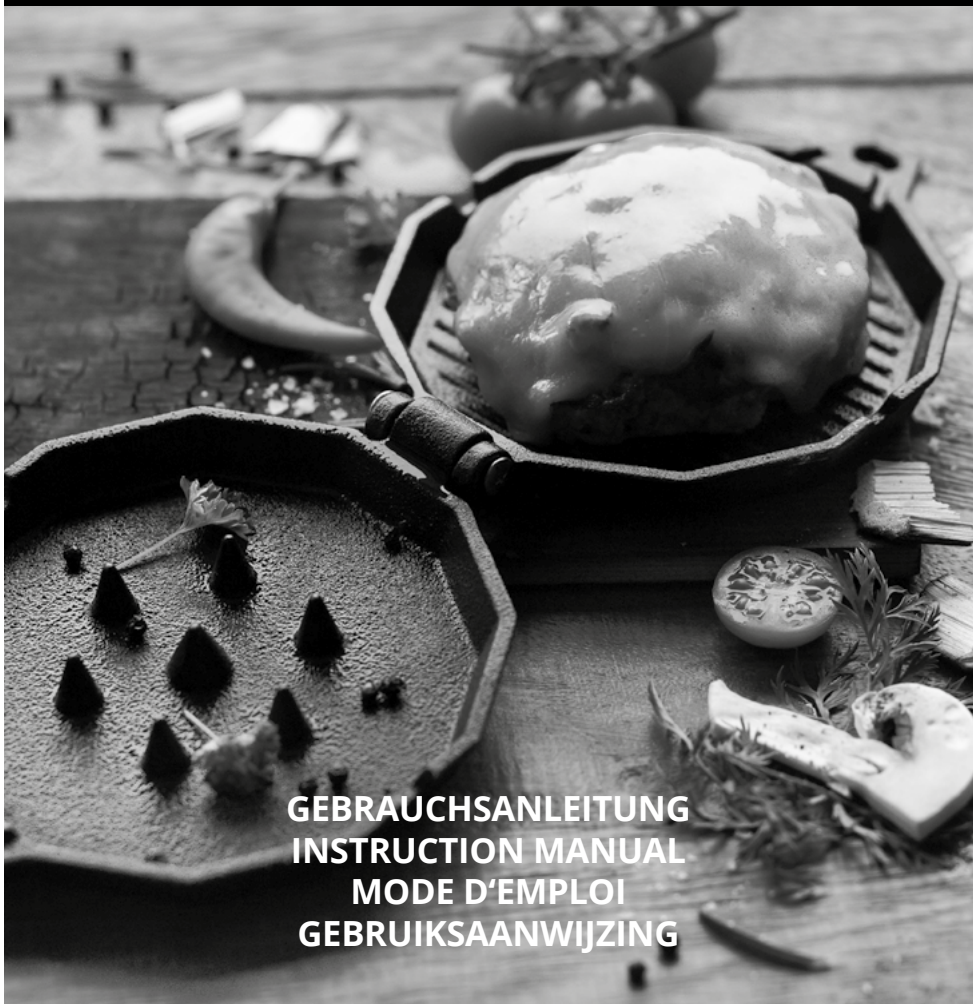


SANTOS
★

BURGERDEVIL



GEBRAUCHSANLEITUNG
INSTRUCTION MANUAL
MODE D'EMPLOI
GEBRUIKSAANWIJZING



GEBRAUCHSANLEITUNG
SANTOS Burgerdevil Burgereisen 3

INSTRUCTION MANUAL
SANTOS Burgerdevil Burger Roaster 9

MODE D'EMPLOI
SANTOS Burgerdevil Rôtissoire à burgers 15

GEBRUIKSAANWIJZING
SANTOS Burgerdevil Burger Roaster 21

Tipp / Tip / Conseil / Tip 22

GEBRAUCHSANLEITUNG
SANTOS Burgerdevil Burgereisen

Schritt für Schritt zum teuflisch leckeren Hackfleisch-Patty (150-200g). Hierbei können die Zeit- und Grammangaben von der folgenden Gebrauchsanweisung abweichen.

Schritt 1: Lege den BURGERDEVIL geöffnet auf den heißen Grill, sodass die Außenflächen auf dem Grillrost aufliegen. Lasse das Gusseisen auf dem Rost 10 Minuten aufheizen.

Schritt 2: Fette beide Gushälften von innen mit hitzebeständigem Öl ein (z.B. Rapsöl).

Schritt 3: Grille das Fleisch-Patty in der Grillhälfte für ca. 90 Sekunden gold-braun. Wende das Patty und grille auch die zweite Seite für ca. 90 Sekunden.

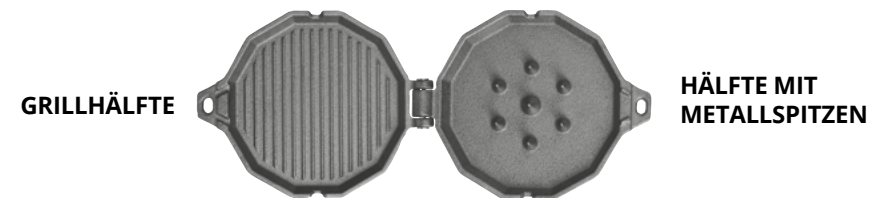
Schritt 4: Schließe den BURGERDEVIL, damit die Metallspitzen in das Fleisch eintauchen. Wende den geschlossenen BURGERDEVIL, sodass die Gushälfte mit den Metallspitzen auf dem Grillrost aufliegt.

Schritt 5: Lass nun das Fleisch mit geschlossenem Deckel ca. 3 Minuten brutzeln.

Schritt 6: Drehe den BURGERDEVIL so um, dass die Grillhälfte wieder auf dem Rost aufliegt. Klappe bei Bedarf den BURGERDEVIL auf, um Käse auf das Patty zu legen. Schließe ihn dann für ca. 30 Sekunden damit der Käse schmilzt.

