



ORIGINAL

Petromax
GERMANY

Petromax fs38 - fs56



Gebrauchsanleitung
Grill- und Feuerschale



User Manual
Griddle and Fire Bowl



Mode d'emploi
Plaque de cuisson et brasero



GEBRAUCHSANLEITUNG

Vielen Dank, dass du dich für die Petromax Grill- und Feuerschale entschieden hast! Mit deiner neuen fs38, fs48 oder fs56 kannst du leckere Gerichte über dem offenen Feuer zubereiten oder, wenn du sie als Feuerschale verwendest, ein gemütliches Feuer darin entzünden. Wir sind überzeugt, dass du viel Freude an deiner neuen Petromax Grill- und Feuerschale haben wirst und hoffen, dass so deine Zeit an der frischen Luft noch abwechslungsreicher wird.

WICHTIGE HINWEISE

Lies diese Anleitung sorgfältig durch und bewahre sie auf! Damit du lange Freude an deiner neuen Grill- und Feuerschale hast, empfehlen wir dir, die nachfolgenden Hinweise zu lesen. Übergib die Gebrauchsanleitung auch an einen möglichen Nachbesitzer.

PRODUKTBESCHREIBUNG

Die Petromax Grill- und Feuerschalen fs38, fs48 und fs56 haben zwei Verwendungsmöglichkeiten: Sie dienen dir als Grillplatte oder als Feuerschale. Ganz gleich, was du mit ihr vorhast: Dank ihrer zwei Griffe ist die Petromax fs einfach zu handhaben und kann bequem transportiert werden. Über die Innengewindebuchsen an der Unterseite sind die drei Standbeine montierbar und gewährleisten einen sicheren Stand. Dank der an- und abschraubbaren Beine ist deine Grill- und Feuerschale universal einsetzbar.

1. KOCHEN, BRATEN UND GRILLEN

Du kannst die Grill- und Feuerschale im Freien auf einer Kochstelle (z. B. Gasflamme), auf einem Lagerfeuer oder auf einem passenden Grill verwenden. Da der zentrale Bereich der Schale heißer als die Außenfläche wird, ist es möglich, Lebensmittel mit unterschiedlichen Temperaturanforderungen zeitgleich auf den Teller zu bringen. Außerdem können bereits fertige Speisen am Rand nachgaren oder warm gehalten werden.

2. FEUER MACHEN

Du kannst die fs38, fs48 oder fs56 auch als Feuerschale benutzen. Die angeschraubten Beine sorgen dafür, einen sicheren Abstand zum Boden zu haben und Brandstellen zu vermeiden.

SICHERHEITSHINWEISE



Achtung! Die Grill- und Feuerschale kann bei Verwendung extrem heiß werden. Schütze deine Hände mit wärmeresistenten Handschuhen oder einem Tuch, wenn du die heiße Petromax fs anfässt.

- Lass die Schale während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Achte auf Kinder und Tiere in der Nähe.
- Wenn du die Petromax fs über dem offenen Feuer verwenden willst, dann nur im Freien und keinesfalls in geschlossenen Räumen. Es bestehen Brand- und Erstickungsgefahr. Informiere dich über die jeweils geltenden Brandschutzbestimmungen und halte sie ein. Nimm beim Feuermachen in der Natur Rücksicht auf die Tier- und Pflanzenwelt sowie auf Naturschutzgebiete.
- Stell deine Grill- und Feuerschale so auf, dass sie stabil und sicher auf einem feuerfesten Untergrund steht.
- **Achtung!** Bei flüssigen Anzündern besteht Explosionsgefahr. Wir empfehlen daher das Anzünden mit festen Feueranzündern wie Kohlen- oder Grillanzünder und Holzspäne.
- Halte ein geeignetes Löschmittel (Wasser, Sand, Löschdecke, Feuerlöscher) für den Notfall bereit.
- Lass die Schale nach dem Gebrauch gut auskühlen und entferne die Asche des Feuers erst, wenn diese erkaltet ist. Entsorge die Asche anschließend ordnungsgemäß. Heiße Asche niemals in den Hausmüll geben!

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH ALS GRILLSCHALE

Die Grill- und Feuerschale ist werkseitig mit einem lebensmittelechten Paraffinöl eingestrichen, um Korrosion vorzubeugen. Deine Grillschale muss jedoch erst eingebrannt werden, bevor du sie benutzen kannst.

