

## FEUERHAND PYRON PLATE

**DE** Gebrauchsanleitung / **EN** User Manual / **FR** Mode d'emploi /  
**ES** Manual de instrucciones

---

**Moments Made Light. Made in Germany.**

## GEBRAUCHSANLEITUNG

Vielen Dank, dass du dich für die Feuerhand Grillplatte Pyron Plate entschieden hast. Mit der Pyron Plate machst du aus deiner Feuer- tonne Pyron eine vielseitige Outdoor-Kochsta- tion und erlebst echten spanischen Grillgenuss à la Plancha. Aromatische Fleisch-, Fisch- und Gemüsevariationen lassen sich darauf für dei- ne Freunde und Familie perfekt zubereiten und in geselliger Atmosphäre genießen.

## WICHTIGE HINWEISE

**Lies diese Gebrauchsanleitung vor der ers- ten Benutzung aufmerksam durch. Beachte insbesondere die Sicherheitshinweise und hebe dieses Dokument gut auf. Übergib es auch an einen möglichen Nachbesitzer.**

Einsatzort der Pyron Plate: Die Pyron Plate ist ausschließlich zum Gebrauch auf dem Feuerhand Pyron im Freien konzipiert und konstruiert. Sie darf nur unter Beachtung der nachfolgenden Sicherheits-, Warn- und Gebrauchshinweise verwendet werden. Bitte beachte, dass sich bei falscher Verwendung, Pflege oder Lagerung materialbedingt Rost auf der Pyron Plate bilden kann.

### ! SICHERHEITSHINWEISE

Verwende die Pyron Plate auf dem Feuer- hand Pyron ausschließlich im Freien. Sie darf keinesfalls in geschlossenen Räumen verwendet werden – dort bestehen **Brand- und Erstickungsgefahr**.

- Informiere dich über die jeweils geltenden Brandschutzvorschriften und halte diese ein. Nimm bei der Benutzung in der Natur Rücksicht auf die Tier- und Pflanzenwelt sowie auf Naturschutzgebiete.

- **Achtung!** Die Pyron Feuertonne und die Pyron Plate mit all ihren Teilen werden bei Verwendung sehr heiß. Lege Feuerholz nur mit feuerfesten Handschuhen nach und bewege die Platte nicht.
- Lass die Feuertonne nicht unbeaufsichtigt brennen und lass niemals Kinder oder Tie- re in die Nähe.
- Halte den Sicherheitsabstand zu brennba- ren und wärmeempfindlichen Gegenstä- nden und Materialien ein. Wir empfehlen, dass die Feuertonne mit einem Radius von mindestens 2 Metern freisteht.
- Stelle die Feuertonne auf eine ebene, hit- zefeste Oberfläche und gewährleiste noch vor dem Auflegen der Pyron Plate einen sicheren Stand.
- Decke die Pyron Plate während des Ge- brauches nicht ab. **Brandgefahr!**
- Verwende niemals flüssige Feueranzünder oder Flüssigkeiten wie z. B. Benzin, Ter- pentin oder Spiritus zum Anzünden oder Wiederanzünden des Feuers. Diese Stoffe entzünden sich explosionsartig und sind giftig und umweltschädlich. Wir empfehlen handelsübliche feste Grill- oder Feueran- zünder. Beachte stets die Hinweise auf der Verpackung.
- Bewege den Pyron oder die Pyron Plate nicht mehr, sobald ein Feuer darin brennt.
- Trage beim Gebrauch des Pyron und der Pyron Plate entsprechende Kleidung. Lan- ge, weite Ärmel fangen schnell Feuer!
- Sei vorsichtig beim Nachlegen von Brenn- material. Gib dieses nur einzeln und lang- sam durch die Öffnung des Kochaufsatzes. Achte beim Nachlegen darauf, hitzebestän- dige Handschuhe zu tragen.

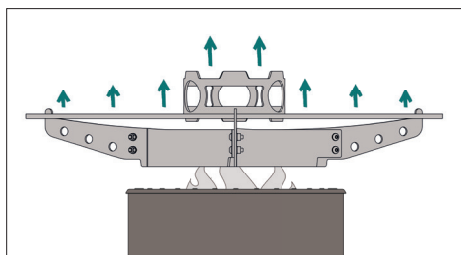
- Halte für den Notfall einen Eimer Sand oder einen Pulverfeuerlöscher bereit.
- Lass zum Verlöschen des Feuers das Brennmaterial ganz herunterbrennen und die Feuertonne und die Platte nach Gebrauch vollständig auskühlen.
- Pflege die Pyron Plate gemäß der Pflegeanleitung.
- Gib heiße Asche niemals in den Hausmüll!
- Beachte unbedingt auch die Bedienungsanleitung des Feuerhand Pyron.

## PRODUKTBESCHREIBUNG

Die Pyron Plate ergänzt deinen Pyron und macht aus deiner Feuertonne eine vollwertige Koch- und Grillstation. Durch die saubere Verbrennung des Pyron kannst du besonders raucharm auf der Plancha braten. Die verschiedenen Temperaturzonen der Pyron Plate und eine gleichmäßige Hitzeverteilung ermöglichen dir optimale Garergebnisse. Die Patina, die sich nach erfolgreichen Einbrennvorgang und bei weiterer regelmäßiger Nutzung auf der Grillplatte bildet, sorgt für das besondere Plancha-Aroma. Mit dem Kochaufsatz kannst du die Hitze zusätzlich zum Kochen mit Töpfen, Pfannen oder Kesseln zu nutzen. Der ringförmige Aufsatz verhindert zudem ein Herabfallen von Speisen in die Feuertonne.

Du kannst deine Pyron Plate zudem mit dem praktischen, separat erhältlichen Feuerhand Grilleinsatz für die Pyron Plate ergänzen. Der Mini-Grillrost fügt sich passgenau in die Aussparung oder im Kochaufsatz ein und sorgt für Gerichte mit ansprechenden Grillstreifen und dem vollen Grillaroma, während Fleisch und Gemüse sicher auf der Pyron Plate zubereitet werden.

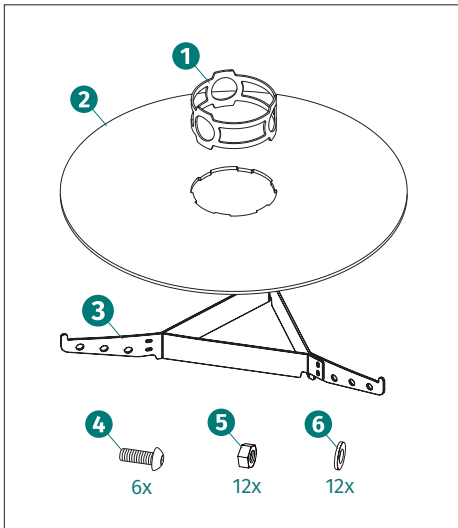
## FUNKTIONSPRINZIP



## TECHNISCHE DATEN

- Durchmesser Pyron Plate (gesamt): 57 cm
- Durchmesser Öffnung für Brennmaterial: 13 cm
- Außendurchmesser Kochaufsatz: 14 cm
- Gesamtmaße Pyron Plate zusammengebaut (H x B x T): 13 x 60 x 60 cm
- Stärke Pyron Plate: 6 mm
- Material: Stahl
- Gesamthöhe: 13 cm
- Gesamtgewicht: 13,5 kg

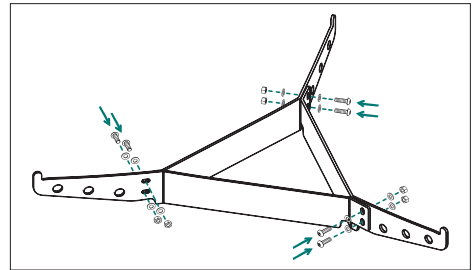
## LIEFERUMFANG



1. Kochaufsatz
2. Stahlplatte
3. 3 x Arm Trägergestell mit Plattenhaken
4. 6 x Innensechskantschraube
5. 6 x Mutter für Innensechskantschrauben
6. 12 x Unterlegscheibe
7. Gebrauchsanleitung (ohne Abb.)

