauchentwicklung kommen!



Hinweis:

Um die Patina zu verstärken und eine bessere Antihafwirkung zu erzielen, wiederhole den Einbrennvorgang, falls gewünscht. Lasse die Pfanne nach dem Einbrennen vollständig abkühlen, bevor du sie anfasst oder reinigst.

Häufig ist die Patina nach dem Einbrennen nicht schwarz, sondern kann auch bräunlich oder grau aussehen. Wichtig ist nur, dass die Patina nach dem Einbrennen nicht klebrig ist, sondern sich sehr glatt anfühlt. Deshalb ist es unerlässlich, den Einbrennvorgang genau zu befolgen.

5 Schritte zum sicheren Einbrennen im Ofen:

1. **Reinigung:** Entferne alle Etiketten, Rückstände oder Verunreinigungen von der Pfanne. Reinige sie gründlich mit heißem Wasser und einer Bürste, um Staub, Korrosionsschutzreste oder Schmutz zu entfernen.
2. **Trocknen:** Trockne die Pfanne vollständig ab und lass die Pfanne mindestens 2 Stunden abtrocknen oder kurz im Ofen trocknen, sodass keine Wasserrückstände mehr enthalten sind.



Hinweis:

Verwende Öle mit einem hohen Rauchpunkt ab ca. 200 °C. Du kannst auch die Petromax Pflegepaste verwenden.

3. **Öl auftragen:** Trage eine dünne Schicht Pflanzenöl oder -fett oder vorzugsweise die Petromax Pflegepaste auf die Innenseite der Pfanne auf. Verwende ein Öl mit hohem Rauchpunkt wie Rapsöl, Sonnenblumenöl, Kokosfett (kein Olivenöl, Leinöl). Trage das Öl im Idealfall mit einem Pinsel oder Küchenpapier auf. Wisch überflüssiges Fett vor dem Einbrennen gründlich ab!



Warnung!

Ölbrand- und Verbrennungsgefahr!

- Sei äußerst vorsichtig beim Umgang mit heißem Öl! Um übermäßiges Öl zu vermeiden, tränke ein Baumwolltuch in Öl und wisch die Oberfläche der Pfanne ab. Vermeide Spritzer oder das Verschütten, da dies zu Verbrennungen führen könnte.
- Verwende hitzebeständige Ofenhandschuhe, um die heiße Pfanne sicher zu handhaben.
- Stelle sicher, dass die Oberfläche, auf der du die Pfanne platzierst, stabil und hitzebeständig ist, um Unfälle oder Verbrennungen zu vermeiden.



Hinweis:

Um eine gleichmäßige, nicht klebrige Patina zu erzielen, ist es wichtig, sicherzustellen, dass nur eine dünne Schicht des Öls auf der Pfanne zurückbleibt. Entferne im Zweifel überschüssiges Öl und brenne die Pfanne erneut ein.

4. **Erhitzen:** Stell die Pfanne verkehrt herum in den auf 200 –250°C vorgeheizten Ofen. Leg ein Backblech auf das untere Regal, um tropfendes Öl aufzufangen. Behalte die Pfanne im Ofen im Auge! Beim Einbrennen kann es zu einer leichten Rauchentwicklung kommen. Das ist beabsichtigt. Wenn es nicht mehr raucht, ist der Vorgang abgeschlossen. Je nach Produkt ist die Einbrenndauer unterschiedlich. Lass das Produkt mindestens 30 Minuten einbrennen und achte auf den Rauch.

5. Abkühlen lassen: Schalte den Ofen aus und lass die Pfanne nach dem Einbrennen langsam im Ofen abkühlen. Sei vorsichtig beim Herausnehmen, da die Pfanne extrem heiß sein kann und nimm sie erst dann heraus, wenn sie kühl genug ist, um sicher gehandhabt zu werden.
6. 3 x Einbrennen: Schmiedeeisen muss zum Anfang 3 x eingebrannt werden. Führe dazu die oben beschriebenen Schritte drei Mal durch und lass die Pfanne dazwischen gut abkühlen.

Sicherheitshinweise zum Einbrennen im Freien

Wenn du einen Einbrennvorgang im Freien durchführen möchtest, hat Sicherheit oberste Priorität:

- Wähl einen gut belüfteten Bereich im Freien aus, der nicht in der Nähe von leicht brennbaren Materialien oder Strukturen liegt. Vermeide übermäßig windige Bereiche, um zu verhindern, dass das Feuer außer Kontrolle gerät.
- Stell sicher, dass die Oberfläche, auf der du die Pfanne platzierst, stabil und feuerfest ist. Verwende z.B. einen Grill, Ziegelsteine oder einen stabilen Metallständer.
- Halte immer einen Feuerlöscher, eine Löschdecke oder ein anderes geeignetes Löschmittel in der Nähe, falls etwas schiefgeht.
- Halte während des Einbrennvorgangs Abstand zur Pfanne und achte darauf, dass keine Kinder oder Haustiere in der Nähe sind.
- Trag hitzebeständige Handschuhe und, falls erforderlich, eine Schürze, um dich vor heißen Spritzern zu schützen.
- Sei vorsichtig beim Umgang mit heißem Öl und vermeide Spritzer oder das Verschütten.
- Behalt die Pfanne während des Einbrennens im Auge und sei vorsichtig, wenn du sie aus dem Feuer nimmst oder bewegst.
- Nach dem Einbrennen sollte die Pfanne vollständig abkühlen, bevor du sie anfässt oder reinigst.

5 Schritte zum sicheren Einbrennen auf dem Grill:

1. Vorbereitung des Grills: Heiz den Grill auf eine hohe Temperatur vor. Stell sicher, dass der Grill sauber ist und keine Rückstände auf der Grillfläche vorhanden sind.
2. Pfanne vorbereiten: Reinige die Pfanne gründlich und trockne sie gut ab. Trag eine dünnflüssige Schicht Öl oder die Petromax Pflegepaste auf die gesamte Innenseite der Pfanne auf.
3. Positionierung auf dem Grill: Platziere die Pfanne verkehrt herum auf dem Grillrost. Stell sicher, dass die Pfanne stabil und eben aufliegt, damit das Öl gleichmäßig verteilt wird.

4. Grillen und Einbrennen: Lass die Pfanne auf dem heißen Grill für etwa 30 bis 60 Minuten liegen. Achte darauf, dass der Grill gut belüftet ist, da beim Einbrennen Öl rauchen kann. Falls vorhanden Grilldeckel schließen, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.
5. Abkühlen lassen: Schalt den Grill aus und lass die Pfanne langsam abkühlen. Vermeide es, die heiße Pfanne zu berühren, bis sie auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.
6. 3 x Einbrennen: Schmiedeeisen muss zum Anfang 3 x eingebrannt werden. Führe dazu die oben beschriebenen Schritte drei Mal durch und lass die Pfanne dazwischen gut abkühlen.

8 Entsorgungshinweise

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die du über die örtliche Recyclingstelle und ggf. auch über den Hausmüll entsorgen kannst.

Beachte die aktuell geltenden Entsorgungsvorschriften, wenn du dein Produkt entsorgen möchtest. Setz dich im Zweifelsfall mit deiner örtlichen Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

9 Service

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

DE

EN

FR

DA

FI

IT

NL

NO

PL

SV

ES

CS

Translation of the original care instructions of wrought iron and steel






1 Information on these instructions











Read the instructions for use completely before using the Petromax product. The instructions for use form the basis for safe handling. Improper use can lead to personal injury and damage to property. The instructions for use must always be passed on when reselling the product! Therefore, keep all documents for later use or for subsequent owners.

These instructions are a supplement to the imprint on the packaging or the insert of your product. There you will find more detailed information on the description of the individual parts. You can tell which product it is by the item number on the packaging or attached to the product. These instructions for use will help you to keep your product for a long time.

Follow the instructions on the product itself - often found on the base of the product - and on the product packaging before you use it!

1.1 What do the care symbols on my product mean?

	<p>Before first use: Remove the packaging material. Rinse the product with hot water, rinse with cold water and dry well.</p>
	<p>Suitable for the halogen stove.</p>
	<p>Suitable for the electric stove.</p>
	<p>Suitable for the glass ceramic hob.</p>
	<p>Suitable for the gas hob.</p>

	<p>Suitable for induction stoves.</p>
	<p>Suitable for food.</p>
	<p>Cleaning should be carried out with water and a mild, neutral cleaning agent, water and a cloth. Ensure brief contact with the cleaning agent.</p>
	<p>Not dishwasher-resistant.</p>
	<p>Not suitable for microwave use.</p>
	<p>Not suitable for the freezer.</p>
	<p>Maximum temperature range to be used.</p>
	<p>The code indicates the material and facilitates recycling.</p>
	<p>Not suitable for acidic foods.</p>
	<p>Not suitable as a cutting surface.</p>

2 Petromax products made of steel, oiled steel or wrought iron

2.1 Intended use

- Petromax wrought iron pans and grill plates made of steel for contact with food are known for their durability, heat conductivity and versatility.
- If the wrought iron pan or grill plate is directly exposed to the heat of a fireplace, a dark discoloration may occur. Long exposure times or rapid temperature changes can lead to deformation. The change in appearance caused by use is a typical product characteristic and has no influence on use, function or service life.
- The Petromax Wrought Iron Skillet can be used on all types of fires.

2.2. Specifications for the intended use and restrictions

Types of food that should come into contact with the Petromax wrought-iron frying pan or griddle:

All types of food (aqueous, alcoholic and fatty foods and dairy products), except acidic foods.

- Duration and temperature of handling and storage in contact with the food/ conditions of use:

High-temperature applications for heating, cooking, grilling or serving food. Petromax wrought iron pans are not suitable for storing food.

- Information on necessary treatments or restrictions on the use of the food contact material or article:

Clean with hot water before first use and then dry thoroughly. Do not use washing-up liquid. Store in a dry place.



Attention:

Burn the contact surface with the food before first use. Avoid acidic foods when using the appliance.

Iron can rust and requires special care to maintain its food-safe properties. It is therefore unsuitable for storing food.

3. For your safety

- Select the optimum hob size for your Petromax product. To avoid injuries or material damage, observe the load capacity of your stove type (e.g. grill, stove) specified by the manufacturer and adapt it to your cookware.
- For sensitive surfaces: Note the weight of the Petromax product. Do not drop the product, but set it down carefully. Do not push heavy cookware as this can scratch sensitive surfaces.
- Do not heat your Petromax product when it is empty, otherwise it could overheat.
- Do not leave the Petromax product unattended on a heat source.

Use cooking utensils made of wood, heat-resistant plastic or silicone instead of metal. This, as well as abrasive sponges or metal drip scrapers, could damage your Petromax product. Do not cut directly into the Petromax product with a knife when using it.



Warning! Hot surface!

Iron cookware becomes very hot during use. To avoid injury:

- Keep children and animals away when using the Petromax product.
- Protect your hands with heat-resistant protective gloves.
- After removing your hot Petromax product from the stove, grill or fire, place it on a heat-resistant surface.

4 Cleaning and care

- Let your Petromax product cool down after use before you clean it and then rinse it by hand with hot water only, dry it thoroughly and grease it. Use the food-safe Petromax care paste or a neutral oil or vegetable fat for this. Olive oil is not suitable as it cannot be heated very high when frying.
- Never clean the product in the dishwasher or with detergent!
- Never use sharp objects for cleaning. Do not use metal scourers.
- Also clean and maintain the legs before stowing away.

5 Storage

- Always store the product in a dry place. Never store it when it is wet.
- Should rust spots form: Remove the rust with a wire brush before use and grease your Petromax product with Petromax Care Paste. Burning in is necessary!

6 Before first use

Rinse the product with hot water, rinse with cold water and dry well.

Burn the contact surface with the food before first use.

7 Stoving of steel, oiled steel and wrought iron products

7.1 Baking before first use of e.g. grill and fire bowl and hanging fire bowl and wrought iron pan

Depending on the size of your product, choose to bake in the oven or on the grill.

Baking the Petromax wrought iron pan is an important step to create a natural non-stick coating and

DE

EN

FR

DA

FI

IT

NL

NO

PL

SV

ES

CS

to extend the life of the pan.

To avoid injuries or accidents during the curing process, always follow the safety instructions.



Attention! Smoke development!

- Make sure the room is well ventilated, as heating oil can lead to smoke and odors. Open windows or use a fan to ensure that smoke and odors can escape.
- If your stove is not connected to a smoke outlet, we recommend moving the baking process outside.
- We recommend baking in the oven or alternatively on a barbecue in the garden. Note that baking on a grill is similar to baking in the oven, but the exact time and temperature may vary.
- The wrought iron pan must not be burnt on the stove! This can lead to heavy smoke development!



Note:

To strengthen the patina and achieve a better non-stick effect, repeat the baking process if desired. Allow the pan to cool completely after baking before touching or cleaning it.

The patina is often not black after baking, but can also look brownish or gray. The important thing is that the patina is not sticky after baking, but feels very smooth. It is therefore essential to follow the stoving process exactly.

5 Steps for safe baking in the oven:

1. Cleaning: Remove any labels, residue or dirt from the pan. Clean thoroughly with hot water and a brush to remove dust, corrosion protection residue or dirt.
2. Drying: Dry the pan completely and leave it to dry for at least 2 hours or dry briefly in the oven so that there are no water residues left.



Note:

Use oils with a high smoke point from approx. 200 °C. You can also use the Petro-max care paste.

3. Applying oil: Apply a thin layer of vegetable oil or fat or preferably Petromax care paste to the inside of the pan. Use an oil with a high smoke point such as rapeseed oil, sunflower oil or coconut oil (not olive oil or linseed oil). Ideally, apply the oil with a brush or kitchen paper. Wipe off excess fat thoroughly before baking!



Warning!

Risk of oil fire and burns!

- Be extremely careful when handling hot oil! To avoid excess oil, soak a cotton cloth in oil and wipe the surface of the pan. Avoid splashing or spilling as this could cause burns.
- Use heat-resistant oven gloves to handle the hot pan safely.
- Make sure that the surface on which you place the pan is stable and heat-resistant to avoid accidents or burns.



Note:

To achieve an even, non-sticky patina, it is important to ensure that only a thin layer of oil remains on the pan. If in doubt, remove excess oil and burn the pan again.

4. Heat: Place the pan upside down in the oven preheated to 392 - 482 °C. Place a baking tray on the bottom shelf to catch any dripping oil. Keep an eye on the pan in the oven! A slight amount of smoke may be produced during the baking process. This is intentional. When there is no more smoke, the process is complete. The baking time varies depending on the product. Leave the product to bake for at least 30 minutes and watch out for smoke.
5. Allow to cool: Turn off the oven and allow the pan to cool slowly in the oven after baking. Be careful when removing as the pan can be extremely hot and only take it out when it is cool enough to be handled safely.
6. 3 x baking: Wrought iron must be baked 3 times to start with. To do this, carry out the steps described above three times and allow the pan to cool well in between.

Safety instructions for outdoor baking

If you want to carry out a stoving process outdoors, safety is the top priority:

- Select a well-ventilated outdoor area that is not close to highly flammable materials or structures. Avoid excessively windy areas to prevent the fire from getting out of control.
- Make sure that the surface on which you place the pan is stable and fireproof. Use a grill, bricks or a sturdy metal stand, for example.
- Always keep a fire extinguisher, fire blanket or other suitable extinguishing agent nearby in case something goes wrong.
- Keep your distance from the pan during the baking process and make sure that no children or pets are in the vicinity.

- Wear heat-resistant gloves and, if necessary, an apron to protect yourself from hot splashes.
- Be careful when handling hot oil and avoid splashing or spilling.
- Keep an eye on the pan during the baking process and be careful when removing it from the fire or moving it.
- After baking, the pan should cool down completely before you touch or clean it.

5 Steps for safe baking on the grill:

1. Preparing the barbecue: Preheat the barbecue to a high temperature. Make sure the grill is clean and there is no residue on the grilling surface.
2. Prepare the pan: Clean the pan thoroughly and dry it well. Apply a thin layer of oil or Petromax Care Paste to the entire inside of the pan.
3. Positioning on the grill: Place the pan upside down on the grill rack. Make sure that the pan is stable and level so that the oil is evenly distributed.
4. Grill and sear: Leave the pan on the hot grill for about 30 to 60 minutes. Make sure that the grill is well ventilated, as oil can smoke during searing. If available, close the grill lid to ensure even heat distribution.
5. Allow to cool: Turn off the grill and allow the pan to cool slowly. Avoid touching the hot pan until it has cooled to a safe temperature.
6. 3 x baking: Wrought iron must be baked 3 times to start with. To do this, carry out the steps described above three times and allow the pan to cool well in between.

8 Disposal instructions

The packaging is made from environmentally friendly materials that you can dispose of at your local recycling center or, if necessary, with household waste.

Observe the currently applicable disposal regulations if you wish to dispose of your product. If in doubt, contact your local waste disposal facility.

9 Service

We will be happy to help you with any questions or problems. You can reach our customer service team by e-mail at: service@petromax.de

Traduction des instructions d'entretien originales du fer forgé et de l'acier

1 Informations sur ce guide

Lisez entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser le produit Petromax. Le mode d'emploi constitue la base d'une utilisation conforme aux règles de sécurité. Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages corporels et matériels. Le mode d'emploi doit également être remis en cas de revente ! Conserve donc tous les documents pour une utilisation ultérieure ou pour les propriétaires ultérieurs.



Ces instructions sont un complément à l'impression sur l'emballage ou à l'encart de ton produit. Tu y trouveras des informations plus détaillées sur la description des différentes pièces. Tu peux savoir de quel produit il s'agit grâce au numéro d'article qui se trouve sur l'emballage ou qui est apposé sur le produit. Ce mode d'emploi t'aidera à conserver ton produit pendant longtemps.

Suis les instructions figurant sur le produit lui-même - souvent au fond du produit - et sur l'emballage du produit avant de l'utiliser !

1.1 Que signifient les symboles d'entretien sur mon produit ?

	Avant la première utilisation : retire le matériel d'emballage. Rince le produit à l'eau chaude, rince-le à l'eau froide et sèche-le bien.
	Convient pour la cuisinière halogène.
	Convient pour la cuisinière électrique.
	Convient pour la cuisinière vitrocéramique.

DE

EN

FR

DA

FI

IT

NL











NO

PL

SV

ES

CS

	<p>Convient pour la cuisinière à gaz.</p>
	<p>Convient pour la cuisinière à induction.</p>
	<p>Convient pour les aliments.</p>
	<p>Le nettoyage doit être effectué avec de l'eau et un détergent doux et neutre, de l'eau et un chiffon. Il faut veiller à ce que le contact avec le produit de nettoyage soit bref.</p>
	<p>Ne passe pas au lave-vaisselle.</p>
	<p>Ne convient pas au four à micro-ondes.</p>
	<p>Ne convient pas au congélateur.</p>
	<p>Plage de température maximale à utiliser.</p>
	<p>Le code indique le matériau et facilite le recyclage.</p>
	<p>Ne convient pas aux aliments acides.</p>



Ne convient pas comme support de découpe.

2 Produits Petromax en acier, en acier huilé ou en fer forgé

2.1 Utilisation conforme à la destination

- Les poêles en fer forgé et les plaques de gril en acier de Petromax destinées au contact avec les aliments sont connues pour leur durabilité, leur conductivité thermique et leur polyvalence.
- Si la poêle ou la plaque de gril en fer forgé est exposée directement à la chaleur d'un foyer, elle peut prendre une couleur foncée. Une longue durée d'utilisation ou des changements rapides de température peuvent entraîner une déformation. Le changement d'aspect dû à l'utilisation est une caractéristique typique du produit et n'a aucune influence sur l'utilisation, la fonction et la durée de vie.
- La poêle en fer forgé Petromax peut être utilisée sur tous les types de feu.