1. Gib ein hoch erhitzbares Fett (wie z. B. Butterschmalz oder Kokosfett) in deine Grillschale, sodass der Boden gut bedeckt ist. Verteile das Fett, z. B. mit einem Pinsel, auf der gesamten Oberfläche.
2. Wenn die Schale heiß ist, gib rohe Kartoffelscheiben (wahlweise mit oder ohne Schale) und einen Teelöffel Salz dazu.
3. Brate die Kartoffeln unter mehrfachem Wenden gut durch, bis die Kartoffelscheiben dunkelbraun werden. Nach einiger Zeit färbt sich der Boden deiner Grillschale stellenweise oder großflächig dunkel und es bildet sich die typische Patina.
4. Entleere die Schale, entsorge die Kartoffeln und lass die leere Schale abkühlen. Spül die Schale mit heißem Wasser aus und entferne eventuelle Bratrückstände vorsichtig. Abschließend die Schale gut abtrocknen und erneut fetten.
5. Die Petromax fs ist jetzt einsatzbereit. Nach jedem weiteren Gebrauch genügt es, wenn du die Schale mit heißem Wasser spülst oder mit einem Küchenpapier ausreibst. Zum Korrosionsschutz sollte stets eine kleine Fettschicht bleiben. Der Einbrennvorgang kann beliebig oft wiederholt werden.

HINWEISE ZUR PFLEGE UND LAGERUNG

Sofern du deine Grill- und Feuerschale korrekt pflegst, hält diese über Generationen. Hierbei solltest du einige wichtige Grundregeln beachten.

- Erhitze die Schale und das Fett stets langsam, damit das Material genügend Zeit hat sich auszudehnen.
- Anfangs benötigst du zum Braten auf der Petromax fs etwas mehr Fett. Je häufiger sie benutzt wird und je dunkler sie wird, desto weniger Fett wird gebraucht, da sich eine Patina gebildet hat.
- Niemals die Grill- und Feuerschale (und Standbeine) in der Spülmaschine oder mit Spülmittel reinigen! Dies kann die Patina angreifen oder gar zerstören.
- Es genügt, wenn du die fs nach dem Gebrauch mit einem Küchenpapier ausreibst oder mit heißem Wasser ausspülst und einer handelsüblichen Geschirrspülbürste oder einem

Schwamm säuberst. Wir empfehlen den Petromax Ringreiniger, um Bratrückstände sanft zu entfernen ohne die Patina zu beschädigen. Trockne sie gut ab und fette sie leicht ein, um die Oberfläche deiner Grill- und Feuerschale zu versiegeln. Verwende hierzu die lebensmittelechte Petromax Pflegepaste oder ein neutrales Öl oder Pflanzenfett. Olivenöl ist zu meiden, da es beim Braten nicht sehr stark erhitzt werden kann. Reinige und pflege ebenfalls die Standbeine vor dem Verstauen.

- Lagere deine Grill- und Feuerschale immer an einem trockenen Ort. Verstau sie niemals in nassem Zustand und unbehandelt.
- Lass sie nach der Verwendung als Feuerschale gut abkühlen und entsorge die Asche ordnungsgemäß.

LIEFERUMFANG

Im Lieferumfang sind eine Grill- und Feuerschale sowie drei Standbeine enthalten. Diese werden bei Bedarf in die dafür vorgesehenen Innengewindebuchsen geschraubt.

GEWÄHRLEISTUNG

Bei sachgemäßem Gebrauch erhältst du auf deine Petromax Grill- und Feuerschale eine Gewährleistung von zwei Jahren ab Kaufdatum. Lässt sich deine Petromax Grill- und Feuerschale aufgrund von Schäden am Material oder Herstellungsmängeln nicht einwandfrei benutzen, hast du Anspruch auf Nachbesserung. Setze dich dazu mit deinem Händler in Verbindung.

SERVICE

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

AUSFÜHRUNGEN

Petromax	fs38	fs48	fs56
Personen	1-3	4-6	6-8
Durchmesser	38 cm	48 cm	56 cm
Verlängerung durch Standbeine	23 cm	23 cm	23 cm
Material	Stahl	Stahl	Stahl



USER MANUAL

Thank you for purchasing the Petromax Griddle and Fire Bowl! With your new fs38, fs48 or fs56 you can prepare delicious meals over an open fire or, if you use it as a fire bowl, you can light a cosy fire in it. We are convinced that you will greatly enjoy your new Petromax Griddle and Fire Bowl and we hope that it will make the time you spend in the open air even more varied.

IMPORTANT NOTES

Please read this user manual carefully and keep it! In order for you to enjoy your new griddle and fire bowl for a long time, we advise that you read the following instructions. If the product is given to another person, this user manual must also be given to that person.

