Petromax

DE **Original-Gebrauchsanleitung**
für Grill- und Feuerschale

EN **Translation of the user manual**
for Griddle and Fire Bowl

FR **Traduction des instructions de montage originales**
Plaque de cuisson et brasero

DA **Oversættelse af den originale brugsanvisning**
Grill og brændeskål

FI **Alkuperäisen käyttöohjeen käännös**
Grilli ja nuotiokaukalo

IT **Traduzione delle istruzioni per l'uso originali**
Barbecue e ciotola per il fuoco

NL **Vertaling van de originele montagehandleiding**
Barbecue en vuurschaal

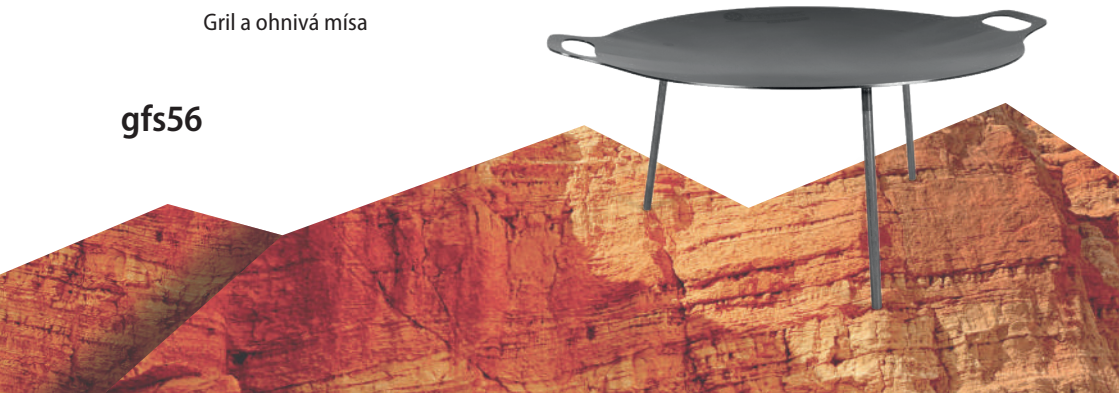
NO **Vertaling van de oorspronkelijke gebruiksaanwijzing**
Grill og ildskål

PL **Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi**
Grill i miska ogniowa

SV **Översättning av den ursprungliga bruksanvisningen**
Grill och eldskål

ES **Traducción de las instrucciones de uso originales**
Barbacoa y hoguera

CS **Překlad originálního návodu k použití**
Gril a ohnivá mísa



gfs56

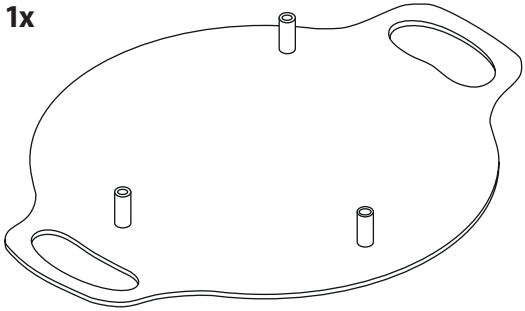
Technische Daten | Technical data | Données techniques | Tekniske data | Tekniset tiedot | Dati tecnici | Technische gegevens | Tekniske data | Dane techniczne | Tekniska data | Datos técnicos | Technické údaje

	gfs56
	56 cm | 22 in
	23 cm | 9 in
	7,1 kg | 15.6 lbs
M	DE: Stahl | EN: Steel | FR: Acier | DA: Stål | FI: Teräs | IT: Acciaio | NL: Staal | NO: Stål PL: Stal | SV: Stål | ES: Acero | CS: Ocel

Lieferumfang | Scope of delivery | Contenu de la livraison | Leveringens omfang | Toimituksen laajuus | Ambito di consegna | Omvang van de levering | Leveringsomfang | Zakres dostawy | Leveransens omfattning | Volumen de suministro | Rozsah dodávky

3x

1x



Inhaltsverzeichnis

1. Informationen zu dieser Anleitung 3
1.1. Warnzeichen und Signalwörter 3
2. Bestimmungsgemäße Verwendung 4
2.1. Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck und Einschränkungen 4
3. Zu deiner Sicherheit 5
4. Bedienung 6
4.1. Montage 7
4.2. Einbrennen 7
4.2.1. Sicherheitshinweise zum Einbrennen im Freien 7
4.2.2. Einbrennanleitung 7
4.3. Anzündtechnik 8
5. Reinigung und Pflege 8
6. Entsorgungshinweis 9

1. Informationen zu dieser Anleitung

Lies die Gebrauchsanleitung vollständig durch, bevor du die Petromax Grill- und Feuerschale verwendest. Die Gebrauchsanleitung bildet die Grundlage für den sicherheitsgerechten Umgang mit dem Produkt. Unsachgemäße Verwendung kann zu Personen- und Sachschäden führen. Die Gebrauchsanleitung muss grundsätzlich auch bei Weiterverkauf mitgegeben werden! Bewahre daher alle Unterlagen für den späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer auf.

1.1. Warnzeichen und Signalwörter

Die folgenden Symbole und Signalwörter werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet.

	WARNUNG! Verletzungsgefahr! Bezeichnet Situationen, die zu Verletzungen führen können, wenn sie nicht vermieden werden.
	WARNUNG! Heiße Oberfläche! Dient zur Kennzeichnung von Bereichen mit heißer Oberfläche.
	ACHTUNG! Sachbeschädigungsgefahr! Bezeichnet Situationen, die zu Schäden an dem Produkt führen können, wenn sie nicht vermieden werden.
	HINWEIS! Macht den Benutzer auf wichtige Anweisungen zur Bedienung in der Gebrauchsanleitung aufmerksam.

2. Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Petromax Grill- und Feuerschale ist für gemütliche Lagerfeuer oder Grillabende im Freien zu verwenden.

Sie bietet eine angenehme Atmosphäre und dient als Wärmequelle. Die Grill- und Feuerschale ist für die Verwendung in der Freizeit und nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen. Die Grill- und Feuerschale kann nach dem Einbrennen zum Grillen von Speisen verwendet werden.

Zum Anzünden oder Wiederanstellen keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 oder Papier verwenden!

Durch Hitze, lange Beanspruchungszeit oder rasche Temperaturänderungen kann es zu Verfärbungen oder Verformung der Grill- und Feuerschale kommen. Die durch die Nutzung entstehende Veränderung der Optik ist eine warentypische Produkteigenschaft und hat auf den Gebrauch, die Funktion, und die Lebensdauer keinen Einfluss.

2.1. Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck und Einschränkungen

Arten von Lebensmitteln, die mit der Petromax Grill- und Feuerschale in Berührung kommen sollen:

- Alle Arten von Lebensmitteln (wässrige, alkoholische und fettige Lebensmittel sowie Milcherzeugnisse), außer saure Lebensmittel.

Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Berührung mit dem Lebensmittel/ Verwendungsbedingungen:

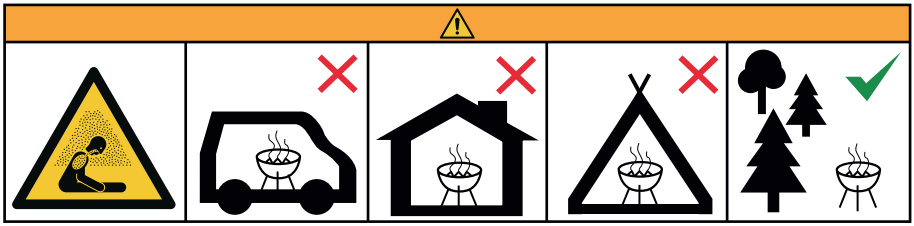
- Hochtemperaturanwendungen zum Erwärmen, Kochen, Grillen von Speisen.

Hinweise zu erforderlichen Behandlungen oder Einschränkungen der Verwendung des Lebensmittelbedarfsgegenstandes:

- **Vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser reinigen** und abschließend gut abtrocknen. Kein Spülmittel verwenden. Trocken lagern.

⚠	**WARNUNG! Vor der ersten Nutzung ist Einbrennen der Grillfläche erforderlich!** Eine ungeschützte Grillfläche kann Substanzen freisetzen, die auf Lebensmittel übertragen werden. Durch regelmäßiges Einbrennen vermeidest du dieses Risiko und erhöhst die Lebensdauer deiner Grill- und Feuerschale. Um die Lebensmittelsicherheit und die Lebensdauer deiner Grill- und Feuerschale zu gewährleisten, beachte die Hinweise im Kapitel 4.2. Einbrennen.

3. Zu deiner Sicherheit



- Betreibe die Grill- und Feuerschale nicht in geschlossenen und/ oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung!
- Wähle einen gut belüften Bereich im Freien aus, der nicht in der Nähe von leicht brennbaren Materialien oder Strukturen liegt. Vermeide übermäßig windige Bereiche, um zu verhindern, dass das Feuer außer Kontrolle gerät.
- Beachte örtliche Vorschriften und Umweltschutzbestimmungen bezüglich des Verbrennens im Freien und vermeide das Verbrennen von Abfallen, die gesundheitsschädlich sein könnten.
- Um ein Umkippen und Verletzungen oder Brand zu vermeiden, stelle sicher, dass die Oberfläche, auf der du die Grill- und Feuerschale platzierst, stabil und feuerfest ist.
- Die Grill- und Feuerschale darf nur verwendet werden, wenn beim Überprüfen kein Fehler gefunden wurde. Sobald ein Teil defekt ist, muss es unbedingt vor dem nächsten Gebrauch ersetzt werden.
- Arbeite immer mit Umsicht und nur in guter Verfassung: Müdigkeit, Krankheit, Alkoholgenuss, Medikamenten- und Drogeneinfluss können zu Sachschäden oder Verletzungen fuhren, da du das Produkt nicht mehr sicher benutzen kannst.
- Um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden, nimm keine Veränderungen an der Grill- und Feuerschale vor!
- Während des Betriebes darf die Grill- und Feuerschale nicht bewegt werden. Verschiebe sie nach dem Anzünden nicht.
- Halte stets ein Löschmittel wie Sand, Wasser oder einen Feuerlöscher in der Nähe, um im Notfall eingreifen zu können.
- Halte während des Brennvorgangs Abstand zur Grill- und Feuerschale und achte darauf, dass keine Kinder oder Haustiere in der Nähe sind.
- Decke die Grill- und Feuerschale während des Gebrauches nicht mit brennbarem Material ab.
- Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Zum Schutz vor Verbrennungen trage hitzebeständige Handschuhe und beim Grillen, falls erforderlich, eine Schürze, um dich vor heißen Spritzern zu schützen.

- Lasse eine brennende Grill- und Feuerschale niemals unbeaufsichtigt und vergewissere dich, dass das Feuer vollständig gelöscht ist, bevor du sie verlässt oder ins Bett gehst.
- Nach dem Brennen sollte deine Grill- und Feuerschale vollständig abkühlen, bevor du sie berührst, oder reinigst. Entsorge die Asche anschließend ordnungsgemäß. Gib heiße Asche niemals in den Hausmüll!
- Vor Nässe schützen.
- Trage beim Gebrauch feuerfeste Kleidung.

4. Bedienung

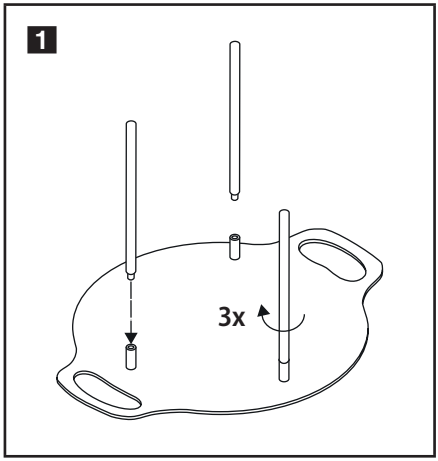
	WARNUNG! Heiße Oberfläche! Die Grill- und Feuerschale wird bei der Verwendung sehr heiß. Um Verletzungen zu vermeiden: • Halte Kinder und Tiere fern, wenn du das Petromax-Produkt benutzt. • Schütze deine Hände mit hitzebeständigen Schutzhandschuhen.

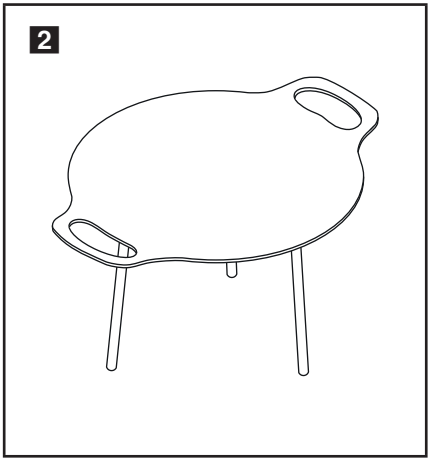
Bevor du die Grill- und Feuerschale verwendest, entferne alle Teile aus der Verpackung. Spüle das Produkt mit heißem Wasser aus, mit kaltem Wasser nach und trockne es gut ab.

Baue die Grill- und Feuerschale auf und stelle sie im Anschluss auf einem geraden, stabilen und feuerfesten Untergrund im Freien ab. Suche einen geeigneten Standort für deine Grill- und Feuerschale, an dem sie nicht mehr bewegt werden muss. Achte drauf, dass sie weder schaukeln noch kippen kann.

	ACHTUNG! Brandgefahr! Nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen aufstellen. Halte ausreichend Abstand zu Gebäuden, Personen, Tieren, Pflanzen und Gegenständen. Im Schutzbereich dürfen sich keine brennbaren Materialien befinden.
	ACHTUNG! Sachbeschädigungsgefahr! Um Materialspannungen, Verformungen oder Schäden an der Oberfläche zu vermeiden, erhitze die Grill- und Feuerschalle langsam.
	WARNUNG! Verbrennungsgefahr! Um das Brennmaterial zu positionieren oder neues nachzulegen, verwende eine Grillzange und Hitzeschutzhandschuhe.

4.1. Montage





4.2. Einbrennen

Das Einbrennen der Grillfläche ist nicht nur vor der ersten Nutzung wichtig, sondern sollte regelmäßig wiederholt werden! Beachte diese Hinweise, um eine optimale Nutzung und Sicherheit zu gewährleisten.

4.2.1. Sicherheitshinweise zum Einbrennen im Freien

Wenn du einen Einbrennvorgang im Freien durchführen möchtest, hat Sicherheit oberste Priorität:

- Wähle einen gut belüfteten Bereich im Freien aus, der nicht in der Nähe von leicht brennbaren Materialien oder Strukturen liegt. Vermeide übermäßig windige Bereiche, um zu verhindern, dass das Feuer außer Kontrolle gerät.
- Stelle sicher, dass die Oberfläche, auf der du die Grill- und Feuerschale platzierst, stabil und feuerfest ist.
- Halte immer einen Feuerlöscher, eine Löschdecke oder ein anderes geeignetes Löschmittel in der Nähe, falls etwas schiefgeht.
- Halte während des Einbrennvorgangs Abstand zur Grill- und Feuerschale und achte darauf, dass keine Kinder oder Haustiere in der Nähe sind.
- Trage hitzebeständige Handschuhe und, falls erforderlich, eine Schürze, um dich vor heißen Spritzern zu schützen.
- Sei vorsichtig beim Umgang mit heißem Öl und vermeide Spritzer oder das Verschütten.

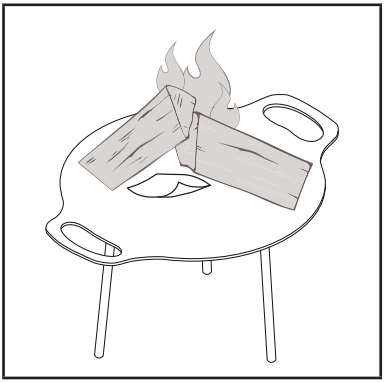
4.2.2. Einbrennanleitung

1. Reinige die Grillfläche mit heißem Wasser gründlich.
2. Trockne sie sorgfältig ab.
3. Trage eine dünne Schicht eines hitzebeständigen Öls auf und erhitze die Grill- und Feuerschale auf hohe Temperatur (200–250 °C).
4. Lasse die Grill- und Feuerschale für 30–60 Minuten auf Temperatur, damit das Öl in die Oberfläche einbrennen kann.
5. Lasse die Grill- und Feuerschale langsam abkühlen und wiederhol den Vorgang bei Bedarf.