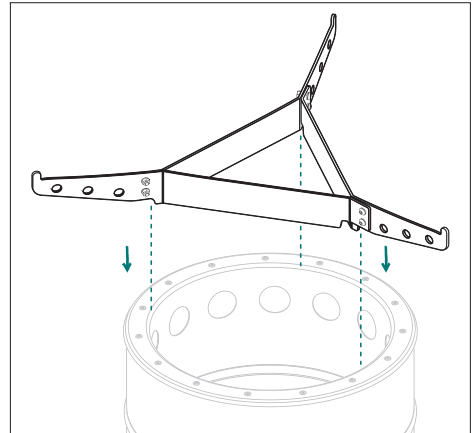
## MONTAGE

### SCHRITT 1:



Fixiere die drei Arme des Trägergestells auf einer ebenen Fläche (Tisch) mit den passenden Schrauben und entsprechenden Unterlegscheiben hinter den Schraubenköpfen und den Muttern. Achte darauf, dass alle Plattenhaken der drei Arme nach oben zeigen.

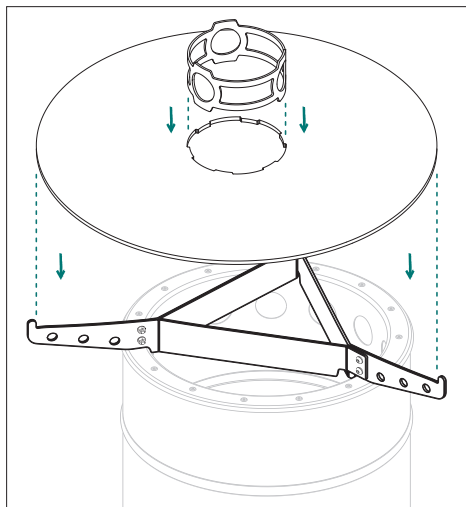
### SCHRITT 2:



Prüfe den sicheren Stand des Pyron vor dem Auflegen des Trägergestells. Er sollte auf einem ebenen, festen Untergrund stehen. Setze das fixierte Trägergestell mit den Plattenhaken nach oben zeigend, von oben

in den Pyron ein. Minimiere eventuelle Spielräume zwischen Gestell und Pyron durch vorsichtiges Schieben der einzelnen Arme und ziehe anschließend die Schrauben fest.

### SCHRITT 3:



Setze die Pyron Plate auf das Trägergestell auf und den Kochaufsatz in die entsprechende Aussparung in der Mitte der Platte ein.

## VORBEREITUNG UND INBETRIEBNAHME

### ERSTE VERWENDUNG

Beim ersten Erhitzen der Pyron Plate wird diese sich wölben. Materialbedingt ist nicht vorhersehbar, ob sie sich nach oben oder nach unten wölbt. Sollte eine Wölbung nach oben erfolgen, entferne den Kochaufsatz mit feuerfesten Handschuhen und lege ihn auf einer hitzeresistenten Unterlage ab. Drehe anschließend die Platte einmal komplett herum, sodass die Wölbung nach unten zeigt, und

setze den Kochaufsatz vorsichtig wieder ein. Anschließend kannst du mit dem Einbrennen der Pyron Plate beginnen.

### EINBRENNEN

Die Pyron Plate ist werkseitig mit einem lebensmittelechten Paraffinöl eingestrichen, um Korrosion vorzubeugen. Deine Pyron Plate muss jedoch erst eingebraut werden, bevor du sie benutzen kannst.

1. Gib dazu ein hitzebeständiges Öl, wie z.B. Leinöl, Rapsöl oder Kürbiskernöl, auf deine Grillplatte, sodass ein Film entsteht. Verteile das Öl, z.B. mit einem Pinsel, auf der gesamten Oberfläche. Leg die Pyron Plate auf deinen sich im Betrieb befindlichen Pyron. Warte ab, bis das Öl nicht mehr raucht.
2. Nach einiger Zeit färbt sich deine Grillplatte stellenweise oder großflächig dunkel und es bildet sich die typische Patina.
3. Entferne die Grillplatte vom Pyron und lass die Platte langsam abkühlen. Spüle die Grillplatte mit heißem Wasser ab und entferne eventuelle Rückstände vorsichtig. Abschließend die Platte gut abtrocknen und erneut einölen. Nutz dafür eines der obengenannten Öle.
4. Anschließend führst du den Einbrennvorgang noch zwei Mal durch: Bestreiche die Pyron Plate mit Öl, warte, bis das Öl nicht mehr raucht, lass die Platte abkühlen, wasche sie mit Wasser ab und entferne eventuelle Rückstände vorsichtig.
5. Die Feuerhand Pyron Plate ist jetzt einsatzbereit. Nach jedem weiteren Gebrauch genügt es, wenn du die Platte mit heißem Wasser spülst oder mit einem Küchenpapier abreibst. Zum Korrosionsschutz sollte stets eine dünne Öl-/Fettschicht vorhanden sein. Der Einbrennvorgang kann bei Bedarf beliebig oft wiederholt werden.

Bitte beachte, dass deine Pyron Plate nicht für die Zubereitung von säurehaltigen Lebensmitteln, wie Tomaten, Zitrusfrüchten oder Rotwein, geeignet ist. Säurehaltige Lebensmittel und Rotwein dürfen auf keinen Fall verwendet werden, ansonsten wird die Patina beschädigt.

### **NUTZUNGSHINWEIS**

Wenn du den Pyron mit der Pyron Plate betreibst, kann es gelegentlich zu einem kurzzeitigen Verlöschen des Feuers mit stärkerer Rauchentwicklung kommen. Dies entsteht durch eine zu hohe Befüllung des Pyron oder zu geringer Luftzufuhr. Um das Problem zu beheben, fülle kleine, trockene Hölzer nach oder entzünde den Rauch direkt mit einem Streichholz. Die Rauchentwicklung wird umgehend aufhören.

## **REINIGUNG, PFLEGE UND LAGERUNG**

Bevor du die Pyron Plate nach der Verwendung einlagerst, lass das Feuer im Pyron zunächst ganz herunterbrennen, ohne Holz nachzulegen. Schütte kein Wasser zum Löschen des Feuers in die Feuertonne, sondern halte für den Notfall einen Eimer Sand oder einen Pulverfeuerlöscher bereit. Wenn die Platte erkaltet ist, kannst du diese vom Pyron herunternehmen und reinigen.

### **REINIGUNG UND PFLEGE**

Reinige die Pyron Plate nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und entferne eventuelle Speiserückstände vorsichtig mit einem Schwamm oder Schaber / Spachtel. Um die Patina der Platte zu erhalten, verwende kein Spülmittel. Beachte, dass die Pyron Plate mitsamt Trägergestell und Kochaufsatz aus

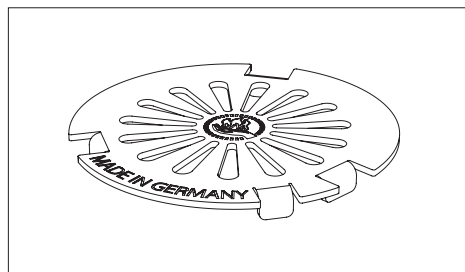
unbehandeltem Stahl besteht. Trockne die Platte daher nach der Reinigung gut ab und fette sie mit einem hochoberflächenverträglichen Öl ein, um möglicher Rostbildung vorzubeugen.