DESCRIPTION OF THE PRODUCT

The Petromax Griddle and Fire Bowl fs38, fs48 and fs56 can be used in two different ways: It serves as a griddle or as a fire bowl. Whatever you plan to do with it: Thanks to its two handles, the Petromax fs is easy to handle and practical to transport. The three pillars can be screwed into the thread bushings on the bottom and ensure that the griddle stands safely on the ground. Thanks to the removable pillars, your griddle and fire bowl can be used universally.

1. COOKING, FRYING AND GRILLING

You can use the griddle and fire bowl in the open air on a cooking area (e.g. gas flame), on a campfire or on an adequate barbecue. Since the centre of the griddle becomes hotter than the outer surface, it is possible for food that requires different cooking temperatures to be ready at the same time. Moreover, meals that have already been prepared can continue cooking or be kept warm on the edge.

2. LIGHTING A FIRE

You can also use the fs38, fs48 or fs56 as a fire

bowl. The removable pillars ensure a perfect distance from the ground and avoid burnt patches. Just stack some firewood as usual, light it and relax in front of a beautiful fire.

SAFETY INSTRUCTIONS



Caution! The griddle and fire bowl can become extremely hot when used. Protect your hands with heat-resistant gloves or a cloth when you touch the hot Petromax fs.

- Never let the griddle unattended while it is in use. Watch over children and animals when they are close to the griddle.
- If you want to use the Petromax fs over an open fire, only do it in the open air and never in closed rooms. There is a fire hazard and danger of suffocation. Comply with fire safety regulations. Show consideration to the plant and animal life and to nature reserves when you start a fire outdoors.
- Make sure your griddle and fire bowl is steady and stands safely on a fireproof ground.
- Caution! With liquid fire-lighters there is a danger of explosion. Therefore we recommend to light the fire with solid fire-lighters such as coal- or grill-lighters-, or wood chips.
- Make sure you have a way to extinguish the fire in case of an emergency (water, sand, fire blanket, fire extinguisher).
- Let the griddle cool down entirely after use. Remove the ashes of the fire only once they have cooled down. Then dispose of the ashes properly. Never throw hot ashes in the domestic refuse!

BEFORE THE FIRST USE AS A GRIDDLE

The griddle and fire bowl is coated with food-safe paraffin oil by the factory in order to prevent corrosion. However you must season your griddle a first time anyway before using it.

1. Put some grease that can be heated at a high temperature (e.g. clarified butter or coconut butter) on your griddle to cover its surface. Spread the grease on the whole surface, e.g. with a brush.
2. When the griddle is hot, put some raw

potato slices (with or without peel) and a teaspoon of salt.

3. Fry the potatoes thoroughly and turn them over frequently, until the potato slices become dark brown. After a while, the surface of your griddle changes colour and is dark in places or everywhere and the characteristic patina develops.
4. Empty the griddle, dispose of the potatoes and let the empty griddle cool down. Wash up the griddle with hot water and carefully remove the possible cooking remains. Then dry up the griddle thoroughly and grease it again.
5. The Petromax fs is now ready to be used. From now on, after each use, just wash up the griddle with hot water or wipe it out with kitchen paper. As a protection from corrosion, there should always be a thin layer of grease. The seasoning process can be repeated as often as desired.

INSTRUCTIONS FOR CARE AND STORAGE

As long as you care for you griddle and fire bowl properly, it will last for generations. For that purpose, you should follow some important basic rules.

- Heat the griddle and the grease always slowly in order for the material to have enough time to expand.
- At first you need a bit more grease in order to fry food in the Petromax fs. The more often you use it, the darker it becomes, and therefore the less grease it needed, because a patina has formed.
- Never put the griddle and fire bowl (and pillars) in the dishwasher or clean it with dishwashing liquid! It could damage or even ruin the patina.
- After use, just wipe out the griddle with kitchen paper or wash it up with hot water and a commercially available dishwashing brush or a sponge. We recommend the Petromax Chain Mail Cleaner to remove cooking remains without damaging the patina. Dry up thoroughly and grease lightly in order to seal the surface of your griddle and fire bowl. For that purpose, use the food-safe Petromax Care Conditioner or

a neutral oil or vegetable fat. Avoid using olive oil, for it cannot reach a very high temperature when fried. Clean and care the pillars as well before storing the Fire and Griddle Bowl.

- Always store your griddle and fire bowl in a dry place. Never pack when it is wet and untreated.
- After using it as a fire bowl, let it completely cool down and dispose of the ashes properly.

SCOPE OF DELIVERY

The griddle and fire bowl is delivered with three pillars that can be screwed into the thread bushings when needed.

