



Petromax

rf33-plate

DE

Raketenofen Grillplatte
Gebrauchsanleitung

EN

Rocket Stove Griddle Plate
User Manual

FR

Plaque de cuisson pour Poêle fusée
Mode d'emploi

Inhalt | Table of contents | Table des matières

Gebrauchsanleitung Petromax Raketenofen Grillplatte	4
Wichtige Hinweise	4
Produktbeschreibung	4
Sicherheitshinweise	4
Lieferumfang	5
Technische Daten	6
Vorbereitung und erster Gebrauch	6
Verwendung und Nachlegen von Brennmaterial	7
Pflege und Lagerung	7
Zubehör	7
Gewährleistung	8
Service	8
User Manual Petromax Rocket Stove Griddle Plate	9
Important notes	9
Product description	9
Safety Instructions	9
Scope of delivery	10
Technical details	11
Preparation and first use	11
Usage and refilling fuel	12
Care and storage	12
Accessories	12
Warranty	13
Service	13
Mode d'emploi Plaque de cuisson pour Poêle fusée	14
Remarques importantes	14
Description du produit	14
Consignes de sécurité	14
Pièces fournies	15
Caractéristiques techniques	16
Préparation et première utilisation	16
Utilisation et ajout de matériau de combustion	17
Entretien et stockage	17
Accessoires	18
Garantie	18
Service	18

Gebrauchsanleitung Petromax Raketenofen Grillplatte

Vielen Dank, dass du dich für die Petromax Raketenofen Grillplatte entschieden hast! Die Raketenofen Grillplatte inkl. Kochkreuz bietet dir zahlreiche Koch- und Grillmöglichkeiten. Wir sind überzeugt, dass du viel Freude an deiner neuen Petromax Raketenofen Grillplatte haben wirst und hoffen, dass mit ihr deine Zeit an der frischen Luft noch abwechslungsreicher wird.

Wichtige Hinweise

Lies diese Anleitung vor der Verwendung deiner Raketenofen Grillplatte aufmerksam durch und bewahre diese gut auf! Beachte insbesondere die Sicherheitshinweise. Übergib die Gebrauchsanleitung auch an andere Nutzer der Raketenofen Grillplatte.

Produktbeschreibung

Mit der Petromax Raketenofen Grillplatte kannst du deinen Raketenofen vielfältig als Grill- und Kochstelle nutzen. Die Grillplatte und das Kochkreuz aus Stahl ermöglichen dir die Zubereitung zahlreicher Gerichte. Das Kochkreuz sorgt für verbesserte Luftzirkulation und gleichmäßige Hitzeverteilung und dient zusätzlich als stabile Basis für Feuertöpfe, Schmiedeeiserne Pfannen, Feuerpfannen, den Perkolator, u. v. a. m.

Verwende die Raketenofen Grillplatte nur gemäß der Verwendungshinweise. Weder Kochkreuz noch Platte sind ein Spielzeug und sollten nur als Koch- und Grillmöglichkeit genutzt werden.