### **LAGERUNG**

Lass den Pyron und die Pyron Plate inklusive allem Zubehör nicht ungeschützt im Freien stehen. Verstaue die Pyron Plate erst, wenn diese vollständig abgekühlt und gereinigt ist. Lagere sie stets trocken, bestenfalls abgedeckt mit einem Tuch und vermeide Stau- und Kondensationsnässe. Lagere die Pyron Plate stets getrennt vom Feuerhand Pyron. Durch die Reaktion von Stahl mit Edelstahl kann es andernfalls zu starker Rostbildung auf dem Pyron und der Pyron Plate kommen. Reinige, pflege und lagere den Feuerhand Pyron bitte entsprechend der beiliegenden Bedienungsanleitung. Achte vor allem darauf, dass du den Pyron nach Verwendung mit der Pyron Plate auch von außen gründlich reinigst, da sich durch die Verbindung von Aschepartikeln und Luftfeuchtigkeit sowie u.U. aufgrund freierwirdender Stahlpartikel Rostpunkte auf der Außenseite des Pyron bilden können.

## **ZUBEHÖR**

### **FEUERHAND GRILLEINSATZ FÜR PYRON PLATE**



## GEWÄHRLEISTUNG

Bei sachgemäßer Verwendung erhältst du auf die Pyron Plate eine Gewährleistung von zwei Jahren ab Kaufdatum. Bei unsachgemäßer Bedienung oder Zweckentfremdung der Pyron Plate wird keine Haftung übernommen. Bitte beachte, dass die Anlauffarben des Stahls und eventuelle Rostbildung kein Mangel sind. Lässt sich die Pyron Plate 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@feuerhand.de](mailto:service@feuerhand.de)

# USER MANUAL

Thank you for purchasing the Feuerhand Griddle Plate Pyron Plate. With the Pyron Plate you turn your Fire Barrel Pyron into an outdoor cooking station and experience true Spanish plancha grilling pleasure. You can prepare tasty meat fish or vegetables compositions for family and friends and enjoy them in a convivial atmosphere.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS

**Please read this user manual carefully before using the product for the first time. Follow the safety instructions and keep this user manual for future reference. If the product is used by other people, they must also be given this user manual.**

The Pyron Plate is designed and built for outdoor use only on top of the Feuerhand Pyron. It can be used only if the following safety instructions, warnings and instructions for use are followed. Please note that under improper use, care or storage rust may develop on the Pyron Plate due to the material.

## SAFETY INSTRUCTIONS

Only use the Pyron Plate in combination with the Feuerhand Pyron outdoors. It must never be used indoors. **Fire hazard and danger of suffocation!**

- Comply with fire safety regulations. Show consideration to the plant and animal life and to nature reserves when using the product outdoors.
- **Caution!** The Pyron Fire Barrel, Plate and all its parts become very hot when in use. Always wear heat-resistant gloves when adding fuel and do not move the plate.
- Never leave the Fire Barrel burn unattended. Keep out of reach of children and animals.
- Keep a safe distance to flammable and heat-sensitive objects and materials. We recommend that you place the Fire Barrel within a clear radius of 2 meters.
- Place the Fire Barrel on an even, heat-resistant surface and ensure its steady stand, before placing the Pyron Plate on top.
- Do not cover the Pyron Plate while it is in use. **Fire hazard!**
- Never use liquid fire starters or fluids such as kerosene, turpentine or methylated spirit to start or restart the fire. Such substances can explode and are toxic and harmful to the environment. We recommend commercially available solid grill or fire lighters. Please follow the instructions on the packaging.
- Do not move the Pyron or Pyron Plate when a fire is burning inside.
- Wear appropriate clothes when using the Pyron and Pyron Plate. Long, loose sleeves may catch fire easily!
- Be careful when adding fuel. Carefully add only one piece at a time through the opening of the cooking support. Protect your hands with heat-resistant gloves.
- Have a bucket of sand or a powder fire extinguisher nearby in case of emergency.
- For the fire to stop burning, let the fuel burn down entirely and let the Fire Barrel as well as the Pyron Plate cool down completely after use.
- Care for the Pyron Plate as specified in the instructions for care.



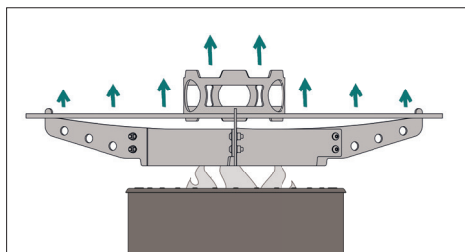
- Never throw hot ash into the household waste!
- Also observe the user manual of the Pyron.

## PRODUCT DESCRIPTION

The Pyron Plate complements your Pyron and turns your Fire Barrel into a full-fledged cooking and grilling station. Due to the clean combustion of the Pyron you can grill on the plancha distinctly low-smoke. The different temperature zones of the Pyron Plate and the even heat contribution allow for optimum cooking experiences. The patina that forms on the griddle plate after successful seasoning process and further regular provides for the special plancha flavour. With the cooking support you can use the heat for cooking with pots or kettles. The circular support also prevents food from falling into the Fire Barrel.

You can also complement your Pyron Plate with the practical, separately available Feuerhand Grill Insert for the Pyron Plate. The mini grilling grate fits perfectly into the opening or in the cooking attachment and ensures dishes with appealing grill stripes and the full grill aroma, while meat and vegetables are prepared safely on the Pyron Plate.

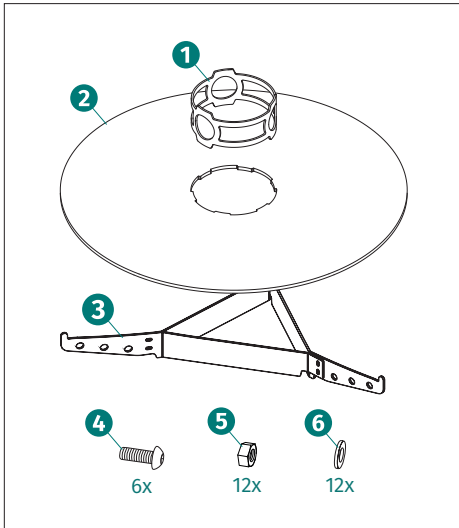
## OPERATING PRINCIPLE



## TECHNICAL DETAILS

- Diameter Pyron Plate (overall): 57 cm
- Diameter fuel opening: 13 cm
- Outer diameter cooking support: 14 cm
- Overall dimensions assembled Pyron Plate (H x W x D): 13 x 60 x 60 cm
- Thickness Pyron Plate: 6 mm
- Material: steel
- Overall height: 13 cm
- Overall weight: 13.5 kg

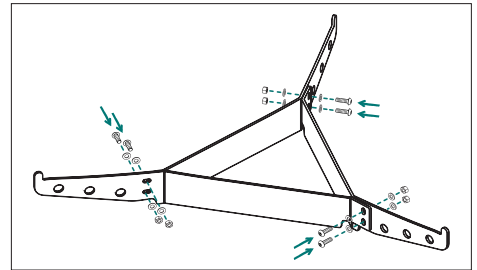
## SCOPE OF DELIVERY



1. Cooking support
2. Pyron Plate steel plate
3. 3 x Arm of support frame with plate hooks
4. 6 x Allen screw
5. 6 x Nut for allen screws
6. 12 x Washer
7. User Manual (no image)

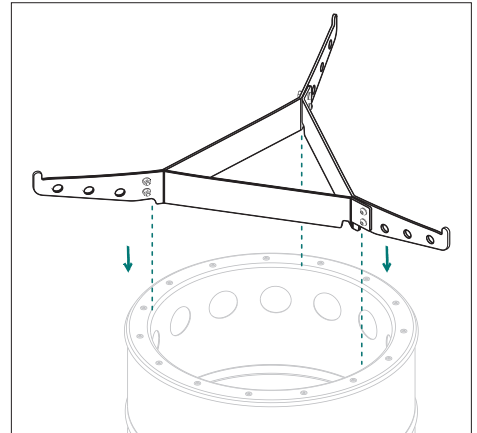
## ASSEMBLY

### STEP 1:



Arrange the three arms of the support frame on an even surface (table) and fasten them with the screws provided, the washers placed under the screw heads and nuts. Make sure that all plate hooks are facing in an upward direction.