WARRANTY

In the case of proper use, a warranty period of two years will apply to your Petromax Griddle and Fire Bowl from the date of purchase. If you cannot properly assemble your Petromax Griddle and Fire Bowl due to a defect in material or manufacturing, you are entitled to a warranty repair. Contact your dealer for that purpose.

SERVICE

If you have questions or if you need assistance, please let us know. You can contact our customer service via email at: service@petromax.com

MODELS

Petromax	fs38	fs48	fs56
Persons	1-3	4-6	6-8
Diameter	15 in	18.9 in	22 in
Extension through pillars	9.1 in	9.1 in	9.1 in
Material	Steel	Steel	Steel



MODE D'EMPLOI

Merci beaucoup d'avoir choisi la Plaque de cuisson et Brasero Petromax ! Avec ton nouveau fs38, fs48 ou fs56, tu peux préparer de délicieux plats sur un feu ouvert, ou, si tu l'utilises comme brasero, tu peux y allumer un agréable feu. Nous sommes convaincus que ta nouvelle Plaque de cuisson et Brasero Petromax t'apportera totale satisfaction et espérons qu'elle permettra de varier encore plus tes moments passés en plein air.

CONSIGNES IMPORTANTES

Lis attentivement ce mode d'emploi et conserve-le ! Afin de profiter longtemps de ta nouvelle plaque de cuisson et brasero, nous te recommandons de lire les consignes suivantes. Remets ce mode d'emploi à un éventuel propriétaire ultérieur.

DESCRIPTION DU PRODUIT

La Plaque de cuisson et Brasero Petromax fs38, fs48 et fs56 peut être utilisée de deux façons différentes : elle te sert de plaque de cuisson ou bien de brasero. Quelque soit la façon dont tu l'utilises : grâce à ses deux poignées, le Petromax fs est facile à manipuler et pratique à transporter. Trois supports peuvent être vissés dans les filetages internes situés au-dessous et garantissent un maintien sûr sur le sol. Grâce aux supports amovibles, ta plaque de cuisson et brasero est polyvalente.

1. CUISINER, FAIRE CUIRE ET FAIRE UN BARBECUE

Tu peux utiliser la plaque de cuisson et brasero à l'air libre sur une zone de cuisson (par ex. réchaud à gaz), sur un feu de camp ou sur un barbecue adapté à la plaque. La surface centrale de la plaque devenant plus chaude que la surface extérieure, il est possible de préparer en même temps des aliments aux temps de cuisson variés. De plus, les mets qui sont déjà prêts peuvent continuer à cuire ou être gardés au chaud sur le bord.

2. FAIRE UN FEU

Tu peux aussi utiliser le fs38, fs48 ou fs56 comme

brasero. Les supports à visser garantissent une parfaite distance par rapport au sol et évitent de laisser des traces du feu. Empile simplement du bois de chauffage comme de coutume, allume-le et profite tranquillement d'un feu agréable.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Attention ! L'utilisation peut rendre la plaque de cuisson et brasero extrêmement chaude. Protège tes mains avec des gants résistants à la chaleur ou un chiffon quand tu touches le Petromax fs chaud.

- Ne laisse jamais la plaque de cuisson sans surveillance quand elle en train d'être utilisée. Surveillance enfants et animaux se trouvant à proximité de la plaque de cuisson.
- Si tu veux utiliser le Petromax fs sur un feu ouvert, ne le fais qu'à l'air libre et en aucun cas dans un espace fermé. Il existe un risque d'incendie et d'étouffement. Informe-toi sur les règles de sécurité incendie et respecte-les. Respecte la faune et la flore et les zones naturelles protégées lorsque tu allumes un feu dans la nature.
- Pose ta plaque de cuisson et brasero de façon à ce qu'elle soit stable et sur un sol résistant au feu.
- Attention ! Les allume-feux liquides présentent un risque d'explosion. C'est pourquoi nous recommandons d'allumer le feu avec des allume-feux solides tels que des allume-barbecue ou allume-feux ou des copeaux de bois.
- Tiens à portée de main un moyen adapté pour éteindre le feu (eau, sable, couverture anti-feu, extincteur) prêt à être utilisé en cas d'urgence.
- Laisse bien refroidir la plaque de cuisson après toute utilisation. N'enlève les cendres du feu que lorsqu'elles ont refroidi. Débarrasse-toi ensuite des cendres en bonne et due forme. Ne jette jamais de cendres chaudes dans les ordures ménagères !

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION COMME PLAQUE DE CUISSON

La plaque de cuisson et brasero est recouverte en usine d'une huile de paraffine qui convient au contact alimentaire, afin de prévenir la corrosion. Il faut quand même culotter ta plaque de cuisson une première fois avant que tu puisses l'utiliser.