2.2. Spécifications relatives à l'utilisation prévue et restrictions

Types d'aliments devant entrer en contact avec la poêle ou la plaque de gril en fer forgé Petromax:

Tous les types d'aliments (aliments aqueux, alcoolisés, gras et produits laitiers), à l'exception des aliments acides.

- Durée et température de manipulation et de stockage en contact avec les denrées alimentaires/ conditions d'utilisation :

applications à haute température pour réchauffer, cuire, griller ou servir des aliments. Les poêles en fer forgé Petromax ne conviennent pas pour le stockage des aliments.

- des indications sur les traitements nécessaires ou les restrictions d'utilisation du matériau ou de l'objet alimentaire :

avant la première utilisation, nettoyer à l'eau chaude et bien essuyer. Ne pas utiliser de produit vaisselle. Conserver au sec.



Attention:

Brûle la surface de contact avec les aliments avant la première utilisation. Les aliments acides sont à proscrire lors de l'utilisation.

Le fer peut rouiller et nécessite des soins particuliers pour conserver son authenticité alimentaire. Il n'est donc pas adapté à la conservation des aliments.

3. Pour ta sécurité

- Choisis la taille optimale de la table de cuisson pour ton produit Petromax. Pour éviter les blessures ou les dégâts matériels, respecte la capacité de charge de ton type de foyer (par ex. gril, cuisinière) indiquée par le fabricant et adapte-la à ton ustensile de cuisine.
- Pour les surfaces fragiles : fais attention au poids du produit Petromax. Ne laisse pas tomber le produit, mais pose-le avec précaution. Il ne faut pas pousser les ustensiles de cuisine lourds, car cela peut rayer les surfaces sensibles.
- Ne chauffe pas ton produit Petromax lorsqu'il est vide, il pourrait surchauffer.
- Ne laisse pas le produit Petromax sans surveillance sur une source de chaleur.

Utilise des ustensiles de cuisine en bois, en plastique résistant à la chaleur ou en silicone plutôt qu'en métal. Ceux-ci, ainsi que les éponges abrasives ou les grattoirs métalliques, pourraient endommager ton produit Petromax. Ne coupe pas directement dans le produit Petromax avec un couteau lorsque tu l'utilises.



Avertissement ! Surface chaude !

Les ustensiles de cuisine en fer deviennent très chauds lors de leur utilisation. Pour éviter les blessures :

- garde les enfants et les animaux à distance lorsque tu utilises le produit Petromax.
- protège tes mains avec des gants de protection résistants à la chaleur.
- après avoir retiré ton produit Petromax chaud de la cuisinière, du gril ou du feu, place-le sur une surface non sensible à la chaleur.

4 Nettoyage et entretien

- Après avoir utilisé ton produit Petromax, laisse-le refroidir avant de le nettoyer, puis rince-le à la main uniquement à l'eau chaude, sèche-le soigneusement et graisse-le. Utilise pour cela la pâte d'entretien Petromax adaptée aux aliments ou une huile neutre ou une graisse végétale. L'huile d'olive ne convient pas, car elle ne peut pas être chauffée très fortement lors de la cuisson.
- Ne jamais nettoyer le produit dans le lave-vaisselle ou avec du produit vaisselle !
- N'utilise jamais d'objets tranchants pour le nettoyage. N'utilise pas de grattoir métallique.
- Nettoie et entretiens également les pieds avant de les ranger.

5 Stockage

- Range toujours le produit dans un endroit sec. Ne le range jamais lorsqu'il est mouillé.
- Si des points de rouille se forment : Enlève la rouille avant l'utilisation avec une brosse métallique et graisse ton produit Petromax avec la pâte d'entretien Petromax. Un brûlage est nécessaire !

6 Avant la première utilisation

Rince le produit à l'eau chaude, rince-le à l'eau froide et sèche-le bien.

Cuire la surface de contact avec les aliments avant la première utilisation.

7 Cuisson de produits en acier, en acier huilé et en fer forgé

7.1 Cuisson avant la première utilisation, par ex. de la plaque de gril et de foyer et de la plaque de foyer suspendue et de la poêle en fer forgé

En fonction de la taille de ton produit, choisis de le faire cuire au four ou de le faire cuire au barbecue.

La cuisson de la poêle en fer forgé de Petromax est une étape importante pour créer un revêtement antiadhésif naturel et prolonger la durée de vie de la poêle.

Pour éviter les blessures ou les accidents pendant la cuisson, il est impératif de respecter les consignes de sécurité.



Attention ! Formation de fumée !

- Assure-toi que la pièce est bien ventilée, car le chauffage de l'huile peut provoquer de la fumée et des odeurs. Ouvre les fenêtres ou utilise un ventilateur pour assurer l'évacuation de la fumée et des odeurs.
- Si ton four n'est pas raccordé à un système d'évacuation des fumées, nous te conseillons de faire la cuisson à l'extérieur.
- Nous recommandons la cuisson au four ou, à défaut, sur un barbecue dans le jardin. Note que la cuisson sur un barbecue fonctionne de la même manière que la cuisson au four, mais que le temps et la température exacts peuvent varier.
- La poêle en fer forgé ne doit pas être brûlée sur la cuisinière ! Cela peut provoquer un fort dégagement de fumée !



Remarque:

Pour renforcer la patine et obtenir un meilleur effet anti-adhérent, répète le processus de cuisson si tu le souhaites. Après la cuisson, laisse la poêle refroidir complètement avant de la manipuler ou de la nettoyer.

Souvent, la patine n'est pas noire après la cuisson, mais peut aussi avoir un aspect brunâtre ou gris. L'important est que la patine ne soit pas collante après la cuisson, mais qu'elle soit très lisse au toucher. Il est donc indispensable de suivre scrupuleusement le processus de cuisson.

5 Étapes pour une cuisson sûre au four :

1. Nettoyage : enlève toutes les étiquettes, les résidus ou les impuretés de la casserole. Nettoie-la soigneusement avec de l'eau chaude et une brosse pour enlever la poussière, les résidus de protection anticorrosion ou la saleté.
2. Séchage : sèche complètement la poêle et laisse sécher la poêle pendant au moins 2 heures ou fais-la sécher brièvement au four pour qu'il n'y ait plus de résidus d'eau.



Remarque:

Utilise des huiles avec un point de fumée élevé à partir d'environ 200 °C. Tu peux aussi utiliser la pâte d'entretien Petromax.

3. Appliquer de l'huile : applique une fine couche d'huile ou de graisse végétale ou, de préférence, la pâte d'entretien Petromax sur l'intérieur de la poêle. Utilise une huile avec un point de fumée élevé comme l'huile de colza, l'huile de tournesol, la graisse de coco (pas d'huile d'olive, d'huile de lin). Applique l'huile idéalement à l'aide d'un pinceau ou d'un papier absorbant. Essuie soigneusement l'excédent de graisse avant de faire cuire la poêle !



Avertissement!

Risque de feu d'huile et de brûlure !

- Sois extrêmement prudent lorsque tu manipules de l'huile chaude ! Pour éviter un excès d'huile, imbibe un chiffon de coton d'huile et essuie la surface de la poêle. Évite les éclaboussures ou les renversements, car cela pourrait entraîner des brûlures.
- Utilise des gants de four résistants à la chaleur pour manipuler la poêle chaude en toute sécurité.
- Assure-toi que la surface sur laquelle tu places la poêle est stable et résistante à la chaleur afin d'éviter les accidents ou les brûlures.



Remarque:

Pour obtenir une patine uniforme et non collante, il est important de s'assurer qu'il ne reste qu'une fine couche d'huile sur la poêle. En cas de doute, retire l'excédent d'huile et cuis à nouveau la poêle.

4. Faites chauffer la poêle : mets la poêle à l'envers dans le four préchauffé à 200 -250°C. Pose une plaque à pâtisserie sur l'étagère inférieure pour recueillir les gouttes d'huile. Surveille la poêle dans le four ! Lors de la cuisson, il peut y avoir un léger dégagement de fumée. C'est intentionnel. Lorsqu'il n'y a plus de fumée, le processus est terminé. La durée de cuisson varie en fonction du produit. Laisse le

produit cuire au moins 30 minutes et surveille la fumée.

5. Laisser refroidir : éteins le four et laisse la poêle refroidir lentement dans le four après la cuisson. Fais attention lorsque tu retires la poêle, car elle peut être extrêmement chaude et ne la retire que lorsqu'elle est suffisamment froide pour être manipulée en toute sécurité.
6. 3 x cuisson au four : le fer forgé doit être cuit 3 fois au début. Pour ce faire, effectue trois fois les étapes décrites ci-dessus et laisse bien refroidir la poêle entre-temps.

Consignes de sécurité pour la cuisson à l'extérieur

Si tu souhaites effectuer une cuisson à l'extérieur, la sécurité est la priorité absolue.

- Choisis une zone extérieure bien ventilée, éloignée de tout matériau ou structure facilement inflammable. Évite les zones excessivement ventées afin d'éviter que le feu ne devienne incontrôlable.
- Assure-toi que la surface sur laquelle tu places la poêle est stable et résistante au feu. Utilise par exemple un barbecue, des briques ou un support métallique stable.
- Garde toujours un extincteur, une couverture anti-feu ou un autre moyen d'extinction approprié à proximité, au cas où quelque chose tournerait mal.
- Pendant la cuisson, reste à distance de la poêle et veille à ce qu'aucun enfant ou animal domestique ne se trouve à proximité.
- Porte des gants résistants à la chaleur et, si nécessaire, un tablier pour te protéger des éclaboussures brûlantes.
- Sois prudent lorsque tu manipules de l'huile chaude et évite les éclaboussures ou les déversements.
- Surveille la poêle pendant la cuisson et fais attention lorsque tu la retires du feu ou que tu la déplaces.
- Après la cuisson, la poêle doit refroidir complètement avant que tu ne la manipules ou la nettoies.

5 Étapes pour une cuisson sûre sur le barbecue.

1. Préparation du barbecue : préchauffe le barbecue à une température élevée. Assure-toi que le barbecue est propre et qu'il n'y a pas de résidus sur la surface de cuisson.
2. Préparer la poêle : Nettoie soigneusement la poêle et sèche-la bien. Applique une fine couche d'huile ou de pâte d'entretien Petromax sur toute la surface intérieure de la poêle.
3. Positionnement sur le barbecue : place la poêle à l'envers sur la grille du barbecue. Assure-toi que la lèchefrite est stable et plane pour que l'huile soit répartie de manière uniforme.
4. Griller et faire cuire : Laisse la poêle sur le barbecue chaud pendant environ 30 à 60 minutes. Veille à ce que le barbecue soit bien aéré, car l'huile peut fumer pendant la cuisson. Si disponible, ferme le couvercle du grill pour assurer une répartition uniforme de la chaleur.

DE

EN

FR

DA

FI

IT

NL

NO

PL

SV

ES

CS

5. Laisse refroidir : éteins le barbecue et laisse la poêle refroidir lentement. Évite de toucher la poêle chaude tant qu'elle n'a pas refroidi à une température sûre.

6. 3 x cuisson au four : Le fer forgé doit être cuit 3 fois au début. Pour ce faire, effectue trois fois les étapes décrites ci-dessus et laisse bien refroidir la poêle entre-temps.

8 Instructions pour l'élimination

L'emballage est composé de matériaux respectueux de l'environnement que tu peux éliminer dans le centre de recyclage local ou, le cas échéant, avec les ordures ménagères. Si tu souhaites te débarrasser de ton produit, respecte la réglementation en vigueur en matière d'élimination des déchets. En cas de doute, contacte ton centre de recyclage local.

9 Service

Nous te soutenons volontiers en cas de questions ou de problèmes. Tu peux contacter notre service clientèle par e-mail à l'adresse suivante : service@petromax.de.

Oversættelse af de originale plejeanvisninger for smedjern og stål

1 Information om disse instruktioner

Læs brugsanvisningen helt igennem, før du bruger Petromax-produktet. Brugsanvisningen danner grundlaget for sikker håndtering. Forkert brug kan føre til personskader og materielle skader. Brugsanvisningen skal altid videregives ved videresalg af produktet! Opbevar derfor alle dokumenter til senere brug eller til efterfølgende ejere.







Denne vejledning er et supplement til påtrykket på emballagen eller indstikket til dit produkt. Der finder du mere detaljerede oplysninger om beskrivelsen af de enkelte dele. Du kan se, hvilket produkt det drejer sig om, ved hjælp af artikelnummeret, som du finder på emballagen eller på produktet. Denne brugsanvisning vil hjælpe dig med at holde dit produkt i lang tid.

Følg instruktionerne på selve produktet - som ofte findes på bunden af produktet - og på produktets emballage, før du bruger det!

1.1 Hvad betyder plejesymbolerne på mit produkt?

	Før første brug: Fjern emballagematerialet. Skyl produktet med varmt vand, skyl efter med koldt vand, og tør godt.
	Velegnet til halogenkogeplader.
	Velegnet til elkomfuret.
	Velegnet til glaskeramiske kogeplader.
	Velegnet til gaskomfur.

	<p>Velegnet til induktionskomfurer.</p>
	<p>Velegnet til brug sammen med fødevarer.</p>
	<p>Rengøring bør foretages med vand og et mildt, neutralt rengøringsmiddel, vand og en klud. Sørg for kortvarig kontakt med rengøringsmidlet.</p>
	<p>Tåler ikke opvaskemaskine.</p>
	<p>Ikke egnet til brug i mikrobølgeovn.</p>
	<p>Ikke egnet til fryseren.</p>
	<p>Maksimalt temperaturområde, der skal anvendes.</p>
	<p>Koden angiver materialet og gør det lettere at genbruge.</p>
	<p>Ikke egnet til syreholdige fødevarer.</p>
	<p>Ikke egnet som skæreflade.</p>

2 Petromax-produkter fremstillet af stål, olieret stål eller smedejern

2.1 Tiltænkt anvendelse

- Petromax smedejernspander og grillplader af stål til kontakt med fødevarer er kendt for deres holdbarhed, varmeledningsevne og alsidighed.
- Hvis smedejernspande eller grillpladen udsættes direkte for varmen fra en pejs, kan der opstå en mørk misfarvning. Lang tids brug eller hurtige temperaturændringer kan føre til deformation. Ændringen i udseendet forårsaget af brug er en typisk produktegenskab og har ingen indflydelse på brug, funktion eller levetid.
- Petromax smedejernspande kan bruges på alle typer bål.

2.2. Specifikationer for den tilsigtede brug og begrænsninger

Typer af mad, der bør komme i kontakt med Petromax smedejernspande eller stegeplade:

Alle typer fødevarer (vandholdige, alkoholholdige og fede fødevarer og mejeriprodukter), undtagen sure fødevarer.

- Varighed og temperatur af håndtering og opbevaring i kontakt med fødevaren/ anvendelsesbetingelser:

Anvendes ved høje temperaturer til opvarmning, madlavning, grillning eller servering af mad. Petromax smedejernspande er ikke egnet til opbevaring af mad.

- Oplysninger om nødvendige behandlinger eller begrænsninger i brugen af fødevarekontaktmaterialet eller -genstanden:

Rengør med varmt vand før første brug, og tør derefter grundigt. Brug ikke opvaskemiddel. Opbevares på et tørt sted.



Opmærksomhed:

Brænd kontaktfladen med maden før første brug. Undgå syreholdige fødevarer, når du bruger apparatet.

Jern kan ruste og kræver særlig pleje for at bevare sine fødevarer sikkerhedsegenskaber. Det er derfor uegnet til opbevaring af fødevarer.

3. For din sikkerheds skyld

- Vælg den optimale kogepladestørrelse til dit Petromax-produkt. For at undgå kvæstelser eller materielle skader skal du overholde den belastningskapacitet for din komfurtype (f.eks. grill, komfur), der er angivet af producenten, og tilpasse den til dit kogegrej.

- Til følsomme overflader: Vær opmærksom på Petromax-produktets vægt. Tab ikke produktet, men sæt det forsigtigt ned. Skub ikke til tungt kogegrej, da det kan ridse følsomme overflader.
- Opvarm ikke dit Petromax-produkt, når det er tomt, da det ellers kan blive overophedet.
- Efterlad ikke Petromax-produktet uden opsyn på en varmekilde.

Brug køkkenredskaber af træ, varmebestandig plast eller silikone i stedet for metal. Dette, såvel som slibesvampe eller metalskrabere, kan beskadige dit Petromax-produkt. Skær ikke direkte i Petromax-produktet med en kniv, når du bruger det.



Advarsel: Varm overflade! Varm overflade!

Kogegrej af jern bliver meget varmt under brug. For at undgå skader:

- Hold børn og dyr væk, når du bruger Petromax-produktet.
- Beskyt dine hænder med varmebestandige beskyttelseshandsker.
- Når du har fjernet dit varme Petromax-produkt fra komfuret, grillen eller bålet, skal du placere det på en varmebestandig overflade.

4 Rengøring og pleje

- Lad dit Petromax-produkt køle af efter brug, før du rengør det, og skyl det derefter i hånden med varmt vand, tør det grundigt, og smør det ind. Brug den fødevarer-godkendte Petromax-plejepasta eller en neutral olie eller vegetabilsk fedtstof til dette. Olivenolie er ikke egnet, da den ikke kan opvarmes meget højt ved stegning.
- Rengør aldrig produktet i opvaskemaskinen eller med rengøringsmiddel!
- Brug aldrig skarpe genstande til rengøring. Brug ikke skuresvampe af metal.
- Rengør og vedligehold også benene, før de gemmes væk.

5 Opbevaring

- Opbevar altid produktet på et tørt sted. Opbevar det aldrig, når det er vådt.
- Skulle der opstå rustpletter: Fjern rusten med en stålborste før brug, og smør dit Petromax-produkt med Petromax Care Paste. Indbrænding er nødvendig!

6 Før første brug

Skyl produktet med varmt vand, skyl efter med koldt vand, og tør det godt.

Brænd kontaktfladen med maden før første brug.


7 Indstøbning af stål, olieret stål og smedejernsprodukter


7.1 Bagning før første brug af f.eks. grill og ildskål og hængende ildskål og smedejernspande

Afhængigt af størrelsen på dit produkt kan du vælge at bage i ovnen eller på grillen.

Bagning af Petromax smedejernspanden er et vigtigt skridt for at skabe en naturlig non-stick belægning og forlænge pandens levetid.

For at undgå skader eller ulykker under hærdningsprocessen er det vigtigt at følge sikkerhedsinstruktionerne.

	<p>Giv agt! Røgdudvikling!</p> <ul style="list-style-type: none">• Sørg for, at rummet er godt ventileret, da fyringsolie kan føre til røg og lugt. Åbn vinduer eller brug en ventilator for at sikre, at røg og lugt kan slippe ud.• Hvis din ovn ikke er tilsluttet et røgdudtag, anbefaler vi, at du flytter bageprocessen udenfor.• Vi anbefaler at bage i ovnen eller alternativt på en grill i haven. Bemærk, at bagning på en grill svarer til bagning i ovnen, men den nøjagtige tid og temperatur kan variere.• Smedejernspanden må ikke bages på kogepladen! Det kan føre til kraftig røgdudvikling!
--	--

	<p>Bemærk:</p> <p>For at styrke patinaen og opnå en bedre non-stick-effekt kan du gentage bageprocessen, hvis det ønskes. Lad panden køle helt af efter bagningen, før du rører ved den eller gør den ren.</p> <p>Patinaen er ofte ikke sort efter bagning, men kan også se brunlig eller grå ud. Det vigtigste er, at patinaen ikke er klæbrig efter brændingen, men føles meget glat. Det er derfor vigtigt at følge indbrændingsprocessen nøjagtigt.</p>
--	--

5 Fremgangsmåde til sikker bagning i ovnen:

1. Rengøring: Fjern eventuelle etiketter, rester eller snavs fra gryden. Rengør grundigt med varmt vand og en børste for at fjerne støv, rester af korrosionsbeskyttelse eller snavs.
2. Tørring: Tør panden helt af, og lad den tørre i mindst 2 timer, eller tør den kortvarigt i ovnen, så der ikke er vandrester tilbage.