⚠	**WARNUNG! Verbrennungsgefahr!** Die heiße Schale darf erst nach vollständigem Abkühlen berührt werden, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
ℹ	**HINWEIS!** Um eine gleichmäßige, nicht klebrige Patina zu erzielen, achte darauf, dass nur eine dünne Schicht des Öls auf dem Produkt zurückbleibt. Entferne im Zweifel überschüssiges Öl und brenne die Grill- und Feuerschale erneut ein.

4.3. Anzündtechnik

Anzündhilfen können entweder Papier oder vorzugsweise spezifische Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 sein, z. B. gewachste Holzwolle.
Die Anordnung des Brennstoffs in der Feuerschale ist typischerweise kreuzweise. Bei der Anzündtechnik von unten nach oben empfehlen wir auch die traditionelle Lagerfeueranordnung. Die Platzierung sowie das Anzünden der Anzündhilfe erfolgt am unteren Ende des Brennstoffs. Die unteren Brennstoffschichten sind kleine Stücke von Anzündmaterial. Oberhalb des Anzündmaterials befinden sich größere Brennholzstücke.



5. Reinigung und Pflege

Mit den folgenden Tipps bleibt deine Grill- und Feuerschale länger schön und einsatzbereit:

- Nach jedem Grillen reinigen: Entferne Speisereste mit einer weichen Bürste oder einem Holzspatel und spüle die Schale mit warmem Wasser ab. Chemische Reiniger oder Scheuermittel sind zu vermeiden.

- Trocknen nicht vergessen: Trockne die Schale sofort gründlich ab, damit sich kein Rost bildet.
- Regelmäßig einölen: Reibe die Oberfläche nach dem Reinigen mit etwas hitzebeständigem Pflanzenöl ein. Das schützt die Schale vor Korrosion und erhält die Oberfläche.
- Richtig lagern: Stelle sicher, dass die Schale trocken gelagert wird, idealerweise mit einer Abdeckung, wenn sie draußen steht.

6. Entsorgungshinweis

Entsorge die Materialien sortenrein getrennt, entsprechend deinen lokalen Entsorgungsvorschriften.
Gib heiße Asche niemals in den Hausmüll!
Bei Fragen und Problemen unterstützen wir dich gern.
Unseren Kundenservice erreichst du per E-Mail unter: service@petromax.de

Table of contents

1. Information on these instructions 10
1.1 Warning signs and signal words 10
2. Intended use 11
2.1 Specification for the intended use and restrictions 11
3. For your safety 11
4. Operation 13
4.1 Assembly 13
4.2 Seasoning 14
4.2.1 Safety instructions for outdoor seasoning 14
4.2.2 Seasoning instructions 14
4.3 Lighting technique 15
5. Cleaning and care 15
6. Disposal instructions 15

1. Information on these instructions

Read the instructions for use completely before using the Petromax barbecue and fire bowl.
The instructions for use form the basis for safe handling of the product. Improper use can lead to personal injury and damage to property. The instructions for use must always be included with the product, even if it is resold! Therefore, keep all documents for later use or for subsequent owners.

1.1 Warning signs and signal words

The following symbols and signal words are used in these operating instructions.

	WARNING! Risk of injury! Indicates situations that can lead to injuries if they are not avoided.
	WARNING! Hot surface! Used for labelling areas with hot surfaces.
	CAUTION: Risk of damage to property! Indicates situations that can lead to damage to the product if they are not avoided.
	NOTE! Draws the user's attention to important operating instructions in the operating instructions.

2. Intended use

The Petromax barbecue and fire bowl can be used for cosy campfires or barbecue evenings outdoors. It provides a cosy atmosphere and serves as a heat source. The barbecue and fire bowl is intended for leisure use and not for commercial use. The barbecue and fire bowl can be used for grilling food after it has been burnt in.

Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Only use ignition aids in accordance with EN 1860-3 or paper!

Heat, long periods of use or rapid temperature changes can cause discolouration or deformation of the barbecue and fire bowl. The change in appearance resulting from use is a typical product characteristic and has no influence on use, function or service life.

2.1 Specification for the intended use and restrictions

Types of food that should come into contact with the Petromax grill and fire bowl:

- All types of food (aqueous, alcoholic and fatty foods and dairy products), except acidic food.

Duration and temperature of handling and storage in contact with the food/
conditions of use:

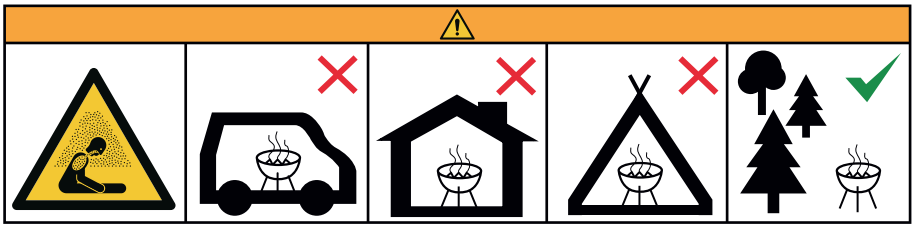
- High-temperature applications for heating, cooking and grilling food.

Information on necessary treatments or restrictions on the use of the food contact material or article:

- **Clean with hot water before first use and then dry thoroughly.** Do not use washing-up liquid. Store in a dry place.

⚠	**WARNING! The grilling surface must be burnt in before first use!** An unprotected grilling surface can release substances that can be transferred to food. You can avoid this risk and increase the lifespan of your barbecue and fire bowl by burning them in regularly. To ensure food safety and the service life of your barbecue and fire bowl, follow the instructions in section 4.2.

3. For your safety



- Do not operate the barbecue and fire bowl in closed and/or habitable rooms, e.g. buildings, tents, caravans, mobile homes, boats. There is a danger to life due to carbon monoxide poisoning!
- Select a well-ventilated outdoor area that is not close to highly flammable materials or structures. Avoid excessively windy areas to prevent the fire from getting out of control.
- Observe local regulations and environmental regulations regarding outdoor burning and avoid burning waste that could be harmful to health.
- To prevent tipping over and injury or fire, make sure that the surface on which you place the barbecue and fire bowl is stable and fireproof.
- The barbecue and fire bowl may only be used if no faults have been found during inspection. As soon as a part is defective, it must be replaced before the next use.
- Always work with caution and only when you are in good health: tiredness, illness, alcohol, medication and drugs can cause damage to property or injury, as you can no longer use the product safely.
- To avoid injury or damage to property, do not make any modifications to the barbecue and fire bowl!
- The barbecue and fire bowl must not be moved during operation. Do not move it after lighting.
- Always keep an extinguishing agent such as sand, water or a fire extinguisher nearby so that you can intervene in an emergency.
- Keep your distance from the barbecue and fire bowl during the burning process and make sure that no children or pets are in the vicinity.
- Do not cover the barbecue and fire bowl with flammable material during use.
- Accessible parts can be very hot. To protect yourself from burns, wear heat-resistant gloves and, if necessary, an apron when barbecuing to protect yourself from hot splashes.
- Never leave a burning barbecue and fire bowl unattended and make sure that the fire is completely extinguished before you leave it or go to bed.
- After burning, your barbecue and fire bowl should cool down completely before you touch or clean it.
- Dispose of the ashes properly afterwards. Never dispose of hot ash in household waste!
- Protect from moisture.
- Wear fireproof clothing when using the appliance.

4. Operation

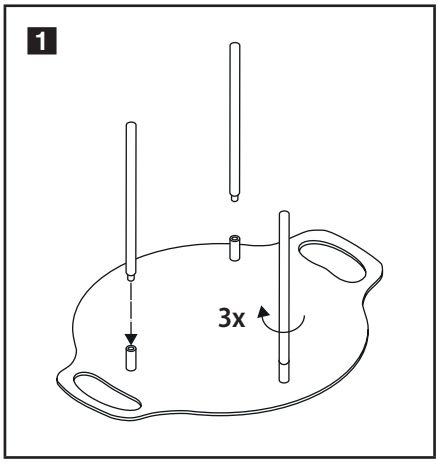
	WARNING! Hot surface! The grill and fire bowl becomes very hot during use. To avoid injury: • Keep children and animals away when using the Petromax product. • Protect your hands with heat-resistant protective gloves.

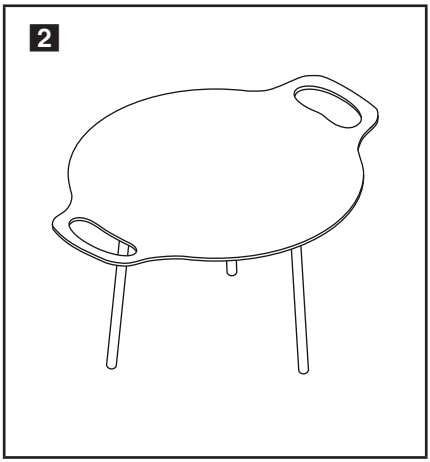
Before using the Griddle and Fire Bowl, remove all parts from the packaging. Rinse the product with hot water, rinse with cold water and dry thoroughly.

Set up the Griddle and Fire Bowl and then place it outside on a level, stable and fireproof surface. Find a suitable location for your barbecue and fire bowl where it no longer needs to be moved. Make sure that it cannot rock or tip over.

	ATTENTION: Fire hazard! Do not set up near flammable objects. Keep a sufficient distance from buildings, people, animals, plants and objects. There must be no flammable materials in the protected area.
	CAUTION: Risk of damage to property! To avoid material stress, deformation or damage to the surface, heat the grill and fire rings slowly.
	WARNING! Risk of burns! Use barbecue tongs and heat protection gloves to position the fuel or add new fuel.

4.1 Assembly





4.2 Seasoning

Burning in of the Griddle and Fire Bowl is important not only before the first use, but it should be repeated regularly! Follow the instructions below to ensure optimal use and safety.

4.2.1. Safety instructions for outdoor seasoning

If you want to carry out the burning-in process outdoors, safety is the highest priority:

- Choose a well-ventilated outdoor area that is not near flammable materials or structures. Avoid excessively windy areas to prevent the fire from getting out of control.
- Make sure the surface where you place the Griddle and Fire Bowl stand is stable and fireproof.
- Always keep a fire extinguisher, fire blanket, or other suitable extinguishing agent nearby in case something goes wrong.
- During the burning-in process, keep a distance from the Griddle and Fire Bowl and ensure no children or animals are nearby.
- Wear heat-resistant gloves and, if necessary, an apron to protect yourself from hot splashes.
- Be cautious when handling hot oil and avoid splattering or spilling.

4.2.2 Seasoning instructions

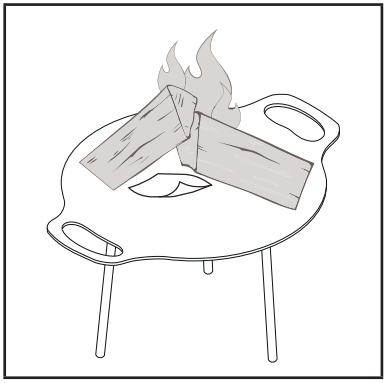
1. Clean the grill surface thoroughly with hot water.
2. Dry thoroughly.
3. Apply a thin layer of heat-resistant oil and heat the Griddle and Fire Bowl to a high temperature (200-250°C).
4. Leave the Griddle and Fire Bowl at the temperature for 30-60 minutes to allow the oil to soak into the surface.
5. Leave the Griddle and Fire Bowl to cool slowly and repeat the process if necessary.

⚠	**WARNING! Risk of burns!** To avoid the risk of burns, do not touch the hot bowl until it has cooled down completely.
ℹ	**NOTE!** To achieve an even, non-sticky patina, make sure that only a thin layer of oil remains on the product. If in doubt, remove excess oil and seasoning the barbecue and fire bowl again.

4.3 Lighting technique

The kindling can be paper or special kindling compliant with EN 1860-3, e.g. waxed wood wool.

Fuel on the Griddle and Fire Bowl is usually arranged cross-wise. We also recommend the traditional campfire layout for the bottom-to-top ignition technique. Placement and setting fire to the kindling occurs in the lower part of the fuel. The lower layers of fuel are small pieces of kindling. Above the kindling are larger pieces of firewood.



5. Cleaning and care

The following tips will keep your Griddle and Fire Bowl looking good and ready for use for longer:

- Clean after every barbecue: Remove food residues with a soft brush or wooden spatula and rinse the bowl with warm water. Avoid chemical cleaners or abrasive cleaners.
- Don't forget to dry: Dry the bowl thoroughly immediately to prevent rust from forming.
- Oil regularly: After cleaning, rub the surface with a little heat-resistant vegetable oil. This protects the bowl from corrosion and preserves the surface.
- Store correctly: Make sure that the bowl is stored in a dry place, ideally with a cover if it is outside.

6. Disposal instructions

Dispose of the materials separately according to your local disposal regulations. Never dispose of hot ash in household waste!
We will be happy to help you with any questions or problems.
You can reach our customer service team by email at: service@petromax.de

Table des matières

1. Informations relatives à ce manuel 16
1.1 Signes d'avertissement et mots de signalisation 16
2. Utilisation conforme à l'usage prévu 17
2.1 Spécifications relatives à l'utilisation prévue et restrictions 17
3. Pour ta sécurité 18
4. Utilisation 19
4.1. Montage 20
4.2. Assaisonner 20
4.2.1 Consignes de sécurité pour la assaisonner à l'air libre 20
4.2.2. Instructions de assaisonner 21
4.3. Technique d'allumage 21
5. Nettoyage et entretien 22
6. Avis d'élimination 22

1. Informations relatives à ce mode d'emploi

Lis entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser le bol à griller et à feu Petromax.
Le mode d'emploi constitue la base d'une utilisation du produit conforme aux règles de sécurité. Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages corporels et matériels. Le mode d'emploi doit en principe être fourni même en cas de revente ! Conserve donc tous les documents pour une utilisation ultérieure ou pour les propriétaires ultérieurs.

1.1 Signes d'avertissement et mots de signalisation

Les symboles et mots de signalisation suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi.

	AVERTISSEMENT ! Risque de blessure ! Désigne des situations qui peuvent entraîner des blessures si elles ne sont pas évitées.
	AVERTISSEMENT ! Surface chaude ! Sert à signaler les zones à surface chaude.
	ATTENTION ! Risque de dommages matériels ! Désigne des situations qui, si elles ne sont pas évitées, peuvent entraîner des dommages sur le produit.
	REMARQUE ! Attire l'attention de l'utilisateur sur des instructions importantes concernant l'utilisation dans le mode d'emploi.

2. Utilisation conforme à la destination

Le bol à griller et à feu Petromax est à utiliser pour des feux de camp agréables ou des soirées barbecue en plein air.

Il offre une atmosphère agréable et sert de source de chaleur. La vasque à griller et à feu est destinée à un usage récréatif et non à un usage professionnel. La vasque à griller et à feu peut être utilisée pour griller des aliments après avoir été cuite.

Ne pas utiliser d'alcool à brûler ou d'essence pour l'allumage ou le rallumage ! N'utiliser que des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 ou du papier !

La chaleur, une longue durée d'utilisation ou des changements rapides de température peuvent entraîner des décolorations ou des déformations du gril et de la vasque. La modification de l'aspect visuel résultant de l'utilisation est une caractéristique typique du produit et n'a aucune influence sur l'utilisation, la fonction et la durée de vie.

2.1 Spécifications relatives à l'utilisation prévue et restrictions

Types d'aliments devant entrer en contact avec le bol à griller et à feu Petromax :

- Tous les types d'aliments (aliments aqueux, alcoolisés, gras et produits laitiers), à l'exception des aliments acides.

Durée et température de manipulation et de stockage en contact avec les denrées alimentaires/ conditions d'utilisation :

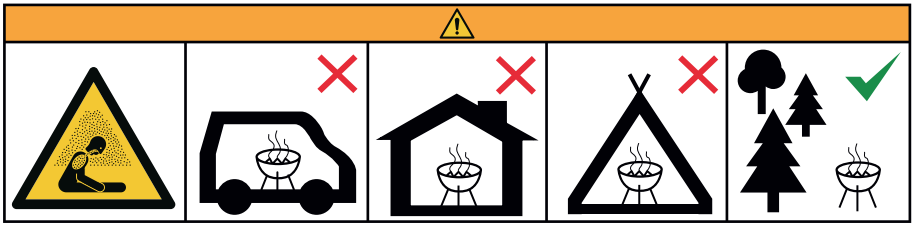
- Applications à haute température pour réchauffer, cuire, griller des aliments.