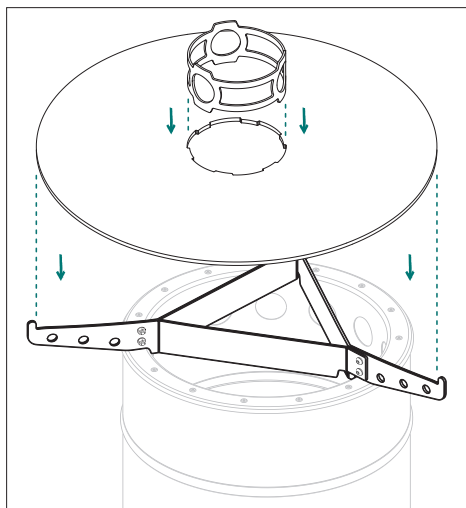
### STEP 2:



Ensure a steady stand of the Pyron before placing the support frame on top. It should be positioned on even, solid ground. Place the assembled support frame, with the hooks to hold the plate pointing upwards top-down inside the Fire Barrel Pyron. Minimise pos-

sible gaps between the frame and Pyron by carefully adjusting each arm and tighten the screws.

### STEP 3:



Place the Pyron Plate on the support frame and insert the cooking support into the centre of the Pyron Plate.

## PREPARATION AND INITIAL OPERATION

### INITIAL USE

During the first use, the plate will arch. Due to the material, it cannot be predicted if the arching will take place upwards or downwards. If the plate arched upwards please remove the cooking support wearing heat resistant gloves and park on a heat-resistant surface. Turn the entire plate over so that it is arched downwards and carefully reinsert the cooking support. Afterwards, you may season your Pyron Plate.

### SEASONING

The Pyron Plate is coated ex works with food-safe paraffin oil in order to prevent corrosion. However, you must season your Pyron Plate before using it for the first time.

1. Apply a heat-resistant oil, such as linseed oil, rapeseed oil or pumpkin seed oil, to your Griddle Plate so that it creates a layer. Spread the oil over the entire surface, e.g. with a brush. Place the Pyron Plate on your running Pyron. Wait until the oil stops smoking.
2. After some time, your Griddle Plate will darken in places or over a larger area and the typical patina will form.
3. Remove the Griddle Plate from the Pyron and allow the plate to slowly cool. Rinse the Griddle Plate with hot water and carefully remove any residues. Finally, dry the plate thoroughly and re-oil it. Use one of the oils mentioned above.
4. Repeat the seasoning process two more times: Coat the Pyron Plate with oil, wait until the oil stops smoking, let the plate cool down, wash it with hot water and carefully remove any residue.
5. The Feuerhand Pyron Plate is now ready for use. After each use, simply rinse the plate with hot water or wipe it with a paper towel. For corrosion protection, there should always be a thin layer of oil/grease. The seasoning process can be repeated as often as necessary.

Please note that your Pyron Plate is not suitable for preparing acidic foods such as tomatoes, citrus fruits or red wine. Acidic foods and red wine must not be used under any circumstances, otherwise the patina will be damaged.

## NOTE FOR USE

When using the Pyron together with the Pyron Plate, the fire may stop burning for a short moment with increasing smoke development. This can happen when the Pyron is filled to high or if ventilation is too low. To solve this problem. Add small, dry tinder or use a match too ignite the smoke. The smoke development will stop immediately.

## CLEANING, CARE AND STORAGE

Before storing the Pyron Plate after use, let the fire in the Pyron burn down completely. Do not pour water into the Fire Barrel to extinguish the fire but have a bucket of sand or a powder fire extinguisher nearby in case of emergency. You can remove the plate as soon as it is cooled down and clean it.

### CLEANING AND CARE

Please clean the Pyron Plate after each use by using hot water and a sponge or scraper to carefully remove any food residues. Please do not use dishwashing liquids to preserve the patina on the plate. Please keep in mind that the Pyron Plate with its support frame and cooking support are made of untreated steel. Therefore, after cleaning please dry and grease the plate carefully with high-temperature oil to avoid possible rust formation.

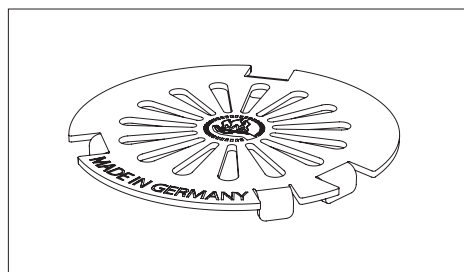
### STORAGE

Do not store the Pyron and Pyron Plate with all its parts unprotected and outdoors. Only store the Pyron Plate when it is completely cool and cleaned. Store in a dry place, cover it with a cloth and avoid moisture due to waterlogging or condensation. Store the Pyron

Plate and Feuerhand Pyron separately, as the reaction of steel and stainless steel can lead to heavy rust on the Pyron Plate and the Pyron. Clean, care and store the Feuerhand Pyron according to the user manual provided. Please pay particular attention to cleaning the outside of the Pyron carefully after use with the Pyron Plate. Due to the compound of ash particles and air humidity as well as potential steel particles rust spots can accumulate on the outside of the Pyron.

## ACCESSORIES

### FEUERHAND GRILL INSERT FOR THE PYRON PLATE



## WARRANTY

Under proper use, a warranty period of two years will apply to the Pyron Plate from the date of purchase. The warranty does not cover improper use or misuse of the Pyron Plate. Please note that colour changes of the steel and possible rust are not a defect. If you cannot use the Pyron Plate properly due to a defect in material or manufacturing, you are entitled to a warranty claim. Contact your retailer for that purpose.

## SERVICE

If you have questions or if you need additional information, please let us know. You can contact our support team via e-mail at:

[service@feuerhand.de](mailto:service@feuerhand.de)

## MODE D'EMPLOI

Nous vous remercions d'avoir choisi la plaque de cuisson Pyron Plate de Feuerhand. Avec la Pyron Plate, votre brasero Pyron se transforme en une station de cuisson polyvalente pour l'extérieur, ce qui vous confère le vrai plaisir des grillades espagnoles à la plancha. Des variations de viande, de poisson et de légumes aromatiques peuvent y être préparées à la perfection pour vos amis et votre famille et être dégustées dans une atmosphère conviviale.

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES

**Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation du produit. Respectez les consignes de sécurité et conservez ce document. Remettez ce mode d'emploi à un éventuel propriétaire ultérieur.**

Lieu où la Pyron Plate peut être utilisée : La Pyron Plate est conçue et construite exclusivement pour un usage en plein air sur le Pyron de Feuerhand. Elle ne doit être utilisée que dans le respect des indications de sécurité, de mise en garde et d'utilisation suivantes. Veuillez noter qu'en cas de mauvaise utilisation, d'entretien inadapté et ou de stockage incorrect, de la rouille peut se former sur la Pyron Plate, en raison du matériau.

## ! CONSIGNES DE SÉCURITÉ

N'utilisez la Pyron Plate qu'en plein air. Ne l'utilisez pas dans des espaces fermés car il existe un **risque d'incendie et d'étouffement**.

- Informez-vous sur les règles de sécurité incendie et respectez-les. Respectez la faune et la flore et les zones naturelles protégées lors d'une utilisation dans la nature.

- **Attention !** Le baril à feu Pyron et la plaque avec toutes ses pièces deviennent très chauds lors de l'utilisation. N'ajoutez du bois de chauffage qu'avec des gants résistants au feu et ne bougez pas la plaque.
- Ne laissez jamais le baril à feu brûler sans surveillance et ne laissez jamais d'enfants ou d'animaux à proximité.
- Respectez l'écart de sécurité entre les objets et matériaux inflammables ou sensibles à la chaleur. Nous recommandons de placer le baril à feu dans un endroit dégagé sur un rayon d'au moins 2 mètres.
- Placez le baril à feu sur une surface plane supportant la chaleur et vérifiez la stabilité avant de placer la Pyron Plate.
- Ne recouvrez pas la Pyron Plate pendant l'utilisation. Il existe un **risque d'incendie !**
- N'utilisez jamais d'allume-feu liquide ni de liquides tels que de l'essence, de la térébenthine ou de l'alcool pour allumer ou raviver le feu. Ces substances présentent des risques d'explosion et sont toxiques et nocives pour l'environnement. Nous recommandons les allume-barbecues ou allume-feux solides disponibles sur le marché. Respectez toujours les instructions présentes sur l'emballage du produit.
- Ne déplacez pas le Pyron ou bien la Pyron Plate lorsqu'un feu y brûle à l'intérieur.
- Portez des vêtements adéquats lorsque vous utilisez le Pyron et la Pyron Plate. Des manches longues et larges prennent facilement feu !