**Bemærk:**

Brug olier med et højt røgpunkt fra ca. 200 °C. Du kan også bruge Petromax plejepasta.

3. Påføring af olie: Påfør et tyndt lag vegetabilsk olie eller fedtstof eller helst Petromax plejepasta på indersiden af panden. Brug en olie med et højt røgpunkt som f.eks. rapsolie, solsikkeolie eller kokosolie (ikke olivenolie eller hørfrøolie). Påfør helst olien med en pensel eller køkkenrulle. Tør overskydende fedt grundigt af, før du steger!

**Advarsel!**

Risiko for oliebrand og forbrændinger!



- Vær yderst forsigtig, når du håndterer varm olie! For at undgå overskydende olie kan du dyppe en bomuldsklud i olie og tørre overfladen af gryden. Undgå at sprøjte eller spilde, da det kan forårsage forbrændinger.
- Brug varmebestandige ovenhandsker til at håndtere den varme pande sikkert.
- Sørg for, at overfladen, som du stiller gryden på, er stabil og varmebestandig for at undgå ulykker eller forbrændinger.

**Bemærk:**

For at opnå en jævn, ikke-klæbrig patina er det vigtigt at sikre, at der kun er et tyndt lag olie tilbage på panden. Hvis du er i tvivl, så fjern overskydende olie, og brænd panden igen.

4. Varm op: Stil panden på hovedet i en forvarmet ovn på 200-250 °C. Læg en bageplade på den nederste hylde til at opsamle oledryp. Hold øje med panden i ovnen! Der kan opstå en lille smule røg under bagningen. Det er med vilje. Når der ikke er mere røg, er processen færdig. Bagetiden varierer afhængigt af produktet. Lad produktet bage i mindst 30 minutter, og hold øje med, om det ryger.
5. Lad den køle af: Sluk for ovnen, og lad panden køle langsomt af i ovnen efter bagningen. Vær forsigtig, når du tager panden ud, da den kan være ekstremt varm, og tag den først ud, når den er kølet nok af til at kunne håndteres sikkert.
6. 3 x bagning: Smedejern skal bages 3 gange til at starte med. For at gøre dette skal du udføre de trin, der er beskrevet ovenfor, tre gange og lade panden køle godt af ind imellem.

Sikkerhedsinstruktioner til udendørs bagning

Hvis du ønsker at udføre en hærdningsproces udendørs, er sikkerhed højeste prioritet:

- Vælg et godt ventileret udendørs område, som ikke er tæt på letantændelige materialer eller struk-

turer. Undgå områder med meget vind for at forhindre, at ilden kommer ud af kontrol.

- Sørg for, at den overflade, du stiller panden på, er stabil og brandsikker. Brug f.eks. en grill, mursten eller et solidt metalstativ.
- Hav altid en ildslukker, et brandtæppe eller et andet egnet slukningsmiddel i nærheden, hvis noget går galt.
- Hold afstand til gryden under bagningen, og sørg for, at der ikke er børn eller kæledyr i nærheden.
- Brug varmebestandige handsker og om nødvendigt et forklæde for at beskytte dig mod varme stænk.
- Vær forsigtig, når du håndterer varm olie, og undgå stænk eller spild.
- Hold øje med panden under bagningen, og vær forsigtig, når du tager den ud af ilden eller flytter den.
- Efter bagningen skal formen køle helt af, før du rører ved den eller gør den ren.

5 Fremgangsmåde til sikker bagning på grillen:

1. Klargøring af grillen: Forvarm grillen til en høj temperatur. Sørg for, at grillen er ren, og at der ikke er rester på grillens overflade.
2. Gør panden klar: Rengør panden grundigt, og tør den godt. Påfør et tyndt lag olie eller Petromax Care Paste på hele indersiden af gryden.
3. Placering på grillen: Placer panden med bunden i vejret på grillristen. Sørg for, at panden står stabilt og plant, så olien fordeles jævnt.
4. Grill og svits: Lad panden stå på den varme grill i ca. 30-60 minutter. Sørg for, at grillen er godt ventileret, da olien kan ryge under stegningen. Luk evt. grillens låg for at sikre en jævn varmefordeling.
5. Lad den køle af: Sluk for grillen, og lad panden køle langsomt af. Undgå at røre ved den varme pande, før den er kølet ned til en sikker temperatur.
6. 3 x bagning: Smedejern skal bages 3 gange til at starte med. For at gøre dette skal du udføre de trin, der er beskrevet ovenfor, tre gange og lade panden køle godt af ind imellem.

8 Instruktioner til bortskaffelse

Emballagen er fremstillet af miljøvenlige materialer, som du kan bortskaffe på din lokale genbrugsstation eller, om nødvendigt, sammen med husholdningsaffaldet.

Overhold de gældende regler for bortskaffelse, hvis du ønsker at bortskaffe dit produkt. Hvis du er i tvivl, så kontakt dit lokale affaldscenter.

9 Service

Vi vil med glæde hjælpe dig med eventuelle spørgsmål eller problemer. Du kan kontakte vores kundeserviceteam via e-mail på: service@petromax.de

DE

EN

FR

DA

FI

IT

NL

NO

PL

SV

ES

CS

Käännös takorautaa ja terästä koskevista alkuperäisistä hoito-ohjeista

1 Näitä ohjeita koskevat tiedot

Lue käyttöohjeet kokonaan ennen Petromax-tuotteen käyttöä. Käyttöohjeet ovat turvallisen käsittelyn perusta. Vääränlainen käyttö voi johtaa henkilö- ja omaisuusvahinkoihin. Käyttöohjeet on aina luovutettava eteenpäin tuotetta jälleenmyytäessä! Säilytä siksi kaikki asiakirjat myöhempää käyttöä tai myöhempiä omistajia varten.













Nämä ohjeet täydentävät tuotteen pakkauksessa tai insertissä olevaa painatusta. Sieltä löydät yksityiskohtaisempia tietoja yksittäisten osien kuvauksesta. Tunnistat, mistä tuotteesta on kyse, tuotenumeroista, joka löytyy pakkauksesta tai on kiinnitetty tuotteeseen. Nämä käyttöohjeet auttavat sinua pitämään tuotteesi pitkään.

Noudata itse tuotteessa - usein tuotteen pohjassa - ja tuotepakkauksessa olevia ohjeita, ennen kuin käytät sitä!

1.1 Mitä tuotteen hoitosymbolit tarkoittavat?

	Ennen ensimmäistä käyttöä: Poista pakkausmateriaali. Huuhtelee tuote kuumalla vedellä, huuhtelee kylmällä vedellä ja kuivaa hyvin.
	Sopii halogeenikeittotasolle.
	Sopii sähköliedelle.
	Sopii lasikeraamiselle keittotasolle.
	Sopii kaasuliedelle.

	Sopii induktioliedelle.
	Soveltuu käytettäväksi elintarvikkeiden kanssa.
	Puhdistus on suoritettava vedellä ja miedolla, neutraalilla puhdistusaineella, vedellä ja liinalla. Varmista lyhyt kosketus puhdistusaineeseen.
	Ei sovellu astianpesukoneeseen.
	Ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.
	Ei sovellu pakastimeen.
	Käytettävä enimmäislämpötila-alue.
	Koodi osoittaa materiaalin ja helpottaa kierrätystä.
	Ei sovellu happamille elintarvikkeille.
	Ei sovellu leikkuupinnaksi.

DE
EN
FR
DA
FI
IT
NL
NO
PL
SV
ES
CS

2 Petromax-tuotteet, jotka on valmistettu teräksestä, öljytystä teräksestä tai takoraudasta.

2.1 Käyttötarkoitus

- Petromaxin takorautapannut ja grillilevyt, jotka on valmistettu teräksestä ruoan kanssa kosketuksiin, ovat tunnettuja kestävyydestään, lämmönjohtavuudestaan ja monipuolisuudestaan.
- Jos takorautapannu tai grillilevy altistuu suoraan takan kuumuudelle, se voi värjäytyä tummaksi. Pitkäaikainen käyttö tai nopeat lämpötilanvaihtelut voivat aiheuttaa muodonmuutoksia. Käytön aiheuttama ulkonäön muutos on tyyppillinen tuoteominaisuus, eikä sillä ole vaikutusta käyttöön, toimintaan tai käyttöikään.
- Petromaxin takorautaista kattilaa voidaan käyttää kaikenkokoisissa tulipesissä.

2.2. Käyttötarkoitusta ja rajoituksia koskevat eritelmät

Ruokatyyppit, joiden tulisi joutua kosketuksiin Petromaxin takorautaisen paistinpannun tai paistinpannun kanssa:

Kaikenlaiset elintarvikkeet (vesipitoiset, alkoholipitoiset ja rasvaiset elintarvikkeet sekä maitotuotteet), lukuun ottamatta happamia elintarvikkeita.

- Elintarvikkeen kanssa kosketuksissa olevan käsittelyn ja säilytyksen kesto ja lämpötila/käyttöolosuhteet:

Korkean lämpötilan sovellukset ruoan lämmittämiseen, kypsentämiseen, grillaamiseen tai tarjoiluun. Petromaxin takorautapannut eivät sovellu ruoan säilytykseen.

- Tiedot elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvan materiaalin tai tarvikkeen tarpeellisista käsittelyistä tai käyttörajoituksista:

Puhdista kuumalla vedellä ennen ensimmäistä käyttökertaa ja kuivaa sitten huolellisesti. Älä käytä tiskiainetta. Säilytä kuivassa paikassa.



Huomio:

Polta kosketuspinta ruoan kanssa ennen ensimmäistä käyttöä. Vältä happamia ruokia laitetta käytettäessä.


Rauta voi ruostua ja vaatii erityistä huolellisuutta säilyttääkseen elintarvikkeille turvalliset ominaisuutensa. Siksi se ei sovellu elintarvikkeiden säilytykseen.

3. Turvallisuutesi vuoksi

- Valitse optimaalinen keittotason koko Petromax-tuotteellesi. Loukkaantumisten tai materiaalivahinkojen välttämiseksi noudata valmistajan ilmoittamaa liesityypin (esim. grilli, liesi) kantavuutta ja sovita se keittoastioihisi.

- Herkille pinnoille: Huomioi Petromax-tuotteen paino. Älä pudota tuotetta, vaan laske se varovasti alas. Älä työnnä painavia keittoastioita, sillä ne voivat naarmuttaa herkkiä pintoja.
- Älä lämmitä Petromax-tuotetta, kun se on tyhjä, muuten se voi ylikuumentua.
- Älä jätä Petromax-tuotetta ilman valvontaa lämmönlähteen päälle.

Käytä metallin sijasta puusta, kuumuutta kestävästä muovista tai silikonista valmistettuja ruoanlaittovälineitä. Tämä, samoin kuin hankaavat sienet tai metalliset tippakaapimet, voivat vahingoittaa Petromax-tuotettasi. Älä leikkaa Petromax-tuotetta käytettäessä suoraan veitsellä.

	<p>Varoitus! Kuuma pinta!</p> <p>Rautaiset keittoastiat kuumenevat erittäin kuumiksi käytön aikana. Loukkaantumisen välttämiseksi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pidä lapset ja eläimet poissa, kun käytät Petromax-tuotetta. • Suojaa kätesi kuumuutta kestäväillä suojakäsineillä. • Kun olet poistanut kuumen Petromax-tuotteen liedeltä, grilliltä tai tulelta, aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.
--	--

4 Puhdistus ja hoito

- Anna Petromax-tuotteen jäähtyä käytön jälkeen ennen sen puhdistamista ja huuhtelee se sitten käsin vain kuumalla vedellä, kuivaa se huolellisesti ja rasvaa se. Käytä tähän elintarvikekelpoista Petromax-hoitotahnaa tai neutraalia öljyä tai kasvirasvaa. Oliiviöljy ei sovellu, koska sitä ei voi paistaessa kuumentaa kovin korkealle.
- Älä koskaan puhdistu tuotetta astianpesukoneessa tai pesuaineella!
- Älä koskaan käytä teräviä esineitä puhdistukseen. Älä käytä metallipuhdistusaineita.
- Puhdistu ja huolla myös jalat ennen pakkaamista.

5 Varastointi

- Säilytä tuote aina kuivassa paikassa. Älä koskaan säilytä sitä märkänä.
- Jos ruostepilkkuja muodostuu: Poista ruoste rautalankaharjalla ennen käyttöä ja rasvaa Petromax-tuotteesi Petromax Care Paste -hoitotahnalla. Sisäänpolttu on välttämätöntä!

6 Ennen ensimmäistä käyttöä

Huuhtelee tuote kuumalla vedellä, huuhtelee kylmällä vedellä ja kuivaa huolellisesti.

Polta kosketuspinta elintarvikkeen kanssa ennen ensimmäistä käyttöä.

7 Teräksen, öljyty teräksen ja takorautatuotteiden polttaminen

7.1 Paistaminen ennen esim. grillin ja nuotiokaukalon, riippuvan nuotiokaukalon ja takorautapannun ensimmäistä käyttöä.

Tuotteen koosta riippuen voit paistaa tuotteen uunissa tai grillissä.

Petromaxin takorautapannun paistaminen on tärkeä vaihe luonnollisen tarttumattoman pinnoitteen luomiseksi ja pannun käyttöä pidentämiseksi.

Turvallisuusohjeita on ehdottomasti noudatettava, jotta vältetään vammoilta ja onnettomuuksilta kovettumisprosessin aikana.



Huomio! Savukehitys!

- Varmista, että huone on hyvin tuuletettu, sillä lämmitysöljy voi aiheuttaa savua ja hajuja. Avaa ikkunat tai käytä tuuletinta, jotta savu ja hajut pääsevät poistumaan.
- Jos liettäsi ei ole kytketty savunpoistoon, suosittelemme paistamisen siirtämistä ulos.
- Suosittelemme paistamista uunissa tai vaihtoehtoisesti grillissä puutarhassa. Huomaa, että grillipaistaminen on samanlaista kuin uunissa paistaminen, mutta tarkka aika ja lämpötila voivat vaihdella.
- Takorautapannua ei saa paistaa liedellä! Tämä voi johtaa voimakkaaseen savunmuodostukseen!



Huomautus:

Voit vahvistaa patinaa ja saada aikaan paremman tarttumattomuusvaikutuksen toistamalla paistamisen halutessasi. Anna pannun jäähtyä täysin paistamisen jälkeen, ennen kuin kosketat tai puhdistat sitä.

Patina ei useinkaan ole musta paistamisen jälkeen, vaan se voi näyttää myös ruskealta tai harmaalta. Tärkeää on, että patina ei ole tahmea paistamisen jälkeen, vaan se tuntuu hyvin sileältä. Siksi on tärkeää noudattaa tarkasti polttoprosessia.

5 Turvallisen paistamisen vaiheet uunissa:

1. Puhdistus: Poista kaikki tarrat, jäämät tai lika pannusta. Puhdista perusteellisesti kuumalla vedellä ja harjalla pölyn, korroosiosuojajäämien tai lian poistamiseksi.
2. Kuivaus: Kuivaa pannu kokonaan ja anna sen kuivua vähintään 2 tuntia tai kuivaa se lyhyesti uunissa niin, ettei siihen jää vesijäämiä.

**Huomautus:**

Käytä öljyjä, joiden savupiste on korkea noin 200 °C:sta alkaen. Voit käyttää myös Petromaxin hoitotahnaa.

3. Öljyn levittäminen: Levitä ohut kerros kasviöljyä tai rasvaa tai mieluiten Petromax-hoitotahnaa pannun sisäpuolelle. Käytä öljyä, jolla on korkea savupiste, kuten rypsiöljyä, auringonkukkaöljyä tai kookosöljyä (ei oliiviöljyä tai pellavaöljyä). Levitä öljy mieluiten siveltimellä tai talouspaperilla. Pyyhi ylimääräinen rasva huolellisesti pois ennen paistamista!

**Varoitus!**

Öljypalon ja palovammojen vaara!

- Ole erittäin varovainen, kun käsittelet kuumaa öljyä! Ylimääräisen öljyn välttämiseksi voit liottaa puuvillakankaan öljyssä ja pyyhkiä pannun pinnan. Vältä roiskumista tai läikkymistä, sillä se voi aiheuttaa palovammoja.
- Käytä kuumuutta kestäviä uunikäsineitä, jotta voit käsitellä kuumaa pannua turvallisesti.
- Varmista, että pinta, jolle pannu asetetaan, on vakaa ja kuumuutta kestävä, jotta vältetään onnettomuuksilta ja palovammoilta.

**Huomautus:**

Tasaisen, tarttumattoman patinan aikaansaamiseksi on tärkeää varmistaa, että pannulle jää vain ohut kerros öljyä. Jos olet epävarma, poista ylimääräinen öljy ja polta pannu uudelleen.

4. Lämmitä: Aseta pannu ylösalaisin 200 -250 °C:een esilämmitettyyn uuniin. Aseta alatasolle leivinpelti, jotta valuva öljy saadaan talteen. Pidä pannua silmällä uunissa! Paistamisen aikana voi syntyä hieman savua. Tämä on tarkoituksellista. Kun savua ei enää esiinny, prosessi on valmis. Paistoaika vaihtelee tuotteesta riippuen. Anna tuotteen paistua vähintään 30 minuuttia ja varo savua.
5. Anna jäähtyä: Sammuta uuni ja anna pannun jäähtyä hitaasti uunissa paistamisen jälkeen. Ole varovainen, kun otat pannun pois, sillä se voi olla erittäin kuuma, ja ota se pois vasta, kun se on tarpeeksi jäähtynyt, jotta sitä voi käsitellä turvallisesti.
6. 3 x leivonta: Aluksi takarauta on paistettava 3 kertaa. Tee tätä varten edellä kuvatut vaiheet kolme kertaa ja anna pannun jäähtyä hyvin niiden välissä.

Turvallisuusohjeet ulkona paistamista varten

Jos haluat suorittaa kovettamisprosessin ulkona, turvallisuus on etusijalla:

- Valitse hyvin tuuletettu ulkotila, joka ei ole helposti syttyvien materiaalien tai rakenteiden lähellä.

Vältä liian tuulisia alueita, jotta tulipalo ei pääse karkaamaan käsistä.

- Varmista, että pinta, jolle pannu asetetaan, on vakaa ja paloturvallinen. Käytä esimerkiksi ritilää, tiiliä tai tukevaa metallitelinettä.
- Pidä aina lähellä sammutinta, sammutuspeitettä tai muuta sopivaa sammutusainetta siltä varalta, että jokin menee pieleen.
- Pidä etäisyyttä pannuun paistamisen aikana ja varmista, ettei sen läheisyydessä ole lapsia tai lemmikkejä.
- Käytä kuumuutta kestäviä käsineitä ja tarvittaessa esiliinaa suojautuaksesi kuumilta roiskeilta.
- Ole varovainen, kun käsittelet kuumaa öljyä, ja vältä roiskeita tai roiskeita.
- Pidä pannua silmällä paistamisen aikana ja ole varovainen, kun otat sen pois tulelta tai siirrä sitä.
- Paistamisen jälkeen pannun tulee jäähtyä kokonaan, ennen kuin kosketat tai puhdistat sitä.