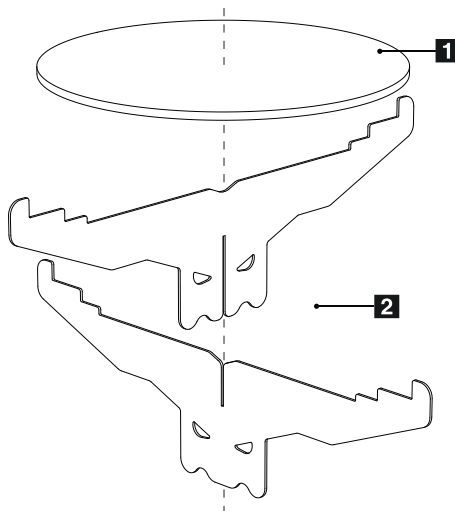
Sicherheitshinweise

- Wenn du die Petromax Raketenofen Grillplatte über dem offenen Feuer deines Raketenofen verwenden willst, dann nur im Freien und keinesfalls in geschlossenen Räumen.
Es bestehen Brand- und Erstickengefahr.
- 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.
- Halte den Sicherheitsabstand zu brennbaren und wärmeempfindlichen Gegenständen und Materialien ein. Wir empfehlen, dass die Feuerstelle mit einem Radius von mindestens 2 Metern freisteht.
- Stell deinen Raketenofen mit der Raketenofen Grillplatte so auf, dass beides stabil und sicher auf einem feuerfesten Untergrund steht.
- Trage beim Gebrauch entsprechende Kleidung. Lange, weite Ärmel fangen schnell Feuer!
- Lass die Platte während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Achte stets auf Kinder und Tiere, wenn diese sich in der Nähe der Raketenofen Grillplatte aufhalten.

- **ACHTUNG!** Bei flüssigen Anzündern besteht Explosionsgefahr! Wir empfehlen daher das Anzünden deines Feuers mit festen Feueranzündern wie Kohlen- oder Grillanzünder und Holzspänen.
- Bewege den Raketenofen nicht mehr, sobald ein Feuer darin brennt!
- **ACHTUNG!** Die Raketenofen Grillplatte wird bei Verwendung sehr heiß werden. Schütze deine Hände mit hitzeresistenten Handschuhen, wenn du die heiße Grillplatte anfässt.
- Decke die Grillplatte während des Gebrauchs nicht ab! **Brandgefahr!**
- Achte beim Nachlegen von Brennmaterial darauf, hitzebeständige Handschuhe zu tragen.
- Halte stets ein geeignetes Löschmittel (Sand, Löschdecke, Feuerlöscher) für den Notfall bereit.
- Lass die Grillplatte nach dem Gebrauch gut auskühlen und reinige sie erst, wenn sie erkaltet ist. Entferne die Asche aus dem Raketenofen erst, wenn diese erkaltet ist. Entsorge die Asche anschließend ordnungsgemäß. **Gib heiße Asche niemals in den Hausmüll!**
- Pflege die Raketenofen Grillplatte gemäß der Pflegeanleitung.
- Beachte unbedingt auch die Bedienungsanleitung des Raketenofens. Du findest sie auf www.petromax.de

Lieferumfang

- 1** 1 x Grillplatte für Raketenofen
- 2** 2 x Träger zum Zusammenstecken für das Kochkreuz
- 3** 1 x Gebrauchsanleitung (ohne Abb.)



Technische Daten

Material	Stahl, geölt
Durchmesser Grillplatte, ca.	27,5 cm
Stärke Grillplatte	0,6 cm
Maße, ca. (H x B x T) (aufgebaut)	13,6 x 42,2 x 42,2 cm
Maße pro Träger, ca. (H x B x T)	0,2 x 42,2 x 13,6 cm
Gewicht Grillplatte, ca.	2,5 kg
Gewicht pro Träger, ca.	329 g
Gesamtgewicht, ca.	3,4 kg

Vorbereitung und erster Gebrauch

Um die Raketenofen Grillplatte verwenden zu können, muss sie erst eingebrannt werden:

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. **Achte auf heißes Fett bzw. Flüssigkeiten, denn es könnte diese könnten von der Grillplatte auf den Untergrund tropfen, verwende daher nach Möglichkeit einen Pinsel!** Leg die Raketenofen Grillplatte auf deinen sich im Betrieb befindlichen Raketenofen. 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 Raketenofen 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. Neben den oben genannten Ölen empfehlen wir für die Einbrennvorgänge die Petromax Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen.
4. Anschließend führst du die Einbrennvorgänge **noch zwei Mal** durch: Bestreiche die Raketenofen Grillplatte 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 Petromax Raketenofen Grillplatte 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, verwende z. B. die Petromax Pflegepaste. Der Einbrennvorgang kann bei Bedarf beliebig oft wiederholt werden.

Bitte beachte, dass deine Raketenofen Grillplatte nicht für die Zubereitung von säurehaltigen Lebensmitteln wie Tomaten, Zitrusfrüchten oder Rotwein geeignet ist. Bei Nichteinhaltung kann es zu Beschädigung der Patina kommen.