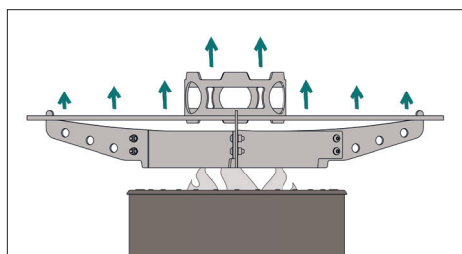
- Faites attention lorsque vous ajoutez du combustible. Placez-le un à la fois et avec précaution par l'ouverture de la plaque de cuisson. Veillez à porter des gants résistants à la chaleur pour ajouter du bois de chauffage.
- Munissez-vous d'un seau de sable ou d'un extincteur en poudre en cas d'urgence.
- Pour éteindre le feu, laissez le combustible se consumer entièrement. Laissez le baril à feu et la plaque refroidir complètement après utilisation.
- Entretenez la Pyron Plate selon les instructions d'entretien.
- Ne mettez jamais de cendres chaudes dans les ordures ménagères !
- Veillez à bien lire et respecter le mode d'emploi du Pyron.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

La Pyron Plate complète votre Pyron et transforme votre baril à feu en une station de cuisson et de grill à part entière. La combustion propre du Pyron vous permet de faire rissoler sur la plancha avec particulièrement peu de fumée. Les différentes zones de température de la Pyron Plate et une répartition uniforme de la chaleur vous permettent d'obtenir des résultats de cuisson optimaux. La patine qui se forme sur la plaque de cuisson après un premier culottage et se renforce au fur et à mesure des utilisations, assure l'arôme particulier de la plancha. Le support de cuisson vous permet d'utiliser la chaleur pour cuisiner avec des casseroles, des poêles ou des marmites. Le support en forme d'anneau empêche en outre les aliments de tomber dans le brasero.

Vous pouvez en plus compléter votre Pyron Plate avec la Plaque de Gril Feuerhand pratique, vendue séparément. La mini-grille s'insère parfaitement dans l'ouverture du Pyron Plate ou sur le support de cuisson et permet de préparer des plats avec de jolies rayures de grillade et tout l'arôme du barbecue, tandis que la viande et les légumes sont préparés en toute sécurité sur la Pyron Plate.

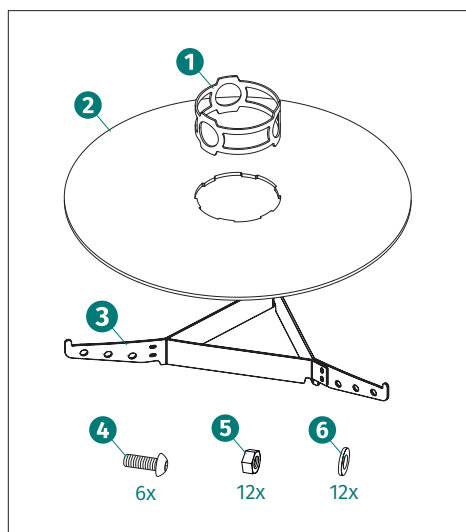
## PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Diamètre de la Pyron Plate (total) : 57 cm
- Diamètre de l'ouverture pour matériau de combustion : 13 cm
- Diamètre extérieur support de cuisson : 14 cm
- Dimensions totales Pyron Plate assemblée (H x L x P) : 13 x 60 x 60 cm
- Épaisseur Pyron Plate : 6 mm
- Matériau : acier
- Hauteur totale : 13 cm
- Poids total : 13,5 kg

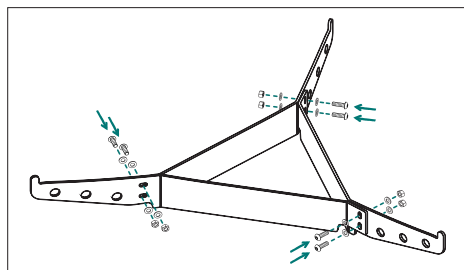
## PIÈCES FOURNIES



1. Support de cuisson
2. Pyron Plate Plaque de barbecue
3. 3 x bras de châssis porteur avec crochet de plaque
4. 6 x vis à six pans creux
5. 6 x écrous pour les vis à six pans creux
6. 12 x rondelles
7. Mode d'emploi (sans illustration)

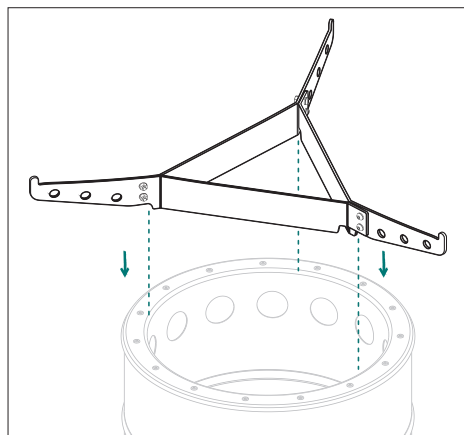
## MONTAGE

### ÉTAPE 1:



Fixez les trois bras du châssis porteur sur une surface plane (table) avec les vis appropriées et les rondelles correspondantes derrière les têtes de vis et les écrous. Assurez-vous que tous les crochets de la plaque des trois bras sont orientés vers le haut.

### ÉTAPE 2:

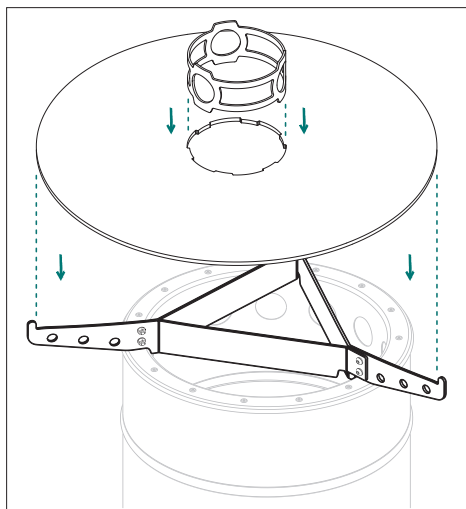


Vérifiez la stabilité du Pyron avant de placer le châssis porteur. Il doit être placé sur une surface plane et stable. Insérez le châssis porteur assemblé, la partie édentée tournée vers le haut, dans la partie supérieure du Pyron. Réduisez tout espace entre le châssis porteur



et le Pyron en faisant glisser doucement les bras individuellement et serrez les vis.

### ÉTAPE 3:



Placez la Pyron Plate sur le châssis porteur et insérez le support de cuisson dans l'évidement correspondant au milieu du Pyron.

## PRÉPARATION ET MISE EN SERVICE

### PREMIÈRE UTILISATION

Pendant le premier chauffage de la plaque de Pyron, elle va se bomber ou se creuser. Compte-tenu du matériau, il n'est pas possible de déterminer si la plaque va réagir dans un sens ou dans l'autre. Si la plaque se bombe, retirez le support de cuisson avec des gants résistants à la chaleur et placez-le sur une surface également résistante à la chaleur puis retournez complètement la plaque de façon à ce qu'elle soit creuse et replacez

précautionneusement le support de cuisson. Ensuite, vous pouvez procéder au culottage de la Pyron Plate.

### CULOTTAGE

La Pyron Plate est recouverte en usine d'une huile de paraffine qui convient au contact alimentaire, afin de prévenir la corrosion. Il faut quand même culotter votre Pyron Plate une première fois avant de pouvoir l'utiliser.