5 Vaiheet turvalliseen paistamiseen grillissä:

1. Grillin valmistelu: Kuumenna grilli korkeaan lämpötilaan. Varmista, että grilli on puhdas ja että grillauspinnalla ei ole jäämiä.
2. Valmistele pannu: Puhdista pannu huolellisesti ja kuivaa se hyvin. Levitä ohut kerros öljyä tai Petromax Care Pastea koko pannun sisäpuolelle.
3. Asettaminen grilliin: Aseta pannu ylösalaisin grilliritilälle. Varmista, että pannu on vakaa ja tasainen, jotta öljy jakautuu tasaisesti.
4. Grillaa ja paista: Anna pannun olla kuumassa grillissä noin 30-60 minuuttia. Varmista, että grilli on hyvin tuuletettu, sillä öljy voi savuta paistamisen aikana. Sulje grillin kansi, jos se on käytettävissä, jotta lämpö jakautuu tasaisesti.
5. Anna jäähtyä: Sammuta grilli ja anna pannun jäähtyä hitaasti. Vältä koskettamasta kuumaa pannua, kunnes se on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan.
6. 3 x leivonta: Aluksi takorauta on paistettava 3 kertaa. Tee tätä varten edellä kuvatut vaiheet kolme kertaa ja anna pannun jäähtyä hyvin niiden välissä.

8 Hävittämisohteet

Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voit hävittää paikallisessa kierrätyskeskuksessa tai tarvittaessa kotitalousjätteen mukana.

Noudata kulloinkin voimassa olevia hävittämissäännöksiä, jos haluat hävittää tuotteen. Jos olet epävarma, ota yhteyttä paikalliseen jätteenkäsittelykeskukseen.

9 Palvelu

Autamme sinua mielellämme kaikissa kysymyksissä tai ongelmissa. Tavoitat asiakaspalvelutiimimme sähköpostitse osoitteesta service@petromax.de.

Traduzione delle istruzioni originali per la cura del ferro battuto e dell'acciaio

1 Informazioni su queste istruzioni





Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il prodotto Petro-max. Le istruzioni per l'uso costituiscono la base per un utilizzo sicuro. Un uso improprio può causare danni a persone e cose. Le istruzioni per l'uso devono sempre essere trasmesse quando si rivende il prodotto! Pertanto, conservare tutti i documenti per un uso successivo o per i proprietari successivi.














Queste istruzioni sono un complemento all'impronta sulla confezione o all'inserito del prodotto. Vi si trovano informazioni più dettagliate sulla descrizione delle singole parti. È possibile riconoscere il prodotto in questione dal numero di articolo, riportato sulla confezione o allegato al prodotto. Queste istruzioni per l'uso vi aiuteranno a conservare a lungo il vostro prodotto.

Prima di utilizzare il prodotto, seguite le istruzioni riportate sul prodotto stesso (spesso sulla base del prodotto) e sulla confezione!

1.1 Cosa significano i simboli di cura sul mio prodotto?

	Prima del primo utilizzo: rimuovere il materiale di imballaggio. Sciacquare il prodotto con acqua calda, risciacquare con acqua fredda e asciugare bene.
	Adatto per il piano cottura alogeno.
	Adatto per il fornello elettrico.
	Adatto per il piano cottura in vetroceramica.

	<p>Adatto per il piano cottura a gas.</p>
	<p>Adatto ai fornelli a induzione.</p>
	<p>Adatto all'uso con gli alimenti.</p>
	<p>La pulizia deve essere effettuata con acqua e un detergente neutro e delicato, acqua e un panno. Assicurare un breve contatto con il detergente.</p>
	<p>Non lavabile in lavastoviglie.</p>
	<p>Non adatto all'uso in microonde.</p>
	<p>Non adatto al congelatore.</p>
	<p>Intervallo massimo di temperatura da utilizzare.</p>

	<p>Il codice indica il materiale e facilita il riciclaggio.</p>
	<p>Non adatto a cibi acidi.</p>
	<p>Non adatto come superficie di taglio.</p>

2 Prodotti Petromax in acciaio, acciaio oliato o ferro battuto

2.1 Uso previsto

- Le padelle e le piastre per grigliate in ferro battuto Petromax, realizzate in acciaio per il contatto con gli alimenti, sono note per la loro durata, conduttività termica e versatilità.
- Se la padella o la piastra in ferro battuto è esposta direttamente al calore del caminetto, si può verificare una decolorazione scura. L'uso prolungato o i rapidi sbalzi di temperatura possono provocare deformazioni. Il cambiamento di aspetto causato dall'uso è una caratteristica tipica del prodotto e non ha alcuna influenza sull'uso, sul funzionamento o sulla durata.
- La padella in ferro battuto Petromax può essere utilizzata su tutti i tipi di fuoco.

2.2. Specifiche per l'uso previsto e restrizioni

Tipi di alimenti che devono entrare in contatto con la padella o la piastra in ferro battuto Petromax:

Tutti i tipi di alimenti (acquosi, alcolici, grassi e latticini), tranne quelli acidi.

- Durata e temperatura della manipolazione e della conservazione a contatto con l'alimento/ condizioni di utilizzo:

Applicazioni ad alta temperatura per riscaldare, cucinare, grigliare o servire i cibi. Le padelle in ferro battuto Petromax non sono adatte alla conservazione degli alimenti.

- Informazioni sui trattamenti necessari o sulle restrizioni all'uso del materiale o dell'oggetto destinato al contatto con gli alimenti:

Pulire con acqua calda prima del primo utilizzo e asciugare accuratamente. Non utilizzare detersivi per piatti. Conservare in un luogo asciutto.

**Attenzione:**

Bruciare la superficie di contatto con il cibo prima del primo utilizzo. Evitare cibi acidi quando si utilizza l'apparecchio.

Il ferro può arrugginire e richiede una cura particolare per mantenere le sue proprietà di sicurezza alimentare. Non è quindi adatto alla conservazione degli alimenti.

3. Per la vostra sicurezza

- Selezionare la dimensione ottimale del piano di cottura per il prodotto Petromax. Per evitare lesioni o danni materiali, rispettare la capacità di carico del tipo di fornello (ad es. grill, cucina) indicata dal produttore e adattarla alle pentole.
- Per superfici sensibili: Osservare il peso del prodotto Petromax. Non far cadere il prodotto, ma appoggiarlo con attenzione. Non spingere pentole pesanti per non graffiare le superfici sensibili.
- Non riscaldare il prodotto Petromax quando è vuoto, altrimenti potrebbe surriscaldarsi.
- Non lasciare il prodotto Petromax incustodito su una fonte di calore.

Utilizzare utensili da cucina in legno, plastica resistente al calore o silicone anziché in metallo. Questo, così come le spugne abrasive o i raschietti metallici, potrebbero danneggiare il prodotto Petromax. Non incidere direttamente il prodotto Petromax con un coltello quando lo si utilizza.

**Attenzione! Superficie calda!**

Le pentole in ferro diventano molto calde durante l'uso. Per evitare lesioni:

- Tenere lontani i bambini e gli animali quando si utilizza il prodotto Petromax.
- Proteggere le mani con guanti protettivi resistenti al calore.
- Dopo aver rimosso il prodotto Petromax caldo dal fornello, dalla griglia o dal fuoco, collocarlo su una superficie resistente al calore.

4 Pulizia e cura

- Lasciare raffreddare il prodotto Petromax dopo l'uso prima di pulirlo, quindi sciacquarlo a mano solo con acqua calda, asciugarlo accuratamente e ingrassarlo. A tale scopo, utilizzare la pasta per alimenti Petromax o un olio neutro o un grasso vegetale. L'olio d'oliva non è adatto perché non può essere riscaldato molto durante la frittura.
- Non pulire mai il prodotto in lavastoviglie o con il detersivo!
- Non utilizzare mai oggetti appuntiti per la pulizia. Non utilizzare spatole metalliche.
- Pulire e mantenere anche le gambe prima di riporle.

5 Immagazzinamento

- Conservare sempre il prodotto in un luogo asciutto. Non conservarlo mai quando è bagnato.
- In caso di formazione di macchie di ruggine: Rimuovere la ruggine con una spazzola metallica prima dell'uso e ingrassare il prodotto Petromax con Petromax Care Paste. È necessario bruciare!

6 Prima del primo utilizzo

Sciappare il prodotto con acqua calda, risciacquare con acqua fredda e asciugare bene.

Bruciare la superficie di contatto con il cibo prima del primo utilizzo.

7 Stovigliatura di prodotti in acciaio, acciaio oliato e ferro battuto

7.1 Cottura prima del primo utilizzo, ad esempio, della griglia, del focolare, del focolare sospeso e della padella in ferro battuto.

A seconda delle dimensioni del prodotto, scegliere la cottura in forno o alla griglia.

La cottura della padella in ferro battuto Petromax è un passaggio importante per creare un rivestimento antiaderente naturale e prolungare la durata della padella.

Per evitare lesioni o incidenti durante il processo di polimerizzazione, seguire sempre le istruzioni di sicurezza.



Attenzione! Sviluppo del fumo!

- Assicuratevi che la stanza sia ben ventilata, poiché l'olio da riscaldamento può generare fumo e odori. Aprite le finestre o utilizzate un ventilatore per garantire la fuoriuscita di fumo e odori.
- Se la stufa non è collegata a una presa di fumo, si consiglia di spostare il processo di cottura all'esterno.
- Si consiglia di cuocere in forno o in alternativa su un barbecue in giardino. Si noti che la cottura sul barbecue è simile a quella in forno, ma il tempo e la temperatura esatti possono variare.
- La padella in ferro battuto non deve essere cotta sul piano di cottura! Ciò può provocare un forte sviluppo di fumo!



Nota:

Per rafforzare la patina e ottenere un migliore effetto antiaderente, ripetere il processo di cottura se lo si desidera. Lasciare raffreddare completamente la padella dopo la cottura prima di toccarla o pulirla.

La patina spesso non è nera dopo la cottura, ma può anche apparire brunastra o grigia. L'importante è che la patina non sia appiccicosa dopo la cottura, ma molto liscia. È quindi essenziale seguire esattamente il processo di cottura.

5 Fasi per una cottura sicura in forno:

1. Pulizia: Rimuovere eventuali etichette, residui o sporcizia dalla vaschetta. Pulire accuratamente con acqua calda e una spazzola per rimuovere polvere, residui di protezione dalla corrosione o sporco.
2. Asciugatura: asciugare completamente la padella e lasciarla asciugare per almeno 2 ore o asciugarla brevemente in forno in modo che non rimangano residui d'acqua.



Nota:

Utilizzare oli con un elevato punto di fumo a partire da circa 200 °C. È possibile utilizzare anche la pasta per la cura Petromax.

3. Applicazione dell'olio: applicare uno strato sottile di olio o grasso vegetale o, preferibilmente, di pasta per la cura Petromax all'interno della padella. Utilizzare un olio con un elevato punto di fumo, come l'olio di colza, di girasole o di cocco (non l'olio di oliva o di lino). L'ideale è applicare l'olio con un pennello o con carta da cucina. Prima di friggere, eliminare accuratamente il grasso in eccesso!



Attenzione!

Rischio di incendio e ustioni da olio!

- Fare molta attenzione quando si maneggia l'olio caldo! Per evitare l'eccesso di olio, imbevete un panno di cotone nell'olio e strofinare la superficie della padella. Evitare di spruzzare o versare l'olio per evitare ustioni.
- Utilizzare guanti da forno resistenti al calore per maneggiare la padella calda in modo sicuro.
- Assicurarsi che la superficie su cui si appoggia la padella sia stabile e resistente al calore per evitare incidenti o ustioni.

**Nota:**

Per ottenere una patina uniforme e non appiccicosa, è importante assicurarsi che sulla padella rimanga solo un sottile strato di olio. In caso di dubbio, rimuovere l'olio in eccesso e bruciare nuovamente la padella.

4. Riscaldare: Mettere la teglia a testa in giù nel forno preriscaldato a 200-250°C. Posizionare una teglia sul ripiano inferiore per raccogliere l'olio che cola. Tenere d'occhio la teglia nel forno! Durante il processo di cottura potrebbe prodursi una leggera quantità di fumo. Questo è intenzionale. Quando non c'è più fumo, il processo è completo. Il tempo di cottura varia a seconda del prodotto. Lasciare cuocere il prodotto per almeno 30 minuti e fare attenzione al fumo.
5. Lasciare raffreddare: spegnere il forno e lasciare raffreddare lentamente la teglia nel forno dopo la cottura. Fare attenzione quando si estrae la teglia, che può essere molto calda, e tirarla fuori solo quando è abbastanza fredda da poter essere maneggiata con sicurezza.
6. 3 cotture: Per iniziare, il ferro battuto deve essere cotto 3 volte. A tal fine, eseguire le operazioni descritte sopra per tre volte e lasciare raffreddare bene la padella tra una e l'altra.

Istruzioni di sicurezza per la cottura all'aperto

Se si desidera eseguire un processo di polimerizzazione all'aperto, la sicurezza è la priorità assoluta:

- Scegliere un'area esterna ben ventilata, non vicina a materiali o strutture altamente infiammabili. Evitate le zone troppo ventose per evitare che il fuoco vada fuori controllo.
- Assicuratevi che la superficie su cui posizionate la padella sia stabile e resistente al fuoco. Utilizzate ad esempio una griglia, dei mattoni o un robusto supporto metallico.
- Tenere sempre a portata di mano un estintore, una coperta antincendio o un altro agente estinguente adatto nel caso in cui qualcosa vada storto.
- Mantenere la distanza dalla teglia durante il processo di cottura e assicurarsi che non vi siano bambini o animali domestici nelle vicinanze.
- Indossare guanti resistenti al calore e, se necessario, un grembiule per proteggersi dagli schizzi caldi.
- Prestare attenzione quando si maneggia l'olio caldo ed evitare schizzi o versamenti.

- Tenete d'occhio la padella durante il processo di cottura e fate attenzione quando la togliete dal fuoco o la spostate.
- Dopo la cottura, la teglia deve raffreddarsi completamente prima di essere toccata o pulita.

5 Procedura per una cottura sicura sulla griglia:

1. Preparazione del barbecue: preriscaldare il barbecue a una temperatura elevata. Assicurarsi che la griglia sia pulita e che non vi siano residui sulla superficie di cottura.
2. Preparare la padella: Pulire accuratamente la padella e asciugarla bene. Applicare un sottile strato di olio o di Petromax Care Paste su tutto l'interno della pentola.
3. Posizionamento sulla griglia: posizionare la padella a testa in giù sulla griglia. Assicurarsi che la padella sia stabile e in piano, in modo che l'olio sia distribuito uniformemente.
4. Grigliare e scottare: Lasciare la padella sulla griglia calda per circa 30-60 minuti. Assicurarsi che la griglia sia ben ventilata, poiché l'olio può fumare durante la cottura. Se disponibile, chiudere il coperchio della griglia per garantire una distribuzione uniforme del calore.
5. Lasciare raffreddare: spegnere il grill e lasciare raffreddare lentamente la padella. Evitare di toccare la padella calda finché non si è raffreddata a una temperatura sicura.
6. 3 cotture: Per iniziare, il ferro battuto deve essere cotto 3 volte. A tal fine, eseguire le operazioni descritte sopra per tre volte e lasciare raffreddare bene la padella tra una e l'altra.

8 Istruzioni per lo smaltimento

La confezione è realizzata con materiali ecologici che possono essere smaltiti presso il centro di riciclaggio locale o, se necessario, con i rifiuti domestici.

Se si desidera smaltire il prodotto, attenersi alle norme vigenti in materia di smaltimento. In caso di dubbio, contattare il centro di smaltimento locale.

9 Servizio

Saremo lieti di aiutarvi per qualsiasi domanda o problema. È possibile contattare il nostro servizio clienti via e-mail all'indirizzo: service@petromax.de.

Vertaling van de originele onderhoudsinstructies voor smeedijzer en staal

1 Informatie over deze instructies





Lees de gebruiksaanwijzing volledig door voordat u het Petromax product gebruikt. De gebruiksaanwijzing vormt de basis voor een veilig gebruik. Verkeerd gebruik kan leiden tot persoonlijk letsel en materiële schade. Bij doorverkoop van het product moet de gebruiksaanwijzing altijd worden doorgegeven! Bewaar daarom alle documenten voor later gebruik of voor volgende eigenaars.



Deze instructies zijn een aanvulling op de opdruk op de verpakking of het inzetstuk van uw product. Daar vindt u meer gedetailleerde informatie over de beschrijving van de afzonderlijke onderdelen. Je kunt het product herkennen aan het artikelnummer, dat op de verpakking staat of aan het product is bevestigd. Deze gebruiksaanwijzing helpt je om je product lang te bewaren.

Volg de instructies op het product zelf - vaak te vinden op de onderkant van het product - en op de verpakking van het product voordat je het gebruikt!

1.1 Wat betekenen de onderhoudssymbolen op mijn product?

	Voor het eerste gebruik: Verwijder het verpakkingsmateriaal. Spoel het product af met heet water, spoel het na met koud water en droog het goed af.
	Geschikt voor de halogeen kookplaat.
	Geschikt voor het elektrische fornuis.
	Geschikt voor de glaskeramische kookplaat.
	Geschikt voor het gasfornuis.

	<p>Geschikt voor inductiekookplaten.</p>
	<p>Geschikt voor gebruik met voedsel.</p>
	<p>Maak schoon met water en een mild, neutraal schoonmaakmiddel, water en een doek. Zorg voor kort contact met het reinigingsmiddel.</p>
	<p>Niet vaatwasmachinebestendig.</p>
	<p>Niet geschikt voor gebruik in de magnetron.</p>
	<p>Niet geschikt voor de vriezer.</p>
	<p>Maximaal te gebruiken temperatuurbereik.</p>
	<p>De code geeft het materiaal aan en vergemakkelijkt het recyclen.</p>
	<p>Niet geschikt voor zuur voedsel.</p>



Niet geschikt als snijoppervlak.

2 Petromax producten van staal, geolied staal of smeedijzer

2.1 Beoogd gebruik

- Petromax smeedijzeren pannen en grillplaten van staal voor contact met voedsel staan bekend om hun duurzaamheid, warmtegeleiding en veelzijdigheid.
- Als de smeedijzeren pan of grillplaat direct wordt blootgesteld aan de hitte van een open haard, kan er een donkere verkleuring ontstaan. Langdurig gebruik of snelle temperatuurschommelingen kunnen leiden tot vervorming. De verandering in uiterlijk door gebruik is een typische producteigenschap en heeft geen invloed op het gebruik, de functie of de levensduur.
- De Petromax Wrought Iron Skillet kan gebruikt worden op alle soorten vuur.

2.2. Specificaties voor het beoogde gebruik en beperkingen

Het soort voedsel dat in contact mag komen met de Petromax smeedijzeren koekenpan of bakplaat:

Alle soorten voedingsmiddelen (waterige, alcoholische en vette voedingsmiddelen en zuivelproducten), behalve zure voedingsmiddelen.

- Duur en temperatuur van behandeling en opslag in contact met het levensmiddel/ gebruiksomstandigheden:

Toepassingen op hoge temperatuur voor het verhitten, koken, grillen of serveren van voedsel. Petromax smeedijzeren pannen zijn niet geschikt voor het bewaren van voedsel.

- Informatie over noodzakelijke behandelingen of beperkingen op het gebruik van het materiaal of voorwerp dat in contact komt met levensmiddelen:

Voor het eerste gebruik reinigen met heet water en daarna goed afdrogen. Gebruik geen afwasmiddel. Droog bewaren.



Attentie:

Brand het contactoppervlak met het voedsel voor het eerste gebruik. Vermijd zuur voedsel wanneer u het apparaat gebruikt.

IJzer kan roesten en vereist speciale zorg om de voedselveilige eigenschappen te behouden. Het is daarom ongeschikt voor het bewaren van voedsel.

3. Voor uw veiligheid

- Kies de optimale kookplaatgrootte voor uw Petromax product. Om verwondingen of materiële schade

te voorkomen, moet u het door de fabrikant opgegeven draagvermogen van uw type kookplaat (bijv. grill, fornuis) in acht nemen en aanpassen aan uw kookgerei.

