ORIGINAL Petromax GERMANY

Petromax fp20 - fp40 / fp20h - fp40h

Gebrauchsanleitung
Feuerpfanne

User Manual
Fire Skillet

Mode d'emploi
Poêle en fonte

für Sie bereitgestellt von ofenseite.com

GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DIE PETROMAX FEUERPFANNE

Vielen Dank, dass du dich für die Petromax Feuerpfanne entschieden hast! Mit deiner neuen Feuerpfanne kannst du deine Mahlzeiten über dem offenen Feuer oder in der heimischen Küche garen und profitierst dabei von den einzigartigen Eigenschaften des hochwertigen Gusseisens. Wir sind überzeugt, dass du viel Freude an deiner Petromax Feuerpfanne haben wirst und hoffen, dass mit ihr jedes Gericht zum besonderen Genuss wird.

WICHTIGE HINWEISE

Lies diese Anleitung vor dem ersten Gebrauch aufmerksam durch. Beachte insbesondere die Sicherheitshinweise. Hebe die Gebrauchsanleitung gut auf und übergib sie auch an einen möglichen Nachbesitzer.

PRODUKTBESCHREIBUNG

Du kannst die Feuerpfanne sowohl auf herkömmlichen Herdplatten, auf Gasflammen, im Backofen als auch im Freien auf einer Kochstelle, über einem Lagerfeuer oder auf einem passenden Grill verwenden. Das Gusseisen mit seiner ausgezeichneten Wärmeverteilung und -speicherung ist dank der vorbehandelten Oberfläche (seasoned finish) sofort einsatzbereit und leicht zu pflegen.

SICHERHEITSHINWEISE

Die Feuerpfanne kann bei Verwendung extrem heiß werden. Lass deshalb niemals Kinder in die Nähe der Feuerpfanne. Schütze deine Hände mit wärmeresistenten Handschuhen oder einem Tuch, wenn du die heiße Feuerpfanne anfasst.

- Schütte keine kalten Flüssigkeiten (etwa Wasser) auf die gusseisernen Teile der heißen Feuerpfanne, da hierdurch das Gusseisen reißen oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Verwende keinesfalls Spülmittel oder Seife zum Reinigen der Feuerpfanne.
- Lass die Feuerpfanne nicht auf einen harten Untergrund fallen, da Gusseisen ein sprödes Material ist, das reißen kann.
- Vorsicht auf empfindlichen Oberflächen! Folge den Gebrauchshinweisen deines Herdherstellers und vermeide das Hin- und Herschieben von gusseisernem Kochgeschirr auf dem Kochfeld. Hebe deine Feuerpfanne vor dem Versetzen auf dem Kochfeld an! Du verringerst die Gefahr von Kratzern auch, indem du vor dem Kochen die Oberfläche und den Pfannenboden mit einem sauberen, fusselfreien Tuch (z. B. aus Mikrofaser) abwischst. Grundsätzlich kannst du die Feuerpfanne auf allen Herdarten verwenden.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinige die Feuerpfanne vor Erstgebrauch gründlich mit heißem Wasser. Dank der vorbehandelten Oberfläche kannst du deine robuste Petromax Feuerpfanne sofort einsetzen, ein erstes Einbrennen ist nicht nötig. Du solltest die ersten Male keine säurehaltigen Speisen zubereiten, da hierdurch die Patina, die Schutzschicht der Feuerpfanne, angegriffen werden kann.

HINWEISE ZUR PFLEGE UND LAGERUNG

Sofern du deine Feuerpfanne korrekt pflegst, hält diese über Generationen. Hierbei solltest du einige wichtige Grundregeln beachten.

- Lass die Feuerpfanne vollständig abkühlen und reinige sie dann gründlich mit warmem Wasser. Verwende keinesfalls Spülmittel oder Seife zum Reinigen der Feuerpfanne. Dies kann die Patina angreifen oder gar zerstören.
- Verwende eine handelsübliche Geschirrspülbürste oder einen Schwamm (keinen Metallschwamm), um die Feuerpfanne zu säubern.
- Trockne deine Feuerpfanne nach der Reinigung gut ab.
- Gib eine dünne Fettschicht auf die gusseisernen Teile. Verwende hierzu ein neutrales Öl, Pflanzenfett oder die Petromax Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen. Verwende kein Ölivenöl, da es nicht so heiß erhitzt werden kann wie andere Fette. Lagere sie anschließend an einem trockenen Ort.
- Die Feuerpfanne ist nicht für den Geschirrspüler geeignet.

für Sie bereitgestellt von ofenseite.com

- Verstaue die Feuerpfanne niemals in nassem Zustand und unbehandelt.

