



Petromax

Petromax Umluftkuppel



Gebrauchsanleitung
Umluftkuppel



User Manual
Convection Lid



Mode d'emploi
Dôme de cuisson



GEBRAUCHSANLEITUNG

Vielen Dank, dass du dich für die Petromax Umluftkuppel entschieden hast! Mit deiner neuen Umluftkuppel kannst du leckere Gerichte zubereiten, indem du sie über einen Atago oder den Feuertopf (ft9 oder kleiner) stülpst, und somit die Hitze zum Garen anstaut. Wir sind überzeugt, dass du viel Freude an deiner neuen Petromax Umluftkuppel haben wirst und hoffen, dass mit ihr das Kochen unter freiem Himmel noch abwechslungsreicher wird.

WICHTIGE HINWEISE

Lies diese Anleitung sorgfältig durch! Damit du lange Freude an deiner Umluftkuppel hast, empfehlen wir dir, die nachfolgenden Hinweise unbedingt zu beachten. Bitte bewahre die Gebrauchsanleitung gut auf. Sie sollte bei Verwendung der Petromax Umluftkuppel jederzeit griffbereit sein.

PRODUKTBESCHREIBUNG

Die Petromax Umluftkuppel kannst du als Umluftofen oder Smoker nutzen. Weil sich die Hitze unter der Kuppel staut und dort zirkuliert, garst, backst oder smokst du mit ihr besonders gleichmäßig und energiesparend. Dank der beschichteten Innenseite und der engmaschig gewebten Aramid-Fasern

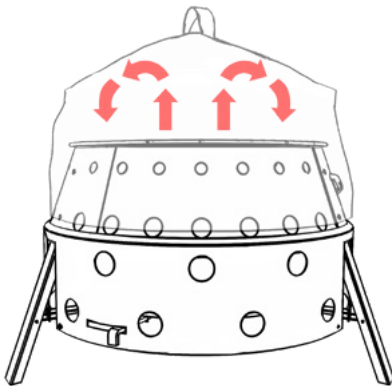


Abbildung 1:
Umluftkuppel mit Atago / Funktionsprinzip

entweicht kaum Hitze: Backen, Smoken und Garen gelingt damit beim Draußenkochen wie im heimischen Backofen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Platziere die Umluftkuppel über einem Petromax Atago oder den Petromax Feuertöpfen ft9 oder kleiner.
- Achtung! Die Umluftkuppel staut Hitze an. Sie kann bei Verwendung extrem heiß werden.
- Vorsicht! Beim Abnehmen der Kuppel von Feuertopf, Atago und Co. kann Hitze schnell entweichen.
- Schütze deine Hände und Unterarme mit wärmeresistenten Handschuhen oder einem Tuch, wenn du die Umluftkuppel anfässt. Wir empfehlen die Petromax Aramid Pro 300 Handschuhe.
- Lass die Umluftkuppel während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Achte auf Kinder und Tiere, wenn sie sich in der Nähe der heißen Umluftkuppel aufhalten.
- Verwende die Umluftkuppel nur über Kochstellen im Freien und keinesfalls in geschlossenen Räumen. Es bestehen Brand- und Erstickungsgefahr.
- Informiere dich über die jeweils geltenden Brandschutzbestimmungen und halte sie ein. Nimm beim Kochen in der Natur Rücksicht auf die Tier- und Pflanzenwelt sowie auf Naturschutzgebiete.
- Halte ein geeignetes Löschmittel (Wasser, Sand, Löschdecke, Feuerlöscher) für den Notfall bereit.
- Lass die Umluftkuppel nach Gebrauch gut auskühlen.

GEBRAUCH

Wir empfehlen dir die Umluftkuppel mit unseren Produkten Petromax Atago und den Petromax Feuertöpfen zu verwenden.

MIT ATAGO ALS BACKVORRICHTUNG/ UMLUFTOFEN

Platziere die Umluftkuppel über einem ausgeklappten Petromax Atago. Setz die Umluftkuppel soweit auf, dass sie auf dem unteren Zylinder aufliegt (siehe Abbildung 2). In Kombination mit dem Atago ist sie perfekt zum

Pizza backen oder zum Garen von Fisch, Fleisch und Gemüse mit wenig Hitze oder Restwärme. Verwende Kohlen und Briketts sehr sparsam, da die Hitze sehr gut im Atago und unter der Umluftkuppel gehalten wird.