Schritt 7: Nimm den BURGERDEVIL mit dem Patty vom Grill und genieße den teuflisch leckeren Burger!

Mit dem BURGERDEVIL können auch Veggieburger, Omeletts und viele weitere Köstlichkeiten gezaubert werden.



Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Wir freuen uns, dass Ihr Euch für unser Santos Grillzubehör aus Gusseisen entschieden habt. Mit diesen Produkten profitiert Ihr von einzigartigen Eigenschaften des Gusseisens, was Hitzespeicherung und Garprozesse angeht.

Gusseisenprodukte sind unvergleichlich beständig und haltbar. Besonders faszinierend an Gusseisen ist, dass sie bei jeder Wärmequelle stets die ideale Wahl sind.

Kochequipment aus Gusseisen wurde ohne größere Veränderungen über Jahrhunderte hinweg verwendet, angefangen in der Zeit, als noch über dem offenen Feuer gekocht wurde, über die Ära der Kohle- und Holzöfen, dann zur Zeit der Gas- oder Elektroherde und heute zur Zeit der hochmodernen Induktionsherde und Gasgrills.

Mit Sicherheit werdet Ihr viel Freude mit Eurem neuen Produkt aus Gusseisen haben! Wir wünschen gutes Gelingen und besonderen Genuss bei all Euren zubereiteten Gerichten!

Wichtige Hinweise

Bitte lest vor dem ersten Gebrauch die Hinweise aufmerksam durch, insbesondere die Sicherheitshinweise. Am besten hebt Ihr das Heft gut auf und reicht es weiter, falls Ihr Euer Grillzubehör aus Gusseisen weiter geben solltet.

Unsere Santos Gusseisenprodukte könnt Ihr auf Gasflammen (im Grill), im Freien auf einer Kochstelle oder auch im Backofen benutzen. Sogar in einem Lagerfeuer sind die Gusseisenprodukte einsetzbar – und meistens das absolute Highlight.

Erste Benutzung

Euer Gusseisenprodukt ist bereits vorab mit einem pflanzlichen Öl erhitzt worden und damit gleich gebrauchsfertig. Wir empfehlen, das Produkt vor dem erstmaligen Gebrauch unter lauwarmem Wasser abzuspülen, um möglichen Staub oder überflüssiges Öl zu entfernen. Anschließend ist es wichtig, dass das Produkt gut trocknet.

Eingeölte und nicht vollständig trockene Produkte können Flecken auf schmutzempfindlichen Flächen hinterlassen.

Pflege und Reinigung

Bitte säubert Euer Produkt aus Gusseisen vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und trocknet es wieder gut ab. Es ist sofort einsatzbereit, allerdings sollten die ersten 2-3 Mal keine säurehaltigen Lebensmittel zubereitet werden, da die Patina hierdurch angegriffen werden könnte.

- Nach dem Gebrauch das Produkt vor der Reinigung erst auskühlen lassen und Essensreste entfernen.
- Entfernt festgebranntes Essen mit heißem Wasser oder löst es mit einem Plastik- oder Holzspatel. Nicht mit Metallwerkzeugen bei der Reinigung arbeiten, da das Material sonst beschädigt werden kann.
- Niemals Spülmittel zum Säubern verwenden. Sollte versehentlich Spülmittel verwendet worden sein, das Gusseisenprodukt neu einbrennen und vorher die Patina entfernen.
- Nach dem Lufttrocknen nur noch mit einer dünnen Schicht Öl (Empfehlung: Sonnenblumenöl oder Rapsöl, kein säurehaltiges Öl wie Olivenöl verwenden), einreiben und schon ist alles wieder bereit für den nächsten Einsatz. Ihr könnt Euer Produkt aus Gusseisen natürlich auch gründlich abtrocknen und mit dem Santos BBQ-Spray einsprühen bevor Ihr es verstaut.

Lagerung

- Bitte das eingeölte Gusseisenprodukt stets so lagern, dass etwas Luft dran kommt, da sonst das Öl auf dem Produkt ranzig wird. Alle Gusseisenprodukte bitte immer an einem trockenen Ort aufbewahren.
- Bitte verstaut niemals Euer Gusseisenprodukt ohne es vorher gereinigt und behandelt zu haben.
- Niemals Produkte aus Gusseisen in Wasser stellen/lagern. Gusseisen allgemein wird auch mit einer guten Patina rosten.

Einbrennvorgang

Ein Einbrennen vor der ersten Benutzung ist nicht nötig. Ihr könnt das Produkt sofort einsetzen.

Das Einbrennen macht man zu zwei Zwecken: Erstens bildet die Patina eine Schranke zwischen der Feuchtigkeit der Luft und dem Metall. Dies ist ein effektiver Rostschutz und zweitens erzeugt es eine Antihafbeschichtung auf der Oberfläche des Gusseisen, so dass keine Speisen anheften.

Es kann vorkommen, dass Euer Gusseisenprodukt an einigen Stellen anfängt zu rosten. Dies kann passieren, wenn die Patina (die Schutzschicht) der Gussprodukte in Mitleidenschaft gezogen wurde. Sollte dies passieren, geht bitte einfach wie folgt vor:

Den Rost solltet Ihr dann mit einer Drahtbürste entfernen. Anschließend unter warmem Wasser mit einer Spülbürste reinigen. Danach gut abtrocknen.

Das Gusseisenprodukt mit Sonnenblumen- oder Rapsöl einreiben, nochmals mit Küchenpapier nachreiben und dann das Produkt mit der Öffnung nach unten auf den Grillrost legen und 1-2 Stunden einbrennen (beim Gasgrill Deckeltemperatur 180 - 200°C), bis eine schwarze Patina entstanden ist.