EINBRENNVORGANG

Die Patina muss erneuert werden, wenn diese in Mitleidenschaft gezogen wurde. Beispielsweise kann es passieren, dass deine Feuerpfanne an einigen Stellen zu rosten beginnt, weil sie nicht korrekt gelagert wurde. In diesem Fall, solltest du wie folgt vorgehen.

- Entferne den Rost mit einer Drahtbürste oder einem Metallschwamm. Reinige die Feuerpfanne anschließend mit warmem Wasser, einem Spülmittel und einer Geschirrspülbürste oder einem Schwamm. Trockne sie gut ab.
- Fette die gesamte Pfanne von innen und außen mit neutralem Öl, Pflanzenfett oder der Petromax Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen ein.
- Stelle die Feuerpfanne anschließend in einen vorgeheizten Backofen bei einer Temperatur von ca. 180 °C. Lass sie 1 bis 2 Stunden einbrennen und stell danach die Wärmezufuhr ab. Öffne den Backofen einen Spalt und lass die Feuerpfanne abkühlen.

Achtung! Durch das Verbrennen der Fettschicht kann es zu Rauchentwicklung kommen. Daher empfehlen wir, den Einbrennvorgang draußen z. B. auf dem Feuer oder in einem Grill durchzuführen.

- Fette alle Teile nach dem Abkühlen nochmals ein. Der Einbrennvorgang ist abgeschlossen.

GEWÄHRLEISTUNG

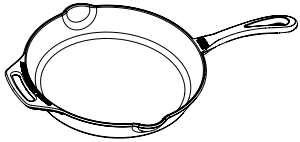
Bei sachgemäßem Gebrauch erhältst du auf deine Petromax Feuerpfanne eine Gewährleistung von zwei Jahren ab Kaufdatum. Lässt sich deine Petromax Feuerpfanne aufgrund von Schäden am Material oder Herstellungsmängeln nicht einwandfrei benutzen, hast du Anspruch auf Nachbesserung. Setz dich dazu mit deinem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

SERVICE

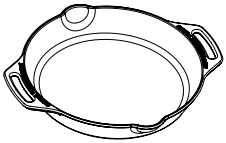
Bei Fragen und Problemen unterstützen wir dich gern. Unseren Kundendienst erreichst du per E-Mail unter: service@petromax.de

AUSFÜHRUNGEN

Petromax bietet dir die Feuerpfannen in zwei Varianten und unterschiedlichen Größen. So wählst du stets die passende passende Pfanne, die deinen Bedürfnissen entspricht.



	Inhalt Pfanne (max.)	Durchmesser	Höhe	Gewicht
fp20-t	1,1 Liter	20 cm	6,7 cm	1,7 kg
fp25-t	1,6 Liter	25 cm	6,7 cm	2,5 kg
fp30-t	2,5 Liter	30 cm	6,7 cm	3,4 kg
fp35-t	3,5 Liter	35 cm	6,7 cm	5,5 kg
fp40-t	4,7 Liter	40 cm	6,7 cm	6 kg



	Inhalt Pfanne (max.)	Durchmesser	Höhe	Gewicht
fp20h-t	1,1 Liter	20 cm	5 cm	1,6 kg
fp25h-t	1,6 Liter	25 cm	5 cm	2,4 kg
fp30h-t	2,5 Liter	30 cm	5 cm	3,1 kg
fp35h-t	3,5 Liter	35 cm	5 cm	4,4 kg
fp40h-t	4,7 Liter	40 cm	5 cm	5,4 kg

für Sie bereitgestellt von ofenseite.com

USER MANUAL FOR PETROMAX FIRE SKILLET

Thank you for purchasing the Petromax Fire Skillet! With your new Fire Skillet you can cook your meals on an open fire or in your kitchen at home while enjoying the unique properties of the high-quality cast iron. We are convinced that you will be delighted with the great features the Petromax Fire Skillet has to offer and we hope that with it every dish will be a culinary pleasure.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

Please read this user manual carefully before using the product for the first time. Follow the safety instructions and store this user manual. If the Petromax Fire Skillet is given to another person, this user manual must also be given to that person.