MIT ATAGO ALS SMOKER

Lies die Anleitung der Räucherchips sorgfältig durch und wässere sie gegebenenfalls wie in der Anleitung beschrieben. Beim Smoken mit der Umluftkuppel solltest du zunächst nur mit wenigen Holzchips arbeiten und die Luftzufuhrregelung des Atagos schließen. Der Vorgang sollte insgesamt sehr schonend ablaufen. Wir empfehlen, die Temperatur mit einem Grill- und Bratenthermometer zu überprüfen. Verwende Kohlen, Briketts und Smokechips sehr sparsam, da die Hitze sehr gut im Atago und unter der Umluftkuppel gehalten wird.

MIT FEUERTOPF

Platziere die Umluftkuppel über einem Feuertopf ft9 oder kleiner. Unter und auf dem Feuertopf sollten sich Kohlen oder Briketts befinden, die die Hitze abgeben. Sorge dafür, dass die Kohlen oder Briketts keinen direkten Kontakt mit der Umluftkuppel haben (siehe Abbildung 3).



Abbildung 2



Abbildung 3



Vorsicht! Zu hohe Temperaturen bzw. direkter Kontakt von glühenden Kohlen mit der Umluftkuppel können die Beschichtung des Produkts beschädigen. Brandgefahr!

HINWEISE ZU REINIGUNG, PFLEGE UND LAGERUNG

- Die Umluftkuppel kann innen mit einem feuchten Tuch abgewischt werden, um zum Beispiel Ruß und Lebensmittelspritzer zu entfernen.
- Lass die Umluftkuppel nach Gebrauch gut auskühlen. Danach kann sie gesäubert und platzsparend zusammengelegt aufbewahrt werden.
- Die Umluftkuppel nicht in der Waschmaschine waschen.

GEWÄHRLEISTUNG

Bei normalem Gebrauch erhältst du auf deine Petromax Umluftkuppel eine Gewährleistung von zwei Jahren ab Kaufdatum. Lässt sich deine Petromax Umluftkuppel 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 Weitere technische Unterstützung findest du im Servicebereich auf: www.petromax.de



Passende Petromax Produkte zu deiner Umluftkuppel findest du ab Seite 8 sowie online auf www.petromax.de



USER MANUAL

Thank you for purchasing the Petromax Convection Lid! With your new convection lid you can prepare delicious meals by placing it over an Atago or the Dutch Oven (ft9 or smaller), and thus building up heat for cooking. We are convinced that you will greatly enjoy your new Petromax Convection Lid and we hope that it will make cooking outdoors even more varied.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

Please read this user manual carefully! In order for you to enjoy your convection lid for a long time, we advise that you read the following instructions. This user manual should be kept by the owner of the Petromax Convection Lid and should always be at hand during use.

PRODUCT DESCRIPTION

You can use the Petromax Convection Lid as a convection oven or a smoker. For heat builds up and circulates under the lid, you can cook, bake or smoke with it in a particularly even and energy-saving way. Thanks to the coated inside and the close-meshed aramid fibres,

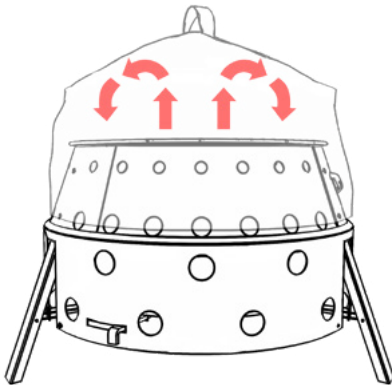


Illustration 1:
Convection lid with Atago / Operating principle

heat can hardly escape: It makes baking, smoking and cooking outdoors just as successful as in the oven at home.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Place the convection lid over a Petromax Atago or the Petromax Dutch Ovens ft9 or smaller.
- Caution! The convection lid builds up heat. It can become extremely hot when used.
- Caution! When you remove the convection lid from the fireplace, heat can escape quickly.
- Protect your hands and forearms with heat-resistant gloves or a cloth, when touching the convection lid. We recommend the Petromax Aramid Pro 300 Gloves.
- Never leave the convection lid unattended while it is in use. Watch over children and animals close to the hot convection lid.
- Only use the convection lid over fireplaces in the open air. Do not use indoors. Fire hazard and danger of suffocation.
- Always comply with fire safety regulations. Show consideration to plant and animal life and to nature reserves when cooking outdoors.
- Make sure you have a suitable fire-extinguishing agent nearby (water, sand, fire blanket, fire extinguisher).
- Let the convection lid cool down completely after use.