Verwendung und Nachlegen von Brennmaterial

Um den Raketenofen zu verwenden, kannst du zuerst das Kochkreuz mit der Raketenofen Grillplatte auflegen, dann die Ascheschale an den Raketenofen anlegen. Danach öffnest du die Brennkammerklappe vollständig. Dadurch kannst du dein Anzündmaterial mittig in der Brennkammer positionieren und anzünden. Dank der Brennmaterialauflage schiebst du Zweige und Äste kontinuierlich und sicher nach. Wenn du die Grillplatte mit Kochkreuz während des Betriebs auflegen möchtest, verwende feuerfeste Handschuhe.

Wenn du die Grillplatte betreibst, kann es gelegentlich zu einem kurzzeitigen Verlöschen des Feuers mit stärkerer Rauchentwicklung kommen. Dies entsteht durch eine zu hohe Befüllung der Feuerstelle 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.

Pflege und Lagerung

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

- Erhitz die Platte und das Fett stets langsam, damit das Material genügend Zeit hat, sich auszudehnen.
- Anfangs benötigst du zum Braten auf der Grillplatte 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 Raketenofen Grillplatte (und Trägergestell) in der Spülmaschine oder mit Spülmittel reinigen! Dies kann die Patina angreifen oder gar zerstören.
- Es genügt, wenn du die Grillplatte 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 eingebrannte Rückstände sanft zu entfernen, ohne die Patina zu beschädigen. Trockne die Raketenofen Grillplatte gut ab und fette sie leicht ein, um die Oberfläche zu versiegeln. Verwende hierfür die lebensmittelechte Petromax Pflegepaste oder ein neutrales Öl oder Pflanzenfett. Olivenöl ist nicht geeignet, da es beim Braten nicht sehr stark erhitzt werden kann. Reinige und pflege ebenfalls das Trägergestell sowie das separat erhältliche Zubehör vor dem Verstauen.
- **Entferne Asche- oder Rußablagerungen, bevor du die Grillplatte verstaust. Lagere deine Raketenofen Grillplatte immer an einem trockenen Ort, idealerweise abgedeckt mit einem Tuch und vermeide Stau- und Kondensationsnässe: Verstaue sie niemals in nassem Zustand und unbehandelt. Kochkreuz und Grillplatte sind nicht lackiert und damit korrosionsanfällig.**

Zubehör

Der Kochaufsatz für die Raketenofen Grillplatte ist die stabile Abstellmöglichkeit für Kochgeschirr auf dem Raketenofen. Alle Feuertöpfe, mit Füßen oder ohne Füße, die Feuerschale fs38, die Feuerpfannen und Grillfeuerpfannen, die Perkolatoren, die Teekessel sowie die Schmiedeeisernen Pfannen kannst du zum Kochen und Braten verwenden.

Gewährleistung

Bei sachgemäßem Gebrauch erhältst du auf deine Petromax Raketenofen Grillplatte eine Gewährleistung von zwei Jahren ab Kaufdatum. Lässt sich deine Petromax Raketenofen Grillplatte 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**

User Manual Petromax Rocket Stove Griddle Plate

Thank you for choosing the Petromax Rocket Stove Griddle Plate! The Rocket Stove Griddle Plate incl. cooking support offers you numerous cooking and grilling possibilities. We are sure that you will enjoy your new Petromax Rocket Stove Griddle Plate and hope that it will make your time in the fresh air even more exciting.

Important notes

Please read this user manual carefully before using your Petromax Rocket Stove Griddle Plate. Pay particular attention to the safety instructions. Keep this user manual safe so that you always have it on hand when using the Petromax Rocket Stove Griddle Plate. Please also pass it on to other users of the Rocket Stove Griddle Plate.