Das Produkt nach dem Einbrennen langsam abkühlen lassen. Bei Bedarf nochmal eine Schicht Öl auftragen und erneut einbrennen lassen. Bitte keine Öllachen auf dem Gusseisen lassen, denn das Öl wird hier schnell ranzig.

Bitte verwendet keine Fette mit einem niedrigen Rauchpunkt, wie z. B. Olivenöl. Diese würden zu schnell verbrennen.

Natürlich kann das Einbrennen in der eigenen Küche im Backofen erfolgen. Es ist jedoch wenig empfehlenswert, weil dies eine sehr starke Rauchentwicklung nach sich zieht. Deshalb ist es die bessere Alternative, den Einbrennvorgang draußen auf dem Grill durchzuführen.

Wenn Ihr doch den Backofen zum Einbrennen vorzieht: Das Gusseisenprodukt im vorgeheizten Backofen bei 180- 190° C ca. 1-2 Stunde lang einbrennen, bis eine schöne schwarze Patina entstanden ist. Nach der Zeit bitte den Backofen ausschalten und das Gusseisenprodukt langsam abkühlen lassen, die Backofentür kann einen Spalt geöffnet werden.

Die Einbrennprozedur muss nur einmal gemacht werden, es sei denn, das Produkt rostet wieder oder die Patina wurde beim Lagern zerstört. Die Patina wird beim Gebrauch immer dunkler und mit dem Alter schwarz. Dies ist ein Zeichen, dass Euer Produkt in gutem Gebrauch ist.

Nach dem Abkühlen bitte am besten nochmals komplett einfetten. Damit ist der Einbrennvorgang abgeschlossen.

Sicherheitshinweise

Vorsicht! Alle Teile der Gusseisenprodukte werden bei Benutzung sehr heiß! Bitte lasst niemals Kinder in die Nähe und nutzt am besten hitzebeständige Handschuhe oder einen Topflappen, wenn Ihr damit arbeitet bzw. grillt.

Bitte schüttet kein kaltes Wasser (oder andere kalte Flüssigkeiten) auf Eure heißen Gusseisenprodukte, dadurch können Risse oder andere Beschädigungen entstehen.

Niemals leere Gusseisenprodukte auf bzw. in das Feuer setzen und dort lange stehen lassen, das Metall kann brechen oder sich verbiegen und wird beschädigt.

Zum Reinigen des Gusseisen bitte keine Spülmittel oder Seife benutzen.

Servieren könnt Ihr direkt aus den Gusseisenprodukten, doch verwendet sie niemals zur Aufbewahrung von Speisen.

Gusseisen gehört niemals in die Geschirrspülmaschine.

Da Gusseisen ein sprödes Material ist, solltet Ihr es niemals fallen lassen - es könnte sonst reißen.

Garantie/Gewährleistung

Die Gewährleistungsfrist beträgt 24 Monate ab Kaufdatum. Darin enthalten sind 6 Monate Garantie ab Kaufdatum. Der räumliche Geltungsbereich des Garantieschutzes ist europaweit

Als Beleg hierfür gilt der Kaufbeleg. Das Produkt wurde vor dem Versenden gründlich auf Qualität und Funktionalität geprüft.

Ein Ausschluss der Garantie findet unter folgenden Fällen statt:

- bei Veränderungen des Systems ohne unsere Genehmigung
- bei andersartiger als der oben genannten Verwendung
- bei Fallschäden

Bei Inanspruchnahme der Garantie/Gewährleistung senden Sie bitte das vollständige Produkt in einer transportsicheren Verpackung an die Verkaufsstelle zurück, von der das Produkt bezogen wurde. Beschreiben Sie den erkannten Mangel am Produkt und legen Sie der Sendung den Original-Kaufbeleg bei.

Der Verkäufer behält sich das Recht auf Nacherfüllung vor Erstattung des Kaufpreises vor.

Erforderliche Transportkosten werden der Kundschaft bei Feststellung eines gerechtfertigten Anspruchs der gesetzl. Garantie/ Gewährleistung erstattet.

Die Inanspruchnahme der gesetzlichen Mängelrechte ist unentgeltlich. Diese werden nicht durch die Garantie eingeschränkt.

Hiermit erklärt die Santos Grills GmbH, dass sich dieses Produkt in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der zutreffenden europäischen Richtlinien befindet.

Service und Support

Unser Support Team erreicht Ihr per Mail: shop@santosgrills.de

Bei Problemen oder Fragen unterstützen wir Euch gern!

INSTRUCTION MANUAL

SANTOS Burgerdevil Burger Roaster

Step by step to a devilishly delicious minced meat patty (150-200g). Here, the time and gram specifications may differ from the following instructions for use.

Step 1: Place the BURGERDEVIL open on the hot grill so that the outer surfaces rest on the grill grate. Leave the cast iron on the grate to heat up for 10 minutes.

Step 2: Grease both cast iron halves from the inside with heat-resistant oil (e.g. rapeseed oil).

Step 3: Grill the meat patty in the grill half for about 90 seconds until golden brown. Turn the patty over and grill the second side for about 90 seconds.

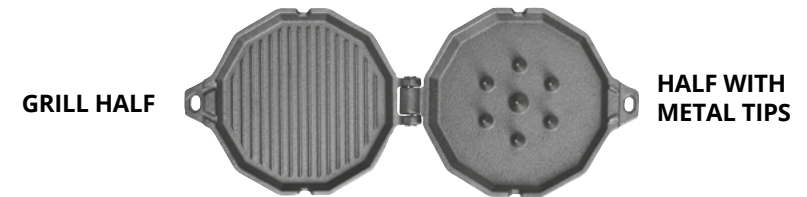
Step 4: Close the BURGERDEVIL so that the metal tips dip into the meat. Turn the closed BURGERDEVIL over so that the cast half with the metal tips rests on the grill grate.