1. Appliquez une huile résistante à la chaleur, comme l'huile de lin, l'huile de colza ou l'huile de pépins de courge, sur la Plaque de cuisson de manière à former un film. Étalez l'huile sur toute la surface, par exemple à l'aide d'un pinceau. Posez la Pyron Plate sur votre Pyron allumé. Attendez que l'huile ne fume plus.
2. Au bout d'un certain temps, la Plaque de cuisson s'assombrit par endroits ou sur une grande surface et la patine typique se forme.
3. Retirez la Plaque de cuisson du Pyron et laissez la refroidir lentement. Rincez la Plaque de cuisson à l'eau chaude et enlevez délicatement les éventuels résidus. Enfin, séchez bien la Pyron Plate et huilez à nouveau. Utilisez pour cela l'une des huiles mentionnées ci-dessus.
4. Ensuite, effectuez encore deux fois le processus de culottage: Badigeonnez la Pyron Plate d'huile, attendez que l'huile ne fume plus, laissez refroidir la Pyron Plate, lavez-la à l'eau et enlevez délicatement les éventuels résidus.

5. Votre Pyron Plate Feuerhand est maintenant prête à l'emploi. Après chaque nouvelle utilisation, il suffit de rincer la plaque à l'eau chaude ou de la frotter avec un papier absorbant. Pour la protection contre la corrosion, une fine couche d'huile/ de graisse doit toujours être présente. Le processus de culottage peut être répété autant de fois que nécessaire.

Veillez noter que votre Pyron Plate n'est pas adaptée à la préparation d'aliments acides, comme les tomates, les agrumes ou le vin rouge. Les aliments acides et le vin rouge ne doivent en aucun cas être utilisés, sinon la patine sera endommagée.

### CONSIGNES D'UTILISATION

Si vous utilisez le Pyron avec la Pyron Plate, cela peut entraîner parfois une extinction à court terme du feu avec une fumée plus forte. Ceci est dû à un trop grand remplissage du Pyron ou à une trop faible quantité d'air. Pour ré-enflammer le bois gazéfié, ajoutez du petit bois sec ou allumez la fumée directement avec une allumette. La fumée cessera immédiatement.

## NETTOYAGE, ENTRETIEN ET STOCKAGE

Avant de ranger la Pyron Plate après l'utilisation, veuillez laisser d'abord le feu du Pyron brûler complètement sans ajouter de bois. Ne versez pas d'eau pour éteindre le feu dans le baril à feu, mais munissez-vous plutôt d'un seau de sable ou d'un extincteur en poudre en cas d'urgence. Lorsque la plaque est froide, vous pouvez la retirer du Pyron et la nettoyer.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

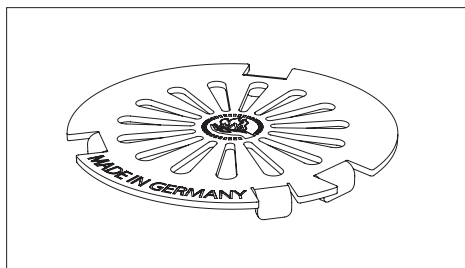
Après chaque utilisation, nettoyez la Pyron Plate avec de l'eau chaude et claire et enlevez les éventuels résidus alimentaires à l'aide d'une éponge ou d'un grattoir / une spatule. Afin de ne pas détruire la patine de la plaque, n'utilisez pas de détergent. Veuillez noter que la Pyron Plate ainsi que le châssis porteur et le support de cuisson sont en acier non traité. Par conséquent séchez la plaque soigneusement après le nettoyage et graissez-la avec une huile neutre, afin d'éviter de la formation de rouille.

### STOCKAGE

Ne laissez pas le Pyron et la Pyron Plate, y compris toutes les pièces, sans protection en plein air. Ne rangez pas la Pyron Plate avant qu'elle n'ait complètement refroidie et avant qu'elle ne soit nettoyée. Rangez-la toujours à sec et recouverte, en évitant la stagnation ou la condensation de liquide. Rangez toujours la Pyron Plate séparément du Pyron de Feuerhand. La réaction de l'acier avec de l'acier inoxydable peut entraîner une forte formation de rouille sur le Pyron et la Pyron Plate. Veuillez nettoyer, entretenir et ranger le Pyron conformément au mode d'emploi ci-joint. Après l'utilisation avec le Pyron Plate veuillez faire attention à bien nettoyer l'extérieur du Pyron car le mélange de particules de cendres, d'humidité et ainsi que d'autres matières peut former des points de rouille sur le côté extérieur du Pyron en raison de la libération des particules d'acier.

## ACCESSOIRES

### PLAQUE DE GRIL FEUERHAND POUR PYRON PLATE



## GARANTIE

Avec une utilisation adéquate votre Pyron Plate est garantie pendant deux ans à compter de la date d'achat. Nous déclinons toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou d'une utilisation détournée de la Pyron Plate. Veuillez noter que les modifications de couleur de l'acier et la formation éventuelle de la rouille ne constituent pas un défaut. Si votre Pyron Plate ne fonctionne pas correctement en raison de dommages matériels ou de défauts de fabrication, vous pouvez formuler une demande de réparation. Veuillez pour cela prendre contact avec votre revendeur.

## SERVICE

Pour toute question ou problème, vous pouvez contacter notre service après-vente par e-mail à l'adresse : [service@feuerhand.de](mailto:service@feuerhand.de)  
Nous nous ferons un plaisir de vous aider.

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

¡Gracias por elegir la plancha para barbacoa Pyron Plate de Feuerhand. Con la Pyron Plate, puedes convertir tu bidón para fogata Pyron en una versátil estación de cocina al aire libre y experimentar el placer de preparar alimentos a la plancha al estilo español. Podrás preparar deliciosas variaciones de carne, pescado y verduras para tus amigos y familiares y disfrutarlas en un ambiente agradable.

## NOTAS IMPORTANTES

**Lee atentamente el presente manual de instrucciones antes del primer uso. Presta especial atención a las instrucciones de seguridad y conserva este manual en un lugar seguro. Entrega el manual a cualquier propietario posterior del producto.**

Lugares en los que puede usarse la Pyron Plate: La Pyron Plate está diseñada y fabricada para utilizarse exclusivamente al aire libre montada sobre el Pyron de Feuerhand. Únicamente puede usarse respetando las siguientes advertencias e instrucciones de seguridad y de uso. Ten en cuenta que un uso, mantenimiento o almacenamiento inadecuados pueden provocar la formación de óxido en la Pyron Plate debido a las propiedades del material.

## ! INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Utiliza la Pyron Plate exclusivamente al aire libre montada sobre el Pyron. Nunca ha de utilizarse en espacios cerrados, pues en estos existe **peligro de incendio y de asfixia**.

- Infórmate sobre las normas de prevención de incendios aplicables en cada caso y

cúmplelas. Cuando la uses en la naturaleza, sé responsable con la flora y la fauna, así como con las áreas naturales protegidas.

- ¡Atención! El bidón para fogata Pyron y la Pyron Plate con todas sus piezas se calientan mucho durante su uso. Añade leña siempre con guantes ignífugos puestos y no muevas la plancha.
- No dejes el bidón para fogata encendido sin vigilancia y no dejes que los niños o los animales se acerquen a él.
- Mantén la suficiente distancia de seguridad de objetos y materiales combustibles o sensibles al calor. Recomendamos que en un radio de al menos dos metros no haya ningún objeto o material cerca del bidón para fogata.
- Coloca el bidón para fogata sobre una superficie plana y resistente al calor, y asegúrate de que tiene la suficiente estabilidad antes de colocar la Pyron Plate encima.
- No tapes la Pyron Plate mientras la estés usando. **¡Peligro de incendio!**
- Nunca utilices productos para el encendido de fuego en formato líquido ni líquidos como, por ejemplo, gasolina, aguarrás o alcohol de quemar, para encender o reavivar el fuego. Estas sustancias explotan al prenderse y son tóxicas y perjudiciales para el entorno. Recomendamos usar productos comerciales para el encendido de barbacoas y fogatas. Sigue siempre las instrucciones del paquete.
- No cambies de sitio el Pyron o la Pyron Plate mientras el bidón tenga un fuego encendido en su interior.
- Usa vestimenta adecuada para utilizar el Pyron y la Pyron Plate. Las mangas largas y anchas prenden fácilmente.