- Voor gevoelige oppervlakken: Let op het gewicht van het Petromax product. Laat het product niet vallen, maar zet het voorzichtig neer. Duw niet met zwaar kookgerei, want dit kan krassen veroorzaken op gevoelige oppervlakken.
- Verwarm uw Petromax product niet als het leeg is, anders kan het oververhit raken.
- Laat het Petromax product niet onbeheerd achter op een warmtebron.

Gebruik kookgerei van hout, hittebestendig plastic of siliconen in plaats van metaal. Dit, evenals schurende sponzen of metalen druipschrapers, kunnen uw Petromax product beschadigen. Snijd tijdens het gebruik niet met een mes rechtstreeks in het Petromax product.



Waarschuwing! Heet oppervlak!

IJzeren kookgerei wordt erg heet tijdens gebruik. Om letsel te voorkomen:

- Houd kinderen en dieren uit de buurt wanneer u het Petromax product gebruikt.
- Bescherm je handen met hittebestendige beschermende handschoenen.
- Nadat u uw hete Petromax-product van het fornuis, de grill of het vuur hebt gehaald, plaatst u het op een hittebestendig oppervlak.

4 Reiniging en onderhoud

- Laat je Petromax product na gebruik afkoelen voordat je het schoonmaakt en spoel het vervolgens met de hand af met alleen heet water, droog het goed af en vet het in. Gebruik hiervoor de voedselveilige Petromax onderhoudspasta of een neutrale olie of plantaardig vet. Olijfolie is niet geschikt omdat deze bij het frituren niet heel hoog verhit kan worden.
- Reinig het product nooit in de vaatwasser of met afwasmiddel!
- Gebruik nooit scherpe voorwerpen om schoon te maken. Gebruik geen metalen schuurponsjes.
- Reinig en onderhoud ook de poten voordat je ze opbergt.

5 Opslag

- Bewaar het product altijd op een droge plaats. Bewaar het nooit als het nat is.
- Mochten er roestplekken ontstaan: Verwijder voor gebruik de roest met een staalborstel en smeer je Petromax product in met Petromax Care Paste. Inbranden is noodzakelijk!

6 Voor het eerste gebruik

Spoel het product af met heet water, spoel na met koud water en droog goed af.

Brand het contactoppervlak met het voedsel voor het eerste gebruik.


7 Stoven van staal, geolied staal en smeedijzeren producten


7.1 Bakken voor het eerste gebruik van bijv. grill en vuurschaal en hangende vuurschaal en smeedijzeren pan

Afhankelijk van de grootte van je product, kies je voor bakken in de oven of op de grill.

Het bakken van de Petromax smeedijzeren pan is een belangrijke stap om een natuurlijke antiaanbaklaag te creëren en de levensduur van de pan te verlengen.

Om letsel of ongelukken tijdens het uithardingsproces te voorkomen, is het essentieel om de veiligheidsinstructies op te volgen.

	<p>Attentie! Rookontwikkeling!</p> <ul style="list-style-type: none">• Zorg ervoor dat de kamer goed geventileerd is, want stookolie kan leiden tot rook en geurtjes. Open ramen of gebruik een ventilator om ervoor te zorgen dat rook en geuren kunnen ontsnappen.• Als je fornuis niet is aangesloten op een rookafvoer, raden we aan het bakproces naar buiten te verplaatsen.• We raden aan om te bakken in de oven of op een barbecue in de tuin. Let op: bakken op een barbecue is vergelijkbaar met bakken in de oven, maar de exacte tijd en temperatuur kunnen verschillen.• De smeedijzeren pan mag niet op de kookplaat worden gebakken! Dit kan leiden tot hevige rookontwikkeling!
--	--

	<p>Opmerking:</p> <p>Om het patina te versterken en een beter antiaanbakeffect te krijgen, herhaal je het bakproces indien gewenst. Laat de pan na het bakken volledig afkoelen voordat je hem aanraakt of schoonmaakt.</p> <p>De patina is vaak niet zwart na het bakken, maar kan er ook bruinig of grijs uitzien. Het belangrijkste is dat de patina niet plakkerig is na het bakken, maar heel glad aanvoelt. Het is daarom essentieel om het bakproces precies te volgen.</p>
--	---

5 Stappen voor veilig bakken in de oven:

1. Schoonmaken: Verwijder labels, resten of vuil van de pan. Reinig grondig met heet water en een borstel om stof, corrosiewerende resten of vuil te verwijderen.

DE
EN
FR
DA
FI
IT
NL
NO
PL
SV
ES
CS

2. Drogen: Droog de pan volledig af en laat hem minstens 2 uur drogen of droog hem kort in de oven zodat er geen waterresten achterblijven.



Opmerking:

Gebruik oliën met een hoog rookpunt vanaf ongeveer 200 °C. Je kunt ook de Petromax onderhoudspasta gebruiken.

3. Olie aanbrengen: Breng een dun laagje plantaardige olie of vet of bij voorkeur Petromax verzorgingspasta aan op de binnenkant van de pan. Gebruik een olie met een hoog rookpunt zoals koolzaadolie, zonnebloemolie of kokosolie (geen olijfolie of lijnzaadolie). Breng de olie bij voorkeur aan met een kwast of keukenpapier. Veeg overtollig vet goed weg voordat je gaat bakken!



Waarschuwing!

Risico op oliebrand en brandwonden!

- Wees uiterst voorzichtig bij het hanteren van hete olie! Voorkom overtollige olie door een katoenen doek in de olie te drenken en het oppervlak van de pan af te vegen. Vermijd spatten of morsen, want dit kan brandwonden veroorzaken.
- Gebruik hittebestendige ovenwanten om de hete pan veilig vast te pakken.
- Zorg ervoor dat het oppervlak waarop je de pan plaatst stabiel en hittebestendig is om ongelukken of brandwonden te voorkomen.



Opmerking:

Om een gelijkmatige, niet-plakkerige patina te krijgen, is het belangrijk om ervoor te zorgen dat er slechts een dun laagje olie op de pan achterblijft. Verwijder bij twijfel overtollige olie en brand de pan opnieuw.

4. Opwarmen: Plaats de pan ondersteboven in de op 200 -250°C voorverwarmde oven. Plaats een bakplaat op de onderste plank om eventueel druipende olie op te vangen. Houd de pan in de gaten in de oven! Tijdens het bakproces kan er een beetje rook ontstaan. Dit is opzettelijk. Als er geen rook meer is, is het bakproces voltooid. De baktijd varieert afhankelijk van het product. Laat het product minstens 30 minuten bakken en kijk uit voor rook.
5. Laat afkoelen: Schakel de oven uit en laat de pan langzaam afkoelen in de oven na het bakken. Wees voorzichtig bij het uitnemen, want de pan kan extreem heet zijn en haal hem er pas uit als hij afgekoeld genoeg is om veilig vast te pakken.
6. 3 x bakken: Smeedijzer moet om te beginnen 3 keer gebakken worden. Voer hiervoor de hierboven beschreven stappen drie keer uit en laat de pan tussendoor goed afkoelen.

Veiligheidsinstructies voor buiten bakken

Als je een uithardingsproces buiten wilt uitvoeren, is veiligheid de topprioriteit:

- Kies een goed geventileerde plek buiten, niet in de buurt van brandbare materialen of constructies. Vermijd gebieden met veel wind om te voorkomen dat het vuur uit de hand loopt.
- Zorg ervoor dat het oppervlak waarop je de pan plaatst stabiel en vuurvast is. Gebruik bijvoorbeeld een rooster, bakstenen of een stevige metalen standaard.
- Houd altijd een brandblusser, blusdeken of ander geschikt blusmiddel in de buurt voor het geval er iets misgaat.
- Houd afstand van de pan tijdens het bakproces en zorg ervoor dat er geen kinderen of huisdieren in de buurt zijn.
- Draag hittebestendige handschoenen en, indien nodig, een schort om jezelf te beschermen tegen hete spatten.
- Wees voorzichtig met hete olie en voorkom morsen.
- Houd de pan tijdens het bakken in de gaten en wees voorzichtig als je hem uit het vuur haalt of verplaatst.
- Na het bakken moet de pan volledig afkoelen voordat je hem aanraakt of schoonmaakt.

5 Stappen voor veilig bakken op de grill:

1. De barbecue voorbereiden: Verwarm de barbecue voor tot een hoge temperatuur. Zorg ervoor dat het rooster schoon is en dat er geen resten op het grilloppervlak zitten.
2. Bereid de pan voor: Reinig de pan grondig en droog hem goed af. Breng een dunne laag olie of Petromax Care Paste aan op de volledige binnenkant van de pan.
3. Plaatsing op de grill: Plaats de pan ondersteboven op het grillrooster. Zorg ervoor dat de pan stabiel en horizontaal staat, zodat de olie gelijkmatig wordt verdeeld.
4. Grill en schroei dicht: Laat de pan ongeveer 30 tot 60 minuten op de hete grill staan. Zorg ervoor dat de grill goed geventileerd is, want olie kan roken tijdens het schroeien. Sluit indien mogelijk het deksel van de grill voor een gelijkmatige warmteverdeling.
5. Laat afkoelen: Schakel de grill uit en laat de pan langzaam afkoelen. Raak de hete pan niet aan totdat deze is afgekoeld tot een veilige temperatuur.
6. 3 x bakken: Smeedijzer moet om te beginnen 3 keer gebakken worden. Voer hiervoor de hierboven beschreven stappen drie keer uit en laat de pan tussendoor goed afkoelen.

DE
EN
FR
DA
FI
IT
NL
NO
PL
SV
ES
CS

8 Instructies voor verwijdering

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen die je kunt afgeven bij je plaatselijke recyclingcentrum of, indien nodig, bij het huishoudelijk afval.

Neem de huidige voorschriften voor afvalverwerking in acht als u het product wilt weggooien. Neem bij twijfel contact op met uw plaatselijke afvalverwerkingscentrum.

9 Service

We helpen je graag met vragen of problemen. Je kunt onze klantenservice per e-mail bereiken op: service@petromax.de.

Øversettelse av de originale vedlikeholdsinstruksjonene for smijern og stål

1 Informasjon om disse instruksjonene

Les bruksanvisningen i sin helhet før du bruker Petromax-produktet. Bruksanvisningen danner grunnlaget for sikker håndtering. Feil bruk kan føre til personskader og materielle skader. Bruksanvisningen skal alltid gis videre ved videresalg av produktet! Ta derfor vare på alle dokumenter for senere bruk eller for senere eiere.



Denne veiledningen er et supplement til påtrykket på emballasjen eller innlegget til produktet. Der finner du mer detaljert informasjon om beskrivelsen av de enkelte delene. Du kjenner igjen produktet på artikkelnummeret, som du finner på emballasjen eller på produktet. Denne bruksanvisningen hjelper deg med å beholde produktet i lang tid.

Følg anvisningene på selve produktet - ofte på produktets bunn - og på emballasjen før du bruker det!

1.1 Hva betyr pleiesymbolene på produktet mitt?

A square icon with a white background and a black border. It shows a circle with a '1' inside, a water drop, and a bottle.	Før første gangs bruk: Fjern emballasjen. Skyll produktet med varmt vann, skyll med kaldt vann og tørk godt.
A square icon with a white background and a black border. It shows three concentric circles.	Egnet for halogenkokeplater.
A square icon with a white background and a black border. It shows a circular electric burner.	Egnet for elektrisk komfyr.
A square icon with a white background and a black border. It shows a burner with a grid pattern.	Passer til glasskeramiske kokeplater.
A square icon with a white background and a black border. It shows a gas burner with flames.	Egnet for gasskomfyr.

DE

EN

FR

DA

FI

IT

NL










NO

PL

SV

ES

CS

	<p>Egnet for induksjonskomfyrer.</p>
	<p>Egnet for bruk sammen med mat.</p>
	<p>Rengjøring bør utføres med vann og et mildt, nøytralt rengjøringsmiddel, vann og en klut. Sørg for kortvarig kontakt med rengjøringsmiddelet.</p>
	<p>Tåler ikke oppvaskmaskin.</p>
	<p>Ikke egnet for bruk i mikrobølgeovn.</p>
	<p>Ikke egnet for fryseren.</p>
	<p>Maksimalt temperaturområde som skal brukes.</p>
	<p>Koden angir materialet og gjør det enklere å resirkulere.</p>
	<p>Ikke egnet for sure matvarer.</p>
	<p>Ikke egnet som skjæreflate.</p>

2 Petromax-produkter laget av stål, oljet stål eller smijern.

2.1 Tiltent bruk

- Petromax smijernspanner og grillplater av stål for kontakt med mat er kjent for sin holdbarhet, varmeledningsevne og allsidighet.
- Hvis smijernspannen eller grillplaten utsettes direkte for varmen fra en peis, kan det oppstå en mørk misfarging. Langvarig bruk eller raske temperaturendringer kan føre til deformasjon. Endringer i utseendet som følge av bruk er en typisk egenskap og har ingen innvirkning på bruk, funksjon eller levetid.
- Petromax smijernspanne kan brukes på alle typer bål.

2.2. Spesifikasjoner for tiltent bruk og begrensninger

Matvaretyper som bør komme i kontakt med Petromax smijerns stekepanne eller stekeplate:

Alle typer matvarer (vannholdige, alkoholholdige og fete matvarer og meieriprodukter), unntatt sure matvarer.

- Varighet og temperatur ved håndtering og oppbevaring i kontakt med næringsmiddelet/bruksforhold:

Brukes ved høy temperatur til oppvarming, matlaging, grilling eller servering av mat. Petromax smijernspanner er ikke egnet til oppbevaring av mat.

- Informasjon om nødvendige behandlinger eller begrensninger i bruken av matkontaktmaterialet eller -gjenstanden:

Rengjør med varmt vann før første gangs bruk og tørk deretter grundig. Ikke bruk oppvaskmiddel. Oppbevares på et tørt sted.



Oppmerksomhet:

Brenn kontaktflaten med maten før første gangs bruk. Unngå sure matvarer når du bruker apparatet.

Jern kan ruste og krever spesiell forsiktighet for å opprettholde sine matvaretrygghetsegenskaper. Det er derfor ikke egnet til oppbevaring av mat.

3. For din egen sikkerhet

- Velg den optimale koketoppstørrelsen for ditt Petromax-produkt. For å unngå personskader eller materielle skader må du ta hensyn til belastningskapasiteten for komfyrtypen (f.eks. grill, komfyr) som er oppgitt av produsenten, og tilpasse den til kokekaret ditt.
- For følsomme overflater: Vær oppmerksom på vekten av Petromax-produktet. Ikke slipp produktet, men sett det forsiktig fra deg. Ikke skyv tunge kokekar, da dette kan ripe opp følsomme overflater.

- Ikke varm opp Petromax-produktet når det er tomt, ellers kan det bli overopphetet.
- Ikke la Petromax-produktet stå uten tilsyn på en varmekilde.

Bruk kokekar av tre, varmebestandig plast eller silikon i stedet for metall. Dette, samt slipende svamper eller dryppskraper av metall, kan skade Petromax-produktet. Ikke skjær direkte i Petromax-produktet med en kniv når du bruker det.



Advarsel! Varm overflate!

Kokekar av jern blir svært varme under bruk. For å unngå skader:

- Hold barn og dyr unna når du bruker Petromax-produktet.
- Beskytt hendene med varmebestandige vernehansker.
- Når du har tatt det varme Petromax-produktet ut av komfyren, grillen eller bålet, legger du det på et varmebestandig underlag.

4 Rengjøring og vedlikehold

- La Petromax-produktet kjøle seg ned etter bruk før du rengjør det, og skyll det deretter for hånd med varmt vann, tørk det grundig og smør det inn med fett. Bruk Petromax' matsikre pleiepasta eller en nøytral olje eller vegetabilsk fett til dette. Olivenolje er ikke egnet, da den ikke kan varmes opp særlig høyt ved steking.
- Rengjør aldri produktet i oppvaskmaskinen eller med vaskemiddel!
- Bruk aldri skarpe gjenstander til rengjøring. Ikke bruk skuresvamper av metall.
- Rengjør og vedlikehold også bena før du stuver dem bort.

5 Lagring

- Oppbevar alltid produktet på et tørt sted. Oppbevar det aldri når det er vått.
- Skulle det oppstå rustflekker: Fjern rusten med en stålbørste før bruk og smør inn Petromax-produktet med Petromax Care Paste. Innbrenning er nødvendig!

6 Før første gangs bruk

Skyll produktet med varmt vann, skyll med kaldt vann og tørk godt.

Brenn kontaktflaten med maten før første gangs bruk.


7 Innbrenning av stål-, oljestål- og smijernprodukter


7.1 Baking før første gangs bruk av f.eks. grill og ildskål og hengende ildskål og smijernspanne

Avhengig av produktets størrelse kan du velge å steke det i ovnen eller på grillen.

Baking av Petromax smijernspanne er et viktig skritt for å skape et naturlig non-stick-belegg og forlenge pannens levetid.


For å unngå skader eller ulykker under herdeprosessen er det viktig å følge sikkerhetsinstruksjonene.

	<p>Hør etter! Røykutvikling!</p> <ul style="list-style-type: none">• Sørg for at rommet er godt ventilert, da fyringsolje kan føre til røyk- og luktutvikling. Åpne vinduer eller bruk en vifte for å sikre at røyk og lukt slipper ut.• Hvis ovnen ikke er koblet til et røykuttak, anbefaler vi at du flytter stekeprosessen utendørs.• Vi anbefaler steking i ovn eller alternativt på grill i hagen. Merk at steking på grill ligner steking i ovn, men nøyaktig tid og temperatur kan variere.• Smijernspannen må ikke stekes på kokeplaten! Dette kan føre til kraftig røykutvikling!
--	---


	<p>Merknad:</p> <p>Gjenta stekeprosessen om ønskelig for å forsterke patinaen og oppnå en bedre non-stick-effekt. La pannen avkjøles helt etter steking før du rører ved den eller rengjør den.</p> <p>Patinaen er ofte ikke svart etter brenning, men kan også se brunaktig eller grå ut. Det viktigste er at patinaen ikke er klebrig etter brenningen, men føles veldig glatt. Det er derfor viktig å følge stekeprosessen til punkt og prikke.</p>
--	---


5 Fremgangsmåte for sikker steking i ovn:

1. Rengjøring: Fjern eventuelle etiketter, rester eller smuss fra pannen. Rengjør grundig med varmt vann og en børste for å fjerne støv, rester av korrosjonsbeskyttelse eller smuss.
2. Tørking: Tørk pannen helt og la den tørke i minst 2 timer, eller tørk den kort i ovnen slik at det ikke er noen vannrester igjen.

	<p>Merknad:</p> <p>Bruk oljer med høyt røykpunkt fra ca. 200 °C. Du kan også bruke Petromax pleiepasta.</p>
--	--

3. Påføring av olje: Påfør et tynt lag vegetabilsk olje eller fett eller helst Petromax pleiepaste på innsiden av pannen. Bruk en olje med høyt røykpunkt, for eksempel rapsolje, solsikkeolje eller kokosolje (ikke olivenolje eller linolje). Påfør helst oljen med pensel eller kjøkkenpapir. Tørk grundig av overflødig fett før steking!