Step 5: Now let the meat sizzle for about 3 minutes with the lid closed.

Step 6: Turn the BURGERDEVIL over so that the grill half rests on the grate again. If necessary, open the BURGERDEVIL to put cheese on the patty. Then close it for about 30 seconds so that the cheese melts.

Step 7: Take the BURGERDEVIL with the patty off the grill and enjoy the devilishly delicious burger!

The BURGERDEVIL can also be used to conjure up veggie burgers, omelettes and many other delicacies.



Instructions for use and care

We are pleased that you have chosen our Santos cast iron barbecue accessories. With these products you will benefit from the unique properties of cast iron in terms of heat retention and cooking processes.

Cast iron products are incomparably resistant and durable. What is particularly fascinating about cast iron is that it is always the ideal choice for any heat source.

Cast iron cooking equipment has been used without major changes for centuries, from the time when cooking was done over an open fire, to the era of coal and wood cookers, then to the time of gas or electric cookers and now to the time of state-of-the-art induction cookers and gas grills.

You will certainly have a lot of fun with your new cast iron product! We wish you great success and special enjoyment with all your prepared dishes!

Important notes

Please read the instructions carefully before using the grill for the first time, especially the safety instructions. It is best to keep the booklet and pass it on if you pass on your cast iron barbecue accessories.

You can use our Santos cast iron products on gas flames (in the grill), outdoors on a hob or in the oven. They can even be used in a campfire - and are usually the highlight.

First use

Your cast iron product has already been heated in advance with a vegetable oil and is therefore immediately ready for use. We recommend rinsing the product under lukewarm water before using it for the first time to remove any dust or excess oil. Afterwards, it is important that the product dries well.

Oiled products that are not completely dry may leave stains on surfaces that are sensitive to dirt.

Care and cleaning

Please clean your cast iron product with hot water before using it for the first time and dry it well again. It is ready for use immediately, but do not prepare any acidic food for the first 2-3 times as this could damage the patina.

- After use, allow the product to cool down and remove food residues before cleaning.
- Remove burnt-on food with hot water or loosen it with a plastic or wooden spatula. Do not use metal tools for cleaning, as this may damage the material.
- Never use washing-up liquid for cleaning. If washing-up liquid has been used, if washing-up liquid has been used by mistake, re-bake the cast iron product and remove the patina beforehand. Remove the patina first.
- After air-drying, just rub in a thin layer of oil (recommendation: sunflower oil or rapeseed oil, do not use acidic oil such as olive oil) and everything is ready for the next use. Of course, you can also dry your cast iron product thoroughly and spray it with Santos BBQ Spray before storing it away.

Storage

- Please always store the oiled cast iron product in such a way that some air gets to it, otherwise the oil on the product will become rancid. Always store all cast iron products in a dry place.
- Please never store your cast iron product without first cleaning and treating it. treated beforehand.
- Never place/store cast iron products in water. Cast iron in general will rust even with a good patina.



Burn-in procedure

Burning in before the first use is not necessary. You can use the product immediately.

Burning-in is done for two purposes:

First, the patina creates a barrier between the moisture in the air and the metal. This is an effective rust protection and secondly it creates a non-stick coating on the surface of the cast iron so that no food sticks to it.

It may happen that your cast iron product starts to rust in some places. This can happen if the patina (the protective layer) of the cast iron products has been affected. If this happens, simply follow the steps below:

You should then remove the rust with a wire brush. Then clean under warm water with a dish brush. Then dry well.

Rub the cast iron product with sunflower or rapeseed oil, rub again with kitchen paper and then place the product with the opening facing downwards on the grill grate and burn in for 1-2 hours (for gas grills lid temperature 180 - 200°C) until a black patina has formed.

Allow the product to cool slowly after baking. If necessary, apply another layer of oil and let it burn in again. Please do not leave any oil pools on the cast iron, as the oil will quickly go rancid here.

Please do not use fats with a low smoke point, such as olive oil. These would burn too quickly.

Of course, baking can be done in your own kitchen in the oven. However, it is not very advisable because this results in a very strong smoke development. Therefore, it is a better alternative to carry out the baking process outside on the grill.

If you do prefer to use the oven for baking: Bake the cast iron product in a pre-heated oven at 180- 190° C for approx. 1-2 hours until a beautiful black patina has formed. After this time, please switch off the oven and allow the cast iron product to cool slowly, the oven door can be opened a crack.



The baking procedure only needs to be done once, unless the product rusts again or the patina has been destroyed during storage. The patina gets darker with use and blackens with age. This is a sign that your product is in good use.

After cooling down, it is best to grease it again completely. This completes the baking process.

Safety instructions

Caution! All parts of the cast iron products become very hot during use! Please never let children near them and it is best to use heat-resistant gloves or an oven mitt when working or grilling with them.

Please do not pour cold water (or other cold liquids) on your hot cast iron products, this can cause cracks or other damage.

Never place empty cast iron products on or in the fire and leave them there for a long time, the metal can break or bend and become damaged.

Do not use washing-up liquid or soap to clean the cast iron.

You can serve directly from the cast iron products, but never use them to store food.

Cast iron should never be put in the dishwasher.

As cast iron is a brittle material, you should never drop it - it could crack.

Guarantee/Warranty

The warranty period is 24 months from the date of purchase. This includes a 6-month guarantee from the date of purchase. The territorial scope of the warranty protection is Europe-wide.

The proof of purchase is valid as proof of this. The product has been thoroughly checked for quality and functionality before dispatch.

The guarantee is excluded in the following cases:

- in the event of modifications to the system without our approval
- in the case of use other than that stated above
- in the event of damage caused by falling

When making a claim under the guarantee/warranty, please return the complete product in transport-safe packaging to the point of sale from which the product was purchased. Describe the detected defect in the product and enclose the original proof of purchase with the shipment.