Des indications sur les traitements nécessaires ou les restrictions d'utilisation du matériau ou de l'objet alimentaire :

- **Avant la première utilisation, nettoyer à l'eau chaude et bien essuyer.** Ne pas utiliser de produit vaisselle. Conserver au sec.

⚠	**AVERTISSEMENT ! Avant la première utilisation, il est nécessaire de faire cuire la surface de cuisson !** Une surface de cuisson non protégée peut libérer des substances qui se transmettent aux aliments. En brûlant régulièrement, tu évites ce risque et tu augmentes la durée de vie de ton barbecue et de ton brasero. Pour garantir la sécurité alimentaire et la durée de vie de ton barbecue et de ta vasque à feu, respecte les consignes du chapitre 4.2 Cuisson.

3. Pour ta sécurité



- Ne pas utiliser le barbecue et la vasque à feu dans des espaces fermés et/ou habitables, par exemple dans des bâtiments, des tentes, des caravanes, des camping-cars, des bateaux. Il y a danger de mort par intoxication au monoxyde de carbone !
- Choisis une zone bien aérée à l'extérieur, loin de
- matériaux ou de structures facilement inflammables
- . Évite les zones trop ventées afin d'éviter que le feu ne devienne incontrôlable.
- Respecte les réglementations locales et environnementales relatives au brûlage
- en plein air et évite de brûler des déchets qui pourraient être nocifs pour la santé.
- Afin d'éviter tout basculement et toute blessure ou incendie, assure-toi que la surface
- sur laquelle tu places le barbecue et le brasero est stable et résistante au feu.
- Le barbecue et la vasque ne peuvent être utilisés que si aucun défaut n'a été détecté lors du contrôle. Dès qu'une pièce est défectueuse, elle doit impérativement être remplacée avant la prochaine utilisation.
- Travaille toujours avec prudence et uniquement en bonne condition physique : la fatigue, la maladie, la consommation d'alcool, l'influence de médicaments ou de drogues peuvent entraîner des dommages matériels ou des blessures, car tu
- ne peux plus utiliser le produit en toute sécurité.
- Pour éviter les blessures ou les dommages matériels, ne modifie pas le
- barbecue ou la vasque à feu !
- Ne déplace pas le gril ou la vasque pendant son utilisation. Ne la déplace pas après l'avoir allumée.
- Garde toujours à proximité un moyen d'extinction tel que du sable, de l'eau ou un extincteur, afin de pouvoir intervenir en cas d'urgence.
- Pendant la combustion, reste à distance du barbecue et de la vasque et veille à ce qu'il n'y ait pas d'enfants ou d'animaux domestiques à proximité.

- Ne recouvre pas le barbecue et la vasque avec des matériaux inflammables pendant l'utilisation.
- Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Pour te protéger des brûlures, porte
- des gants résistants à la chaleur
- et, si nécessaire, un tablier lors de la cuisson au barbecue afin de te protéger des éclaboussures brûlantes.
- Ne laisse jamais un barbecue ou un brasero en feu sans surveillance et assure-toi que le feu est complètement éteint avant de le quitter ou d'aller te coucher.
- Après la combustion, ton brasero doit refroidir complètement avant que tu ne le touches
- ou que tu ne le
- nettoies. Élimine ensuite les cendres de manière appropriée. Ne jette jamais les cendres chaudes dans les ordures ménagères !
- Protége-toi de l'humidité.
- Porte des vêtements ignifuges lors de l'utilisation.

4. Utilisation

	AVERTISSEMENT ! Surface très chaude ! Le gril et le brasero deviennent très chauds lors de leur utilisation. Pour éviter les blessures : • Garde les enfants et les animaux à distance lorsque tu utilises le produit Petromax. • Protège tes mains avec des gants de protection résistants à la chaleur.

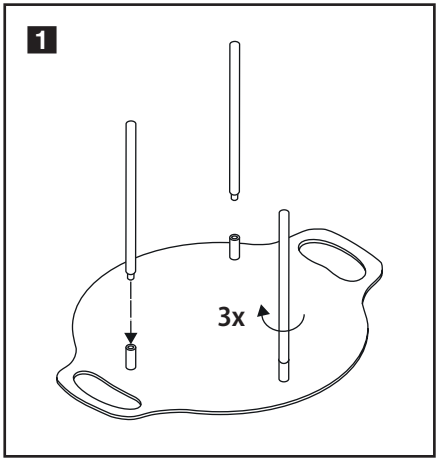
Avant d'utiliser le gril et le brasero, retire toutes les pièces de l'emballage. Rince le produit à l'eau chaude, rince-le à l'eau froide et sèche-le bien.

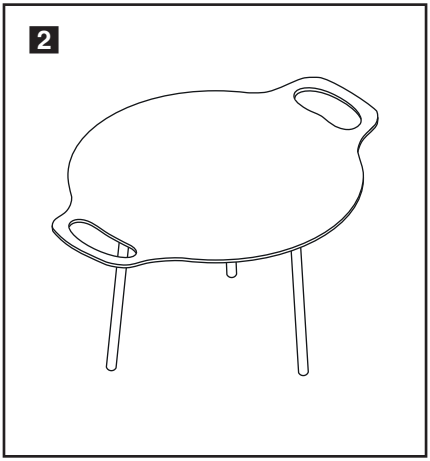
Installe le barbecue et la vasque à feu et place-les ensuite à l'extérieur sur une surface droite, stable et résistante au feu. Choisis un emplacement approprié pour ton barbecue et ta vasque à feu, où il ne sera pas nécessaire de la déplacer. Veille à ce qu'elle ne puisse ni se balancer ni basculer.

	ATTENTION : Risque d'incendie ! Ne l'installe pas à proximité d'objets inflammables. Garde une distance suffisante par rapport aux bâtiments, aux personnes, aux animaux, aux plantes et aux objets. Aucun matériau inflammable ne doit se trouver dans la zone de protection.
	ATTENTION ! risque de dommages matériels ! Pour éviter toute tension des matériaux, toute déformation ou tout dommage à la surface, chauffe lentement les braises du barbecue et du feu.

⚠	**AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure !** Pour positionner le matériel de cuisson ou en rajouter, utilise une pince à barbecue et des gants de protection contre la chaleur.

4.1. Montage





4.2 Assaisonner au four

Il est important de faire chauffer le gril à très haute température avant la première utilisation et de répéter cette opération régulièrement ! Suivez les instructions ci-dessous pour garantir une utilisation et une sécurité optimales..

4.2.1 Consignes de sécurité pour la assaisonner à l'extérieur

La sécurité est une priorité absolue chaque fois que l'on fait du feu en extérieur:

- Choisissez un espace extérieur bien ventilé, à l'écart de matériaux ou de structures inflammables. Évitez d'exposer le feu à des vents trop forts, sans quoi le feu pourrait devenir incontrôlable.
- Veillez à ce que la surface sur laquelle vous placez le Plaque de cuisson et brasero soit stable et ignifuge.
- Gardez toujours un extincteur, une couverture anti-feu ou un autre agent extincteur approprié à proximité en cas de problème.
- Lors de l'utilisation, tenez-vous à distance du gril et veillez à ce qu'il n'y ait pas d'enfants ou d'animaux à proximité.

- Portez des gants résistants à la chaleur et, si nécessaire, un tablier pour vous protéger des éclaboussures chaudes.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez de l'huile chaude et évitez les éclaboussures ou les renversements.

4.2.2. Instructions de assaisonner

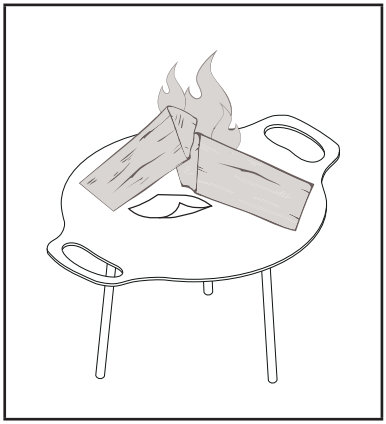
1. Nettoyer soigneusement la surface du gril à l'eau chaude.
2. Laisser sécher complètement.
3. Appliquer une fine couche d'huile résistante à la chaleur et faire chauffer l'ensemble à haute température (200-250°C).
4. Laissez le gril reposer à température pendant 30 à 60 minutes pour permettre à l'huile de s'imprégner dans la surface.
5. Laisser refroidir lentement le gril et le brasero et répéter l'opération si nécessaire.

⚠	**AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure !** Ne pas toucher le plateau chaud tant qu'il n'a pas complètement refroidi afin d'éviter tout risque de brûlure.
ℹ	**REMARQUE !** Pour obtenir une patine uniforme et non collante, veille à ne laisser qu'une fine couche d'huile sur le produit. En cas de doute, retire l'excédent d'huile et assaisonner à nouveau le gril et le brasero.

4.3 Technique d'allumage

Il est possible d'utiliser du papier ou un bois d'allumage spécial conforme à la norme EN 1860-3, tel que de la laine de bois cirée.

Le combustible placé sur du gril est généralement disposé en croix. Nous recommandons également la disposition traditionnelle du feu de camp pour la technique d'allumage de bas en haut. Le placement et l'allumage du bois d'allumage se font dans la partie inférieure du combustible. Les couches inférieures du combustible sont constituées de petits morceaux de bois d'allumage. Au-dessus du bois d'allumage se trouvent des morceaux de bois de chauffage plus grands.



5. Nettoyage et entretien

Grâce aux conseils suivants, ton barbecue et ta vasque à feu resteront beaux et prêts à l'emploi plus longtemps :

- Nettoie après chaque grillade : Enlève les restes d'aliments avec une brosse douce ou une spatule en bois et rince le plat à l'eau chaude. Les nettoyants chimiques ou les produits abrasifs sont à éviter.
- N'oublie pas de sécher : Séche immédiatement et soigneusement le plat pour éviter la formation de rouille.
- Huiler régulièrement : après le nettoyage, frotte la surface avec un peu d'huile végétale résistante à la chaleur. Cela protège le bol de la corrosion et préserve la surface.
- Conserver correctement : assure-toi que la barquette est conservée au sec, idéalement avec une couverture si elle est placée à l'extérieur.

6. Avis d'élimination

Elimine les matériaux triés, conformément aux prescriptions locales en matière d'élimination des déchets. Ne jette jamais les cendres chaudes avec les ordures ménagères !
Nous te soutenons volontiers en cas de questions ou de problèmes.
Tu peux contacter notre service clientèle par e-mail à l'adresse suivante : service@petromax.de

Indholdsfortegnelse

1. Oplysninger om disse instruktioner 23
1.1 Advarselsskilte og signalord 23
2. Tilsigtet brug 24
2.1 Specifikation for den tilsigtede brug og begrænsninger 24
3. For din egen sikkerheds skyld 24
4. Operation 26
4.1 Montering 26
4.2 Indbrænding 27
4.2.1 Sikkerhedsinstruktioner for udendørs indbrænding 27
4.2.2 Instruktioner for indbrænding 27
4.3 Belysningsteknik 28
5. Rengøring og pleje 28
6. Instruktioner om bortskaffelse 28

1. Oplysninger om disse instruktioner

Læs brugsanvisningen grundigt, før du tager Petromax-grillen og -bålskålen i brug.
Brugsanvisningen danner grundlag for sikker håndtering af produktet.
Forkert brug kan føre til personskade og materielle skader. Brugsanvisningen skal altid følge med produktet, også hvis det sælges videre! Opbevar derfor alle dokumenter til senere brug eller til efterfølgende ejere.

1.1 Advarselsskilte og signalord

Følgende symboler og signalord anvendes i denne brugsanvisning.

	ADVARSEL! Risiko for personskade! Angiver situationer, der kan føre til personskader, hvis de ikke undgås.
	ADVARSEL! Varm overflade! Bruges til mærkning af områder med varme overflader.
	FORSIGTIG: Risiko for materielle skader! Angiver situationer, der kan føre til skader på produktet, hvis de ikke undgås.
	BEMÆRK! Gør brugeren opmærksom på vigtige anvisninger i betjeningsvejledningen.

2. Tilsigtet brug

Petromax-grillen og bålskålen kan bruges til hyggelige lejrbål eller grillaftener i det fri.

Den giver en hyggelig atmosfære og fungerer som varmekilde. Grillen og ildskålen er beregnet til fritidsbrug og ikke til kommerciel brug. Grillen og ildskålen kan bruges til at grille mad, når den er brændt ind.

Brug ikke sprit eller benzin til optænding eller genoptænding! Brug kun tændingshjælpemidler i overensstemmelse med EN 1860-3 eller papir!

Varme, lang tids brug eller hurtige temperaturændringer kan forårsage misfarvning eller deformation af grillen og ildskålen. Ændringen i udseende som følge af brug er en typisk produktegenskab og har ingen indflydelse på brug, funktion eller levetid.

2.1. Specifikation for den tilsigtede brug og begrænsninger

Typer af mad, der bør komme i kontakt med Petromax-grillen og ildskålen:

- Alle typer fødevarer (vandige, alkoholiske og fede fødevarer samt mejeriprodukter), undtagen sure fødevarer.

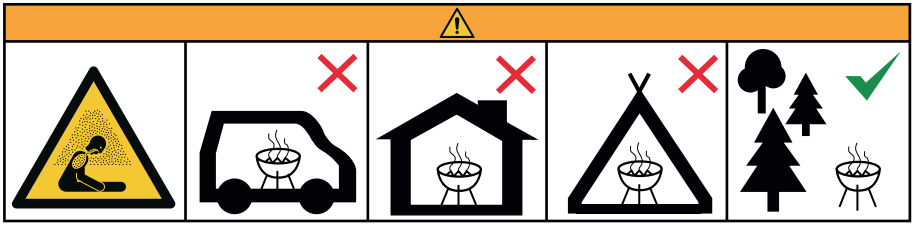
Varighed og temperatur for håndtering og opbevaring i kontakt med fødevaren/anvendelsesbetingelser:

- Højtemperaturanvendelser til opvarmning, tilberedning og grillning af mad.

Oplysninger om nødvendige behandlinger eller begrænsninger i brugen af fødevarekontaktmaterialet eller -genstanden:
Rengør med varmt vand før første brug og tør derefter grundigt. Brug ikke opvaskemiddel. Opbevares på et tørt sted.

⚠	**ADVARSEL! Grilloverfladen skal brændes ind før første brug!** En ubeskyttet grilloverflade kan frigive stoffer, som kan overføres til maden. Du kan undgå denne risiko og øge levetiden for din grill og ildskål ved at brænde dem af regelmæssigt. Følg anvisningerne i afsnit 4.2 for at sikre indbrænding og levetiden for din grill og ildskål.

3. For din egen sikkerheds skyld



- Brug ikke grillen og ildskålen i lukkede og/eller beboelige rum, f.eks. bygninger, telte, campingvogne, mobilhomes, både. Der er livsfare på grund af kulilteforgiftning!
- Vælg et godt ventileret udendørs område, der ikke er tæt på letantændelige materialer eller strukturer. Undgå meget blæsende områder for at forhindre, at ilden kommer ud af kontrol.
- Følg lokale regler og miljøbestemmelser om udendørs afbrænding, og undgå at brænde affald, der kan være sundhedsskadeligt.
- For at undgå, at grillen vælter og forårsager skader eller brand, skal du sørge for, at den overflade, du placerer grillen og ildskålen på, er stabil og brandsikker.
- Grillen og ildskålen må kun bruges, hvis der ikke er fundet nogen fejl under inspektionen. Så snart en del er defekt, skal den udskiftes inden næste brug.
- Arbejd altid forsigtigt og kun, når du er ved godt helbred: Træthed, sygdom, alkohol, medicin eller narkotika kan føre til materielle skader eller personskader, da du ikke længere kan bruge produktet sikkert.
- For at undgå personskader eller materielle skader må der ikke foretages ændringer på grillen og ildskålen!
- Grillen og ildskålen må ikke flyttes under brug. Flyt den ikke efter optænding.
- Hav altid et slukningsmiddel som sand, vand eller en ildslukker i nærheden, så du kan gribe ind i en nødsituation.
- Hold afstand til grillen og ildskålen under afbrændingen, og sørg for, at der ikke er børn eller kæledyr i nærheden.
- Dæk ikke grillen og ildskålen til med brændbart materiale under brug.
- Tilgængelige dele kan være meget varme. For at beskytte dig mod forbrændinger skal du bære varmebestandige handsker og om nødvendigt et forklæde, når du griller, for at beskytte dig mod varme stænk.
- Efterlad aldrig en brændende grill og bålskål uden opsyn, og sørg for, at ilden er helt slukket, før du forlader den eller går i seng.
- Efter afbrænding skal grillen og ildskålen køle helt af, før du rører ved den eller gør den ren. Bortskaf asken korrekt bagefter. Smid aldrig varm aske i husholdningsaffaldet!
- Beskyt mod fugt.
- Brug brandsikkert tøj, når du bruger den.