USE

We recommend that you use the convection lid with our products Petromax Atago and Petromax Dutch Ovens.

WITH ATAGO AS A COOKING DEVICE/ CONVECTION OVEN

Place the convection lid over an extended Petromax Atago. Put down the convection lid that is lies on the lower cylinder (see illustration 2). In combination with the Atago, the lid is perfect for baking pizza or cooking fish, meat and vegetables with little or residual heat.

Use coal and briquettes very economically, for heat is very well kept inside the Atago and under the convection lid.

WITH ATAGO AS A SMOKER

Read the user manual of the smoking chips carefully and, if necessary, water them as described in the user manual. When smoking with the convection lid, use only few wood chips at first and close the air supply control of the Atago. The process should go very smoothly. We recommend that you check the temperature with a grilling and roasting thermometer. Use coal, briquettes and smoking chips very economically, for heat is kept very well inside the Atago and under the convection lid.

WITH DUTCH OVEN

Place the convection lid over a Dutch Oven ft9 or smaller. Coal or briquettes are placed under and on the Dutch Oven and release heat. Make sure that the coal or briquettes are not in direct contact with the convection lid (see illustration 3).



Illustration 2



Illustration 3



Caution! Too high temperatures or direct contact of burning coal with the convection lid can damage the coating of the product. Fire hazard!

INSTRUCTIONS FOR CARE

- The inside of the convection lid can be wiped with a damp cloth for removing soot, food splashes, etc.
- Let the convection lid cool down completely after use. Then it can be cleaned and folded for space-saving storage.
- Do not wash the convection lid in the washing machine.

WARRANTY

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

SERVICE

If you have questions or if you need additional information, please let us know. You can contact our support team via email at: service@petromax.de
Further technical advice is available in the service area at www.petromax.de



Suitable Petromax products for your convection lid you can find on page 8 and online on www.petromax.de



MODE D'EMPLOI

Merci beaucoup d'avoir choisi le Dôme de cuisson Petromax ! Tu peux préparer de délicieux plats en recouvrant un Atago ou la marmite en fonte (ft9 ou plus petite) de ton nouveau dôme de cuisson, et en retenant ainsi la chaleur pour faire mijoter des aliments. Nous sommes convaincus que ton Dôme de cuisson Petromax t'apportera totale satisfaction et espérons qu'il permettra de varier encore plus ta cuisine en plein air.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

Lis attentivement ce mode d'emploi ! Afin de profiter longtemps de ton dôme de cuisson, nous te recommandons de bien respecter les consignes de sécurité suivantes. Ce mode d'emploi doit être conservé par le propriétaire de Dôme de cuisson Petromax et doit être à portée de main à tout moment pendant l'utilisation.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Tu peux utiliser le Dôme de cuisson Petromax comme un four à chaleur tournante ou un fumoir. La chaleur s'accumule sous le dôme et y circulant, il te permet de faire mijoter, cuire et fumer des aliments de façon très uniforme et en économisant l'énergie. Grâce à la surface intérieure revêtue et aux