Product description

With the Petromax Rocket Stove Griddle Plate you can use your rocket stove in many ways as a grilling and cooking area. The Griddle Plate and the Cooking Support made of steel allow you to prepare numerous dishes. The Cooking Support provides improved air circulation and uniform heat distribution and also serves as a stable foundation for Dutch Ovens, Wrought-iron Pans, Fire Skillets, the Percolator, and many more.

Use the Rocket Stove Griddle Plate only according to the instructions for use. Neither the Cooking Support nor the Griddle Plate are toys and should only be used as cooking and grilling utensils.

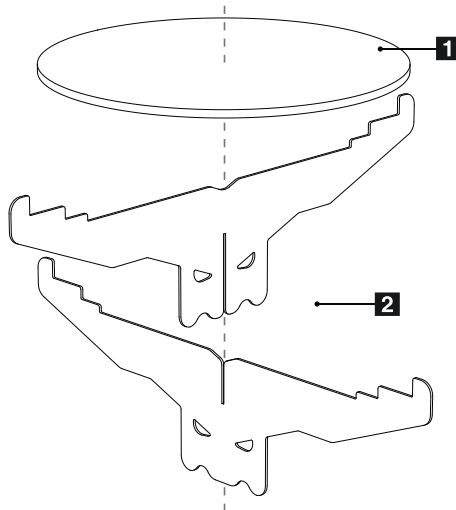
Safety Instructions

- When using the Petromax Rocket Stove Griddle Plate over the fire with your Rocket Stove, use it only outdoors and never indoors. **There is a risk of fire and suffocation.**
- Find out about the applicable fire safety regulations and comply with them. When lighting a fire in nature, be considerate of the flora and fauna as well as nature reserves.
- Keep a safe distance from flammable and heat-sensitive objects and materials. We recommend that the stove stands clear with a radius of at least 2 meters.
- Set up your Rocket Stove with the Rocket Stove Griddle Plate so that both are stable and secure on a fireproof surface.
- Wear appropriate clothing when you are using the rocket stove. Long, loose sleeves catch fire quickly!
- Never leave the plate unattended during use. Always keep an eye on children and animals when they are near the Rocket Stove Griddle Plate.
- **CAUTION!** There is a risk of explosion with liquid igniters! We therefore recommend lighting your fire with solid firelighters such as charcoal or barbecue lighter and wood chips.

- Do not move the Rocket Stove once it is lit!
- **CAUTION!** The Rocket Stove Griddle Plate will become very hot when in use. Protect your hands by wearing heat resistant gloves when handling the hot Griddle Plate.
- Do not cover the Griddle Plate during use! **Fire hazard!**
- Make sure to wear heat-resistant gloves when adding fuel.
- Always have a suitable extinguishing agent (sand, fire blanket, fire extinguisher) ready in case of emergency.
- Let the Griddle Plate cool down well after use and clean it only when it has cooled down. Do not remove the ashes from the Rocket Stove until it has cooled down. Dispose of the ash properly afterwards. **Never dispose of hot ashes in the household waste!**
- Maintain the Rocket Stove Griddle Plate according to the care instructions.
- Be sure to also follow the Rocket Stove user manual. You can find them at www.petromax.de

Scope of delivery

- 1** 1 x Griddle Plate for Rocket Stove
- 2** 2 x supports to put together for the cooking support
- 3** 1 x Gebrauchsanleitung (ohne Abb.)



Technical details

Material	steel, oiled
Griddle Plate diameter, approx.	27,5 cm
Griddle Plate thickness	0,6 cm
Dimensions, approx. (H x W x D) (assembled)	13,6 x 42,2 x 42,2 cm
Dimensions per support, approx. (H x W x D)	0,2 x 42,2 x 13,6 cm
Weight Griddle Plate, approx.	2,5 kg
Weight per support, approx.	329 g
Total weight, approx.	3.4 kg

Preparation and first use

In order to use the Rocket Stove Griddle Plate, it must first be seasoned:

1. To do this, apply a heat-resistant oil, such as linseed oil, rapeseed oil or pumpkin seed oil, to your Griddle Plate so that a film is formed. Spread the oil, e.g. with a brush, over the entire surface. **Watch out for hot grease or liquids, because it/they could drip from the Griddle Plate onto the surface, so use a brush if possible!** Place the Rocket Stove Griddle Plate on your hot Rocket Stove. Wait until the oil stops smoking.
2. After some time, your Griddle Plate will darken in places or over a large area and the typical patina will form.
3. Remove the Griddle Plate from the Rocket Stove and allow the plate to cool slowly. Rinse the Griddle Plate with hot water and carefully remove any residue. Finally, dry the plate well and oil it again. In addition to the above-mentioned oils, we recommend Petromax Care Conditioner for Cast and Wrought Iron for the baking process.
4. Finally, carry out the baking process **two more times**: Coat the Rocket Stove Griddle Plate with oil, wait until the oil stops smoking, let the plate cool down, wash it with water and carefully remove any residue.
5. The Petromax Rocket Stove Griddle Plate is now ready for use. After each subsequent use, it is sufficient to 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, use e.g. Petromax Care Conditioner. The baking process can be repeated as often as necessary.

Please note that your Rocket Stove Griddle Plate is not suitable for cooking 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.

Usage and refilling fuel

To use the Rocket Stove, you can first lay the Cooking Support with the Rocket Stove Griddle Plate, then place the ash tray on the Rocket Stove. Next, open the combustion chamber flap completely. This allows you to position your kindling material in the center of the combustion chamber and light it. Thanks to the fuel support, you can push twigs and branches continuously and safely. If you want to place the Griddle Plate with Cooking Support during use, wear fireproof gloves.

When you operate the Griddle Plate, occasionally the fire may briefly go out causing more smoke. This is caused by overfilling the fireplace or insufficient air supply. To correct the problem, refill with small, dry woods or light the smoke directly with a match. The smoke will stop immediately.

Care and storage

If you take proper care of your Rocket Stove Griddle Plate, it will last for generations. Here you should follow some important basic rules.

- Always heat the plate and the fat slowly so that the material has enough time to expand.
- In the beginning, you will need a little more fat to cook on the Griddle Plate. The more it is used and the darker it gets, the less grease will be needed as a patina will have formed.
- Never clean the Rocket Stove Griddle Plate (and support rack) in the dishwasher or with detergent! This can damage the patina.
- It is sufficient if you wipe the Griddle Plate after use with a paper towel or rinse it with hot water and clean it with a standard dishwashing brush or sponge. We recommend Petromax Chain Mail Cleaner to gently remove burnt-on residue without damaging the patina. Dry the Rocket Stove Griddle Plate well and lightly grease it to seal the surface. Use Petromax food-safe Care Conditioner or a neutral oil or vegetable fat for this purpose. Olive oil is not suitable because it cannot be heated to a very high temperature during frying. Also clean and maintain the support rack as well as the separately available accessories before storing.
- **Remove ash or soot deposits before storing the Griddle Plate. Always store your Rocket Stove Griddle Plate in a dry place, ideally covered with a cloth, and avoid accumulation and condensation: never store it wet and untreated. The Cooking Support and Griddle Plate are not painted and are therefore susceptible to corrosion.**

Accessories

The Rocket Stove Griddle Plate Cooking Support is the sturdy support for cooking utensils on the Rocket Stove. You can use all the Dutch Ovens, with or without legs, the Griddle and Fire bowl fs38, the Fire and Grill Skillets, the Percolators, the Tea Kettles and the Wrought-iron Pans for cooking and roasting.

Warranty

Under proper use, a warranty period of two years will apply to your Petromax Rocket Stove Griddle Plate from the date of purchase. This does not include wearing parts. If you cannot use your Petromax Rocket Stove Griddle 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 email at: **service@petromax.de**

Mode d'emploi Plaque de cuisson pour Poêle fusée

Merci d'avoir choisi la Plaque de cuisson Petromax pour Poêle fusée! La Plaque de cuisson pour Poêle fusée, y compris l'Armature de cuisson, vous offre de nombreuses possibilités de cuisson et de grillades. Nous sommes convaincus que vous aurez beaucoup de plaisir à utiliser votre nouvelle Plaque de cuisson Petromax pour Poêle-fusée et nous espérons qu'elle rendra votre temps en plein air encore plus varié.