4. Betjening

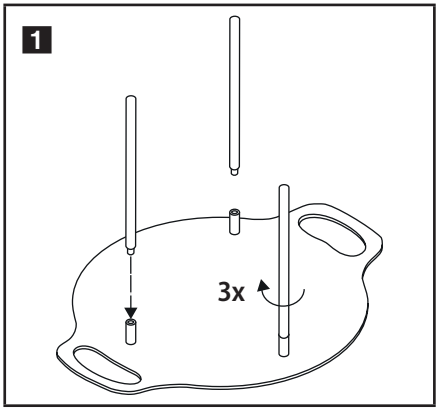
	ADVARSEL! Varm overflade! Grillen og ildskålen bliver meget varme under brug. For at undgå skader: • Hold børn og dyr væk, når du bruger Petromax-produktet. • Beskyt dine hænder med varmebestandige beskyttelseshandsker.

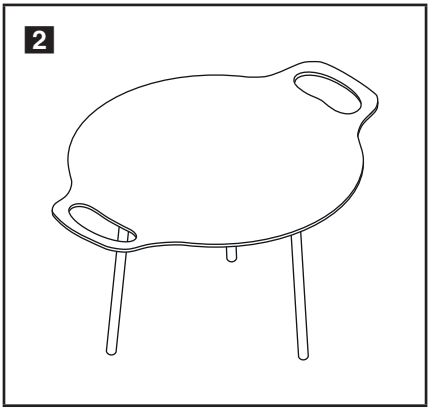
Tag alle dele ud af emballagen, før du bruger grillen og bålskålen. Skyl produktet med varmt vand, skyl efter med koldt vand, og tør det grundigt.

Saml grillen og ildskålen, og stil den derefter udenfor på et plant, stabilt og brandsikkert underlag. Find et passende sted til din grill og bålskål, hvor den ikke længere skal flyttes. Sørg for, at den ikke kan gynge eller vælte.

	OBS: Brandfare! Sæt ikke grillen op i nærheden af brændbare genstande. Hold tilstrækkelig afstand til bygninger, mennesker, dyr, planter og genstande. Der må ikke være brændbare materialer i det beskyttede område.
	OBS: Risiko for materielle skader! Opvarm grillen og bålringene langsomt for at undgå materialespændinger, deformation eller beskadigelse af overfladen.
	ADVARSEL! Risiko for forbrændinger! Brug en grilltang og varmebeskyttelseshandsker til at placere brændstoffet eller fylde nyt på.

4.1. Montage





4.2 Indbrænding

Indbrænding af den grillbakke er af væsentlig betydning, ikke blot før første ibrugtagning, men bør gentages regelmæssigt! Gå frem i overensstemmelse med nedenstående vejledning, således at der garanteres optimale brugerbetingelser og sikkerhed.

4.2.1 Sikkerhedsanvisninger for udendørs indbrænding

Hvis du ønsker at gennemføre indbrændingsprocessen udendørs, har sikkerheden højeste prioritet:

- Vælg et godt ventileret udendørsområde, som ikke befinder sig i nærheden af letantændelige materialer eller konstruktioner. Undgå områder med kraftig blæst, som kan medføre, at ilden kommer ud af kontrol.
- Man skal sikre sig, at der grillbakke er anbragt på et stabilt og brandbestandigt område.
- Hav altid en skumslukker, brandtæppe eller andet passende slukningsmiddel i nærheden i tilfælde af at noget ikke går efter planen.
- Under indbrændingen skal man holde en sikker afstand til den grillbakke og sikre sig, at der hverken er børn eller dyr i nærheden.
- Bær handsker som er modstandsdygtige mod høje temperaturer, og om nødvendigt også forklæde, for at beskytte sig mod varme stænk.
- Vær forsigtig under kontakt med varm olie og undgå stænk eller spildt olie.

4.2.2 Instruktioner for indbrænding

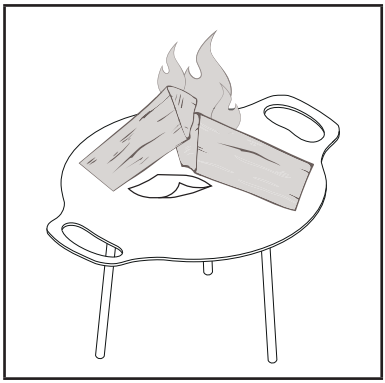
1. Rengør omhyggeligt grillens overflade med varmt vand.
2. Tør den omhyggeligt.
3. Påfør et tyndt lag brandbestandig olie og opvarm grillbakken til en høj temperatur (200-250°C).
4. Efterlad grillbakken i denne temperatur i 30-60 minutter, således at olien kan trænge ind i overfladen.
5. Efterlad grillbakken til langsom afkøling. Om nødvendigt gentages processen.

⚠	**ADVARSEL! Risiko for forbrændinger!** For at undgå risikoen for forbrændinger må du ikke røre ved den varme skål, før den er kølet helt af.
ℹ	**BEMÆRK!** For at opnå en jævn, ikke-klæbrig patina skal du sørge for, at der kun er et tyndt lag olie tilbage på produktet. Hvis du er i tvivl, skal du fjerne overskydende olie og brænde i grillen og ildskålen igen.

4.3. Belysningsteknik

Antændelseshjælpemidler kan enten være papir eller helst specifikke antændelseshjælpemidler i overensstemmelse med EN 1860-3, f.eks. voksbehandlet træuld.

Brændstoffet i ildskålen placeres typisk på tværs. Til optænding fra bunden anbefaler vi også den traditionelle opstilling af lejrbålet. Placering og optænding af optændingsmaterialet sker i bunden af brændslet. De nederste lag af brændsel er små stykker optændingsbrænde. Større stykker brænde placeres over optændingsbrændet.



5. Rengøring og pleje

Følgende tips vil holde din grill og bålskål flot og klar til brug i længere tid:

- Rengør efter hver grillaften: Fjern madrester med en blød børste eller træspatel, og skyl skålen med varmt vand. Undgå kemiske eller slibende rengøringsmidler.
- Glem ikke at tørre: Tør skålen grundigt med det samme for at forhindre, at der dannes rust.
- Olie regelmæssigt: Efter rengøring skal du gnide overfladen med lidt varmebestandig vegetabilsk olie. Det beskytter skålen mod korrosion og bevarer overfladen.
- Opbevares korrekt: Sørg for, at skålen opbevares et tørt sted, helst med låg, hvis den står udenfor.

6. Instruktioner for bortskaffelse

Bortskaf materialerne separat i henhold til de lokale regler for bortskaffelse. Smid aldrig den varme aske ud med husholdningsaffaldet!
Vi vil med glæde hjælpe dig med eventuelle spørgsmål eller problemer.
Du kan kontakte vores kundeserviceteam via e-mail på: service@petromax.de

Sisällysluettelo

1. Näitä ohjeita koskevat tiedot 29
1.1 Varoitusmerkit ja merkkisanat 29
2. Käyttötarkoitus 30
2.1 Käyttötarkoituksen ja rajoitusten määrittely 30
3. Turvallisuutesi vuoksi 31
4. Toiminta 32
4.1 Kokoonpano 33
4.2 Sisäänpoltto 33
4.2.1 Varotoimenpiteet ulkona polttaa sisään varten 33
4.2.2 Sisäänpoltto-ohjeet 34
4.3 Valaistustekniikka 34
5. Puhdistus ja hoito 34
6. Hävittämisohjeet 35

1. Näissä ohjeissa olevat tiedot

Lue käyttöohjeet kokonaan läpi ennen Petromax-grillin ja -palokaukalon käyttöä.
Käyttöohjeet muodostavat perustan tuotteen turvalliselle käsittelylle.
Vääränlainen käyttö voi johtaa henkilövahinkoihin ja omaisuusvahinkoihin. Käyttöohjeet on aina liitettävä tuotteeseen, vaikka se myytäisiinkin eteenpäin! Säilytä siksi kaikki asiakirjat myöhempää käyttöä tai myöhempiä omistajia varten.

1.1 Varoitusmerkit ja merkkisanat

Die folgenden Symbole und Signalwörter werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet.

	VAROITUS! Loukkaantumisvaara! Ilmaisee tilanteita, jotka voivat johtaa loukkaantumiseen, jos niitä ei vältetä.
	VAROITUS! Kuuma pinta! Käytetään sellaisten alueiden merkitsemiseen, joissa on kuumia pintoja.
	HUOMIO! Omaisuusvahinkojen vaara! Ilmaisee tilanteita, jotka voivat johtaa tuotteen vaurioitumiseen, jos niitä ei vältetä.
	HUOM! Kiinnittää käyttäjän huomion käyttöohjeen tärkeisiin käyttöohjeisiin.

2. Käyttötarkoitus

Petromax-grilliä ja nuotiokaukaloa voi käyttää viihtyisään nuotioon tai grilli-iltoihin ulkona.

Se luo viihtyisän ilmapiirin ja toimii lämmönlähteenä. Grilli- ja nuotiokaukalo on tarkoitettu vapaa-ajan käyttöön eikä kaupalliseen käyttöön. Grilli- ja nuotiokaukaloa voidaan käyttää ruoan grillaamiseen sen jälkeen, kun se on poltettu sisään.

Älä käytä polttoainetta tai bensiiniä sytyttämiseen tai uudelleen sytyttämiseen! Käytä vain EN 1860-3:n mukaisia sytytysapuvälineitä tai paperia!

Kuumuus, pitkä käyttö tai nopeat lämpötilan muutokset voivat aiheuttaa grillin ja tulipesän värimuutoksia tai muodonmuutoksia. Käytöstä johtuva ulkonäön muuttuminen on tyypillinen tuotteen ominaisuus, eikä sillä ole vaikutusta käyttöön, toimintaan tai käyttöikään.

2.1 Käyttötarkoitus ja rajoitukset

Petromax-grillin ja -palokaukalon kanssa kosketuksiin joutuvat ruokatyypit:

- Kaikenlaiset elintarvikkeet (vesipitoiset, alkoholipitoiset ja rasvaiset elintarvikkeet sekä maitotuotteet), lukuun ottamatta happamia elintarvikkeita.

Elintarvikkeen kanssa kosketuksissa olevan käsittelyn ja säilytyksen kesto ja lämpötila/käyttöolosuhteet:

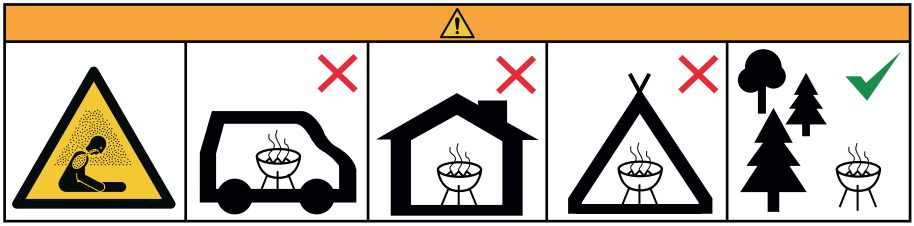
- Korkean lämpötilan sovellukset ruoan lämmittämiseen, kypsentämiseen ja grillaamiseen.

Tiedot elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvan materiaalin tai tarvikkeen tarpeellisista käsittelyistä tai käyttörajoituksista:

- **Puhdista kuumalla vedellä ennen ensimmäistä käyttökertaa ja kuivaa sitten huolellisesti.** Älä käytä tiskiainetta. Säilytä kuivassa paikassa.

⚠	**VAROITUS! Grillauspinta on poltettava sisään ennen ensimmäistä käyttökertaa!** Suojaamattomasta grillauspinnasta voi vapautua aineita, jotka voivat siirtyä elintarvikkeisiin. Voit välttää tämän riskin ja pidentää grilli- ja tulipesän käyttöikää polttamalla ne säännöllisesti. Noudata kohdassa 4.2 annettuja ohjeita ruokaturvallisuuden sekä grillin ja tulipesän käyttöiän varmistamiseksi.

3. Turvallisuutesi vuoksi



- Älä käytä grilliä ja tulipesää suljetuissa ja/tai asuintiloissa, esim. rakennuksissa, teltoissa, asuntovaunuissa, asuntoautoissa ja veneissä. Hiilimonoksidimyrkytyksen aiheuttama hengenvaara on olemassa!
- Valitse hyvin tuuletettu ulkotila, joka ei ole helposti syttyvien materiaalien tai rakenteiden lähellä. Vältä liian tuulisia alueita, jotta tuli ei pääse karkaamaan käsistä.
- Noudata ulkona tapahtuvaa polttamista koskevia paikallisia sääntöjä ja ympäristömääräyksiä
- ja vältä terveydelle haitallisten roskien polttamista.
- Varmista kaatumisen ja loukkaantumisen tai tulipalon aiheuttamisen välttämiseksi, että pinta,
- jolle grilli ja tulipesä asetetaan, on vakaa ja tulenkestävä.
- Grilliä ja tulipesää saa käyttää vain, jos tarkastuksessa ei ole havaittu vikoja. Heti kun jokin osa on viallinen, se on vaihdettava ennen seuraavaa käyttöä.
- Työskentele aina varoen ja vain terveenä: väsymys, sairaus, alkoholi, lääkkeet tai huumeet voivat johtaa omaisuusvahinkoihin tai loukkaantumiseen , koska et voi enää käyttää tuotetta turvallisesti.
- Vammojen tai omaisuusvahinkojen välttämiseksi älä tee mitään muutoksia grilliin ja tulipesään!
- Grilliä ja tulipesää ei saa siirtää käytön aikana. Älä siirrä sitä sytyttämisen jälkeen.
- Pidä aina lähellä sammutusainetta, kuten hiekkaa, vettä tai sammutinta, jotta voit puuttua ilanteeseen hätätilanteessa.
- Pidä etäisyyttä grilliin ja tulipesään palamisen aikana ja varmista, ettei sen läheisyydessä ole lapsia tai lemmikkejä.
- Älä peitä grilliä ja tulipesää syttyvällä materiaalilla käytön aikana.
- Käyttökelpoiset osat voivat olla hyvin kuumia. Suojaudu palovammoilta käyttämällä kuumuutta kestäviä käsineitä ja tarvittaessa esiliinaa grillatessasi, jotta suojaudut kuumilta roiskeilta.
- Älä koskaan jätä palavaa grilliä ja tuliastiaa ilman valvontaa ja varmista, että tuli on kokonaan sammunut ennen kuin poistut sieltä tai menet nukkumaan.

- Polton jälkeen grillin ja tulipesän on jäähdyttävä kokonaan, ennen kuin kosketat tai puhdistat sitä.
- Hävitä tuhka sen jälkeen asianmukaisesti. Älä koskaan hävitä kuumaa tuhkaa kotitalousjätteeseen!
- Suojaa kosteudelta.
- Käytä paloturvallisia vaatteita käyttäessäsi.

4. Käyttö

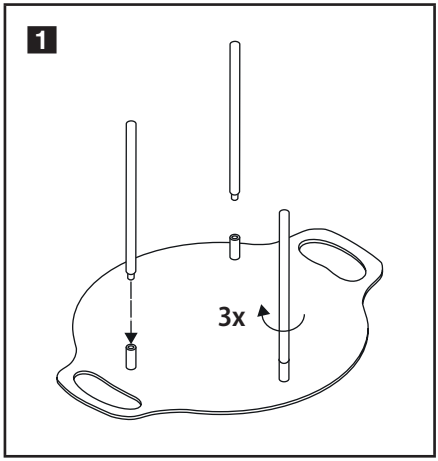
	VAROITUS! Kuuma pinta! Grilli ja tulipesä kuumenevat erittäin kuumiksi käytön aikana. Voit välttää loukkaantumisen: • Pidä lapset ja eläimet poissa, kun käytät Petromax-tuotetta. • Suojaa kätesi kuumuutta kestävillä suojakäsineillä.