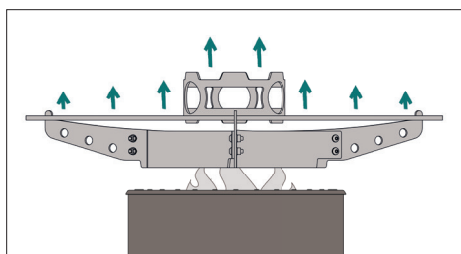
- Procede con cuidado al añadir material combustible. No lo introduzcas todo de golpe, sino despacio y pieza por pieza a través del orificio del accesorio de cocción. Asegúrate de usar guantes resistentes al calor al rellenar el Pyron.
- Ten preparado un cubo de arena o un extintor de polvo para usar en caso de accidente.
- Para extinguir el fuego, deja que el material combustible se consuma totalmente y que el bidón para fogata y la plancha se enfríen por completo después de usarlos.
- Cuida y mantén la Pyron Plate según las instrucciones de mantenimiento.
- Nunca tires cenizas calientes a la basura.
- Asegúrate de seguir también las instrucciones del manual de uso del Pyron de Feuerhand.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La plancha Pyron Plate complementa tu Pyron convirtiendo el bidón para fogata en una estación de cocina y asado a la plancha que cumple todos los requisitos. Gracias a la combustión limpia del Pyron, se puede freír alimentos sobre la plancha sin que apenas se produzca humo. Las diferentes zonas de temperatura de la Pyron Plate y una distribución uniforme del calor permiten obtener resultados de cocción óptimos. La pátina que se forma en la plancha tras haber completado con éxito el proceso de curado y usarla regularmente aporta el especial aroma de asar a la plancha. Con el accesorio de cocción, también puedes aprovechar el calor para cocinar con cacerolas, sartenes y calderos. Este soporte en forma de aro evita, además, que los alimentos caigan en el bidón para fogata.

También puede complementar su Pyron Plate con la práctica Placa de barbacoa Feuerhand, que se vende por separado. La mini-parrilla encaja perfectamente en el hueco de la Pyron Plate o en el accesorio de cocción y permite preparar platos con bonitas tiras de asar y todo el aroma de la barbacoa, mientras que la carne y las verduras se preparan de forma segura en la Pyron Plate.

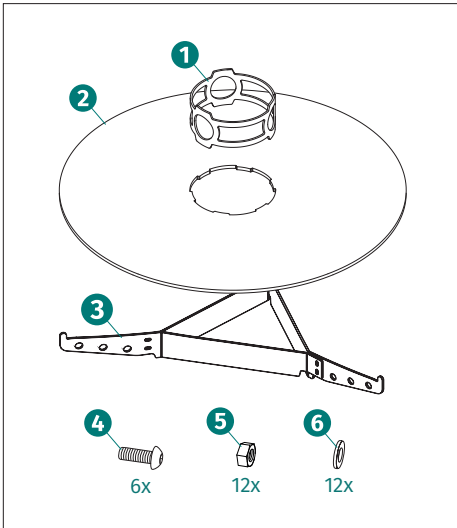
## PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO



## DATOS TÉCNICOS

- Diámetro de la Pyron Plate (total): 57 cm
- Diámetro del orificio para el material combustible: 13 cm
- Diámetro exterior del accesorio de cocción: 14 cm
- Dimensiones totales de la Pyron Plate montada (altura x largo x ancho) 13 x 60 x 60 cm
- Grosor de la Pyron Plate: 6 mm
- Material: Acero
- Altura total: 13 cm
- Peso total: 13,5 kg

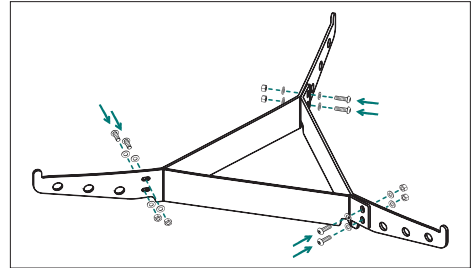
## VOLUMEN DE SUMINISTRO



1. Accesorio de cocción
2. Plancha de acero
3. 3 x Brazos del bastidor de soporte con ganchos para la sujeción de la plancha
4. 6 x Tornillos Allen
5. 6 x Tuercas para los tornillos Allen
6. 12 x Arandelas
7. Manual de instrucciones (no representado)

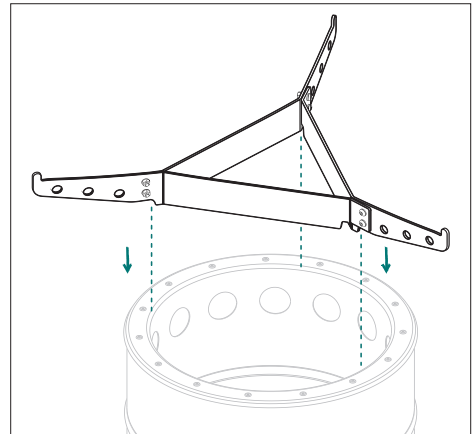
## MONTAJE

### PASO 1:



Fija los tres brazos del bastidor de soporte sobre una superficie plana (mesa) con los tornillos y las arandelas correspondientes detrás de las cabezas de los tornillos y las tuercas. Asegúrate de que todos los ganchos de los tres brazos para sujetar la plancha apunten hacia arriba.

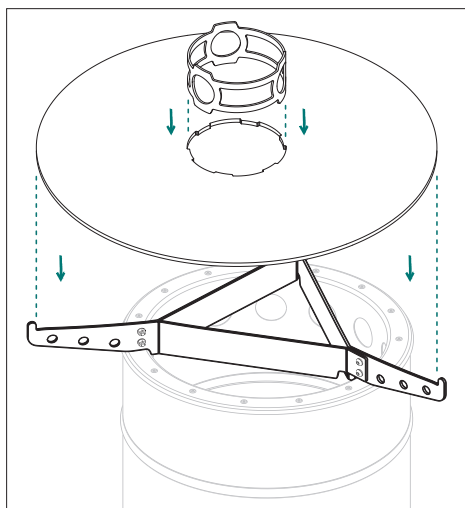
### PASO 2:



Antes de colocar el bastidor de soporte sobre el Pyron, asegúrate de que el Pyron tiene la suficiente estabilidad. Debes colocar el Pyron sobre una superficie plana y firme. Coloca el bastidor de soporte ensamblado desde arriba

sobre el Pyron con los ganchos apuntando hacia arriba. Reduce al mínimo el juego que pueda haber entre el bastidor y el Pyron desplazando con cuidado cada uno de los brazos. A continuación, aprieta los tornillos.

### PASO 3:



Coloca la Pyron Plate sobre el bastidor de soporte e introduce el accesorio de cocción en el hueco correspondiente en el centro de la plancha.

## PREPARACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

### PRIMER USO

Al calentar la Pyron Plate por primera vez, esta se abombará. Debido al material, no es posible predecir si se arqueará hacia arriba o hacia abajo. Si se curva hacia arriba, retira el accesorio de cocción con ayuda de guantes ignífugos y colócalo sobre una superficie resistente al calor. A continuación, da la vuelta

por completo a la plancha de modo que la protuberancia quede mirando hacia abajo, y vuelve a colocar con cuidado el accesorio de cocción. Ahora, puedes empezar a curar la Pyron Plate.

### PROCEDIMIENTO DE CURADO

Para prevenir la corrosión, la Pyron Plate se suministra impregnada de un aceite de parafina apto para uso alimentario. Sin embargo, deberás curar tu Pyron Plate antes de utilizarla.