	<p>Advarsel!</p> <p>Fare for oljebrann og brannskader!</p> <ul style="list-style-type: none">• Vær ekstremt forsiktig når du håndterer varm olje! For å unngå overflødig olje kan du dyppe en bomullsklut i olje og tørke av overflaten på pannen. Unngå å sprute eller søle, da dette kan forårsake brannskader.• Bruk varmebestandige ovnhansker for å håndtere den varme pannen på en sikker måte.• Sørg for at underlaget du setter kjelen på er stabilt og varmebestandig for å unngå ulykker og brannskader.
---	---

	<p>Merknad:</p> <p>For å oppnå en jevn, ikke-klebrig patina er det viktig å sørge for at det bare er et tynt lag olje igjen på pannen. Hvis du er i tvil, fjerner du overflødig olje og brenner pannen på nytt.</p>
---	--

4. Varm opp: Sett pannen opp ned i ovnen som er forvarmet til 200 -250 °C. Legg et stekebrett på nederste hylle for å fange opp oljedrypp. Hold øye med pannen i ovnen! Det kan oppstå en liten røykutvikling under stekeprosessen. Dette er tilsiktet. Når det ikke lenger ryker, er prosessen ferdig. Steketiden varierer avhengig av produktet. La produktet steke i minst 30 minutter og hold øye med røykutviklingen.
5. Avkjøling: Slå av ovnen og la formen avkjøles langsomt i ovnen etter steking. Vær forsiktig når du tar ut formen, da den kan være svært varm, og ta den først ut når den er avkjølt nok til å kunne håndteres trygt.
6. 3 x baking: Smijern må stekes 3 ganger til å begynne med. For å gjøre dette, utfør trinnene beskrevet ovenfor tre ganger og la pannen avkjøles godt i mellom.

Sikkerhetsinstruksjoner for utendørs baking

Hvis du ønsker å utføre en herdeprosess utendørs, er sikkerheten av høyeste prioritet:

- Velg et godt ventilert uteområde som ikke ligger i nærheten av lettantennelige materialer eller konstruksjoner. Unngå områder med mye vind for å unngå at brannen kommer ut av kontroll.
- Sørg for at underlaget du setter pannen på, er stabilt og brannsikkert. Bruk for eksempel en grill, murstein eller et solid metallstativ.

- Ha alltid et brannslukningsapparat, brannteppe eller annet egnet slukkemiddel i nærheten i tilfelle noe skulle gå galt.
- Hold avstand til pannen under stekeprosessen, og pass på at det ikke er barn eller kjæledyr i nærheten.
- Bruk varmebestandige hansker og eventuelt forkle for å beskytte deg mot hetesprut.
- Vær forsiktig når du håndterer varm olje, og unngå sprut og søl.
- Hold øye med pannen under stekeprosessen, og vær forsiktig når du tar den ut av bålet eller flytter den.
- Etter steking bør formen avkjøles helt før du rører ved den eller rengjør den.

5 Fremgangsmåte for sikker steking på grillen:

1. Klargjøring av grillen: Forvarm grillen til høy temperatur. Sørg for at grillen er ren og at det ikke er rester på grillflaten.
2. Gjør pannen klar: Rengjør pannen grundig og tørk den godt. Påfør et tynt lag olje eller Petromax Care Paste på hele innsiden av pannen.
3. Plassering på grillen: Plasser pannen opp ned på grillristen. Sørg for at pannen står stabilt og i vater slik at oljen fordeles jevnt.
4. Grill og stek: La pannen stå på den varme grillen i ca. 30 til 60 minutter. Sørg for at grillen er godt ventilert, da olje kan ryke under steking. Lukk eventuelt grillens lokk for å sikre jevn varmfordeling.
5. Avkjøling: Slå av grillen og la pannen avkjøles langsomt. Unngå å ta på den varme pannen før den er avkjølt til en sikker temperatur.
6. 3 x baking: Smijern må stekes 3 ganger til å begynne med. For å gjøre dette, utfør trinnene beskrevet ovenfor tre ganger og la pannen avkjøles godt i mellom.

8 Instruksjoner for avhending

Emballasjen er laget av miljøvennlige materialer som du kan kaste på den lokale gjenvinningsstasjonen eller eventuelt i husholdningsavfallet.

Følg gjeldende forskrifter for avfallshåndtering hvis du ønsker å kaste produktet. Hvis du er i tvil, ta kontakt med ditt lokale avfallsmottak.

9 Service

Vi hjelper deg gjerne med spørsmål eller problemer. Du kan kontakte kundeserviceteamet vårt via e-post på: service@petromax.de.

DE

EN

FR

DA

FI

IT

NL

NO

PL

SV

ES

CS

Tłumaczenie oryginalnych instrukcji pielęgnacji kutego żelaza i stali

1 Informacje dotyczące tych instrukcji




Przed użyciem produktu Petromax należy w całości przeczytać instrukcję obsługi. Instrukcje użytkowania stanowią podstawę bezpiecznej obsługi. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do obrażeń ciała i szkód materialnych. Instrukcje użytkowania muszą być zawsze przekazywane przy odsprzedaży produktu! Dlatego należy zachować wszystkie dokumenty do późniejszego wykorzystania lub dla kolejnych właścicieli.















Niniejsza instrukcja stanowi uzupełnienie nadruku na opakowaniu lub wkładce produktu. Znajdują się tam bardziej szczegółowe informacje na temat opisu poszczególnych części. Produkt można rozpoznać po numerze artykułu znajdującym się na opakowaniu lub dołączonym do produktu. Niniejsza instrukcja obsługi pomoże w utrzymaniu produktu przez długi czas.

Postępuj zgodnie z instrukcjami na samym produkcie - często znajdującymi się na podstawie produktu - oraz na opakowaniu produktu przed jego użyciem!

1.1 Co oznaczają symbole pielęgnacyjne na moim produkcie?

	Przed pierwszym użyciem: Usunąć opakowanie. Przepłukać produkt gorącą wodą, spłukać zimną wodą i dobrze wysuszyć.
	Nadaje się do płyty halogenowej.
	Nadaje się do kuchenek elektrycznych.

	Nadaje się do szklano-ceramicznej płyty grzewczej.
	Nadaje się do płyty gazowej.
	Nadaje się do kuchenek indukcyjnych.
	Nadaje się do użytku z żywnością.
	Czyszczenie należy przeprowadzać przy użyciu wody i łagodnego, neutralnego środka czyszczącego, wody i szmatki. Należy zapewnić krótki kontakt ze środkiem czyszczącym.
	Nie nadaje się do mycia w zmywarce.
	Nie nadaje się do użytku w kuchenke mikrofalowej.
	Nie nadaje się do zamrażarki.
	Maksymalny zakres temperatur do wykorzystania.
	Kod wskazuje materiał i ułatwia recykling.

	<p>Nie nadaje się do kwaśnych potraw.</p>
	<p>Nie nadaje się jako powierzchnia do cięcia.</p>

2 Produkty Petromax wykonane ze stali, stali olejowanej lub kutego żelaza

2.1 Przeznaczenie

- Kute patelnie i płyty grillowe Petromax wykonane ze stali przeznaczone do kontaktu z żywnością są znane ze swojej trwałości, przewodności cieplnej i wszechstronności.
- Jeśli patelnia lub płyta grillowa z kutego żelaza jest bezpośrednio wystawiona na działanie ciepła może wystąpić ciemne odbarwienie. Długie okresy użytkowania lub gwałtowne zmiany temperatury mogą prowadzić do deformacji. Zmiana wyglądu spowodowana użytkowaniem jest typową cechą produktu i nie ma wpływu na użytkowanie, funkcjonalność ani żywotność.
- Patelnia z kutego żelaza Petromax może być używana do wszystkich rodzajów kuchenek.

2.2. Specyfikacje dotyczące zamierzonego zastosowania i ograniczeń

Rodzaje żywności, które powinny mieć kontakt z patelnią lub rusztem z kutego żelaza Petromax:

Wszystkie rodzaje żywności (żywność wodna, alkoholowa i tłuszczowa oraz produkty mleczne), z wyjątkiem żywności kwaśnej.

- Czas i temperatura obchodzenia się i przechowywania w kontakcie z żywnością / warunki użytkowania:
Zastosowania wysokotemperaturowe do podgrzewania, gotowania, grillowania lub serwowania żywności. Patelnie z kutego żelaza Petromax nie nadają się do przechowywania żywności.
- Informacje o koniecznych zabiegach lub ograniczeniach w stosowaniu materiału lub wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością:

Przed pierwszym użyciem wyczyścić gorącą wodą, a następnie dokładnie wysuszyć. Nie używać płynu do mycia naczyń. Przechowywać w suchym miejscu.

**Uwaga:**

Przed pierwszym użyciem należy wypalić powierzchnię kontaktu z żywnością. Podczas korzystania z patelni należy unikać kwaśnych potraw.

Żelazo może rdzewieć i wymaga szczególnej pielęgnacji/patrz: wypalanie powierzchni mających kontakt z żywnością, aby zachować swoje właściwości bezpieczne dla żywności. Dlatego też nie nadaje się do przechowywania żywności.

3. Dla bezpieczeństwa

- Należy wybrać optymalny rozmiar płyty grzewczej dla produktu Petromax. Aby uniknąć obrażeń ciała lub szkód materialnych, należy przestrzegać nośności typu kuchenki (np. grilla, płyty kuchennej) określonej przez producenta i dostosować ją do posiadanego naczynia.
- Do wrażliwych powierzchni: Należy zwrócić uwagę na wagę produktu Petromax. Nie upuszczaj produktu, lecz ostrożnie go odstaw. Nie przesuwaj ciężkich naczyń kuchennych, ponieważ może to porysować wrażliwe powierzchnie.
- Nie podgrzewaj produktu Petromax, gdy jest pusty, w przeciwnym razie może się przegrzać.
- Nie należy pozostawiać produktu Petromax bez nadzoru na źródle ciepła.

Należy używać przyborów kuchennych wykonanych z drewna, żaroodpornego plastiku lub silikonu zamiast z metalu. Mogą one, podobnie jak gąbki ściernie lub metalowe skrobaki, uszkodzić produkt Petromax. Podczas korzystania z produktu Petromax nie należy kroić go bezpośrednio nożem.

**Ostrzeżenie! Gorąca powierzchnia!**

Żelazne naczynia kuchenne stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Aby uniknąć obrażeń:

- Podczas korzystania z produktu Petromax dzieci i zwierzęta należy trzymać z daleka.
- Chronić swoje dłonie za pomocą odpornych na ciepło rękawic ochronnych.
- Po wyjęciu gorącego produktu Petromax z kuchenki, grilla lub ognia należy umieścić go na żaroodpornej powierzchni.

4 Czyszczenie i pielęgnacja

- Przed czyszczeniem produktu Petromax należy odczekać, aż ostygnie po użyciu, a następnie spłukać go ręcznie wyłącznie gorącą wodą, dokładnie wysuszyć i nasmarować. W tym celu użyj bezpiecznej dla żywności pasty pielęgnacyjnej Petromax lub neutralnego oleju lub tłuszczu roślinnego. Oliwa z oliwek nie jest odpowiednia, ponieważ nie można jej podgrzać do bardzo wysokiej temperatury podczas smażenia.

- Nigdy nie czyść produktu w zmywarce ani przy użyciu detergentów!
- Do czyszczenia nie wolno używać ostrych przedmiotów. Nie używaj metalowych zmywaków.
- Przed schowaniem należy również wyczyścić i zakonserwować nogi.

5 Przechowywanie

- Produkt należy zawsze przechowywać w suchym miejscu. Nigdy nie przechowuj go, gdy jest mokry.
- Jeśli pojawią się plamy rdzy: Usunąć rdzę szczotką drucianą przed użyciem i nasmarować produkt Petromax pastą pielęgnacyjną Petromax. Wypalanie jest konieczne!

6 Przed pierwszym użyciem

Wypłukać produkt gorącą wodą, spłukać zimną wodą i dobrze wysuszyć.

Przed pierwszym użyciem należy wypalić powierzchnię kontaktu z żywnością.

7 Wypalanie powierzchni mających kontakt z żywnością

W zależności od rozmiaru produktu, wybierz wypalanie w piekarniku lub na grillu.

Wypalanie patelni z kutego żelaza Petromax jest ważnym krokiem do stworzenia naturalnej powłoki nieprzywierającej i przedłużenia żywotności patelni.

Aby uniknąć obrażeń lub wypadków podczas procesu utwardzania, konieczne jest przestrzeganie instrukcji bezpieczeństwa.



Uwaga! Tworzenie się dymu!

- Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane, ponieważ wypalący się olej może powodować powstawanie dymu i nieprzyjemnych zapachów. Otwórz okna lub użyj wentylatora, aby zapewnić wydostawanie się dymu i zapachów.
- Jeśli piekarnik nie jest podłączony do wylotu dymu, zalecamy przeniesienie procesu wypalania na zewnątrz.
- Zalecamy wypalanie w piekarniku lub alternatywnie na grillu w ogrodzie. Należy pamiętać, że wypalanie na grillu jest podobne do wypalanie w piekarniku, ale dokładny czas i temperatura mogą się różnić.
- Patelni z kutego żelaza nie wolno piec na płycie grzewczej! Może to prowadzić do silnego dymienia!



Uwaga:

W razie potrzeby proces wypalania można powtórzyć, aby poprawić właściwości nieprzywierające. Przed

dotknięciem lub czyszczeniem należy odczekać, aż produkt żeliwny Petromax całkowicie ostygnie po wypaleniu. Powłoka nieprzywierająca często nie jest czarna po wypaleniu ale może być brązowawa lub szara.

Ważne jest, aby naczynie po wypaleniu się nie kleiło, tylko było gładkie w dotyku. Dlatego konieczne jest aby przestrzegać instrukcji.

5 kroków do bezpiecznego gotowania:

1. Czyszczenie: Usunąć wszelkie etykiety, pozostałości lub zabrudzenia. Wyczyścić dokładnie gorącą wodą i szczotką, aby usunąć kurz, pozostałości ochrony antykorozyjnej lub brud.
2. Suszenie: Całkowicie wysuszyć patelnię i pozostawić do wyschnięcia na co najmniej 2 godziny lub krótko wysuszyć w piekarniku, aby nie pozostały żadne resztki wody.



Uwaga:

Stosować oleje o wysokim punkcie dymienia od ok. 200 °C. Można również użyć pasty pielęgnacyjnej Petromax.

3. Nakładanie oleju: Nałóż cienką warstwę oleju roślinnego lub tłuszczu, a najlepiej pasty pielęgnacyjnej Petromax na wewnętrzną stronę patelni. Użyj oleju o wysokim punkcie dymienia, takiego jak olej rzepakowy, słonecznikowy lub kokosowy (nie oliwy z oliwek ani oleju lnianego). Najlepiej nakładać olej za pomocą pędzla lub papieru kuchennego. Przed smażeniem dokładnie zetrzyj nadmiar tłuszczu!



Ostrzeżenie!

Ryzyko pożaru oleju i poparzeń!

- Podczas pracy z gorącym olejem należy zachować szczególną ostrożność! Aby uniknąć nadmiaru oleju, nasącz bawełnianą szmatkę olejem i wytrzyj powierzchnię patelni. Należy unikać rozpryskiwania lub rozlewania oleju, ponieważ może to spowodować oparzenia.
- Do bezpiecznego obchodzenia się z gorącą patelnią należy używać żaroodpornych rękawic kuchennych.
- Upewnij się, że powierzchnia, na której umieszczasz patelnię, jest stabilna i odporna na ciepło, aby uniknąć wypadków lub oparzeń.

**Uwaga:**

Aby uzyskać równomierną, nieprzywierającą patynę, ważne jest, aby na patelni pozostała tylko cienka warstwa oleju. W razie wątpliwości należy usunąć nadmiar oleju i ponownie przypalić patelnię.

4. Podgrzać: Umieść patelnię do góry dnem w piekarniku nagrzanym do 200 -250°C. Umieść blachę do pieczenia na dolnej półce, aby złapać kapiący olej. Obserwuj patelnię w piekarniku! Podczas procesu pieczenia może wydzielać się niewielka ilość dymu. Jest to zamierzone. Gdy nie ma już dymu, proces jest zakończony. Czas pieczenia zależy od produktu. Pozostaw produkt do upieczenia na co najmniej 30 minut i uważaj na dym.
5. Pozostawić do ostygnięcia: Wyłączyć piekarnik i pozostawić patelnię do powolnego ostygnięcia w piekarniku po zakończeniu pieczenia. Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania, ponieważ patelnia może być bardzo gorąca i wyjmij ją dopiero, gdy będzie wystarczająco chłodna, aby można ją było bezpiecznie przenosić.
6. 3 x pieczenie: Na początek kute żelazo należy upiec 3 razy. W tym celu należy trzykrotnie wykonać czynności opisane powyżej i pozwolić patelni dobrze ostygnąć w międzyczasie.

Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące pieczenia na zewnątrz

Jeśli chcesz przeprowadzić proces wypalania na zewnątrz, bezpieczeństwo jest najwyższym priorytetem:

- Wybierz dobrze wentylowany obszar który nie znajduje się w pobliżu łatwopalnych materiałów lub konstrukcji. Unikaj nadmiernie wietrznych obszarów, aby zapobiec wymknięciu się ognia spod kontroli.
- Upewnij się, że powierzchnia, na której umieszczasz patelnię, jest stabilna i ognioodporna. Użyj na przykład grilla, cegieł lub solidnego metalowego stojaka.
- Zawsze miej w pobliżu gaśnicę, koc gaśniczy lub inny odpowiedni środek gaśniczy na wypadek, gdyby coś poszło nie tak.
- Podczas procesu wypalania należy zachować odległość od patelni i upewnić się, że w pobliżu nie znajdują się dzieci ani zwierzęta.
- Nosić rękawice odporne na wysoką temperaturę i, w razie potrzeby, fartuch, aby chronić się przed gorącymi rozpryskami.
- Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z gorącym olejem i unikaj rozpryskiwania lub jego rozlewania.
- Pilnuj patelni podczas procesu wypalania i zachowaj ostrożność podczas zdejmowania jej z ognia lub przenoszenia.
- Przed dotknięciem lub czyszczeniem produktu należy odczekać, aż całkowicie ostygnie po zakończeniu wypalania.

5 kroków do bezpiecznego wypalania naczyń na grillu:

1. Przygotowanie grilla: Rozgrzej grill do wysokiej temperatury. Upewnij się, że grill jest czysty, a na jego powierzchni nie ma żadnych pozostałości.
2. Przygotuj patelnię: Dokładnie wyczyść patelnię i dobrze ją wysusz. Nałóż cienką warstwę oleju lub pasty Petromax na całe wnętrze patelni.
3. Umieszczenie na grillu: Umieść patelnię do góry dnem na ruszcie do grillowania. Upewnij się, że patelnia jest stabilna i wypoziomowana, aby olej był równomiernie rozprowadzony.
4. Wypalanie: Pozostaw patelnię na gorącym grillu przez około 30 do 60 minut. Upewnij się, że grill jest dobrze wentylowany, ponieważ olej może dymić podczas smażenia. Jeśli to możliwe, zamknij pokrywę grilla, aby zapewnić równomierne rozprowadzanie ciepła.
5. Pozostawić do ostygnięcia: Wyłącz grill i pozostaw patelnię do powolnego ostygnięcia. Unikaj dotykania gorącej patelni, dopóki nie ostygnie do bezpiecznej temperatury.
6. Powtórz wypanianie 3x: Na początek kute żelazo należy wypalić 3 razy. W tym celu należy trzykrotnie wykonać czynności opisane powyżej i pozwolić patelni dobrze ostygnąć w międzyczasie.

8 Instrukcje dotyczące utylizacji

Opakowanie jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można utylizować w lokalnym centrum recyklingu lub, w razie potrzeby, razem z odpadami domowymi.

W przypadku utylizacji produktu należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów dotyczących utylizacji. W razie wątpliwości należy skontaktować się z lokalnym centrum utylizacji odpadów.

9 Usługa

Chętnie pomożemy w przypadku jakichkolwiek pytań lub problemów. Możesz skontaktować się z naszym zespołem obsługi klienta, wysyłając wiadomość e-mail na adres: service@petromax.de.