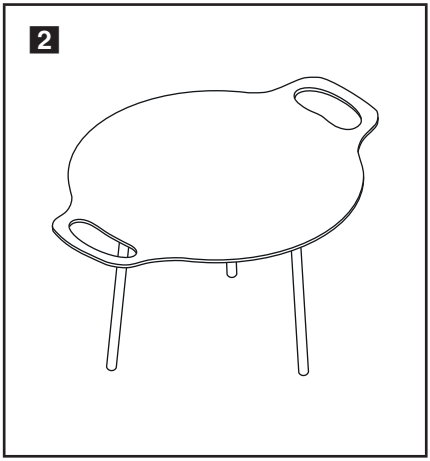
Poista kaikki osat pakkauksesta ennen grilli- ja nuotiokulhon käyttöä. Huuhtele tuote kuumalla vedellä, huuhtele kylmällä vedellä ja kuivaa huolellisesti.

Kokoa grilli ja tulenkestävä kulho ja aseta se sitten ulos tasaiselle, vakaalle ja tulenkestävälle alustalle. Etsi grillille ja tulenkeittimelle sopiva paikka, jossa sitä ei tarvitse enää siirrellä. Varmista, ettei se voi keinua tai kaatua.

	HUOMIO: Tulipalovaara! Älä aseta sitä syttyvien esineiden läheisyyteen. Pidä riittävä etäisyys rakennuksiin, ihmisiin, eläimiin, kasveihin ja esineisiin. Suojatulla alueella ei saa olla syttyviä materiaaleja.
	HUOMIO: Omaisuusvahinkojen vaara! Välttääksesi materiaalin jännityksiä, muodonmuutoksia tai pinnan vaurioitumista, kuumenna grilliä ja tulirenkaita hitaasti.
	VAROITUS! Palovammojen vaara! Käytä grillipihtiä ja kuumuudensuojakäsineitä polttoaineen asettamiseen tai uuden polttoaineen lisäämiseen.

4.1 Kokoaminen





4.2 Sisäänpoltto

Grillauspinnan sisäänpolttaminen ei ole tärkeää ainoastaan ennen ensimmäistä käyttökertaa, vaan se on toistettava säännöllisesti! Noudata alla olevia ohjeita optimaalisen käytön ja turvallisuuden varmistamiseksi.

4.2.1 Turvallisuusohjeet ulkona polttaa sisään varten

Jos haluat suorittaa polttoprosessin ulkona, turvallisuus on ensisijaisen tärkeää:

- Valitse hyvin tuuletettu ulkoilmapaikka, joka ei ole syttyvien materiaalien tai rakenteiden lähellä. Vältä liian tuulisia alueita, jotta palo ei pääse karkaamaan käsistä.
- Varmista, että pinta, jolle grilli- ja nuotiokaukalo asetetaan, on vakaa ja tulenkestävä.
- Pidä aina lähellä sammutinta, sammutuspeitettä tai muuta sopivaa sammutusvälinettä siltä varalta, että jokin menee pieleen.
- Maustaessasi polttaa sisään etäisyyttä grilliin ja tulipesään ja varmista, ettei grillin lähellä ole lapsia tai lemmikkejä.
- Käytä kuumuutta kestäviä käsineitä ja tarvittaessa esiliinaa suojautuaksesi kuumilta roiskeilta.
- Ole varovainen, kun käsittelet kuumaa öljyä, ja vältä roiskeita tai läikkymistä.

4.2.2 Sisäänpolttoohjeet

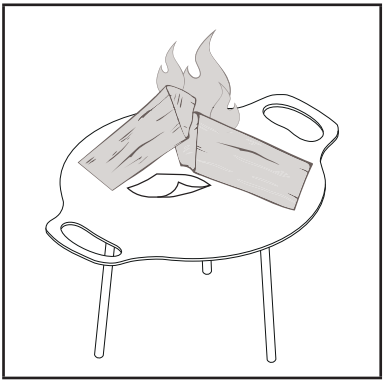
1. Puhdista grillin pinta huolellisesti kuumalla vedellä.
2. Kuivaa huolellisesti.
3. Levitä ohut kerros kuumuutta kestävää öljyä ja kuumenna kolmijalkaiseen jalustaan ripustettava grillialusta korkeaan lämpötilaan (200–250 °C).
4. Anna kolmijalkaiseen jalustaan ripustetun grillialustan seistä lämpötilassa 30–60 minuuttia, jotta öljy imeytyy pintaan.
5. Anna grillin ja tulipesän jäähtyä hitaasti ja toista prosessi tarvittaessa.

⚠	**VAROITUS! Palovammojen vaara!** Palovammojen välttämiseksi älä koske kuumaan kulhoon, ennen kuin se on jäähtynyt kokonaan.
ℹ	**HUOM!** Tasaisen, tarttumattoman patinan aikaansaamiseksi varmista, että tuotteeseen jää vain ohut kerros öljyä. Jos olet epävarma, poista ylimääräinen öljy ja polta grilli- ja tulipesässä uudelleen.

4.3 Valaistustekniikka

Sytyke voi olla paperia tai standardin EN 1860-3 mukaista erikoissytykettä, kuten vahattua puuvillaa.

Polttoaineen sijoittelu tulipesässä on tyypillisesti ristikkäin. Alhaalta ylöspäin sytytystekniikkaa varten suosittelemme myös perinteistä nuotiojärjestelyä. Suosittelemme myös perinteistä nuotioasettelua alhaalta ylöspäin sytytystekniikkaa varten. Sytytin sijoitetaan ja sytytetään polttoaineen alaosaan. Alemmat polttoainekerrokset ovat pieniä sytytyspaloja. Sytytyspuiden yläpuolella on isompia polttopuita.



5. Puhdistus ja hoito

Seuraavat vinkit pitävät grillin ja nuotiokaukalon hyvännäköisinä ja käyttövalmiina pidempään:

- Puhdista jokaisen grillijuhlan jälkeen: Poista ruokajäämät pehmeällä harjalla tai puulastalla ja huuhtele kulho lämpimällä vedellä. Vältä kemiallisia puhdistusaineita tai hankaavia puhdistusaineita.

- Älä unohda kuivata: Kuivaa kulho välittömästi huolellisesti, jotta ruostuminen estyy.
- Öljyä säännöllisesti: Puhdistuksen jälkeen hankaa pinta hieman kuumuutta kestävällä kasviöljyllä. Tämä suojaa kulhoa korroosiolta ja säilyttää pinnan.
- Säilytä oikein: Varmista, että kulho säilytetään kuivassa paikassa, mieluiten peitettynä, jos se on ulkona.

6. Hävittämisohjeet

Hävitä materiaalit erikseen paikallisten hävittämismääräysten mukaisesti. Älä koskaan hävitä kuumaa tuhkaa kotitalousjätteen mukana!
Autamme sinua mielellämme kaikissa kysymyksissä tai ongelmissa.
Tavoitat asiakaspalvelutiimimme sähköpostitse osoitteesta service@petromax.de

Indice dei contenuti

1. Informazioni sulle presenti istruzioni 36
1.1 Segnali di avvertimento e parole di segnalazione 36
2. Uso previsto 37
2.1 Specifiche per l'uso previsto e restrizioni 37
3. Per la vostra sicurezza 38
4. Operazione 39
4.1 Montaggio 40
4.2 Cottura 40
4.2.1 Istruzioni di sicurezza per la cottura all'aperto 40
4.2.2 Istruzioni per il cottura 40
4.3 Tecnica di illuminazione 41
5. Pulizia e cura 41
6. Istruzioni per lo smaltimento 42

1. Informazioni su queste istruzioni

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il barbecue e il focolare Petromax.
Le istruzioni per l'uso costituiscono la base per un utilizzo sicuro del prodotto.
L'uso improprio può causare danni a persone e cose. Le istruzioni per l'uso devono essere sempre allegate al prodotto, anche se viene rivenduto! Pertanto, conservare tutti i documenti per un uso successivo o per i proprietari successivi.

1.1 Segnali di avvertimento e parole di segnalazione

Nelle presenti istruzioni per l'uso vengono utilizzati i seguenti simboli e parole di segnalazione.

	ATTENZIONE! Rischio di lesioni! Indica situazioni che possono provocare lesioni se non vengono evitate.
	ATTENZIONE! Superficie calda! Utilizzato per etichettare aree con superfici calde.
	ATTENZIONE: rischio di danni alle cose! Indica situazioni che possono causare danni al prodotto se non vengono evitate.
	NOTA! Richiama l'attenzione dell'utente su importanti istruzioni d'uso contenute nelle istruzioni per l'uso.

2. Uso previsto

Il barbecue e la ciotola per il fuoco Petromax possono essere utilizzati per accoglienti falò o serate barbecue all'aperto.

Crea un'atmosfera accogliente e funge da fonte di calore. Il barbecue e la ciotola per il fuoco sono destinati al tempo libero e non all'uso commerciale. La ciotola per barbecue e fuoco può essere utilizzata per grigliare i cibi dopo averli bruciati.

Non utilizzare benzina o spirito per l'accensione o la riaccensione! Usare solo dispositivi di accensione conformi alla norma EN 1860-3 o alla carta!

Il calore, l'uso prolungato o i rapidi sbalzi di temperatura possono causare lo scolorimento o la deformazione del barbecue e del focolare. La variazione dell'aspetto dovuta all'uso è una caratteristica tipica del prodotto e non influisce sull'uso, sul funzionamento o sulla durata.

2.1 Specifiche per l'uso previsto e restrizioni

Tipi di alimenti che devono entrare in contatto con la griglia e la vasca del fuoco Petromax:

- Tutti i tipi di alimenti (acquosi, alcolici, grassi e latticini), tranne quelli acidi.

Durata e temperatura della manipolazione e della conservazione a contatto con l'alimento/ condizioni di utilizzo:

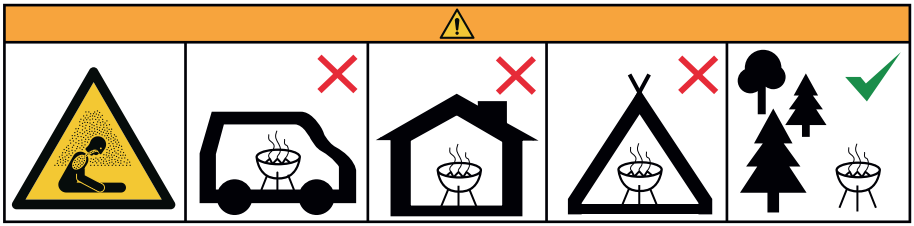
- Applicazioni ad alta temperatura per riscaldare, cuocere e grigliare i cibi.

Informazioni sui trattamenti necessari o sulle restrizioni all'uso del materiale o dell'oggetto destinato al contatto con gli alimenti:

- **Pulire con acqua calda prima del primo utilizzo e asciugare accuratamente.** Non utilizzare detersivi per piatti. Conservare in un luogo asciutto.

⚠	**ATTENZIONE! La superficie della griglia deve essere rodata prima del primo utilizzo!** Una superficie di cottura non protetta può rilasciare sostanze che possono essere trasferite agli alimenti. È possibile evitare questo rischio e aumentare la durata del barbecue e del focolare bruciandoli regolarmente. Per garantire la sicurezza degli alimenti e la durata di vita del barbecue e del focolare, seguire le istruzioni riportate nella sezione 4.2.

3. Per la vostra sicurezza



- Non mettere in funzione il barbecue e il focolare in ambienti chiusi e/o abitabili, ad esempio edifici, tende, roulotte, case mobili, imbarcazioni. C'è pericolo di vita a causa dell'avvelenamento da monossido di carbonio!
- Scegliere un'area esterna ben ventilata e non vicina a materiali o strutture altamente infiammabili. Evitare zone troppo ventose per evitare che il fuoco vada fuori controllo.
- Seguire le norme locali e le disposizioni ambientali in materia di combustione all'aperto ed evitare di bruciare detriti che potrebbero essere dannosi per la salute.
- Per evitare di ribaltarsi e di provocare lesioni o incendi, assicurarsi che la superficie su cui si posiziona il barbecue e la ciotola per il fuoco sia stabile e resistente al fuoco.
- Il barbecue e il focolare possono essere utilizzati solo se non sono stati riscontrati difetti durante l'ispezione. Se un componente è difettoso, deve essere sostituito prima dell'uso successivo.
- Lavorare sempre con cautela e solo quando si è in buone condizioni di salute: stanchezza, malattia, alcol, farmaci o droghe possono causare danni alle cose o lesioni, poiché non è più possibile utilizzare il prodotto in modo sicuro.
- Per evitare lesioni o danni materiali, non apportare modifiche al barbecue e al focolare!
- Il barbecue e il focolare non devono essere spostati durante il funzionamento. Non spostarlo dopo l'accensione.
- Tenere sempre nelle vicinanze un agente estinguente come sabbia, acqua o un estintore per poter intervenire in caso di emergenza.
- Durante il processo di combustione, tenersi a distanza dal barbecue e dalla vasca del fuoco e assicurarsi che non vi siano bambini o animali domestici nelle vicinanze.
- Non coprire il barbecue e il focolare con materiale infiammabile durante l'uso.
- Le parti accessibili possono essere molto calde. Per proteggersi dalle ustioni, durante il barbecue indossare guanti resistenti al calore e, se necessario, un grembiule per proteggersi dagli schizzi caldi.
- Non lasciate mai incustodito un barbecue e un focolare acceso e assicuratevi che il fuoco sia completamente spento prima di lasciarlo o di andare a letto.

- Dopo la combustione, il barbecue e il focolare devono raffreddarsi completamente prima di essere toccati o puliti. Smaltire poi le ceneri in modo corretto. Non smaltite mai le ceneri calde nei rifiuti domestici!
- Proteggere dall'umidità.
- Indossare indumenti ignifughi durante l'uso.

4. Operazione

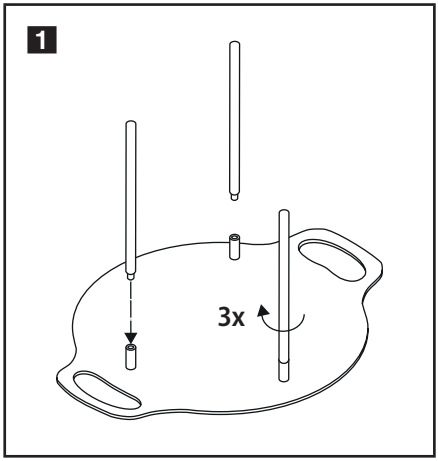
	ATTENZIONE! Superficie calda! Durante l'uso, la griglia e il focolare diventano molto caldi. Per evitare lesioni: • Tenere lontani bambini e animali quando si utilizza il prodotto Petromax. • Proteggere le mani con guanti protettivi resistenti al calore.

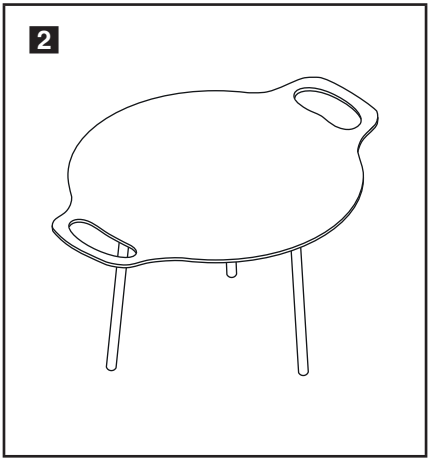
Prima di utilizzare il barbecue e la ciotola per il fuoco, rimuovere tutte le parti dall'imballaggio. Sciacquare il prodotto con acqua calda, risciacquarlo con acqua fredda e asciugarlo accuratamente.

Assemblare il barbecue e la ciotola per il fuoco e posizionarlo all'esterno su una superficie piana, stabile e resistente al fuoco. Trovate una posizione adeguata per il barbecue e la ciotola per il fuoco, dove non sia più necessario spostarlo. Assicurarsi che non possa oscillare o rovesciarsi.