Remarques importantes

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre Plaque de cuisson Petromax pour Poêle fusée et conservez-le dans un endroit sûr ! Tenez compte notamment des consignes de sécurité. Remettez également le mode d'emploi à tout autre utilisateur de la Plaque de cuisson Petromax pour Poêle fusée.

Description du produit

Avec la Plaque de cuisson Petromax pour Poêle-fusée, vous pouvez utiliser votre Poêle-fusée de diverses manières comme grill et plaque de cuisson. La plaque de cuisson et l'Armature de cuisson en acier vous permettent de préparer de nombreux plats. L'Armature de cuisson assure une meilleure circulation de l'air et une répartition uniforme de la chaleur et sert en outre de base stable pour les marmites en fonte, les Poêles en fer forgé, les Poêles en fonte, le percolateur, et bien d'autres encore.

N'utilisez la Plaque de cuisson pour Poêle-fusée que conformément aux instructions d'utilisation. Ni l'Armature de cuisson ni la Plaque ne sont des jouets et ne doivent être utilisées que comme moyen de cuisson et de barbecue.

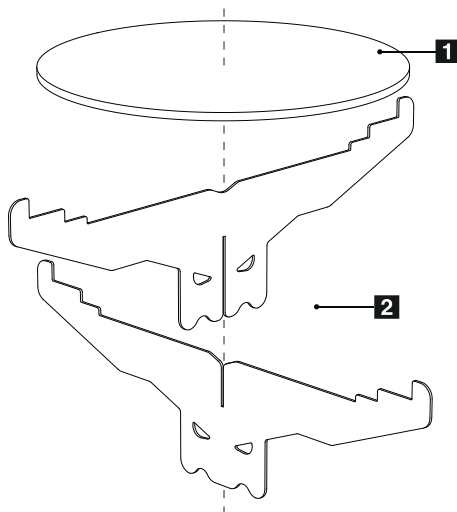
Consignes de sécurité

- Si vous souhaitez utiliser la Plaque de cuisson Petromax pour Poêle-fusée sur un feu ouvert de votre Poêle-fusée, vous ne pouvez le faire qu'à l'extérieur et en aucun cas dans des espaces fermés. **Il y a un risque d'incendie et d'étouffement.**
- Informez-vous sur les règles de protection incendie en vigueur et suivez-les. Respectez la faune et la flore ainsi que les zones naturelles protégées, lorsque vous allumez un feu dans la nature.
- Respectez la distance de sécurité par rapport aux objets et matériaux inflammables et sensibles à la chaleur. Nous recommandons que le foyer soit libre sur un périmètre d'au moins 2 mètres.
- Installez votre Poêle-fusée ainsi que la Plaque de cuisson pour Poêle-fusée de manière à ce qu'ils reposent stable et sûre sur une surface résistante à la chaleur.
- Portez des vêtements adaptés lors de l'utilisation. Les manches longues et larges prennent vite feu !
- Ne laissez jamais la Plaque de cuisson sans surveillance pendant son utilisation. Faites toujours attention aux enfants et aux animaux lorsqu'ils se trouvent à proximité de la Plaque de cuisson pour Poêle-fusée.