PRODUCT DESCRIPTION

You can use the Fire Skillet on conventional hotplates, on a gas stove, in an oven, as well as in the open air over a campfire or on a suitable grill. The cast iron, which optimally transfers and stores heat, can be used immediately. Thanks to the pre-seasoned surface it is easy to care for.

SAFETY INSTRUCTIONS

Caution! The Fire Skillet can become very hot. Thus children should not be allowed near the Fire Skillet. Protect your hands with heat-resistant gloves or a cloth when you touch the hot Fire Skillet.

- Do not pour cold liquids (such as water) onto the cast-iron parts of the hot Fire Skillet, for the cast iron can crack or be otherwise damaged.
- Never use dishwashing liquid or soap to clean the Fire Skillet.
- Do not let the Fire Skillet fall onto a hard surface, because cast iron is a brittle material that can crack.
- Caution on sensitive surfaces! Follow the instructions for use provided by your oven manufacturer and avoid sliding cast-iron cookware back and forth on the stove top. Lift your Fire Skillet before moving it on the stove top! You also reduce the risk of scratches by wiping the surface and the base of the pan with a clean, lint-free cloth (e.g. made of microfibre) before cooking. In principle you can use the Fire Skillet on all types of stoves.

BEFORE THE FIRST USE

Thoroughly clean the Fire Skillet with hot water before using it for the first time. Thanks to the pre-seasoned surface you can immediately use your sturdy Petromax Fire Skillet without seasoning it first. The first few times you use the skillet, do not cook any acidic food, for it can damage the patina, the protective layer of the Fire Skillet.

INSTRUCTIONS FOR CARE AND STORAGE

As long as you take care of your Fire Skillet correctly, it should last for generations. Thus you must follow a few important basic rules.

- Let the Fire Skillet completely cool down before cleaning it thoroughly with warm water. Never use dishwashing liquid or soap to clean the Fire Skillet. It can damage or even ruin the patina.
- Use a commercially available dishwashing brush or a sponge to clean the Fire Skillet.
- Thoroughly dry up the Fire Skillet after cleaning it.
- Apply a thin layer of fat on the cast-iron parts. Use a neutral oil, vegetable fat or the Petromax Care and Seasoning Conditioner. Do not use olive oil for it has a lower smoke point and burns out to quickly. Then store the skillet in a dry place. The Fire Skillet is not dishwasher-safe.
- Never put away the Fire Skillet when it is wet and untreated.

SEASONING

The patina (the protective layer of the Fire Skillet) must be renewed when it is affected. It can happen, for instance, that your Fire Skillet starts to rust here and there, because it was not

für Sie bereitgestellt von ofenseite.com

stored correctly. In that case, proceed as follows.

- Remove the rust with a wire brush or a metallic sponge. Then clean the Fire Skillet with warm water, dishwashing liquid and a dishwashing brush or a sponge. Dry it thoroughly up.
- Coat the whole skillet (inner and outer surfaces) with neutral oil, vegetable fat or the Petromax Care and Seasoning Conditioner.
- Then place the Fire Skillet in a preheated oven at a temperature of approx. 180 °C (356 °F). Let it there for 1 to 2 hours and then switch off the oven. Half-open the oven and let the Fire Skillet cool down.

Caution! Burning the layer of fat can produce smoke. Therefore we recommend doing the seasoning outside, for instance on an open fire or on a grill.

- Grease all the parts again once they have cooled down. Your skillet is now seasoned.

WARRANTY

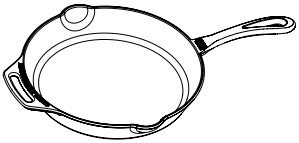
In the case of proper use, a warranty period of two years will apply to your Petromax Fire Skillet from the date of purchase. If you cannot properly use your Petromax Fire Skillet due to a defect in material or manufacturing, you are entitled to a warranty repair. Contact your dealer for that purpose.