	ATTENZIONE: pericolo di incendio! Non installare il barbecue in prossimità di oggetti infiammabili. Mantenere una distanza sufficiente da edifici, persone, animali, piante e oggetti. Nell'area protetta non devono essere presenti materiali infiammabili.
	ATTENZIONE: rischio di danni alle cose! Per evitare sollecitazioni del materiale, deformazioni o danni alla superficie, riscaldare lentamente la griglia e gli anelli di fuoco.
	ATTENZIONE! Rischio di ustion! Per posizionare il combustibile o aggiungere nuovo combustibile, utilizzare pinze da barbecue e guanti di protezione dal calore.

4.1 Montaggio





4.2 Cottura

La messa in funzione del vassoio da griglia non è importante solo prima del primo utilizzo, ma deve essere ripetuta regolarmente! Segui le istruzioni riportate di seguito per garantire un utilizzo ottimale e la massima sicurezza.

4.2.1 Istruzioni di sicurezza per la cottura all'aperto

Se desideri eseguire il processo di cottura all'aperto, la sicurezza è una priorità assoluta:

- Scegliere un luogo all'aperto ben ventilato, non vicino a materiali o strutture infiammabili. Evita le zone troppo ventose per evitare che il fuoco vada fuori controllo.
- Assicurati che la superficie su cui posizioni il vassoio da griglia sia stabile e ignifuga.
- Tieni sempre a portata di mano un estintore, una coperta antincendio o un altro agente estinguente adatto nel caso in cui qualcosa vada storto.
- Durante il processo di combustione, mantieni la distanza dal vassoio da griglia e assicurati che non vi siano bambini o animali domestici nelle vicinanze.
- Indossa guanti resistenti al calore e, se necessario, un grembiule per proteggersi dagli schizzi caldi.
- Presta attenzione maneggiando l'olio caldo ed evita di schizzare o versare l'olio.

4.2.2 Istruzioni per il cottura

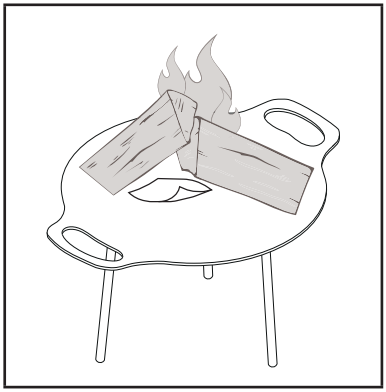
1. Pulisci accuratamente la superficie della griglia con acqua calda.
2. Asciuga accuratamente.
3. Applica un sottile strato di olio resistente al calore e riscalda ad alta temperatura (200-250°C) il vassoio da griglia.
4. Lascia che il vassoio da griglia rimanga a temperatura per 30-60 minuti per consentire all'olio di impregnare la superficie.
5. Lascia raffreddare lentamente il vassoio da griglia e ripeti il procedimento se necessario.

⚠	**ATTENZIONE! Rischio di ustioni!** Per evitare il rischio di ustioni, non toccare la ciotola calda finché non si è raffreddata completamente.
ℹ	**NOTA!** Per ottenere una patina uniforme e non appiccicosa, assicurarsi che sul prodotto rimanga solo un sottile strato di olio. In caso di dubbio, rimuovere l'olio in eccesso e bruciare nuovamente nel barbecue e nella ciotola del fuoco.

4.3 Tecnica di illuminazione

Il combustibile può essere carta o un combustibile speciale conforme alla norma EN 1860-3, come la lana di legno cerata.

Il combustibile sotto il vassoio da griglia è solitamente disposto in modo trasversale. Raccomandiamo anche la tradizionale disposizione del falò per la tecnica dell'accensione dal basso verso l'alto. Il posizionamento e l'accensione dell'accendifuoco avvengono nella parte inferiore del combustibile. Gli strati inferiori del combustibile sono costituiti da piccoli pezzi di legna da ardere. Sopra la legna da ardere ci sono pezzi più grandi.



5. Pulizia e cura

I consigli che seguono consentono di mantenere il barbecue e il focolare in buono stato e pronto all'uso più a lungo:

- Pulire dopo ogni barbecue: Rimuovere i residui di cibo con una spazzola morbida o una spatola di legno e sciacquare la ciotola con acqua calda. Evitare detergenti chimici o abrasivi.
- Non dimenticare di asciugare: Asciugare subito accuratamente la ciotola per evitare la formazione di ruggine.
- Oliate regolarmente: dopo la pulizia, strofinate la superficie con un po' di olio vegetale resistente al calore. Questo protegge la ciotola dalla corrosione e ne preserva la superficie.
- Conservare correttamente: assicurarsi che la ciotola sia conservata in un luogo asciutto, possibilmente con un coperchio se si trova all'esterno.

6. Istruzioni per lo smaltimento

Smaltire i materiali separatamente secondo le norme locali in materia di smaltimento. Non smaltire mai le ceneri calde nei rifiuti domestici!

Saremo lieti di aiutarvi per qualsiasi domanda o problema.

È possibile contattare il nostro servizio clienti via e-mail all'indirizzo: service@petromax.de

Inhoudsopgave

1. Informatie over deze instructies 43
1.1 Waarschuwingsborden en signaalwoorden 43
2. Bedoeld gebruik 44
2.1 Specificatie voor het beoogde gebruik en beperkingen 44
3. Voor uw veiligheid 45
4. Bediening 46
4.1 Montage 47
4.2 Inbranden 47
4.2.1 Veiligheidsinstructies voor buiten bakken 47
4.2.2 Inbrandinstructies 48
4.3 Verlichtingstechniek 48
5. Reiniging en onderhoud 48
6. Verwijderingsinstructies 49

1. Informatie over deze instructies

Lees de gebruiksaanwijzing volledig door voordat je de Petromax barbecue en vuurschaal gebruikt. De gebruiksaanwijzing vormt de basis voor het veilig omgaan met het product. Onjuist gebruik kan leiden tot persoonlijk letsel en schade aan eigendommen. De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het product zitten, ook als het wordt doorverkocht! Bewaar daarom alle documenten voor later gebruik of voor volgende eigenaars.

1.1 Waarschuwingsborden en signaalwoorden

In deze handleiding worden de volgende symbolen en signaalwoorden gebruikt.

	WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel! Duidt situaties aan die tot verwondingen kunnen leiden als ze niet worden vermeden.
	WAARSCHUWING! Heet oppervlak! Gebruikt voor het labelen van ruimtes met hete oppervlakken.
	LET OP: Gevaar voor materiële schade! Geeft situaties aan die kunnen leiden tot schade aan het product als ze niet worden vermeden.
	OPMERKING! Wijst de gebruiker op belangrijke bedieningsinstructies in de handleiding.

2. Bedoeld gebruik

De Petromax barbecue en vuurschaal kunnen worden gebruikt voor gezellige kampvuurtjes of barbecue-avonden in de buitenlucht.

Het zorgt voor een gezellige sfeer en dient als warmtebron. De barbecue- en vuurschaal is bedoeld voor vrijetijdsgebruik en niet voor commercieel gebruik. De barbecue- en vuurschaal kan worden gebruikt om voedsel te grillen nadat het is ingebrand.

Gebruik geen spiritus of benzine voor het aansteken of opnieuw aansteken! Gebruik alleen ontstekingshulpmiddelen conform EN 1860-3 of papier!

Hitte, langdurig gebruik of snelle temperatuurschommelingen kunnen verkleuring of vervorming van de barbecue en vuurschaal veroorzaken. De verandering in uiterlijk als gevolg van gebruik is een typische producteigenschap en heeft geen invloed op het gebruik, de functie of de levensduur.

2.1 Specificatie voor het beoogde gebruik en beperkingen

Soorten voedsel dat in contact mag komen met de Petromax grill en vuurschaal:

- Alle soorten voedingsmiddelen (waterige, alcoholische en vette voedingsmiddelen en zuivelproducten), behalve zure voedingsmiddelen.

Duur en temperatuur van behandeling en opslag in contact met het levensmiddel/ gebruiksomstandigheden:

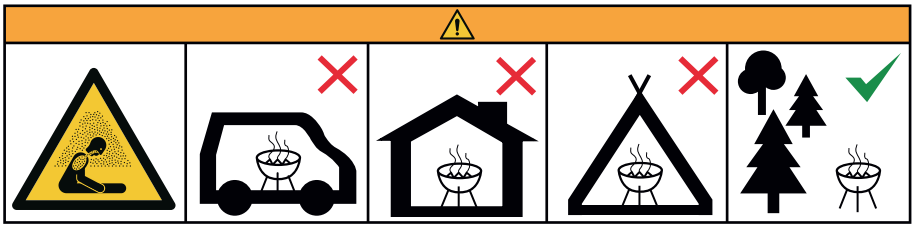
- Hoge temperatuur toepassingen voor het verwarmen, koken en grillen van voedsel.

Informatie over noodzakelijke behandelingen of beperkingen op het gebruik van het materiaal of voorwerp dat in contact komt met levensmiddelen:

- **Voor het eerste gebruik reinigen met heet water en daarna goed afdrogen.** Gebruik geen afwasmiddel. Droog bewaren.

⚠	**WAARSCHUWING! Het grilloppervlak moet worden ingebrand voor het eerste gebruik!** Op een onbeschermd grilloppervlak kunnen stoffen vrijkomen die op voedsel kunnen worden overgedragen. Je kunt dit risico vermijden en de levensduur van je barbecue en vuurschaal verlengen door ze regelmatig in te branden. Volg de instructies in paragraaf 4.2 om de voedselveiligheid en de levensduur van uw barbecue en vuurschaal te garanderen.

3. Voor uw veiligheid



- Gebruik de barbecue en vuurschaal niet in gesloten en/of bewoonbare ruimtes, bijv. gebouwen, tenten, caravans, stacaravans, boten. Er bestaat levensgevaar door koolmonoxidevergiftiging!
- Kies een goed geventileerde plek buiten, niet in de buurt van licht ontvlambare materialen of constructies. Vermijd gebieden met veel wind om te voorkomen dat het vuur uit de hand loopt.
- Houd u aan de plaatselijke regelgeving en milieuvoorschriften met betrekking tot buitenverbranding en vermijd het verbranden van afval dat schadelijk kan zijn voor de gezondheid.
- Om omvallen en letsel of brand te voorkomen, moet je ervoor zorgen dat het oppervlak waarop je de barbecue en vuurschaal plaatst stabiel en vuurbestendig is.
- De barbecue en vuurschaal mogen alleen gebruikt worden als er bij inspectie geen gebreken zijn econstateerd. Zodra een onderdeel defect is, moet het voor het volgende gebruik vervangen worden.
- Werk altijd voorzichtig en alleen als u in goede gezondheid verkeert: vermoeidheid, ziekte, alcohol, medicijnen en drugs kunnen schade aan eigendommen of letsel veroorzaken, omdat u het product niet meer veilig kunt gebruiken.
- Breng geen wijzigingen aan aan de barbecue en vuurschaal om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen!
- De barbecue en vuurschaal mogen tijdens het gebruik niet verplaatst worden. Verplaats hem niet na het aansteken.
- Houd altijd een blusmiddel zoals zand, water of een brandblusser in de buurt zodat je in noodgevallen kunt ingrijpen.
- Houd tijdens het branden afstand van de barbecue en vuurschaal en zorg ervoor dat er geen kinderen of huisdieren in de buurt zijn.
- Dek de barbecue en vuurschaal tijdens het gebruik niet af met brandbaar materiaal.
- Bereikbare delen kunnen erg heet zijn. Om jezelf te beschermen tegen brandwonden, draag hittebestendige handschoenen en, indien nodig, een schort wanneer je barbecuet om jezelf te beschermen tegen hete spatten.

- Laat een brandende barbecue en vuurschaal nooit onbeheerd achter en zorg ervoor dat het vuur volledig gedoofd is voordat je weggaat of naar bed gaat.
- Na het branden moeten je barbecue en vuurschaal volledig afkoelen voor je ze aanraakt
- of schoonmaakt. Gooi de as daarna op de juiste manier weg. Gooi hete as nooit bij het huisvuil!
- Beschermen tegen vocht.
- Draag brandwerende kleding wanneer u het apparaat gebruikt..

4. Bediening

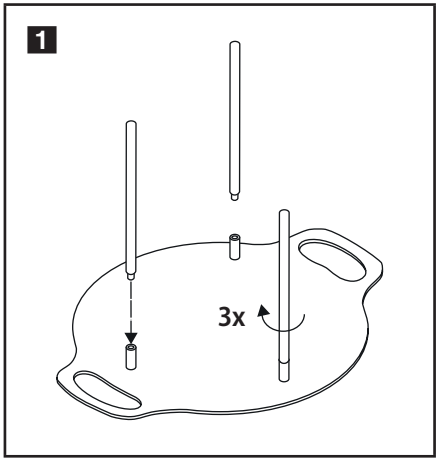
	WAARSCHUWING! Heet oppervlak! De grill en vuurschaal worden erg heet tijdens gebruik. Om letsel te voorkomen: • Houd kinderen en dieren uit de buurt wanneer u het Petromax product gebruikt. • Bescherm je handen met hittebestendige beschermende handschoenen.

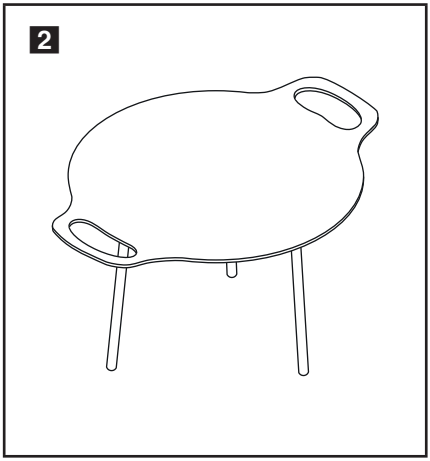
Haal voor gebruik van de barbecue en vuurschaal alle onderdelen uit de verpakking. Spoel het product af met heet water, spoel het na met koud water en droog het goed af.

Zet de barbecue en vuurschaal klaar en plaats deze buiten op een vlakke, stabiele en vuurvaste ondergrond. Zoek een geschikte plek voor je barbecue en vuurschaal waar hij niet meer verplaatst hoeft te worden. Zorg ervoor dat hij niet kan schommelen of omvallen.

	LET OP: brandgevaar! Niet opstellen in de buurt van brandbare voorwerpen. Houd voldoende afstand tot gebouwen, mensen, dieren, planten en voorwerpen. Er mogen zich geen brandbare materialen in de beveiligde ruimte bevinden.
	LET OP: Gevaar voor materiële schade! Verwarm het rooster en de vuurringen langzaam om materiaalspanningen, vervorming of schade aan het oppervlak te voorkomen.
	WAARSCHUWING! Gevaar voor brandwonden! Gebruik een barbecuetang en hittebestendige handschoenen om de brandstof te plaatsen of nieuwe brandstof toe te voegen.

4.1 Montage





4.2 Inbranden

Het inbranden van de grillschaal is niet alleen belangrijk vóór het eerste gebruik, maar moet regelmatig herhaald worden! Volg de onderstaande instructies voor optimaal gebruik en veiligheid.

4.2.1 Veiligheidsinstructies voor buiten bakken

Als je het inbrandproces buiten wilt uitvoeren, is veiligheid de topprioriteit:

- Kies een goed geventileerde plaats buiten, niet in de buurt van brandbare materialen of constructies. Vermijd gebieden die te winderig zijn om te voorkomen dat het vuur zich ongecontroleerd zou verspreiden.
- Zorg ervoor dat de ondergrond waarop je de grillschaal plaatst stabiel en vuurvast is.
- Houd altijd een brandblusser, blusdeken of ander geschikt blusmiddel in de buurt voor het geval er iets misgaat.
- Houd tijdens het inbranden afstand van de grillschaal en zorg ervoor dat er geen kinderen of huisdieren in de buurt zijn.
- Draag hittebestendige handschoenen en, indien nodig, een schort om jezelf te beschermen tegen hete spatten.
- Wees voorzichtig met hete olie en voorkom morsen.