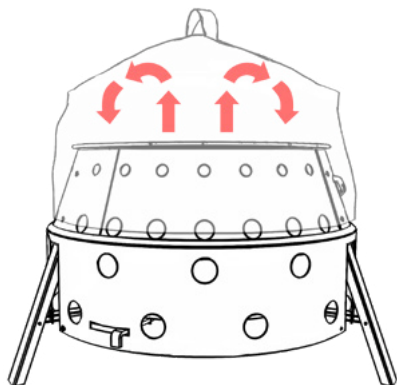


Illustration 1 : Dôme de cuisson avec Atago / Principe de fonctionnement

fibres d'aramide à mailles serrées, la chaleur s'échappe à peine : il est possible de faire cuire, fumer et mijoter des aliments en plein air comme dans le four à la maison.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Place le dôme de cuisson sur un Atago Petromax ou sur la Marmite en fonte Petromax ft9 ou plus petite.
- Attention ! Le dôme de cuisson retient la chaleur. L'utilisation peut le rendre brûlant.
- Attention ! Une fois le dôme retiré du foyer, la chaleur peut s'échapper rapidement.
- Protège tes mains et avant-bras avec des gants ou un tissu résistant à la chaleur lorsque tu touches le dôme de cuisson. Nous recommandons les Gants Aramid Pro 300 Petromax.
- Ne laisse jamais le dôme de cuisson sans surveillance lorsqu'il est en train d'être utilisé. Surveillance enfants et animaux se trouvant à proximité du dôme de cuisson chaud.
- N'utilise le dôme de cuisson que sur des foyers en plein air et jamais dans des espaces fermés. Il existe un risque d'incendie et d'étouffement.
- Informe-toi sur les règles de sécurité incendie et respecte-les. Respecte la faune et la flore et les zones naturelles protégées lorsque tu cuisines dans la nature.
- Assure-toi d'avoir à proximité, au cas où, un moyen d'extinction approprié (eau, sable, couverture anti-feu, extincteur).
- Laisse bien refroidir le dôme de cuisson après utilisation.

UTILISATION

Nous te recommandons d'utiliser le dôme de cuisson avec nos produits Petromax Atago et les Marmites en fonte Petromax.

AVEC ATAGO COMME DISPOSITIF DE CUISSON / FOUR À CHALEUR TOURNANTE

Place le dôme de cuisson sur un Atago Petromax déplié. Place le dôme de cuisson de façon à ce qu'il repose sur le cylindre inférieur (voir illustration 2). Combiné à l'Atago, il est parfait pour cuire une pizza ou faire mijoter du poisson, de la viande et des légumes avec peu de chaleur

ou de la chaleur résiduelle.

Utilise très peu de charbon et de briquettes, car la chaleur est très bien conservée dans l'Atago et sous le dôme de cuisson.

AVEC ATAGO COMME FUMOIR

Lis attentivement le mode d'emploi des copeaux de fumage et humidifie-les le cas échéant comme décrit dans le mode d'emploi. Pour fumer des aliments avec le dôme de cuisson, utilise d'abord peu de copeaux de bois et ferme la régulation de l'arrivée d'air de l'Atago. Le processus devrait se dérouler sans heurt. Nous te recommandons de contrôler la température avec un thermomètre à viande.

Utilise très peu de charbon, briquettes et copeaux de fumage, car la chaleur est très bien conservée dans l'Atago et sous le dôme de cuisson.

AVEC MARMITE EN FONTE

Place le dôme de cuisson sur une marmite en fonte ft9 ou plus petite. Du charbon ou des briquettes émettant de la chaleur doivent se trouver en dessous et sur la marmite en fonte. Fais attention à ce que le charbon ou les briquettes ne soient pas en contact direct avec le dôme de cuisson (voir illustration 3).



Illustration 2



Illustration3



Attention ! Des températures trop élevées ou un contact direct du charbon incandescent avec le dôme de cuisson peuvent endommager le revêtement du produit. Risque d'incendie !

CONSIGNES D'ENTRETIEN

- Le dôme de cuisson peut être essuyé à l'intérieur avec un chiffon humide pour enlever par ex. de la suie ou des projections de nourriture.
- Laisse bien refroidir le dôme de cuisson après utilisation. Il peut ensuite être nettoyé et plié pour être rangé sans encombrer.
- Ne pas laver le produit dans la machine à laver.

GARANTIE

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




ASSISTANCE TECHNIQUE

Nous sommes à ta disposition en cas de questions ou de problèmes. Tu peux joindre notre service client par e-mail : service@petromax.de Pour plus d'assistance technique, tu peux consulter la section « Service » du site www.petromax.de

i

Tu trouveras des produits adaptés à ton Dôme de cuisson à la page 8 ou sur le site internet www.petromax.de

WEITERE PETROMAX PRODUKTE / MORE PETROMAX PRODUCTS / PLUS DE PRODUITS PETROMAX

-  Petromax bietet viele weitere Produkte passend zu deiner Umluftkuppel an
-  Petromax offers many more products suitable to your Convection Lid
-  Petromax propose de nombreux autres produits adaptés à ton Dôme de Cuisson






-  Petromax Atago
-  Petromax Atago
-  Petromax Atago



-  Feuertopf ft1-ft18
-  Dutch Oven ft1-ft18
-  Marmite en fonte ft1-ft18



-  Aramid Pro 300 Handschuhe
-  Aramid Pro 300 Gloves
-  Gants Aramide Pro 300



Petromax

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.