SERVICE & SUPPORT

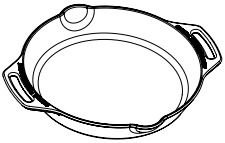
If you have questions or if you need additional information, please let us know. You can contact our support team via email at: service@petromax.com

MODELS

Petromax provides two models of the Fire Skillet in different sizes. Thus you can always choose the one that suits you and your needs.



	Capacity Skillet (max.)	Dia-meter	Height	Weight
fp20-t	1.1 litres	7.9 in	2.6 in	3.7 lbs
fp25-t	1.6 litres	9.8 in	2.6 in	5.5 lbs
fp30-t	2.5 litres	11.8 in	2.6 in	7.5 lbs
fp35-t	3.5 litres	13.8 in	2.6 in	10.4 lbs
fp40-t	4.7 litres	15.7 in	2.6 in	12.1 lbs



	Capacity Skillet (max.)	Dia-meter	Height	Weight
fp20h-t	1.1 litres	9.4 in	1.9 in	3.5 lbs
fp25h-t	1.6 litres	9.8 in	1.9 in	5.0 lbs
fp30h-t	2.5 litres	11.8 in	1.9 in	6.8 lbs
fp35h-t	3.5 litres	13.8 in	1.9 in	9.7 lbs
fp40h-t	4.7 litres	15.7 in	1.9 in	11.9 lbs

für Sie bereitgestellt von ofenseite.com

MODE D'EMPLOI POUR POÊLE EN FONTE PETROMAX

Merci beaucoup d'avoir opté pour la Poêle en fonte Petromax ! Avec ta nouvelle poêle en fonte, tu peux préparer tes repas directement sur le feu ou chez toi dans ta cuisine en profitant des propriétés uniques de la fonte de grande qualité. Nous sommes convaincus que ta Poêle en fonte Petromax t'apportera totale satisfaction et espérons qu'elle fera de chacun de tes plats un véritable régal.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

Lis attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation. Respecte bien les consignes de sécurité. Remets ces instructions à un eventuel propriétaire ultérieur.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Tu peux utiliser la poêle en fonte aussi bien sur des plaques de cuisson conventionnelles, sur une cuisinière à gaz ou dans un four, qu'en plein air sur un feu de camp ou sur un gril adéquat. La fonte, avec son excellente répartition et conservation de la chaleur, est utilisable de suite et facile à entretenir grâce à la surface pré-traitée.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

Attention! L'utilisation peut rendre la poêle en fonte très chaude. Ne laisse donc jamais des enfants à proximité de la poêle en fonte. Protège tes mains avec des gants résistants à la chaleur ou un chiffon avant de toucher la poêle en fonte chaude ou ses parties.

- Ne verse pas de liquide froid (comme de l'eau) sur les parties en fonte de la poêle chaude, car cela peut fendiller ou abîmer la fonte.
- N'utilise jamais de produit vaisselle ou de savon pour nettoyer la poêle en fonte.
- Ne laisse pas tomber la poêle en fonte sur une surface dure, car la fonte est un matériau cassant qui peut se fendiller.
- Attention sur surfaces sensibles! Respecte les consignes d'utilisation du fabricant de ton four et évite de faire glisser des récipients en fonte sur la table de cuisson. Soulève ta poêle en fonte avant de la déplacer sur la table de cuisson ! Tu réduis aussi le risque d'éraflures en essuyant, avant la cuisson, la surface et la dos de la poêle avec un chiffon propre qui ne peluche pas (par ex. en microfibres). En principe, tu peux utiliser la poêle en fonte sur tout type de cuisinière.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoie bien la poêle en fonte avec de l'eau chaude avant la première utilisation. Grâce à la surface pré-traitée (culottée), tu peux utiliser ta poêle en fonte Petromax immédiatement, sans avoir besoin de d'abord la culotter. Les premières fois, ne cuisine pas d'aliments acides, car cela peut attaquer la patine, la couche protectrice de la poêle en fonte.

CONSIGNES D'ENTRETIEN ET DE STOCKAGE

À condition que tu prennes correctement soin de ta poêle en fonte, elle passera de génération en génération. Pour cela, respecte les quelques règles de base suivantes.