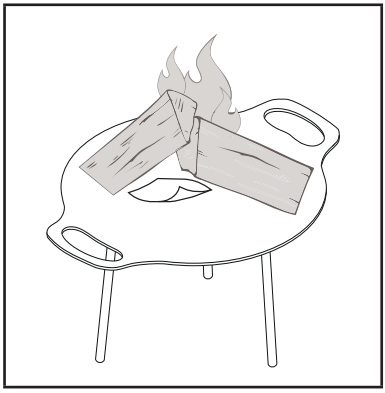
4.2.2 Inbrandinstructies

1. Reinig het oppervlak van de grill grondig met heet water.
2. Grondig drogen.
3. Breng een dun laagje hittebestendige olie aan en verwarm de grillschaal tot hoge temperatuur (200-250°C).
4. Laat de grillschaal 30-60 minuten op temperatuur staan om de olie in het oppervlak te laten trekken.
5. Laat de hangende grillschaal op de driepoot langzaam afkoelen en herhaal het proces indien nodig.

	WAARSCHUWING! Gevaar voor brandwonden! Om het risico op brandwonden te vermijden, mag u de hete kom niet aanraken tot hij volledig is afgekoeld.
	OPMERKING! Om een gelijkmatige, niet-kleverige patina te krijgen, zorg je ervoor dat er slechts een dun laagje olie op het product achterblijft. Verwijder bij twijfel overtollige olie en brand opnieuw in de barbecue en vuurschaal.

4.3 Verlichtingstechniek

Als aanmaakmateriaal kan papier of een speciaal aanmaakblokje worden gebruikt dat voldoet aan de EN 1860-3-norm, bijvoorbeeld gewaxte houtwol.



De brandstof onder de grill wordt meestal kruislings gelegd. We raden ook de traditionele kampvuuropbouw aan voor de 'bottom-up' aanmaaktechniek. Het plaatsen en aansteken van aanmaakmateriaal gebeurt in het onderste deel van de brandstof. De onderste lagen brandstof zijn kleine stukjes aanmaakhout. Boven het aanmaakhout liggen grotere stukken brandhout.

5. Reiniging en onderhoud

Met de volgende tips blijven je barbecue en vuurschaal langer mooi en klaar voor gebruik:

- Maak schoon na elke barbecue: Verwijder etensresten met een zachte borstel of houten spatel en spoel de schaal af met warm water. Vermijd chemische reinigingsmiddelen of schuurmiddelen.
- Vergeet niet te drogen: Droog de kom meteen goed af om roestvorming te voorkomen.

- Regelmatig oliën: Wrijf het oppervlak na het schoonmaken in met een beetje hittebestendige plantaardige olie. Dit beschermt de kom tegen corrosie en behoudt het oppervlak.
- Op de juiste manier bewaren: Zorg ervoor dat de kom op een droge plek wordt bewaard, het liefst met een deksel als hij buiten staat.

6. Verwijderingsinstructies

Voer de materialen gescheiden af volgens de plaatselijke afvoervoorschriften. Gooi hete as nooit weg met het huishoudelijk afval!

We helpen je graag met vragen of problemen.

Je kunt onze klantenservice per e-mail bereiken op: service@petromax.de

Innholdsfortegnelse

1. Informasjon om disse instruksjonene 50
1.1 Advarselsskilt og signalord 50
2. Tiltenkt bruk 51
2.1 Spesifikasjon for tiltenkt bruk og begrensninger 51
3. For din egen sikkerhet 52
4. Drift 53
4.1 Montering 53
4.2 Innbrenning 54
4.2.1 Sikkerhetsinstruksjoner for innbrenning utendørs 54
4.2.2 Instruksjoner for innbrenning 54
4.3 Belysningsteknikk 55
5. Rengjøring og stell 55
6. Instruksjoner for avhending 55

1. Informasjon om disse instruksjonene

Les bruksanvisningen nøye før du tar i bruk Petromax grill og bålskål. Bruksanvisningen danner grunnlaget for sikker håndtering av produktet. Feil bruk kan føre til personskader og materielle skader. Bruksanvisningen må alltid følge med produktet, selv om det selges videre! Ta derfor vare på alle dokumenter for senere bruk eller for senere eiere.

1.1 Advarselsskilt og signalord

Følgende symboler og signalord brukes i denne bruksanvisningen.

	ADVARSEL! Varm overflate! Brukes til merking av områder med varme overflater.
	ADVARSEL! Varm overflate! Brukes til merking av områder med varme overflater.
	FORSIKTIG: Fare for materielle skader! Indikerer situasjoner som kan føre til skade på produktet hvis de ikke unngås.
	MERK! Gjør brukeren oppmerksom på viktige bruksanvisninger i bruksanvisningen.

2. Tiltenkt bruk

Petromax-grillen og bålskålen kan brukes til koselige leirbål eller grillkvelder utendørs.

Den gir en koselig atmosfære og fungerer som varmekilde. Grillen og bålskålen er beregnet for fritidsbruk og ikke for kommersiell bruk. Grillen og ildskålen kan brukes til å grille mat etter at den er brent inn.

Ikke bruk sprit eller bensin til å tenne eller ettertenne med! Bruk kun tennmidler i henhold til EN 1860-3 eller papir!

Varme, lang tids bruk eller raske temperaturendringer kan føre til misfarging eller deformering av grillen og ildskålen. Utseendeforandringer som følge av bruk er en typisk produktegenskap og har ingen innvirkning på bruk, funksjon eller levetid.

2.1 Spesifikasjon for tiltenkt bruk og begrensninger

Typer mat som bør komme i kontakt med Petromax-grillen og ildskålen:

- Alle typer mat (vannholdige, alkoholholdige og fete matvarer og meieriprodukter), unntatt sure matvarer.

Varighet og temperatur ved håndtering og oppbevaring i kontakt med næringsmiddelet/bruksbetingelser:

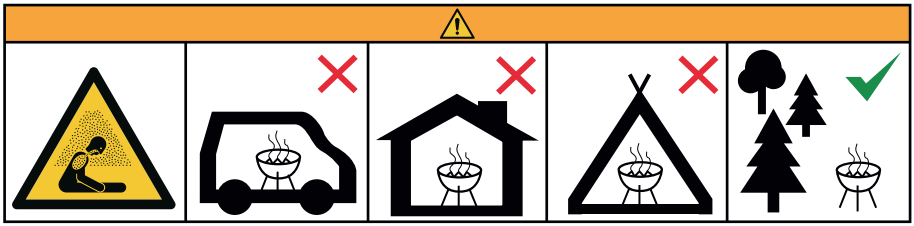
- Bruksområder med høy temperatur for oppvarming, matlaging og grilling av mat.

Informasjon om nødvendige behandlinger eller begrensninger i bruken av matkontaktmaterialet eller -gjenstanden:

- **Rengjør med varmt vann før første gangs bruk, og tørk deretter grundig**. Ikke bruk oppvaskmiddel. Oppbevares på et tørt sted.

⚠	**ADVARSEL! Grillflaten må brennes inn før første gangs bruk!** En ubeskyttet grillflate kan avgi stoffer som kan overføres til maten. Du kan unngå denne risikoen og øke levetiden til grillen og bålpannen ved å brenne dem inn regelmessig. Følg instruksjonene i avsnitt 4.2 for å sikre matsikkerheten og levetiden til grillen og ildskålen.

3. For din egen sikkerhet



- Ikke bruk grillen og bålskålen i lukkede og/eller beboelige rom, f.eks. bygninger, telt, campingvogner, bobiler, båter. Det er livsfare på grunn av karbonmonoksidforgiftning!
- Velg et godt ventilert uteområde som ikke ligger i nærheten av lettantennelige materialer eller strukturer. Unngå områder med mye vind for å forhindre at brannen kommer ut av kontroll.
- Følg lokale forskrifter og miljøbestemmelser om utendørs brenning, og unngå å brenne avfall som kan være helseskadelig.
- For å unngå at grillen velter og forårsaker skader eller brann, må du sørge for at underlaget
- du plasserer grillen og ildskålen på, er stabilt og brannsikkert.
- Grillen og ildskålen må bare brukes hvis det ikke er funnet noen feil under inspeksjonen. Så snart en del er defekt, må den skiftes ut før neste gangs bruk.
- Arbeid alltid med forsiktighet og bare når du er ved god helse: Tretthet, sykdom, alkohol, medisiner og narkotika kan føre til materielle skader eller personskader, fordi du ikke lenger kan bruke produktet på en sikker måte.
- For å unngå personskader eller materielle skader, må du ikke gjøre endringer på grillen og ildskålen!
- Grillen og ildskålen må ikke flyttes under bruk. Ikke flytt den etter at den er tent.
- Ha alltid et slokkemiddel som sand, vann eller et brannslukningsapparat i nærheten, slik at du kan gripe inn i en nødssituasjon.
- Hold avstand til grillen og ildskålen under brenningsprosessen, og sørg for at ingen barn eller kjæledyr oppholder seg i nærheten.
- Ikke dekk til grillen og ildskålen med brennbart materiale under bruk.
- Tilgjengelige deler kan være svært varme. Bruk varmebestandige hansker og eventuelt et forkle når du griller, for å beskytte deg mot varme sprut.
- La aldri en brennende grill og bålskål stå uten tilsyn, og sørg for at bålet er helt slukket før du forlater det eller går og legger deg.
- Etter brenning bør grillen og bålskålen kjøles helt ned før du rører eller rengjør den. Kast asken på riktig måte etterpå. Kast aldri varm aske i husholdningsavfallet!
- Beskytt mot fuktighet.
- Bruk brannsikre klær når du bruker apparatet.

4. Drift

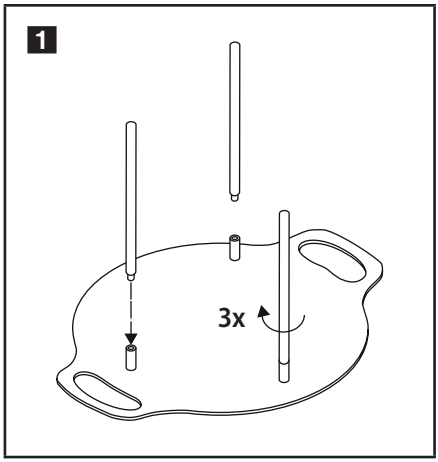
	ADVARSEL! Varm overflate! Grillen og ildskålen blir svært varm under bruk. For å unngå personskader: • Hold barn og dyr unna når du bruker Petromax-produktet. • Beskytt hendene med varmebestandige vernehansker.

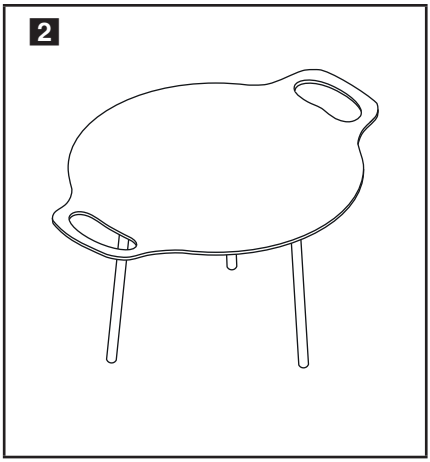
Ta alle delene ut av emballasjen før du bruker grillen og ildskålen. Skyll produktet med varmt vann, skyll med kaldt vann og tørk grundig.

Sett opp grillen og bålskålen, og plasser den deretter ute på et jevnt, stabilt og brannsikkert underlag. Finn et egnet sted for grillen og bålskålen der den ikke lenger må flyttes. Sørg for at den ikke kan vippe eller velte.

	OBS: Brannfare! Ikke sett opp i nærheten av brennbare gjenstander. Hold tilstrekkelig avstand til bygninger, mennesker, dyr, planter og gjenstander. Det må ikke befinne seg brennbare materialer i det beskyttede området.
	FORSIKTIG: Fare for materielle skader! Varm opp grillen og bålringene langsomt for å unngå materialspenninger, deformasjoner eller skader på overflaten.
	ADVARSEL! Fare for brannskader! Bruk grilltang og varmebeskyttelseshansker for å plassere brenselet eller fylle på nytt brensel.

4.1 Montering





4.2 Innbrenning

Innbrenning av den grillplaten er viktig ikke bare før første bruk, den skal utføres regelmessig! Følg instruksene nedenfor for å sikre optimal bruk og sikkerhet.

4.2.1 Sikkerhetsinstruksjoner for innbrenning utendørs

Hvis du vil gjennomføre innbrenning utendørs, har sikkerheten den høyeste prioritet.

- Velg et godt ventilert område utendørs som ikke ligger i nærheten av brennbare materialer eller konstruksjoner. Unngå steder med sterk vind for å forhindre at ilden kommer ut av kontroll.
- Bli sikker på at overflaten der du plasserer den grillplaten, er stabil og ildfast.
- For sikkerhets skyld, oppbevar alltid en brannslukker eller slokketeppe eller andre passende brann-lokkingsmidler i nærheten.
- Under innbrenningsprosessen må du alltid holde en sikker avstand fra den grillplaten og bli sikker på at det ikke er barn og dyr i nærheten.
- Bruk varmebestandige hansker og - om nødvendig forkle - for å beskytte deg mot varmesprut.
- Vær forsiktig når du håndterer varm olje og unngå sprut eller søl av olje.

4.2.2 Instruksjoner for innbrenning

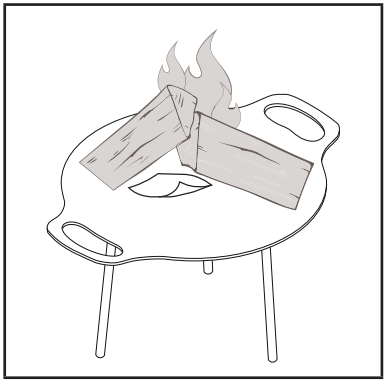
1. Rens grillens overflate grundig med varmt vann.
2. Tørk den grundig.
3. Påfør et tynt lag varmebestandig olje og varm den grillplaten opp til en høy temperatur (200-250°C).
4. La den grillplaten være i temperaturen i 30 -60 minutter for at oljen kan brennes inn i overflaten.
5. La den grillplaten avkjøles sakte og gjenta prosessen ved behov.

⚠	**ADVARSEL! Fare for forbrenning!** For å unngå fare for brannskader må du ikke berøre den varme bollen før den er helt avkjølt.
ℹ	**OBS!** For å oppnå en jevn patina som ikke kleber, må du sørge for at det bare er et tynt lag olje igjen på produktet. Hvis du er i tvil, fjerner du overflødig olje og brenner i grillen og ildskålen på nytt.

4.3 Belysningsteknikk

Som tennmiddel kan man bruke papir eller et spesielt tennmiddel som oppfyller EN 1860-3-standarden, for eksempel voksbehandlet treull.

Brenselet på den grillplaten legges vanligvis i kryss. Ved opptenningsteknikken fra ned til opp anbefaler vi også et tradisjonelt bålmønster. Tennmiddelet plasseres og tennes opp i den nedre delen av brenselet. De nedre brensellagene er små biter av tennmiddelet. Over tennmiddelet ligger større stykker brenneved.



5. Rengjøring og stell

Følgende tips gjør at grillen og bålpannen holder seg fin og klar til bruk lenger:

- Rengjør etter hver gang du har grillet: Fjern matrester med en myk børste eller trespatel, og skyll bollen med varmt vann. Unngå kjemiske rengjøringsmidler eller slipende rengjøringsmidler.
- Ikke glem å tørke: Tørk skålen grundig med en gang for å forhindre at det dannes rust.
- Olje regelmessig: Etter rengjøring, gni overflaten med litt varmebestandig vegetabilsk olje. Dette beskytter skålen mot korrosjon og bevarer overflaten.
- Oppbevares riktig: Sørg for at bollen oppbevares på et tørt sted, gjerne med lokk hvis den står ute.

6. Instruksjoner for avhending

Kast materialene separat i henhold til lokale avfallshåndteringsforskrifter. Kast aldri varm aske i husholdningsavfallet!

Vi hjelper deg gjerne med spørsmål eller problemer.

Du kan nå vårt kundeserviceteam via e-post på: service@petromax.de

Spis treści

1. Informacje dotyczące tej instrukcji 56
1.1. Znaki i słowa ostrzegawcze 56
2. Przeznaczenie produktu 57
2.1. Specyfikacja i ograniczenia 57
3. Dla Twojego bezpieczeństwa 57
4. Obsługa 59
4.1. Montaż 59
4.2. Wypalanie 60
4.2.1. Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące wypalania na zewnątrz 60
4.2.2. Instrukcje dotyczące wypalania 60
4.3. Technika rozpalania 61
5. Czyszczenie i pielęgnacja 61
6. Wskazówki dotyczące utylizacji 61

1. Informacje dotyczące tej instrukcji

Przed rozpoczęciem korzystania z misy paleniskowej Petromax z funkcją grilla należy w całości przeczytać instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi podstawę bezpiecznego obchodzenia się z produktem. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do obrażeń ciała i szkód rzeczowych. W przypadku odsprzedaży produktu należy zawsze dołączyć do niego instrukcję obsługi! Dlatego zachowaj wszystkie dokumenty do późniejszego wykorzystania lub dla kolejnych właścicieli.