- **ATTENTION !** Les allume-feu liquides présentent un risque d'explosion. Nous vous recommandons donc d'allumer votre feu avec des allume-feu solides, p. ex. avec le Kit Feu de Petromax.
- Ne déplacez plus le four à fusée dès l'instant où un feu y est allumé !
- **ATTENTION !** La Plaque de cuisson pour Poêle-fusée chauffe fortement lors de son utilisation. Protégez vos mains avec des gants résistants à la chaleur, lorsque vous manipulez la Plaque de cuisson chaude.
- Ne couvrez pas la plaque de cuisson pendant l'utilisation ! **Risque d'incendie !**
- Veillez à porter des gants résistants à la chaleur lorsque vous ajoutez du combustible.
- Gardez toujours un moyen d'extinction à portée de main pour les cas d'urgence (par exemple un seau de sable, une couverture anti-feu, un extincteur).
- Laissez bien refroidir la Plaque de cuisson après utilisation et nettoyez-la après qu'elle ait refroidi. Ne retirez les cendres que lorsqu'elles sont froides. Ensuite, éliminez les cendres conformément à la réglementation. **Ne jetez jamais des cendres chaudes dans les ordures ménagères !**
- Prenez soin de la Plaque de cuisson pour Poêle-fusée conformément aux instructions d'entretien.
- Consultez également le mode d'emploi de la Poêle-fusée.
Vous le trouverez sur www.petromax.de

Pièces fournies

- 1** 1 x Plaque de cuisson pour Poêle-fusée
- 2** 2 x supports à assembler pour l'Armature de cuisson
- 3** 1 x mode d'emploi (sans illustration)



Caractéristiques techniques

Matériau	acier, huilé
Diamètre de la Plaque de cuisson, env.	27,5 cm
Épaisseur de la Plaque de cuisson	0,6 cm
Dimensions, env. (H x L x P) (monté)	13,6 x 42,2 x 42,2 cm
Dimensions par support, env. (H x L x P)	0,2 x 42,2 x 13,6 cm
Poids de la Plaque de cuisson, env.	2,5 kg
Poids par support, env.	329 g
Poids total, env.	3.4 kg

Préparation et première utilisation

Pour pouvoir utiliser la Plaque de cuisson pour Poêle-fusée, il faut d'abord la faire culotter :

1. Pour ce faire, ajoutez une huile résistante à la chaleur, comme l'huile de lin, l'huile de colza ou l'huile de pépin de courge, sur votre Plaque de cuisson de manière à obtenir un film. **Faites attention à la graisse ou aux liquides chauds, car ils pourraient couler de la plaque de cuisson sur la surface, utilisez donc un pinceau si possible !** Posez la Plaque de cuisson pour Poêle-fusée sur votre Poêle-fusée que vous avez allumé. Attendez que l'huile ne s'évapore plus.
2. Après un certain temps, votre Plaque de cuisson noircit à certains endroits ou sur une grande surface et la patine typique se forme.
3. Retirez la Plaque de cuisson de pour Poêle-fusée et laissez-la refroidir lentement. Rincez la Plaque de cuisson à l'eau chaude et éliminez soigneusement tout résidu. Pour finir, séchez bien la plaque et huilez-la à nouveau. Outre les huiles mentionnées ci-dessus, nous recommandons la Pâte d'entretien Petromax pour fonte et fer forgé adaptée aux processus de culottage.
4. Ensuite, effectuez encore **deux fois** le processus de culottage : badigeonnez la Plaque de cuisson pour Poêle-fusée avec de l'huile, attendez que l'huile se soit vaporisée, laissez la plaque refroidir, lavez-la à l'eau et éliminez avec précaution tout résidu.
5. La Plaque de cuisson Petromax pour Poêle-fusée est désormais prête à l'emploi. Après chaque utilisation, il suffit de rincer la plaque à l'eau chaude ou de la frotter avec du papier essuie-tout. Une fine couche d'huile/graisse doit toujours être présente pour la protection contre la corrosion, utilisez pour cela par exemple la pâte d'entretien Petromax. Le processus de culottage peut être répété autant de fois que nécessaire.

Veillez noter que votre Plaque de cuisson pour Poêle-fusée ne convient pas pour la préparation d'aliments acides comme les tomates, les agrumes ou le vin rouge. N'utilisez en aucun cas des aliments acides ou du vin rouge, sinon la patine sera endommagée.