- Laisse complètement refroidir la poêle en fonte, puis nettoie-la bien avec de l'eau chaude. N'utilise jamais de produit vaisselle ou de savon pour nettoyer la poêle en fonte. Cela peut attaquer ou même supprimer la patine.
- Utilise une brosse pour vaisselle disponible dans le commerce ou une éponge pour nettoyer la poêle en fonte.
- Sèche bien ta poêle en fonte après le nettoyage.
- Applique une fine couche de graisse sur les parties en fonte. Pour cela, utilise une huile neutre, de la graisse végétale ou la Pâte d'entretien Petromax. N'utilise pas de l'huile d'olive, car elle ne pourra pas être chauffée à une température aussi élevée que d'autres types de graisse lors de la prochaine utilisation. Range ensuite la poêle dans un endroit sec. La poêle en fonte ne convient pas au lave-vaisselle.
- Ne range jamais la poêle en fonte si elle est humide ou pas encore graissée.

für Sie bereitgestellt von ofenseite.com

CULOTTAGE

La patine (la couche protectrice de la poêle en fonte) doit être renouvelée, lorsqu'elle est mise à mal. Il peut par exemple arriver que la poêle en fonte commence à rouiller à certains endroits parce qu'elle n'est pas stockée correctement. Dans ce cas, procède de la façon suivante:

- Enlève la rouille avec une brosse métallique ou une éponge métallique. Nettoie ensuite la poêle avec de l'eau chaude, du produit vaisselle et une brosse pour vaisselle ou une éponge. Sèche-la bien.
- Graisse l'ensemble de la poêle, l'intérieur et l'extérieur, avec de l'huile neutre, de la graisse végétale ou la Pâte d'entretien Petromax.
- Place ensuite la poêle en fonte dans un four préchauffé à une température d'environ 180 °C. Laisse-la chauffer pendant 1 à 2 heures puis éteins le four. Entrouvre le four et laisse refroidir la poêle en fonte.

Attention! En brûlant, la couche de graisse peut produire de la fumée. C'est pourquoi nous recommandons de procéder à la cuisson dehors, par ex. sur un feu ou un gril.

- Graisse de nouveau toutes les parties, une fois celles-ci refroidies. Le culottage est terminé.

GARANTIE

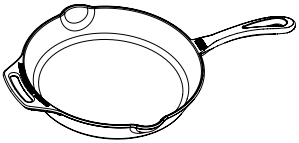
La durée de garantie est de deux ans à compter de la date d'achat de ta poêle en fonte Petromax dans le cadre d'une utilisation normale. Si ta poêle en fonte Petromax ne peut pas être utilisée correctement en raison de défauts de fabrication ou de matériel, tu as droit à une réparation. Contacte alors ton commerçant.

ASSISTANCE

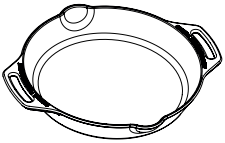
Nous sommes à ta disposition en cas de questions ou de problèmes. Tu peux joindre notre assistance par e-mail : service@petromax.de

MODÈLES

Petromax te propose deux variantes de poêles en fonte disponibles en tailles différentes. Ainsi, tu choisis toujours celle qui convient à tes besoins.



	Capacité Poêle (max.)	Diamètre	Hauteur	Poids
fp20-t	1,1 litres	20 cm	6,7 cm	1,7 kg
fp25-t	1,6 litres	25 cm	6,7 cm	2,5 kg
fp30-t	2,5 litres	30 cm	6,7 cm	3,4 kg
fp35-t	3,5 litres	35 cm	6,7 cm	4,7 kg
fp40-t	4,7 litres	40 cm	6,7 cm	5,5 kg



	Capacité Poêle (max.)	Diamètre	Hauteur	Poids
fp20h-t	1,1 litres	20 cm	5 cm	1,6 kg
fp25h-t	1,6 litres	25 cm	5 cm	2,4 kg
fp30h-t	2,5 litres	30 cm	5 cm	3,1 kg
fp35h-t	3,5 litres	35 cm	5 cm	4,4 kg
fp40h-t	4,7 litres	40 cm	5 cm	5,4 kg

für Sie bereitgestellt von ofenseite.com

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.

für Sie bereitgestellt von ofenseite.com