The seller reserves the right to remedy the defect before refunding the purchase price.

Necessary transport costs will be reimbursed to the customer if a justified claim under the statutory warranty/guarantee is established.

The use of the legal rights for defects is free of charge. These are not restricted by the guarantee.

Santos Grills GmbH hereby declares that this product complies with the basic requirements of the applicable European directives.

Service and Support

You can reach our support team by e-mail: shop@santosgrills.de

If you have any problems or questions, we will be happy to assist you!

MODE D'EMPLOI

SANTOS Burgerdevil Rôtissoire à burgers

Étape par étape pour obtenir une galette de viande hachée diablement savoureuse (150-200g). Dans ce cas, les indications de temps et de grammes peuvent différer du mode d'emploi suivant.

Étape 1 : pose le BURGERDEVIL ouvert sur le barbecue chaud, de sorte que les surfaces extérieures reposent sur la grille de cuisson. Laisse chauffer la fonte sur la grille pendant 10 minutes.

Étape 2 : Graisse l'intérieur des deux moitiés de la fonte avec de l'huile résistante à la chaleur (par exemple de l'huile de colza).

Étape 3 : fais griller la galette de viande dans la moitié de la grille pendant environ 90 secondes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retourne la galette et grille également le deuxième côté pendant environ 90 secondes.

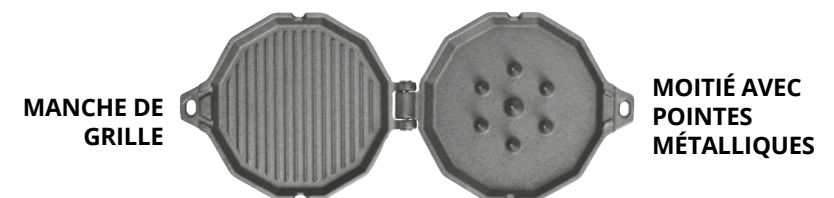
Étape 4 : Ferme le BURGERDEVIL pour que les pointes métalliques s'enfoncent dans la viande. Retourne le BURGERDEVIL fermé de manière à ce que la moitié de la fonte avec les pointes métalliques repose sur la grille du barbecue.

Étape 5 : Laisse maintenant cuire la viande avec le couvercle fermé pendant environ 3 minutes.

Étape 6 : Retourne le BURGERDEVIL de manière à ce que la moitié de la grille repose à nouveau sur la grille. Si nécessaire, ouvre le BURGERDEVIL pour placer le fromage sur la galette. Ferme-le ensuite pendant environ 30 secondes pour faire fondre le fromage.

Étape 7 : retire le BURGERDEVIL avec la galette du barbecue et savoure ce burger diablement délicieux !

Le BURGERDEVIL permet également de confectionner des burgers végétariens, des omelettes et bien d'autres délices.



Instructions d'utilisation et d'entretien

Nous sommes heureux que vous ayez choisi nos accessoires de barbecue Santos en fonte. Avec ces produits, vous profitez des propriétés uniques de la fonte en termes de conservation de la chaleur et de processus de cuisson.

Les produits en fonte sont incomparablement résistants et durables. Ce qui est particulièrement fascinant avec la fonte, c'est qu'elle est toujours le choix idéal, quelle que soit la source de chaleur.

Les ustensiles de cuisine en fonte ont été utilisés sans grand changement pendant des siècles, depuis l'époque où l'on cuisinait sur un feu ouvert, en passant par l'ère des poêles à charbon et à bois, puis par celle des cuisinières à gaz ou électriques et aujourd'hui par celle des cuisinières à induction et des barbecues à gaz ultramodernes.

Vous aurez certainement beaucoup de plaisir à utiliser votre nouveau produit en fonte ! Nous vous souhaitons une bonne réussite et un plaisir particulier avec tous vos plats préparés !

Remarques importantes

Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement les instructions, en particulier les consignes de sécurité. Le mieux est de conserver ce livret et de le remettre à quelqu'un d'autre si vous devez donner vos accessoires de barbecue en fonte.

Nos produits en fonte Santos peuvent être utilisés sur des flammes de gaz (dans le barbecue), à l'extérieur sur une plaque de cuisson ou dans le four. Les produits en fonte peuvent même être utilisés dans un feu de camp - et sont souvent le point fort absolu.

Première utilisation

Votre produit en fonte a déjà été chauffé au préalable avec une huile végétale et est donc immédiatement prêt à l'emploi. Nous recommandons de rincer le produit sous l'eau tiède avant la première utilisation afin d'éliminer toute poussière ou huile superflue. Il est ensuite important de bien laisser sécher le produit.

Les produits huilés et pas complètement secs peuvent laisser des taches sur les surfaces sensibles aux salissures.

Entretien et nettoyage

Avant la première utilisation, veuillez nettoyer votre produit en fonte à l'eau chaude et bien le sécher. Il est immédiatement prêt à l'emploi, mais il ne faut pas préparer d'aliments acides les 2 ou 3 premières fois, car cela pourrait endommager la patine.

- Après l'utilisation, laisser refroidir le produit avant de le nettoyer et d'enlever les restes d'aliments.
- Enlève les aliments brûlés avec de l'eau chaude ou dissous-les avec une spatule en plastique ou en bois. Ne pas utiliser d'outils métalliques pour le nettoyage, car cela pourrait endommager le matériau.
- Ne jamais utiliser de liquide vaisselle pour le nettoyage. Si vous utilisez accidentellement du liquide vaisselle a été utilisé, remettre le produit en fonte au four et enlever auparavant la , patine. enlever la patine.
- Après le séchage à l'air libre, il suffit d'appliquer une fine couche d'huile (recommandation : huile de tournesol ou de colza, ne pas utiliser d'huile acide comme l'huile d'olive) et tout est à nouveau prêt pour la prochaine utilisation. Tu peux bien sûr aussi sécher soigneusement ton produit en fonte et le vaporiser avec le spray Santos BBQ avant de le ranger.