DE

EN

FR

DA

FI

IT

NL

NO

PL

SV

ES

CS

Översättning av de ursprungliga skötselansvisningarna för smidesjärn och stål

1 Information om dessa instruktioner

Läs igenom hela bruksanvisningen innan du använder Petromax-produkten. Bruksanvisningen utgör grunden för en säker hantering. Felaktig användning kan leda till personskador och materiella skador. Bruksanvisningen måste alltid lämnas vidare vid återförsäljning av produkten! Spara därför alla dokument för senare användning eller för efterföljande ägare.




Denna bruksanvisning är ett komplement till avtrycket på förpackningen eller inlagan till din produkt. Där hittar du mer detaljerad information om beskrivningen av de enskilda delarna. Du känner igen vilken produkt det är genom artikelnumret, som finns på förpackningen eller på produkten. Denna bruksanvisning hjälper dig att behålla din produkt under lång tid.

Följ anvisningarna på själva produkten - som ofta finns på produktens undersida - och på produktförpackningen innan du använder den!

1.1 Vad betyder vårdsymbolerna på min produkt?

An icon showing a bottle with water droplets falling from it, with a circled number '1' in the top left corner.	Före första användning: Ta bort förpackningsmaterialet. Skölj produkten med varmt vatten, skölj med kallt vatten och torka väl.
An icon consisting of three concentric circles with a spiral in the center.	Lämplig för halogenhäll.
An icon of a flat, circular object, possibly a lid or a burner cover.	Lämplig för elektrisk spis.
An icon of a square with radiating lines, representing a ceramic or glass surface.	Lämplig för glaskeramikhäll.
An icon of a gas burner with three flames.	Lämplig för gasspis.

	Lämplig för induktionshällar.
	Lämplig för användning med livsmedel.
	Rengöring bör ske med vatten och ett mildt, neutralt rengöringsmedel, vatten och en trasa. Säkerställ kortvarig kontakt med rengöringsmedlet.
	Kan inte diskas i maskin.
	Ej lämplig för användning i mikrovågsugn.
	Ej lämplig för frysen.
	Maximalt temperaturområde som ska användas.
	Koden anger materialet och underlättar återvinning.
	Ej lämplig för sura livsmedel.



Ej lämplig som skäryta.

2 Petromax produkter av stål, oljat stål eller smidesjärn

2.1 Avsedd användning

- Petromax smidesjärnspannor och grillplattor av stål för kontakt med livsmedel är kända för sin hållbarhet, värmeledningsförmåga och mångsidighet.
- Om smidesjärnspannan eller grillplattan direkt utsätts för värmen från en öppen spis kan en mörk missfärgning uppstå. Långvarig användning eller snabba temperaturväxlingar kan leda till deformation. Förändringar i utseendet som orsakas av användning är en typisk produkttegenskap och har ingen inverkan på användning, funktion eller livslängd.
- Petromax smidesjärnspanna kan användas vid alla typer av bränder.

2.2. Specifikationer för avsedd användning och restriktioner

Typen av livsmedel som bör komma i kontakt med Petromax smidesjärn stekpanna eller grill:

Alla typer av livsmedel (vattenhaltiga, alkoholhaltiga och feta livsmedel och mejeriprodukter), utom sura livsmedel.

- Varaktighet och temperatur vid hantering och förvaring i kontakt med livsmedlet/ användningsförhållanden:

Används vid höga temperaturer för uppvärmning, matlagning, grillning eller servering av mat. Petromax smidesjärnspannor är inte lämpliga för förvaring av livsmedel.

- Information om nödvändiga behandlingar eller begränsningar av användningen av materialet eller artikeln som kommer i kontakt med livsmedel:

Rengör med varmt vatten före första användning och torka sedan noggrant. Använd inte diskmedel. Förvaras på en torr plats.



Uppmärksamhet:


Bränn kontaktytan med livsmedlet före första användning. Undvik sura livsmedel när du använder apparaten.

Järn kan rosta och kräver särskild skötsel för att bibehålla sina livsmedelssäkra egenskaper. Det är därför olämpligt för förvaring av livsmedel.

3. För din säkerhet

- Välj den optimala hällstorleken för din Petromax-produkt. För att undvika personskador eller materiella skador ska du beakta den av tillverkaren angivna lastkapaciteten för din spistyp (t.ex. grill, spis) och anpassa den till ditt köksredskap.
- För känsliga ytor: Notera vikten på Petromax-produkten. Tappa inte produkten, utan ställ ner den försiktigt. Skjut inte tunga köksredskap eftersom det kan repa känsliga ytor.
- Värm inte upp din Petromax-produkt när den är tom, eftersom den annars kan överhettas.
- Lämna inte Petromax-produkten obevakad på en värmekälla.

Använd köksredskap av trä, värmebeständig plast eller silikon istället för metall. Detta, liksom slipande svampar eller droppskrapor av metall, kan skada din Petromax-produkt. Skär inte direkt i Petromax-produkten med en kniv när du använder den.

	<p>Varning för varm yta! Het yta!</p> <p>Kokkärl av järn blir mycket varma under användning. Undvik personskador:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Håll barn och djur borta när du använder Petromax-produkten. • Skydda händerna med värmebeständiga skyddshandskar. • När du har tagit bort din heta Petromax-produkt från spisen, grillen eller elden ska du placera den på en värmetålig yta.
--	---

4 Rengöring och skötsel

- Låt din Petromax-produkt svalna efter användning innan du rengör den och skölj den sedan för hand med endast varmt vatten, torka den noggrant och smörj in den. Använd den livsmedelssäkra Petromax-vårdpastan eller en neutral olja eller vegetabiliskt fett för detta. Olivolja är inte lämplig eftersom den inte kan värmas upp särskilt högt vid stekning.
- Rengör aldrig produkten i diskmaskin eller med rengöringsmedel!
- Använd aldrig vassa föremål för rengöring. Använd inte skurborstar av metall.
- Rengör och underhåll även benen innan de stuvas undan.

5 Lagring

- Förvara alltid produkten på en torr plats. Förvara den aldrig när den är våt.
- Om rostfläckar bildas: Ta bort rosten med en stålborste före användning och smörj in din Petromax-produkt med Petromax Care Paste. Inbränning är nödvändig!

6 Före första användning

Skölj produkten med varmt vatten, skölj med kallt vatten och torka väl.

Bränn kontaktytan med livsmedlet före första användning.

7 Avfettning av stål, oljat stål och smidda järnprodukter

7.1 Bakning före första användningen av t.ex. grill och eldskål och hängande eldskål och smidesjärnspanna

Beroende på produktens storlek kan du välja att baka i ugnen eller på grillen.

Att baka Petromax smidesjärnspanna är ett viktigt steg för att skapa en naturlig non-stick-beläggning och förlänga pannans livslängd.

För att undvika skador eller olyckor under härdningsprocessen är det viktigt att följa säkerhetsanvisningarna.



Lystring! Rökutveckling!

- Se till att rummet är väl ventilerat, eftersom eldningsolja kan ge upphov till rök och lukt. Öppna fönster eller använd en fläkt för att säkerställa att rök och lukt kan komma ut.
- Om din spis inte är ansluten till ett rökutlopp rekommenderar vi att du flyttar bakningen utomhus.
- Vi rekommenderar bakning i ugn eller alternativt på en grill i trädgården. Observera att bakning på grill liknar bakning i ugn, men den exakta tiden och temperaturen kan variera.
- Smidesjärnspannan får inte bakas på spisen! Detta kan leda till kraftig rökutveckling!



Anmärkning:

För att förstärka patinan och uppnå en bättre non-stick effekt, upprepa bakningsprocessen om så önskas. Låt pannan svalna helt efter bakningen innan du rör vid eller rengör den.

Patinan är ofta inte svart efter bränningen, men kan också se brunaktig eller grå ut. Det viktiga är att patinan inte är klabbig efter bränningen, utan känns mycket slät. Det är därför viktigt att följa inbränningsprocessen exakt.

5 Steg för säker bakning i ugnen:

1. Rengöring: Ta bort eventuella etiketter, rester eller smuts från pannan. Rengör noggrant med varmt vatten och en borste för att avlägsna damm, korrosionsskydd eller smuts.
2. Torkning: Torka pannan helt och låt den torka i minst 2 timmar eller torka en kort stund i ugnen så att det inte finns några vattenrester kvar.



Anmärkning:

Använd oljor med hög rökpunkt från ca 200 °C. Du kan också använda Petromax vårdpasta.

3. Applicera olja: Applicera ett tunt lager vegetabilisk olja eller fett eller helst Petromax vårdpasta på insidan av pannan. Använd en olja med hög rökpunkt, t.ex. rapsolja, solrosolja eller kokosolja (inte olivolja eller linfröolja). Applicera helst oljan med pensel eller hushållspapper. Torka bort överflödigt fett ordentligt innan du steker!



Varning!

Risk för oljebrand och brännskador!

- Var mycket försiktig vid hantering av het olja! För att undvika överflödig olja, blötlägg en bomullstrasa i olja och torka av pannans yta. Undvik att stänka eller spilla eftersom det kan orsaka brännskador.
- Använd värmeståligna ugnshandskar för att hantera den heta pannan på ett säkert sätt.
- Se till att ytan som du ställer pannan på är stabil och värmestålig för att undvika olyckor eller brännskador.



Anmärkning:

För att uppnå en jämn, icke klubbig patina är det viktigt att se till att endast ett tunt lager olja finns kvar på pannan. Om du är osäker, ta bort överflödig olja och bränn pannan igen.

4. Uppvärmning: Ställ in pannan upp och ned i ugnen som förvärmats till 200 -250°C. Lägg en bakplåtspappersklädd plåt på nedersta hyllplanet för att fånga upp olja som droppar. Håll ett öga på pannan i ugnen! En liten mängd rök kan bildas under bakningsprocessen. Detta är avsiktligt. När det inte längre ryker är processen avslutad. Bakningstiden varierar beroende på produkt. Låt produkten baka i minst 30 minuter och håll utkik efter rök.
5. Låt svalna: Stäng av ugnen och låt formen svalna långsamt i ugnen efter gräddningen. Var försiktig när du tar ut formen eftersom den kan vara mycket het och ta ut den först när den är tillräckligt sval

för att kunna hanteras på ett säkert sätt.

6. 3 x bakning: Smidesjärn måste bakas 3 gånger till att börja med. För att göra detta, utför de steg som beskrivs ovan tre gånger och låt pannan svalna väl däremellan.

Säkerhetsanvisningar för bakning utomhus

Om du vill utföra en härdningsprocess utomhus är säkerheten av högsta prioritet:

- Välj en väl ventilerad plats utomhus som inte ligger i närheten av lättantändliga material eller strukturer. Undvik alltför blåsiga områden för att förhindra att elden kommer utom kontroll.
- Se till att ytan som du ställer pannan på är stabil och brandsäker. Använd t.ex. en grill, tegelstenar eller ett stadigt metallstativ.
- Ha alltid en brandsläckare, brandfilt eller annat lämpligt släckmedel i närheten om något skulle gå fel.
- Håll avstånd till pannan under bakningsprocessen och se till att inga barn eller husdjur befinner sig i närheten.
- Använd värmebeständiga handskar och vid behov ett förkläde för att skydda dig mot heta stänk.
- Var försiktig vid hantering av het olja och undvik stänk och spill.
- Håll ett öga på pannan under bakningsprocessen och var försiktig när du tar ut den ur elden eller flyttar den.
- Efter gräddningen ska pannan svalna helt innan du rör vid den eller rengör den.

5 Steg för säker bakning på grillen:

1. Förbereda grillen: Förvärm grillen till hög temperatur. Se till att grillen är ren och att det inte finns några rester på grillytan.
2. Förbered pannan: Rengör pannan noggrant och torka den väl. Applicera ett tunt lager olja eller Petromax Care Paste på hela insidan av pannan.
3. Placering på grillen: Placera pannan upp och ned på grillgallret. Se till att pannan står stabilt och vågrätt så att oljan fördelas jämnt.
4. Grilla och bryn: Låt pannan stå på den heta grillen i ca 30 till 60 minuter. Se till att grillen är väl ventilerad, eftersom olja kan ryka under stekningen. Stäng eventuellt grilllocket för att säkerställa en jämn värmefördelning.
5. Låt svalna: Stäng av grillen och låt pannan svalna långsamt. Undvik att röra vid den heta pannan tills den har svalnat till en säker temperatur.
6. 3 x bakning: Smidesjärn måste bakas 3 gånger till att börja med. För att göra detta, utför de steg som beskrivs ovan tre gånger och låt pannan svalna väl däremellan.

8 Anvisningar för avfallshantering

Förpackningen är tillverkad av miljövänliga material som du kan lämna till din lokala återvinningscentral eller, om det behövs, till hushållssoporna.

Om du vill kassera din produkt ska du följa de gällande bestämmelserna för avfallshantering. Om du är osäker, kontakta din lokala avfallshantering.

9 Tjänster

Vi hjälper dig gärna om du har några frågor eller problem. Du kan nå vår kundtjänst via e-post på: service@petromax.de.

DE

EN

FR

DA

FI

IT

NL

NO

PL

SV

ES

CS

Traducción de las instrucciones originales para el cuidado del hierro forjado y el acero

1 Información sobre estas instrucciones






Lea completamente las instrucciones de uso antes de utilizar el producto Petromax. Las instrucciones de uso constituyen la base para una manipulación segura. Un uso inadecuado puede provocar daños personales y materiales. Las instrucciones de uso siempre deben transmitirse al revender el producto. Por lo tanto, conserve todos los documentos para su uso posterior o para los siguientes propietarios.












Estas instrucciones son un complemento del impreso del embalaje o del prospecto de su producto. En ellas encontrará información más detallada sobre la descripción de cada una de las piezas. Podrá reconocer de qué producto se trata por el número de artículo, que encontrará en el embalaje o adjunto al producto. Estas instrucciones de uso le ayudarán a conservar su producto durante mucho tiempo.

Siga las instrucciones del propio producto -que suelen encontrarse en la base del mismo- y del envase antes de utilizarlo.

1.1 ¿Qué significan los símbolos de cuidado de mi producto?

	Antes del primer uso: Retire el material de embalaje. Aclarar el producto con agua caliente, aclarar con agua fría y secar bien.
	Adecuado para la placa halógena.
	Apto para cocina eléctrica.
	Apto para vitrocerámica.
	Adecuado para la cocina de gas.

	<p>Apto para cocinas de inducción.</p>
	<p>Apto para uso alimentario.</p>
	<p>La limpieza debe realizarse con agua y un producto de limpieza neutro y suave, agua y un paño. Asegúrese de que el contacto con el producto de limpieza sea breve.</p>
	<p>No apto para lavavajillas.</p>
	<p>No apto para microondas.</p>
	<p>No apto para el congelador.</p>
	<p>Rango máximo de temperatura a utilizar.</p>
	<p>El código indica el material y facilita el reciclaje.</p>
	<p>No apto para alimentos ácidos.</p>



No apto como superficie de corte.

2 Productos Petromax de acero, acero engrasado o hierro forjado

2.1 Productos Petromax de acero, acero engrasado o hierro forjado

- Las sartenes de hierro forjado Petromax y las placas de parrilla de acero para contacto con alimentos son conocidas por su durabilidad, conductividad térmica y versatilidad.
- Si la sartén de hierro forjado o la placa de la parrilla se exponen directamente al calor de una chimenea, puede producirse una decoloración oscura. El uso prolongado o los cambios bruscos de temperatura pueden provocar deformaciones. El cambio de aspecto causado por el uso es una característica típica del producto y no influye en el uso, la función o la vida útil.
- La sartén de hierro forjado Petromax puede utilizarse en todo tipo de fuegos.

2.2. Especificaciones para el uso previsto y restricciones

Tipos de alimentos que deben entrar en contacto con la sartén o plancha de hierro forjado Petromax:

Todo tipo de alimentos (alimentos acuosos, alcohólicos y grasos y productos lácteos), excepto alimentos ácidos.

- Duración y temperatura de manipulación y almacenamiento en contacto con el alimento/ condiciones de uso:

Aplicaciones de alta temperatura para calentar, cocinar, asar o servir alimentos. Las ollas de hierro forjado Petromax no son adecuadas para almacenar alimentos.

- Información sobre los tratamientos necesarios o las restricciones de uso del material u objeto en contacto con alimentos:

Limpiar con agua caliente antes del primer uso y secar bien. No utilizar detergente líquido. Guardar en un lugar seco.



¡Atención!

Quemar la superficie de contacto con los alimentos antes del primer uso. Evite los alimentos ácidos cuando utilice el aparato.

El hierro puede oxidarse y requiere un cuidado especial para mantener sus propiedades alimentarias. Por tanto, no es adecuado para almacenar alimentos.

3. Por su seguridad

- Seleccione el tamaño de placa de cocción óptimo para su producto Petromax. Para evitar lesiones o daños materiales, respete la capacidad de carga de su tipo de cocina (por ejemplo, grill, hornillo) especificada por el fabricante y adáptela a sus utensilios de cocina.
- Para superficies sensibles: Tenga en cuenta el peso del producto Petromax. No deje caer el producto, colóquelo con cuidado. No empuje utensilios de cocina pesados, ya que pueden rayar las superficies sensibles.
- No caliente su producto Petromax cuando esté vacío, de lo contrario podría sobrecalentarse.
- No deje el producto Petromax desatendido sobre una fuente de calor.

Utilice utensilios de cocina de madera, plástico resistente al calor o silicona en lugar de metal. Esto, así como las esponjas abrasivas o los rascadores de goteo metálicos, podrían dañar su producto Petromax. No corte directamente en el producto Petromax con un cuchillo cuando lo utilice.



¡Atención! ¡Superficie caliente!

Los utensilios de cocina de hierro se calientan mucho durante su uso. Para evitar lesiones:

- Mantenga alejados a los niños y a los animales cuando utilice el producto Petromax.
- Protéjase las manos con guantes de protección resistentes al calor.
- Después de retirar su producto Petromax caliente de la cocina, parrilla o fuego, colóquelo sobre una superficie resistente al calor.

4 Limpieza y cuidado

- Deje que su producto Petromax se enfríe después de usarlo antes de limpiarlo y, a continuación, aclárelo a mano sólo con agua caliente, séquelo bien y engráselo. Utilice para ello la pasta de cuidado Petromax apta para alimentos o un aceite neutro o grasa vegetal. El aceite de oliva no es adecuado porque no se puede calentar mucho al freír.
- No limpie nunca el producto en el lavavajillas ni con detergente.
- No utilice nunca objetos afilados para la limpieza. No utilice estropajos metálicos.
- Limpie y mantenga también las patas antes de guardarlas.

5 Almacenamiento

- Guarde siempre el producto en un lugar seco. Nunca lo guarde cuando esté húmedo.
- En caso de que se formen manchas de óxido: Elimine el óxido con un cepillo de alambre antes de usar y engrase su producto Petromax con pasta Petromax Care. ¡Es necesario quemar!

6 Antes del primer uso

Aclarar el producto con agua caliente, aclarar con agua fría y secar bien.

Quemar la superficie de contacto con los alimentos antes del primer uso.

7 Estiba de productos de acero, acero engrasado y hierro forjado

7.1 Horneado antes del primer uso de, por ejemplo, la parrilla y el cuenco de fuego y el cuenco de fuego colgante y la sartén de hierro forjado.

Dependiendo del tamaño de su producto, elija hornear en el horno o en el grill.

Hornear la sartén de hierro forjado Petromax es un paso importante para crear un revestimiento antiadherente natural y prolongar la vida útil de la sartén.

Para evitar lesiones o accidentes durante el proceso de curado, es esencial seguir las instrucciones de seguridad.



¡Atención! ;Desarrollo de humo!