1. Aplique un aceite resistente al calor, como el aceite de linaza, el aceite de colza o el aceite de semillas de calabaza, a la Pyron Plate para formar una película. Extienda el aceite por toda la superficie, por ejemplo con un pincel. Coloca la Plancha de barbacoa en tu Pyron encendida. Espere hasta que el aceite deje de humear.
2. Al cabo de un tiempo, la Pyron Plate se oscurecerá en algunas partes o en una zona amplia y se formará la típica pátina.
3. Retire la Pyron Plate de Pyron y deje que se enfríe lentamente. Aclare la Pyron Plate con agua caliente y elimine cuidadosamente cualquier residuo. Por último, secar bien la Pyron Plate y volver a engrasarla. Para ello, utilice uno de los aceites mencionados anteriormente.
4. A continuación, realizar dos veces más el proceso de curado: Cepillar la Pyron Plate con aceite, esperar hasta que el aceite no humee más, dejar que la Pyron Plate se enfríe, lavarla con agua y eliminar cuidadosamente los posibles residuos.

5. Su Pyron Plate Feuerhand está listo para ser utilizado. Después de cada nuevo uso, basta con enjuagar la plancha con agua caliente o frotarla con una toalla de papel. Una fina capa de aceite/grasa debe estar siempre presente para proteger contra la corrosión. El proceso de curado puede repetirse tantas veces como sea necesario.

Tenga en cuenta que su Pyron Plate no es adecuado para la preparación de alimentos ácidos, como tomates, cítricos o vino tinto. Los alimentos ácidos y el vino tinto no deben utilizarse en ningún caso, ya que de lo contrario se dañará la pátina.

### **INSTRUCCIÓN DE USO**

Al utiliza el Pyron con la Pyron Plate, el fuego puede extinguirse ocasionalmente durante un corto espacio de tiempo y producir mayor cantidad de humo. Esto se debe a un sobrelenado del Pyron o a un suministro de aire insuficiente. Para remediar este problema, rellena el Pyron con trozos pequeños de madera seca o enciende el humo directamente con una cerilla. El humo se apagará inmediatamente.

## **LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO**

Antes de guardar la Pyron Plate después de su uso, deja que el fuego del Pyron se consuma por completo no añadiendo más leña. Nunca viertas agua en el bidón para fogata para apagar el fuego. En lugar de ello, ten preparado un cubo de arena o un extintor de polvo para usar en caso de emergencia. En cuanto la plancha se haya enfriado, podrás retirarla del Pyron para limpiarla.

### **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

Después de cada uso, limpia la Pyron Plate con agua caliente y elimina cuidadosamente cualquier residuo de comida con una esponja o un raspador/una espátula. Para preservar la pátina de la plancha, no utilices detergente. Ten en cuenta que tanto la Pyron Plate como el bastidor de soporte y el accesorio de cocción son de acero no tratado. Por eso es importante que seques bien la plancha después de limpiarla y la engrases con un aceite para cocinar a altas temperaturas para evitar que se oxide.

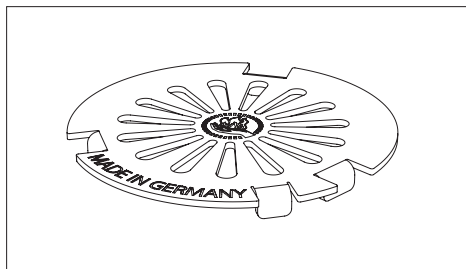
### **ALMACENAMIENTO**

No dejes el Pyron y la Pyron Plate, incluidos todos los accesorios, sin protección en el exterior. No guardes la Pyron Plate hasta que no se haya enfriado completamente y la hayas limpiado. Guárdala siempre en un lugar seco y, a ser posible, cubierta con un paño, y evita que se produzca humedad de estancamiento o de condensación. Guarda siempre la Pyron Plate apartada del Pyron de Feuerhand. De lo contrario, la reacción del acero con el acero inoxidable puede provocar una fuerte oxidación del Pyron y de la Pyron Plate. Por favor, limpia, cuida y almacena el Pyron de Feuerhand de acuerdo con las instrucciones de uso adjuntas. Sobre todo, asegúrate de limpiar bien el exterior del Pyron después de utilizarlo con la Pyron Plate, ya que pueden formarse manchas de óxido en el exterior del Pyron debido a la combinación de partículas de ceniza y humedad del aire, y, en su caso, también debido a las partículas de acero que se desprenden.



## ACCESORIO

### PLACA DE BARBACOA FEUERHAND SU PYRON PLATE



## GARANTÍA

Utilizada correctamente, la Pyron Plate tiene una garantía de dos años a partir de la fecha de compra. El fabricante no asumirá ningún tipo de responsabilidad en caso de que la Pyron Plate se utilice incorrectamente o para fines indebidos. Ten en cuenta que el deslustre del acero y la posible formación de óxido no son defectos. Si no pudieras utilizar la Pyron Plate adecuadamente debido a daños en el material o defectos de fabricación, tienes derecho a que se repare. A tal fin, te rogamos ponerte en contacto con tu distribuidor.

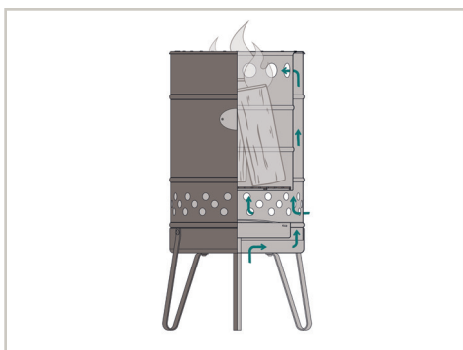
## ATENCIÓN AL CLIENTE

Estaremos encantados de ayudarte si tienes cualquier pregunta o problema. Puedes ponerte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente a través de la siguiente dirección de correo electrónico:

[service@feuerhand.de](mailto:service@feuerhand.de)

WEITERE PRODUKTE / OTHER PRODUCTS / AUTRES PRODUITS /  
OTROS PRODUCTOS

## FEUERHAND **PYRON**



Funktionsprinzip /  
Operating principle /  
Principe de fonctionnement /  
Principio de funcionamiento



Standbeine /  
Support legs /  
Pieds d'appui /  
Patas

# FEUERHAND **GRILLEINSATZ / GRILL INSERT / PLAQUE DE GRILL / PLACA DE BARBACOA**



Grilleinsatz auf Kochaufsatz /  
Grill Insert on Cooking Support /  
Plaque de grill sur support de cuisson /  
Placa de barbacoa para Pyron Plate en el acces-  
orio de cocción



Grilleinsatz in Öffnung der Pyron Plate /  
Grill Insert in opening of Pyron Plate /  
Plaque de grill dans l'évidement de la Pyron Plate /  
Placa de barbacoa para Pyron Plate en el hueco  
de la Pyron Plate



## DE

### © ALLE RECHTE VORBEHALTEN

Feuerhand ist eine eingetragene Marke. Kein Teil dieser Anleitung darf in irgendeiner Form ohne schriftliche Genehmigung reproduziert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Gedruckt in Deutschland.

## EN

### © ALL RIGHTS RESERVED

Feuerhand is a registered trademark. The content of this user manual must not be replicated in electronic way, edited, copied or distributed by any means without permission.

Printed in Germany.

## FR

### © TOUS DROITS RÉSERVÉS

La marque Feuerhand est enregistré. 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.

## ES

### © TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.

Feuerhand es una marca registrada. No está permitida la reproducción, el procesamiento, el duplicado o la distribución parcial o íntegra del presente manual sin permiso previo por escrito.

Impreso en Alemania.

### **Petromax GmbH**

Sudenburger Wuhne 61  
39116 Magdeburg  
Deutschland

**Tel.:** +49 (0) 391-556 846 00

**E-Mail:** [service@feuerhand.de](mailto:service@feuerhand.de)

**Web:** [www.feuerhand.de](http://www.feuerhand.de)