Stockage

- Veuillez toujours stocker le produit en fonte huilé de manière à ce qu'il y ait un peu d'air, sinon l'huile rancit sur le produit. Veuillez toujours conserver tous les produits en fonte dans un endroit sec.
- Ne rangez jamais votre produit en fonte sans l'avoir préalablement nettoyé et traité. après l'avoir traitée.
- Ne jamais placer/stocker les produits en fonte dans l'eau. La fonte en général rouillera même si elle est bien patinée.



Procédure de cuisson

Il n'est pas nécessaire de faire cuire le produit avant la première utilisation. Vous pouvez utiliser le produit immédiatement.

La cuisson a deux objectifs :

Premièrement, la patine forme une barrière entre l'humidité de l'air et le métal. C'est une protection efficace contre la rouille et, deuxièmement, cela crée un revêtement antiadhésif à la surface de la fonte, ce qui empêche les aliments d'y adhérer.

Il peut arriver que votre produit en fonte commence à rouiller à certains endroits. Cela peut arriver lorsque la patine (la couche de protection) des produits en fonte a été endommagée. Si cela se produit, il suffit de procéder comme suit :

Enlevez la rouille à l'aide d'une brosse métallique. Ensuite, nettoyez-la sous l'eau chaude avec une brosse à vaisselle. Bien sécher ensuite.

Frotter le produit en fonte avec de l'huile de tournesol ou de colza, frotter à nouveau avec du papier absorbant, puis poser le produit avec l'ouverture vers le bas sur la grille du barbecue et le faire cuire pendant 1 à 2 heures (pour les barbecues à gaz, température du couvercle 180 - 200°C), jusqu'à ce qu'une patine noire se forme.

Laisser le produit refroidir lentement après la cuisson. Si nécessaire, appliquer une nouvelle couche d'huile et laisser à nouveau brûler. Veuillez ne pas laisser de flaque d'huile sur la fonte, car l'huile y devient rapidement rance.

N'utilisez pas de graisses avec un point de fumée bas, comme l'huile d'olive par exemple. Celles-ci brûleraient trop rapidement.

Bien sûr, la cuisson peut se faire dans le four de votre propre cuisine. C'est toutefois peu recommandé, car cela entraîne un très fort dégagement de fumée. Il est donc préférable d'effectuer le processus de cuisson à l'extérieur, sur le barbecue.

Si vous préférez tout de même le four pour la cuisson : Cuire le produit en fonte dans un four préchauffé à 180-190° C pendant environ 1-2 heures, jusqu'à ce qu'une belle patine noire se soit formée. Après ce temps, veuillez éteindre le four et laisser refroidir lentement le produit en fonte, la porte du four peut être entrouverte.

La procédure de cuisson ne doit être effectuée qu'une seule fois, à moins que le



produit ne rouille à nouveau ou que la patine ait été détruite lors du stockage. La patine s'assombrit à l'usage et devient noire avec l'âge. C'est le signe que votre produit est en bon état.

Après le refroidissement, il est préférable de graisser à nouveau complètement. Le processus de cuisson est ainsi terminé.

Consignes de sécurité

Attention ! Toutes les parties des produits en fonte deviennent très chaudes lors de leur utilisation !

Ne laissez jamais des enfants s'en approcher et utilisez de préférence des gants résistants à la chaleur ou une manique lorsque vous travaillez ou faites des grillades.

Ne versez pas d'eau froide (ou d'autres liquides froids) sur vos produits en fonte chauds, cela pourrait provoquer des fissures ou d'autres dommages.

Ne placez jamais de produits en fonte vides sur ou dans le feu et ne les y laissez pas longtemps, le métal peut se briser ou se tordre et être endommagé.

N'utilisez pas de détergent ou de savon pour nettoyer la fonte.

Vous pouvez servir directement à partir des produits en fonte, mais ne les utilisez jamais pour conserver des aliments.

La fonte ne doit jamais être placée dans le lave-vaisselle.

Comme la fonte est un matériau fragile, il ne faut jamais la laisser tomber - elle pourrait se fissurer.

Garantie/garantie

La garantie est de 24 mois à partir de la date d'achat. Ce délai comprend une garantie de 6 mois à partir de la date d'achat. La couverture géographique de la garantie s'étend à toute l'Europe.

La preuve d'achat fait foi. La qualité et la fonctionnalité du produit ont été minutieusement contrôlées avant l'envoi.

La garantie est exclue dans les cas suivants :

- en cas de modification du système sans notre autorisation
- en cas d'utilisation autre que celle mentionnée ci-dessus
- en cas de dommages dus à une chute

En cas de recours à la garantie, veuillez renvoyer le produit complet dans un emballage résistant au transport au point de vente où le produit a été acheté. Décrivez le défaut constaté sur le produit et joignez à l'envoi la preuve d'achat originale.

Le vendeur se réserve le droit de réparer le produit avant de rembourser le prix d'achat.

Les frais de transport nécessaires seront remboursés à la clientèle en cas de constatation d'un droit justifié de la garantie légale/du droit de garantie.

Le recours aux droits légaux en matière de vices est gratuit. Ceux-ci ne sont pas limités par la garantie.

Par la présente, Santos Grills GmbH déclare que ce produit est en conformité avec les exigences essentielles des directives européennes applicables.

Service et assistance

Vous pouvez joindre notre équipe d'assistance par e-mail : shop@santosgrills.de

Nous nous ferons un plaisir de vous aider en cas de problèmes ou de questions !

GEBRUIKSAANWIJZING

SANTOS Burgerdevil Burger Roaster

Stap voor stap naar een duivels lekker gehakt Patty's (150-200g). Hier kunnen de tijd- en gramaanduidingen afwijken van onderstaand gebruiksaanwijzing.