1. Mets du gras qui puisse atteindre une haute température (comme par ex. du beurre fondu ou du beurre de coco) dans ta plaque de cuisson de façon à recouvrir la surface. Étale le gras sur toute la surface, par ex. avec un pinceau.
2. Quand la plaque de cuisson est chaude, ajoute des morceaux de pommes de terre crues (avec ou sans peau au choix) avec une cuillère à café de sel.
3. Fais rôtir les pommes de terre en les retournant souvent, jusqu'à ce que les morceaux de pomme de terre deviennent brun foncé. Après un certain temps, la surface de ta plaque de cuisson se colore, foncée par endroits ou partout, et la patine caractéristique se forme.
4. Vide la plaque, jette les pommes de terre et laisse refroidir la plaque vide. Nettoie la plaque avec de l'eau chaude et enlève avec précaution les éventuels restes d'aliments. Ensuite, sèche bien la plaque et graisse-la de nouveau.
5. Le Petromax fs est maintenant prêt à être utilisé. Après chaque utilisation, il suffit de nettoyer la plaque avec de l'eau chaude ou de l'essuyer avec du papier absorbant. Pour la protéger contre la corrosion, laisse toujours une mince couche de graisse. Le processus de culottage peut être renouvelé aussi souvent que nécessaire.

CONSIGNES D'ENTRETIEN ET DE STOCKAGE

À condition que tu prennes correctement soin de ta plaque de cuisson et brasero, elle passera de génération en génération. Pour ce faire, il convient de suivre quelques règles de base.

- Chauffe la plaque de cuisson et le gras toujours lentement afin que le matériau ait assez de temps pour se dilater.
- Au début tu as besoin d'un peu plus de gras pour cuisiner dans ta plaque de cuisson Petromax. Plus la fs est utilisée, plus elle devient foncée et moins il y a besoin de gras, car une patine se forme.
- Ne mets jamais ta plaque de cuisson et brasero (support inclus) au lave-vaisselle et ne la nettoie jamais avec du liquide vaisselle ! Cela peut endommager ou même supprimer la patine.
- Après l'utilisation, il suffit d'essuyer la fs avec

du papier absorbant ou de la laver avec de l'eau chaude et une brosse à vaisselle disponible dans le commerce ou une éponge. Nous recommandons la Cotte de mailles à récurer Petromax pour enlever en douceur les restes d'aliments sans abîmer la patine. Bien sécher et graisser légèrement afin de vitrifier la surface de ta plaque de cuisson et brasero. Pour cela, utilise la Pâte d'entretien Petromax qui convient au contact alimentaire, une huile neutre ou de la graisse végétale. L'huile d'olive est à éviter, car elle ne peut pas être chauffée à une température très élevée. Nettoie et maintiens également le support avant le rangement de la Plaque de cuisson et Brasero.

- Conserve toujours ta plaque de cuisson et brasero dans un endroit sec. Ne la range jamais lorsqu'elle est humide ou pas encore traitée.
- Après avoir utilisé ton brasero, laisse-le bien refroidir et débarrasse-toi des cendres en bonne et due forme.

PIÈCES FOURNIES

La plaque de cuisson et brasero est livrée avec trois supports. Ces derniers peuvent être vissés au besoin dans les filetages internes prévus à cet effet.

GARANTIE

La durée de garantie est de deux ans à compter de la date d'achat de ta Plaque de cuisson et Brasero Petromax dans le cadre d'une utilisation adéquate. Si ta Plaque de cuisson et Brasero Petromax ne se monte pas correctement en raison de défauts de fabrication ou de matériel, tu as droit à une réparation. Contacte alors ton commerçant.

SERVICE

Nous sommes à ta disposition en cas de questions ou de problèmes. Tu peux joindre notre service client par e-mail: service@petromax.com

MODÈLES

Petromax	fs38	fs48	fs56
Personnes	1-3	4-6	6-8
Diamètre	38 cm	48 cm	56 cm
Extension par support	23 cm	23 cm	23 cm
Matériau	Acier	Acier	Acier



ORIGINAL

Petromax
GERMANY

Petromax GmbH

Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg
Deutschland

Telefon: +49 (0)391 / 400 26 05

Fax: +49 (0)391 / 400 26 06

E-Mail: info@petromax.de

Internet: www.petromax.de

Copyright © Petromax GmbH. ALLE RECHTE VORBEHALTEN.

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

Gedruckt in Deutschland.

Copyright © Petromax GmbH. ALL RIGHTS RESERVED.

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

Printed in Germany.

Copyright © Petromax GmbH. TOUS DROITS RÉSERVÉS.

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

Imprimé en Allemagne.