Utilisation et ajout de matériau de combustion

Pour utiliser la Poêle-fusée, vous pouvez d'abord poser l'Armature de cuisson avec la plaque de cuisson de la Poêle-fusée, puis placer le bac à cendres contre la Poêle-fusée. Ensuite, ouvrez complètement le clapet de la chambre de combustion. Vous pouvez ainsi positionner votre kit feu au centre de la chambre de combustion et l'allumer. Grâce au support du matériel de combustion, vous ajoutez des brindilles et des branches en continu et en toute sécurité. Si vous souhaitez poser la plaque de cuisson avec l'Armature de cuisson pendant son utilisation, utilisez des gants ignifuges.

Lorsque vous utilisez la Plaque de cuisson, il peut arriver que le feu s'éteigne momentanément avec un épais dégagement de fumée. Cela est dû à un remplissage excessif du foyer ou à un apport d'air insuffisant. Pour remédier à ce problème, ajoutez des petits bois secs ou allumez directement la fumée avec une allumette. La fumée cessera immédiatement.

Entretien et stockage

Si vous entretenez correctement votre Plaque de cuisson pour Poêle-fusée, elle durera des générations. Pour cela, il convient de respecter quelques règles de base importantes.

- Faites toujours chauffer la Plaque et la graisse lentement, afin que le matériau ait suffisamment de temps pour se dilater.
- Au début, vous aurez besoin d'un peu plus de graisse pour faire griller les aliments sur la Plaque de cuisson. Plus vous l'utiliserez, plus elle deviendra foncée et moins vous aurez besoin de graisse en raison de la patine qui se forme.
- Ne jamais nettoyer la Plaque de cuisson pour Poêle-fusée (et le support) au lave-vaisselle ou avec du liquide vaisselle ! Cela pourrait attaquer, voire détruire la patine.
- Il suffit de frotter la Plaque de cuisson avec un papier essuie-tout après utilisation ou de la rincer à l'eau chaude en la nettoyant simplement avec une brosse à vaisselle ou une éponge disponible dans le commerce. Nous recommandons la Cotte de mailles Petromax à récurer pour éliminer en douceur les résidus brûlés sans endommager la patine. Séchez bien la Plaque de cuisson pour Poêle-fusée et graissez-la légèrement pour protéger la surface. Utilisez pour cela la Pâte d'entretien Petromax de qualité alimentaire, une huile neutre ou une graisse végétale. L'huile d'olive ne convient pas, car elle ne peut pas être chauffée très fortement lors de la cuisson. Nettoyez et entretenez également le support et les accessoires vendus séparément avant de les ranger.
- **Enlevez les résidus de cendres ou de suie avant de ranger la Plaque de cuisson. Rangez toujours votre Plaque de cuisson pour Poêle-fusée dans un endroit sec, idéalement recouvert d'un chiffon, et évitez l'accumulation et la condensation d'humidité : ne la rangez jamais mouillée et non traitée. L'Armature de cuisson et la Plaque de cuisson ne sont pas peintes et sont donc susceptibles à la corrosion.**

Accessoires

Le support de cuisson pour la Plaque de cuisson pour Poêle-fusée est le support stable pour les ustensiles de cuisine sur la Poêle-fusée. Vous pouvez utiliser toutes les marmites, avec ou sans pieds, la Plaque de cuisson et Brasero Petromax fs38, les Poêles en fonte et les Poêles à griller, les percolateurs, les bouilloires et les Poêles en fer forgé pour cuisiner et rôtir.

Garantie

Sous réserve d'une utilisation correcte, votre Plaque de cuisson Petromax pour Poêle-fusée est garantie deux ans à compter de la date d'achat. Si votre Plaque de cuisson pour Poêle-fusée ne fonctionne pas correctement en raison de dommages matériels ou de défauts de fabrication, vous avez droit à une réparation. Veuillez prendre contact avec votre revendeur.

Service

Nous sommes à votre disposition en cas de questions ou de problèmes. Vous pouvez contacter notre service après-vente par e-mail à l'adresse : **service@petromax.de**



Petromax

Petromax GmbH

Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg
Deutschland

☎ +49 (0) 391-5568 46 00

✉ info@petromax.de

🖱 www.petromax.de

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, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

EN

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.

FR

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.