Stap 1: Leg de BURGERDEVIL open op de hete barbecue, zodat de buitenste oppervlakken op het grillrooster rusten. Laat het gietijzer 10 minuten op het rooster staan om op te warmen.

Stap 2: Vet beide gietijzeren helften van binnenuit in met hittebestendige olie (bv. koolzaadolie).

Stap 3: Barbecue het vleeslapje in de grillhelft ongeveer 90 seconden tot het goudbruin is. Draai de Patty om en barbecue de tweede kant ongeveer 90 seconden.

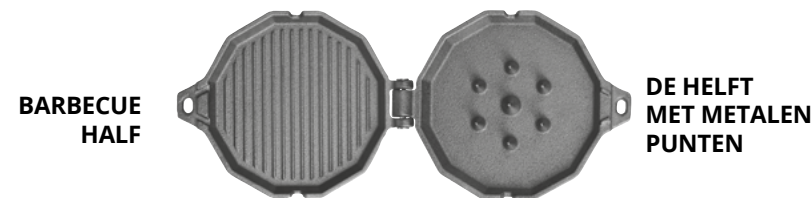
Stap 4: Sluit de BURGERDEVIL, zodat de metalen uiteinden in het vlees vallen. Draai de gesloten BURGERDEVIL om, zodat de gegoten helft met de metalen punten op het grillrooster rust.

Stap 5: Laat het vlees nu ongeveer 3 minuten met gesloten deksel sudderen.

Stap 6: Draai de BURGERDEVIL om, zodat de grillhelft weer op het rooster rust. Open indien nodig de BURGERDEVIL om kaas op de Patty te doen. Sluit het dan gedurende ongeveer 30 seconden zodat de kaas smelt.

Stap 7: Haal de BURGERDEVIL met de Patty van de Barbecue en geniet van de duivels lekkere burger!

De BURGERDEVIL kan ook worden gebruikt om vegetarische hamburgers, omeletten en vele andere lekkernijen op tafel te toveren.



Instructies voor gebruik en onderhoud

Wij zijn blij dat u gekozen heeft voor onze Santos gietijzeren barbecue accessoires. Met deze producten profiteert u van de unieke eigenschappen van gietijzer op het gebied van warmtebehoud en kookprocessen.

Gietijzeren producten zijn onvergelijkbaar resistent en duurzaam. Wat vooral zo fascinerend is aan gietijzer, is dat het altijd de ideale keuze is.

Gietijzeren kookgerei wordt al eeuwenlang zonder grote veranderingen gebruikt, van de tijd waarin boven een open vuur werd gekookt, naar het tijdperk van kolen- en houtfornuizen, vervolgens naar de tijd van gas- of elektrische fornuizen en nu naar de tijd van de modernste inductiefornuizen en gasbarbecues.

U zult zeker veel plezier hebben van uw nieuwe gietijzeren product! Wij wensen u veel succes en bijzonder plezier met al uw bereide gerechten!

Belangrijke opmerkingen

Lees de instructies zorgvuldig door voordat u de grill voor de eerste keer gebruikt, vooral de veiligheidsinstructies. Het is het beste om het boekje te bewaren en door te geven als u uw gietijzeren barbecueaccessoires doorgeeft.

U kunt onze Santos gietijzeren producten gebruiken op gasvlammen (in de grill), buiten op een kookplaat of in de oven. Ze kunnen zelfs bij een kampvuur worden gebruikt - en zijn vaak het hoogtepunt.

Eerste gebruik

Uw gietijzeren product is vooraf reeds verwarmd met een plantaardige olie en is dus onmiddellijk klaar voor gebruik. Wij raden u aan het product onder lauw water af te spoelen voordat u het voor het eerst gebruikt, om stof of overtollige olie te verwijderen. Daarna is het belangrijk dat het product goed droogt.

Geoliede producten die niet volledig droog zijn, kunnen vlekken achterlaten op oppervlakken die gevoelig zijn voor vuil.

Verzorging en reiniging

Reinig uw gietijzeren product met heet water voordat u het voor de eerste keer gebruikt en droog het daarna goed af. Het is onmiddellijk klaar voor gebruik, maar bereid de eerste 2-3 keer geen zuur voedsel, omdat dit het patina zou kunnen beschadigen.

- Laat het product na gebruik afkoelen en verwijder voedselresten alvorens het te reinigen.
- Verwijder aangebrand voedsel met heet water of maak het los met een plastic of houten spatel. Gebruik geen metalen gereedschap voor het reinigen, omdat dit het materiaal kan beschadigen.
- Gebruik nooit afwasmiddel om schoon te maken. Als er per ongeluk afwasmiddel is gebruikt, bak het gietijzeren product dan opnieuw en verwijder eerst het 'patina'.
- Na het aan de lucht drogen, wrijf je het in met een dun laagje olie (aanbeveling: zonnebloemolie of koolzaadolie, gebruik geen zure olie zoals olijfolie) en alles is klaar voor het volgende gebruik. Natuurlijk kun je je gietijzeren product ook goed afdrogen en inspuiten met Santos BBQ Spray voordat je het opbergt.

Opslag

- Bewaar het geoliede gietijzeren product altijd zo dat er wat lucht bij kan, anders wordt de olie op het product ranzig. Bewaar alle gietijzeren producten altijd op een droge plaats.
- Berg uw gietijzeren product nooit op zonder het eerst schoongemaakt en behandeld te hebben.
- Gietijzeren producten nooit in water leggen/bewaren. Gietijzer in het algemeen zal roesten, zelfs met een goede patina.

Inbrandprocedure

Inbranden voor het eerste gebruik is niet nodig. U kunt het product onmiddellijk gebruiken.