- Asegúrate de que la habitación está bien ventilada, ya que el gasóleo de calefacción puede producir humo y olores. Abre las ventanas o utiliza un ventilador para garantizar la salida del humo y los olores.
- Si su cocina no está conectada a una salida de humos, le recomendamos que traslade el proceso de cocción al exterior.
- Recomendamos la cocción en el horno o en una barbacoa en el jardín. Tenga en cuenta que la cocción en una barbacoa es similar a la cocción en el horno, pero el tiempo y la temperatura exactos pueden variar.
- La sartén de hierro forjado no debe hornearse en la placa de cocción. Esto puede provocar la formación de humo.



Sugerencia:

Para reforzar la pátina y conseguir un mejor efecto antiadherente, repita el proceso de horneado si lo desea. Deje que la sartén se enfríe completamente después de hornearla antes de tocarla o limpiarla.

La pátina no suele ser negra después de la cocción, pero también puede tener un aspecto parduzco o grisáceo. Lo importante es que la pátina no quede pegajosa después de la cocción, sino que tenga un tacto muy suave. Por lo tanto, es esencial seguir exactamente el proceso de horneado.

5 pasos para una cocción segura en el horno:

1. Limpieza: Retire cualquier etiqueta, residuo o suciedad de la cubeta. Límpielo a fondo con agua caliente y un cepillo para eliminar el polvo, los residuos de protección contra la corrosión o la suciedad.
2. Secado: Seque la sartén completamente y déjela secar durante al menos 2 horas o séquela brevemente en el horno para que no queden restos de agua.

	<p>¡Nota!</p> <p>Utilice aceites con un punto de humo elevado a partir de aprox. 200 °C. También puede utilizar la pasta de cuidado Petromax.</p>
--	--

3. Aplicación de aceite: Aplique una fina capa de aceite o grasa vegetal o, preferiblemente, de pasta de cuidado Petromax en el interior de la sartén. Utilice un aceite con un punto de humo elevado, como aceite de colza, girasol o coco (no aceite de oliva ni de linaza). Lo ideal es aplicar el aceite con un pincel o papel de cocina. Limpie bien el exceso de grasa antes de freír.

	<p>¡Advertencia!</p> <p>Peligro de incendio y quemaduras por aceite.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tenga mucho cuidado al manipular aceite caliente. Para evitar el exceso de aceite, empapa un paño de algodón en aceite y limpia la superficie de la sartén. Evite salpicar o derramar ya que podría causar quemaduras. • Utilice guantes de horno resistentes al calor para manipular la sartén caliente con seguridad. • Asegúrate de que la superficie sobre la que colocas la sartén es estable y resistente al calor para evitar accidentes o quemaduras.
--	---

	<p>¡Nota!</p> <p>Para conseguir una pátina uniforme y no pegajosa, es importante asegurarse de que sólo quede una fina capa de aceite en la sartén. En caso de duda, retire el exceso de aceite y vuelva a quemar la sartén.</p>
--	---

4. Calentar: Colocar la sartén boca abajo en el horno precalentado a 200 -250°C. Coloca una bandeja de horno en el estante inferior para recoger el aceite que gotee. No pierda de vista la sartén en el horno. Es posible que salga un poco de humo durante el proceso de cocción. Esto es intencionado. Cuando deje de salir humo, el proceso habrá terminado. El tiempo de horneado varía en función del producto. Deje que el producto se hornee durante al menos 30 minutos y vigile si sale humo.
5. Dejar enfriar: Apaga el horno y deja que el molde se enfríe lentamente en el horno después de hornearlo. Ten cuidado al sacarlo, ya que puede estar muy caliente, y sácalo solo cuando esté lo

bastante frío para poder manipularlo con seguridad.

6. 3 x horneado: Para empezar, el hierro forjado debe hornearse 3 veces. Para ello, realice los pasos descritos anteriormente tres veces y deje que la sartén se enfríe bien entre medias.

Instrucciones de seguridad para hornear al aire libre

Si desea llevar a cabo un proceso de curado al aire libre, la seguridad es la máxima prioridad:

- Seleccione una zona exterior bien ventilada que no esté cerca de materiales o estructuras altamente inflamables. Evite las zonas excesivamente ventosas para evitar que el fuego se descontrole.
- Asegúrate de que la superficie sobre la que colocas la sartén es estable e ignífuga. Utiliza una parrilla, ladrillos o un soporte metálico resistente, por ejemplo.
- Tenga siempre cerca un extintor, una manta ignífuga u otro agente extintor adecuado por si algo sale mal.
- Manténgase alejado del recipiente durante el proceso de cocción y asegúrese de que no haya niños ni animales domésticos cerca.
- Utilice guantes resistentes al calor y, si es necesario, un delantal para protegerse de las salpicaduras calientes.
- Tenga cuidado al manipular el aceite caliente y evite salpicaduras o derrames.
- Vigila la sartén durante el proceso de cocción y ten cuidado cuando la retires del fuego o la muevas
- Después de hornear, el molde debe enfriarse completamente antes de tocarlo o limpiarlo.

5 pasos para asar a la parrilla con seguridad:

1. Preparación de la barbacoa: Precaliente la barbacoa a una temperatura alta. Asegúrese de que la barbacoa está limpia y de que no hay residuos en la superficie de asado.
2. Prepara la sartén: Limpie bien la olla y séquela bien. Aplique una fina capa de aceite o Petromax Care Paste en todo el interior de la olla.
3. Colocación en la parrilla: Coloque la sartén boca abajo sobre la rejilla de la parrilla. Asegúrese de que la sartén esté estable y nivelada para que el aceite se distribuya uniformemente.
4. Asar y dorar: Dejar la sartén en la parrilla caliente entre 30 y 60 minutos. Asegúrese de que la parrilla esté bien ventilada, ya que el aceite puede humear durante el chamuscado. Si dispone de ella, cierre la tapa de la parrilla para garantizar una distribución uniforme del calor.
5. Dejar enfriar: Apague el grill y deje que la sartén se enfríe lentamente. Evite tocar la sartén caliente hasta que se haya enfriado a una temperatura segura.
6. 3 x horneado: Para empezar, el hierro forjado debe hornearse 3 veces. Para ello, realice los pasos

descritos anteriormente tres veces y deje que la sartén se enfríe bien entre medias.

8 Instrucciones de eliminación

El envase está fabricado con materiales respetuosos con el medio ambiente que puede desechar en su centro de reciclaje local o, si es necesario, con la basura doméstica.

Si desea deshacerse del producto, respete la normativa vigente en materia de eliminación de residuos. En caso de duda, póngase en contacto con su centro local de eliminación de residuos.

9 Servicio

Estaremos encantados de ayudarle con cualquier duda o problema. Puede ponerse en contacto con nuestro equipo de atención al cliente por correo electrónico en: service@petromax.de.

DE

EN

FR

DA

FI

IT

NL

NO

PL

SV

ES

CS

Překlad původního návodu k péči o kované železo a ocel







1 Informace o těchto pokynech










Před použitím výrobku Petromax si kompletně přečtete návod k použití. Návod k použití je základem pro bezpečné zacházení. Nesprávné použití může vést ke zranění osob a poškození majetku. Návod k použití musí být vždy předán při dalším prodeji výrobku! Proto si všechny dokumenty uschovejte pro pozdější použití nebo pro další majitele.

Tyto pokyny doplňují potisk na obalu nebo na vložce vašeho výrobku. Tam najdete podrobnější informace o popisu jednotlivých dílů. O jaký výrobek se jedná, poznáte podle čísla výrobku, které je uvedeno na obalu nebo přiloženo k výrobku. Tento návod k použití vám pomůže udržet váš výrobek po dlouhou dobu.

Před použitím výrobku se řiďte pokyny uvedenými na samotném výrobku - často se nacházejí na základně výrobku - a na obalu výrobku!

1.1 Co znamenají symboly péče na mém výrobku?

	Před prvním použitím: Odstraňte obalový materiál. Opláchněte výrobek horkou vodou, opláchněte studenou vodou a dobře osušte.
	Vhodné pro halogenovou varnou desku.
	Vhodné pro elektrický sporák.
	Vhodné pro sklokeramickou varnou desku.
	Vhodné pro plynovou varnou desku.
	Vhodné pro indukční vařiče.

	Vhodné pro použití s potravinami.
	Čištění provádějte vodou s jemným neutrálním čisticím prostředkem, vodou a hadříkem. Zajištěte krátký kontakt s čisticím prostředkem.
	Nelze mýt v myčce nádobí.
	Není vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
	Není vhodný do mrazničky.
	Maximální rozsah používaných teplot.
	Kód označuje materiál a usnadňuje recyklaci.
	Není vhodný pro kyselé potraviny.
	Není vhodný jako řezná plocha.

2 Výrobky Petromax z oceli, naolejované oceli nebo tepaného železa

2.1 Zamýšlené použití

- Kované pánve a grilovací desky Petromax z oceli určené pro styk s potravinami jsou známe svou

odolností, tepelnou vodivostí a všestranností.

- Pokud je kovaná pánev nebo grilovací deska přímo vystavena teplu z krbu, může dojít k tmavému zabarvení. Dlouhodobé používání nebo rychlé změny teploty mohou vést k deformaci. Změna vzhledu způsobená používáním je typickou vlastností výrobku a nemá žádný vliv na používání, funkci nebo životnost.
- Kovanou pánev Petromax lze použít na všechny typy ohňů.

2.2. Specifikace pro zamýšlené použití a omezení

Druhy potravin, které by měly přijít do styku s kovanou pánví nebo roštem Petromax:

Všechny druhy potravin (vodnaté, alkoholické a tučné potraviny a mléčné výrobky) s výjimkou kyselých potravin.

- Doba a teplota manipulace a skladování při styku s potravinou/podmínky použití:

Doba a teplota manipulace a skladování při styku s potravinou/podmínky použití:

- Informace o nezbytném ošetření nebo omezení používání materiálu nebo předmětu určeného pro styk s potravinami:

Před prvním použitím jej vyčistěte horkou vodou a poté důkladně osušte. Nepoužívejte mycí prostředky. Skladujte na suchém místě.



Pozor:

Před prvním použitím vypalte kontaktní plochu s potravinou. Při používání spotřebiče se vyhněte kyselým potravinám.

Železo může rezavět a vyžaduje zvláštní péči, aby si zachovalo své vlastnosti vhodné pro potraviny. Proto není vhodné pro skladování potravin.

3. Pro vaši bezpečnost

- Zvolte optimální velikost varné desky pro svůj výrobek Petromax. Abyste se vyhnuli zranění nebo materiálním škodám, dodržujte nosnost vašeho typu sporáku (např. grilu, vaňiče) stanovenou výrobcem a přizpůsobte ji vašemu nádobí.
- Pro citlivé povrchy: Vezměte na vědomí hmotnost výrobku Petromax. Výrobek neupouštějte, ale opatrně jej položte na zem. Netlačte na těžké nádobí, protože by mohlo dojít k poškrábání citlivých povrchů.
- Nezahřívejte výrobek Petromax, když je prázdný, jinak by se mohl přehřát.
- Nenechávejte výrobek Petromax bez dozoru na zdroji tepla.

Místo kovového nádobí používejte nádobí ze dřeva, žáruvzdorného plastu nebo silikonu. To, stejně jako

abrazivní houbičky nebo kovové škrabky na odkapávání, by mohlo poškodit váš výrobek Petromax. Při používání výrobku Petromax do něj přímo neřežejte nožem.



Pozor! Horký povrch!

Železné nádoby se při používání velmi zahřívá. Aby nedošlo ke zranění:

- Při používání výrobku Petromax nepouštějte děti a zvířata.
- Chraňte si ruce žáruvzdornými ochrannými rukavicemi.
- Po vyjmutí horkého výrobku Petromax ze sporáku, grilu nebo ohně jej položte na žáruvzdorný povrch.

4 Čištění a péče

- Před čištěním nechte výrobek Petromax po použití vychladnout a poté jej ručně opláchněte pouze horkou vodou, důkladně osušte a namažte. Použijte k tomu pečující pastu Petromax vhodnou pro potraviny nebo neutrální olej či rostlinný tuk. Olivový olej není vhodný, protože se při smažení nedá příliš zahřát.
- Nikdy výrobek nemýjte v myčce nádobí nebo saponátem!
- K čištění nikdy nepoužívejte ostré předměty. Nepoužívejte kovové drátěnky.
- Před uložením nohy také očistěte a udržujte.

5 Úložiště

- Výrobek vždy skladujte na suchém místě. Nikdy jej neskladujte vlhký.
- Pokud se na něm vytvoří rezavé skvrny: Před použitím odstraňte rez drátěným kartáčem a namažte výrobek Petromax pastou Petromax Care. Zapalování je nezbytné!

6 Před prvním použitím

Opláchněte výrobek horkou vodou, opláchněte studenou vodou a dobře osušte.

Před prvním použitím vypalte kontaktní plochu s potravinou.

7 Pálení oceli, olejované oceli a kovaných železných výrobků

7.1 Pečení před prvním použitím např. grilu a ohnivé mísy a závěsné ohnivé mísy a kované pánve

V závislosti na velikosti výrobku zvolte pečení v troubě nebo na grilu.

Pečení kované pánve Petromax je důležitým krokem k vytvoření přirozeného nepřilnavého povlaku a

prodloužení životnosti pánve.

Abyste předešli zraněním nebo nehodám během procesu vytvzování, je nutné dodržovat bezpečnostní pokyny.



Pozor! Vývoj kouře!

- Ujistěte se, že je místnost dobře větraná, protože topný olej může způsobovat kouř a zápach. Otevřete okna nebo použijte ventilátor, aby kouř a pachy mohly unikat.
- Pokud váš sporák není napojen na kouřovod, doporučujeme přesunout proces pečení ven.
- Doporučujeme péct v troubě nebo na zahradním grilu. Upozorňujeme, že pečení na grilu je podobné pečení v troubě, ale přesná doba a teplota se mohou lišit.
- Kovaná pánve se nesmí péct na varné desce! Může to vést k silnému zakouření!



Poznámka:

Chcete-li patinu zesílit a dosáhnout lepšího nepřilnavého efektu, v případě potřeby proces pečení zopakujte. Po upečení nechte pánve zcela vychladnout, než se jí dotknete nebo ji začnete čistit.

Patina po vypálení často není černá, ale může vypadat i nahnědle nebo šedě. Důležité je, že patina není po upečení lepkavá, ale působí velmi hladce. Proto je nezbytné přesně dodržovat postup vypalování.

5 Kroky pro bezpečné pečení v troubě:

1. Čištění: Odstraňte z pánve všechny štítky, zbytky nebo nečistoty. Důkladně ji vyčistěte horkou vodou a kartáčem, abyste odstranili prach, zbytky antikorozní ochrany nebo nečistoty.
2. Sušení: Pánve zcela vysušte a nechte ji sušit alespoň 2 hodiny nebo ji krátce vysušte v troubě, aby na ní nezůstaly zbytky vody.



Poznámka:

Používejte oleje s vysokým bodem zakouření od cca 200 °C. Můžete také použít pečující pastu Petromax.

3. Nanášení oleje: Na vnitřní stranu pánve naneste tenkou vrstvu rostlinného oleje nebo tuku nebo nejlépe pečující pasty Petromax. Použijte olej s vysokým bodem zakouření, jako je řepkový, slunečnicový nebo kokosový olej (nikoli olivový nebo lněný olej). Ideální je nanášet olej pomocí štětce nebo kuchyňského papíru. Před smažením přebytečný tuk důkladně setřete!



Varování!

Nebezpečí požáru a popálení olejem!

- Při manipulaci s horkým olejem buďte velmi opatrní! Abyste se vyhnuli přebytečnému oleji, namočte do něj bavlněný hadřík a otřete jím povrch pánve. Vyvarujte se rozstříkování nebo rozlévání, protože by mohlo dojít k popálení.
- Pro bezpečnou manipulaci s horkou pávní použijte žáruvzdorné rukavice.
- Ujistěte se, že povrch, na který pánev pokládáte, je stabilní a žáruvzdorný, aby nedošlo k nehodě nebo popálení.



Poznámka:

Abyste dosáhli rovnoměrné, nelepivé patiny, je důležité zajistit, aby na pávní zůstala jen tenká vrstva oleje. V případě pochybností přebytečný olej odstraňte a pánev znovu opečte.

4. Zahřátí: Vložte pánev dnem vzhůru do trouby vyhřáté na 200 -250 °C. Na spodní polici umístěte plech na pečení, který zachytí odkapávající olej. Na pánev v troubě dávejte pozor! Během pečení může vznikat mírný kouř. Je to záměrné. Jakmile se kouř přestane objevovat, je proces dokončen. Doba pečení se liší v závislosti na výrobku. Nechte výrobek péct alespoň 30 minut a dávejte pozor na kouř.
5. Nechte vychladnout: Vypněte troubu a nechte pekáč po upečení pomalu vychladnout v troubě. Při vyndávání buďte opatrní, protože pánev může být velmi horká, a vyndejte ji, až když je dostatečně chladná, abyste s ní mohli bezpečně manipulovat.
6. 3 x pečení: Kované železo se musí na začátku 3krát opeč. Za tímto účelem proveďte výše popsané kroky třikrát a nechte pánev mezi tím dobře vychladnout.

Bezpečnostní pokyny pro venkovní pečení

Pokud chcete provádět vytvrzovací proces venku, je bezpečnost nejvyšší prioritou:

- Vyberte dobře větraný venkovní prostor, který je vzdálen od vysoce hořlavých materiálů nebo konstrukcí. Vyhněte se příliš větrným oblastem, aby se oheň nevymkl kontrole.
- Ujistěte se, že povrch, na který pánev položíte, je stabilní a nehořlavý. Použijte například rošt, cihly nebo pevný kovový stojan.
- Vždy mějte poblíž hasicí přístroj, protipožární deku nebo jiný vhodný hasicí prostředek pro případ, že se něco pokazí.
- Během pečení se držte v dostatečné vzdálenosti od pánve a dbejte na to, aby se v její blízkosti nenacházely děti ani domácí zvířata.

- Používejte žáruvzdorné rukavice a v případě potřeby zástěru, abyste se chránili před horkými stříkanci.
- Při manipulaci s horkým olejem buďte opatrní a vyvarujte se rozstříknutí nebo rozlití.
- Během pečení na pánev dohlížejte a buďte opatrní, když ji vyndáváte z ohně nebo přenášíte.
- Po upečení by měla pánev zcela vychladnout, než se jí dotknete nebo ji začnete čistit.

5 Kroky pro bezpečné pečení na grilu:

1. Příprava grilu: Předehřejte gril na vysokou teplotu. Ujistěte se, že je gril čistý a že na grilovací ploše nejsou žádné zbytky.
2. Připravte pánev: Pánev důkladně vyčistěte a dobře osušte. Na celý vnitřek pánve naneste tenkou vrstvu oleje nebo pečující pasty Petromax.
3. Umístění na grilu: Pánev položte na grilovací rošt dnem vzhůru. Ujistěte se, že je pánev stabilní a rovná, aby se olej rovnoměrně rozprostřel.
4. Grilujte a opékejte: Nechte pánev na rozpáleném grilu asi 30 až 60 minut. Ujistěte se, že je gril dobře větráný, protože olej se může během opékání zakouřit. Je-li to možné, zavřete víko grilu, abyste zajistili rovnoměrné rozložení tepla.
5. Nechte vychladnout: Vypněte gril a nechte pánev pomalu vychladnout. Dokud pánev nevychladne na bezpečnou teplotu, nedotýkejte se jí.
6. 3 x pečení: Kované železo se musí na začátku 3krát opéct. Za tímto účelem proveďte výše popsané kroky třikrát a nechte pánev mezi tím dobře vychladnout.

9 Služba

Rádi vám pomůžeme s jakýmkoliv dotazy nebo problémy. Náš tým zákaznického servisu můžete kontaktovat e-mailem na adrese: service@petromax.de.

Petromax GmbH
Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg
Germany

info@petromax.de

[petromax.com](https://www.petromax.com)