Inbranden wordt voor twee doeleinden gedaan:

Ten eerste creëert het patina een barrière tussen het vocht in de lucht en het metaal. Dit is een effectieve roestbescherming en ten tweede zorgt het voor een antiaanbaklaag op het oppervlak van het gietijzer, zodat er geen voedsel aan blijft kleven.

Het kan gebeuren dat uw gietijzeren product op sommige plaatsen begint te roesten. Dit kan gebeuren als het patina (de bescherm laag) van de gietijzeren producten is aangetast. Als dit gebeurt, volgt u gewoon de onderstaande stappen:

Daarna moet u de roest verwijderen met een staalborstel. Daarna schoonmaken onder warm water met een afwasborstel. Dan goed afdrogen.

Wrijf het gietijzeren product in met zonnebloem- of koolzaadolie, wrijf het nogmaals in met keukenpapier en leg het product vervolgens met de opening naar beneden op het grillrooster en brand het gedurende 1-2 uur in (voor gasgrills dagtemperatuur 180 - 200°C) tot zich een zwart patina heeft gevormd.

Laat het product na het bakken langzaam afkoelen. Breng zo nodig nog een laagje olie aan en laat het opnieuw inbranden. Laat geen olieplassen achter op het gietijzer, want de olie zal hier snel ranzig worden.

Gebruik a.u.b. geen vetten met een laag rookpunt, zoals olijfolie. Deze zouden te snel verbranden.

Het bakken kan natuurlijk gewoon in de oven in uw eigen keuken. Het is echter niet erg aan te bevelen, omdat dit tot een zeer sterke rookontwikkeling leidt. Daarom is het een beter alternatief om het bakproces buiten op de grill uit te voeren.

Als u toch liever de oven gebruikt om te bakken: Bak het gietijzeren product in een voorverwarmde oven op 180-190° C gedurende ca. 1-2 uur tot zich een mooi zwart patina heeft gevormd. Schakel na deze tijd de oven uit en laat het gietijzeren product langzaam afkoelen, de ovendeur kan op een kiertje geopend worden.

De bakprocedure hoeft slechts eenmaal te worden uitgevoerd, tenzij het product opnieuw roest of het patina tijdens de opslag is vernietigd. Het patina wordt donkerder naarmate het wordt gebruikt en zwarter naarmate het ouder wordt. Dit is een teken dat uw product goed gebruikt wordt.

Na het afkoelen kan het best nog eens volledig worden ingevet. Hiermee is het bakproces voltooid.

Veiligheidsvoorschriften

Voorzichtig! Alle onderdelen van de gietijzeren producten worden tijdens het gebruik zeer heet!

Laat kinderen nooit in de buurt van ze komen en gebruik hittebestendige handschoenen of een ovenwant als u ermee werkt of grilt.

Giet a.u.b. geen koud water (of andere koude vloeistoffen) op uw hete gietijzeren producten, dit kan scheuren of andere schade veroorzaken.

Plaats lege gietijzeren producten nooit op of in het vuur en laat ze daar nooit lang staan, het metaal kan breken of verbuigen en beschadigd raken.

Gebruik geen afwasmiddel of zeep om het gietijzer schoon te maken.

U kunt de gietijzeren producten rechtstreeks opdienen, maar gebruik ze nooit om voedsel in te bewaren.

Gietijzer mag nooit in de vaatwasmachine.

Omdat gietijzer een bros materiaal is, mag u het nooit laten vallen - het zou kunnen barsten.

Garantie/Garantie

De garantietermijn bedraagt 24 maanden vanaf de datum van aankoop. Dit omvat een garantie van 6 maanden vanaf de datum van aankoop. Het territoriale toepassingsgebied van de garantiebescherming is heel Europa.

Het aankoopbewijs geldt als bewijs hiervan. Het product is vóór verzending grondig gecontroleerd op kwaliteit en functionaliteit.

De garantie is uitgesloten in de volgende gevallen:

- in geval van wijzigingen aan het systeem zonder onze goedkeuring
- in geval van ander gebruik dan hierboven vermeld
- in geval van schade veroorzaakt door vallende

Wanneer u aanspraak maakt op de garantie, dient u het volledige product in een transportveilige verpakking terug te sturen naar het verkooppunt waar het product is gekocht. Beschrijf het geconstateerde defect aan het product en voeg het originele aankoopbewijs bij de zending.

De verkoper behoudt zich het recht voor om het defect te verhelpen alvorens de aankoopprijs terug te betalen.

Noodzakelijke transportkosten worden aan de klant vergoed indien een gerechtvaardigde aanspraak op de wettelijke garantie/waarborg wordt vastgesteld.

Het gebruik van de wettelijke rechten voor gebreken is gratis. Deze worden niet beperkt door de garantie.

Santos Grills GmbH verklaart hierbij dat dit product voldoet aan de basisvereisten van de geldende Europese richtlijnen.

Service en ondersteuning

U kunt ons ondersteuningsteam bereiken via e-mail: shop@santosgrills.de

Als u problemen of vragen heeft, zullen wij u graag helpen!



Tipp: Mehr Infos und ein Video zum BURGERDEVIL findest du unter <https://www.santosgrills.de/burgerdevil-burgereisen-gusseisen-18876>

Tip: You can find more information and a video about the BURGERDEVIL at <https://www.santosgrills.de/burgerdevil-burgereisen-gusseisen-18876>.

Conseil : tu trouveras plus d'informations et une vidéo sur le BURGERDEVIL sur <https://www.santosgrills.de/burgerdevil-burgereisen-gusseisen-18876>.

Tip: Meer informatie en een video over de BURGERDEVIL vindt u op <https://www.santosgrills.de/burgerdevil-burgereisen-gusseisen-18876>.



SANTOS

★

BURGERDEVIL



Santos Grills GmbH
Hafenstraße 1-351063 Köln • Deutschland
E-Mail: shop@santosgrills.de
www.santosgrills.de