1.1. Znaki i słowa ostrzegawcze

W tej instrukcji obsługi używane są następujące symbole i słowa sygnalizacyjne.

	OSTRZEŻENIE! Ryzyko obrażeń! Wskazuje sytuacje, które mogą prowadzić do obrażeń, jeśli się ich nie uniknie.
	OSTRZEŻENIE! Gorąca powierzchnia! Służy do znakowania gorących powierzchni podczas użytkowania.
	UWAGA: Ryzyko uszkodzenia mienia! Wskazuje sytuacje, które mogą doprowadzić do uszkodzenia produktu, jeśli się ich nie uniknie.
	WAŻNE! Zwraca uwagę użytkownika na ważne instrukcje obsługi zawarte w tej instrukcji obsługi.

2. Przeznaczenie produktu

Miska ogniowa Petromax z funkcją grilla może być używana do przytulnych ognisk lub grilla na świeżym powietrzu.
Zapewnia przytulną atmosferę i służy jako źródło ciepła. Miska ogniowa Petromax jest przeznaczona do użytku prywatnego, a nie do zastosowań przemysłowych. Misa paleniskowa Petromax może być używana do grillowania żywności po jej wypaleniu.

Do rozpalania i podtrzymywania ognia nie wolno używać alkoholu ani benzyny! Stosować wyłącznie podpałki zgodne z normą EN 1860-3 lub papierowe!

Ciepło, długie okresy użytkowania lub gwałtowne zmiany temperatury mogą prowadzić do odbarwienia lub deformacji grilla i misy paleniskowej. Zmiana wyglądu spowodowana użytkowaniem jest typową cechą produktu i nie ma wpływu na użytkowanie ani jego funkcjonalność.

2.1. Specyfikacja i ograniczenia

Rodzaje żywności, które mogą mieć kontakt z misą paleniskową Petromax:

- Wszystkie rodzaje żywności (żywność wodna, alkoholowa i tłuszczowa oraz produkty mleczne), **z wyjątkiem żywności kwaśnej**.

Czas trwania i temperatura obróbki żywności w kontakcie z misą paleniskową Petromax /warunki użytkowania:

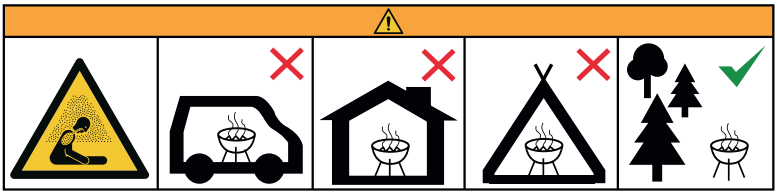
- Zastosowania w wysokich temperaturach do podgrzewania, gotowania, grillowania żywności.

Informacje o koniecznych zabiegach lub ograniczeniach w stosowaniu materiału lub wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością:

- **Przed pierwszym użyciem umyć gorącą wodą,** a następnie dokładnie wysuszyć. Nie używać płynu do mycia naczyń. Przechowywać w suchym miejscu.

⚠	**OSTRZEŻENIE! Kontakt z żywnością Powierzchnia do grillowania musi być wypalona przed pierwszym użyciem!** Niezabezpieczona powierzchnia grilla może uwalniać substancje, które mogą zostać przeniesione na żywność. Możesz uniknąć tego ryzyka i wydłużyć żywotność swojego grilla i miski paleniskowej, regularnie je paląc. Aby zapewnić bezpieczeństwo żywności i żywotność grilla i misy paleniskowej, należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w sekcji 4.2.

3. Dla bezpieczeństwa



- Nie używaj grilla i misy paleniskowej w zamkniętych i/lub nadających się do zamieszkania pomieszczeniach, np. budynkach, namiotach, przyczepach kempingowych, przyczepach mieszkalnych, łodziach. Istnieje zagrożenie życia z powodu zatrucia tlenkiem węgla!
- Wybierz dobrze wentylowany obszar zewnętrzny, który nie znajduje się w pobliżu łatwopalnych materiałów lub konstrukcji. Unikaj nadmiernie wietrznych obszarów, aby zapobiec wymknięciu się ognia spod kontroli.
- Należy przestrzegać lokalnych przepisów i regulacji środowiskowych dotyczących spalania na wolnym powietrzu i unikać spalania odpadów, które mogą być szkodliwe dla zdrowia.
- Aby zapobiec przewróceniu się i obrażeniom lub pożarowi, należy upewnić się, że powierzchnia, na której umieszcza się grill i misę paleniskową, jest stabilna i ognioodporna.
- Grill i misa paleniskowa mogą być używane tylko wtedy, gdy podczas kontroli nie stwierdzono żadnych usterek. Gdy tylko jakaś część okaże się wadliwa, należy ją wymienić przed kolejnym użyciem.
- Zawsze należy pracować z zachowaniem ostrożności i wyłącznie w dobrym stanie zdrowia: zmęczenie, choroba, alkohol, leki i narkotyki mogą spowodować uszkodzenie mienia lub obrażenia, ponieważ nie będzie można bezpiecznie korzystać z produktu.
- Aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia, nie należy dokonywać żadnych modyfikacji grilla i misy paleniskowej!
- Grill i misa paleniskowa nie mogą być przemieszczane podczas pracy. Nie wolno ich przenosić po rozpaleniu.
- Zawsze należy mieć w pobliżu środek gaśniczy, taki jak piasek, woda lub gaśnica, aby móc interweniować w sytuacji awaryjnej.
- Podczas procesu spalania należy zachować odległość od grilla i misy paleniskowej oraz upewnić się, że w pobliżu nie znajdują się dzieci ani zwierzęta domowe.
- Nie przykrywać grilla ani misy paleniskowej łatwopalnym materiałem podczas użytkowania.
- Dostępne części mogą być bardzo gorące. Aby uchronić się przed oparzeniami, podczas grillowania należy nosić rękawice odporne na wysoką temperaturę i, w razie potrzeby, fartuch, aby chronić się przed gorącymi rozpryskami.
- Nigdy nie zostawiaj płonącego grilla i misy paleniskowej bez nadzoru i upewnij się, że ogień został całkowicie ugaszony przed opuszczeniem go lub pójściem spać.
- Po zakończeniu palenia grill i misa paleniskowa powinny całkowicie ostygnąć przed dotknięciem lub wyczyszczeniem. Popiół należy następnie odpowiednio zutylizować. Nigdy nie wyrzucaj gorącego popiołu do odpadów domowych!
- Chronić przed wilgocią.
- Podczas korzystania z urządzenia należy nosić odzież ognioodporną.

4. Działanie

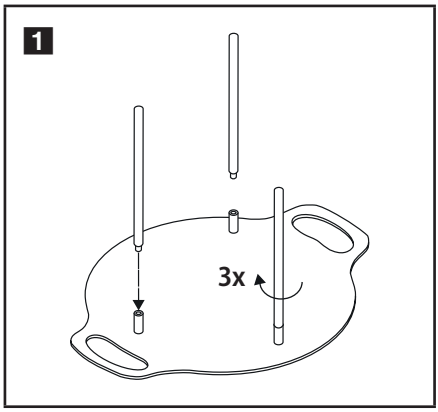
	OSTRZEŻENIE! Gorąca powierzchnia! Podczas użytkowania grill i misa paleniskowa stają się bardzo gorące. Aby uniknąć obrażeń: • Podczas korzystania z produktu Petromax dzieci i zwierzęta należy trzymać z daleka. • Chroń swoje dłonie za pomocą odpornych na ciepło rękawic ochronnych.

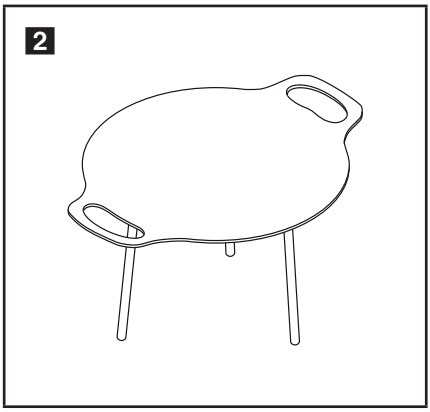
Przed użyciem grilla i misy paleniskowej należy wyjąć wszystkie części z opakowania. Przepłukać produkt gorącą wodą, a następnie zimną wodą i dokładnie wysuszyć.

Ustaw grill i misę paleniskową, a następnie umieść je na zewnątrz na równej, stabilnej i ognioodpornej powierzchni. Znajdź odpowiednią lokalizację dla grilla i misy paleniskowej, w której nie trzeba będzie ich przenosić. Upewnij się, że nie będzie się on kołysał ani przewracał.

	UWAGA: Zagrożenie pożarem! Nie ustawiać w pobliżu łatwopalnych przedmiotów. Zachowaj odpowiednią odległość od budynków, ludzi, zwierząt, roślin i przedmiotów. W obszarze chronionym nie mogą znajdować się żadne materiały łatwopalne.
	UWAGA: Ryzyko uszkodzenia mienia! Aby uniknąć naprężeń materiału, deformacji lub uszkodzenia powierzchni, grill i pierścienie ogniotrwałe należy podgrzewać powoli.
	OSTRZEŻENIE! Ryzyko poparzenia! Do umieszczania paliwa lub dodawania nowego paliwa należy używać szczypiec do grilla i rękawic chroniących przed wysoką temperaturą.

4.1. Montaż





4.2. Wypalanie

Wypalanie powierzchni grilla jest ważne nie tylko przed pierwszym użyciem, ale powinno być powtarzane regularnie! Postępuj zgodnie z tymi instrukcjami, aby zapewnić optymalne użytkowanie i bezpieczeństwo.

4.2.1. Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące pieczenia na zewnątrz

Jeśli chcesz przeprowadzić proces utwardzania na zewnątrz, bezpieczeństwo jest najwyższym priorytetem:

- Wybierz dobrze wentylowane miejsce na zewnątrz, z dala od łatwopalnych materiałów lub konstrukcji. Unikaj nadmiernie wietrznych obszarów, aby zapobiec wymknięciu się ognia spod kontroli.
- Upewnij się, że powierzchnia, na której umieszczasz grill i misę paleniskową, jest stabilna i ognioodporna.
- Zawsze miej w pobliżu gaśnicę, koc gaśniczy lub inny odpowiedni środek gaśniczy na wypadek, gdyby coś poszło nie tak.
- Podczas procesu pieczenia należy zachować dystans od grilla i misy paleniskowej oraz upewnić się, że w pobliżu nie przebywają dzieci ani zwierzęta domowe.
- Nosić rękawice odporne na wysoką temperaturę i, w razie potrzeby, fartuch, aby chronić się przed gorącymi rozpryskami.
- Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z gorącym olejem i unikaj rozpryskiwania lub rozlewania.

4.2.2. Instrukcje dotyczące usuwania

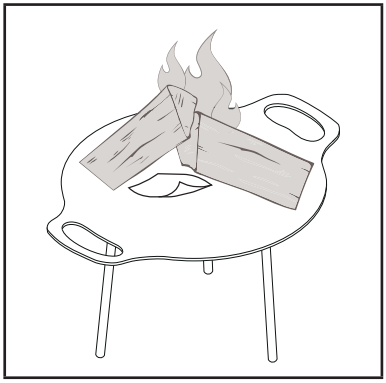
1. Dokładnie wyczyść powierzchnię grilla gorącą wodą.
2. Ostrożnie je wysusz.
3. Nanieść cienką warstwę oleju żaroodpornego i rozgrzać grill oraz misę paleniskową do wysokiej temperatury (200-250°C).
4. Pozostawić grill i miskę paleniskową w temperaturze przez 30-60 minut, aby olej mógł wypalić się na powierzchni.
5. Poczekaj, aż grill i misa paleniskowa powoli ostygną i w razie potrzeby powtórz proces.

⚠	**OSTRZEŻENIE! Ryzyko poparzenia!** Aby uniknąć ryzyka poparzenia, nie dotykaj gorącej miski, dopóki całkowicie nie ostygnie.
ℹ	**UWAGA!** Aby uzyskać równomierną, nieklejącą się patynę, należy upewnić się, że na produkcie pozostała tylko cienka warstwa oleju. W razie wątpliwości należy usunąć nadmiar oleju i ponownie wypalić w grillu i misce paleniskowej.

4.3. Technika oświetleniowa

Środkami ułatwiającymi zapłon może być papier lub specjalne środki ułatwiające zapłon zgodne z normą EN 1860-3, np. woskowana wełna drzewna.

Ułożenie paliwa w misie paleniskowej jest zazwyczaj poprzeczne. W przypadku techniki rozpalania od dołu do góry zalecamy również tradycyjny układ ogniska. Umieszczanie i rozpalanie rozpałki odbywa się w dolnej części paliwa. Dolne warstwy paliwa to małe kawałki rozpałki. Większe kawałki drewna opałowego umieszcza się nad rozpałką.



5. Czyszczenie i pielęgnacja

Poniższe wskazówki sprawią, że grill i misa paleniskowa będą wyglądać dobrze i będą gotowe do użycia przez dłuższy czas:

- Czyść po każdym grillowaniu: Usuń resztki jedzenia miękką szczotką lub drewnianą łopatką i opłucz miskę ciepłą wodą. Unikaj chemicznych lub ściernych środków czyszczących.
- Nie zapomnij wysuszyć: Natychmiast dokładnie wysusz miskę, aby zapobiec powstawaniu rdzy.
- Regularne natłuszczanie: Po czyszczeniu należy natrzeć powierzchnię niewielką ilością żaroodpornego oleju roślinnego. Chroni to miskę przed korozją i konserwuje powierzchnię.
- Prawidłowe przechowywanie: Upewnij się, że miska jest przechowywana w suchym miejscu, najlepiej pod przykryciem, jeśli znajduje się na zewnątrz.

6. Instrukcje utylizacji

Materiały należy utylizować oddzielnie, zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji. Nigdy nie wyrzucać gorącego popiołu do odpadów domowych!
Chętnie pomożemy w przypadku jakichkolwiek pytań lub problemów.
Możesz skontaktować się z naszym zespołem obsługi klienta, wysyłając wiadomość e-mail na adres: service@petromax.de

Innehållsförteckning

1.1 Information om dessa instruktioner 62
1.1 Varningsskyltar och signalord 62
2. Avsedd användning 63
2.1 Specifikation för avsedd användning och restriktioner 63
3. För din säkerhet 63
4. Drift 65
4.1 Montering 65
4.2 Inbränning 66
4.2.1 Säkerhetsanvisningar för inbränning utomhus 66
4.2.2 Anvisningar för inbränning 66
4.3 Belysningsteknik 67
5. Rengöring och skötsel 67
6. Instruktioner för avfallshantering 67

1. Information om dessa instruktioner

Läs bruksanvisningen helt och hållet innan du använder Petromax grill- och eldskål.
Bruksanvisningen ligger till grund för en säker hantering av produkten.
Felaktig användning kan leda till person- och sakskador. Bruksanvisningen måste alltid medfölja produkten, även om den säljs vidare! Spara därför alla dokument för senare bruk eller för efterföljande ägare.

1.1 Varningsskyltar och signalord

I den här bruksanvisningen används följande symboler och signalord.

	VARNING! Risk för personskada! Indikerar situationer som kan leda till personskador om de inte undviks.
	VARNING! Het yta! Används för märkning av områden med heta ytor.
	FÖRSIKTIGHET: Risk för materiella skador! Indikerar situationer som kan leda till skador på produkten om de inte undviks.
	OBS! Uppmärksammar användaren på viktiga anvisningar i bruksanvisningen.

2. Avsedd användning

Petromax-grillen och eldskålen kan användas för mysiga lägereldar eller grillkvällar utomhus.

Den ger en mysig atmosfär och fungerar som värmekälla. Grillen och eldskålen är avsedd för fritidsbruk och inte för kommersiellt bruk. Grillen och eldskålen kan användas för att grilla mat efter att den har bränts in.

Använd inte sprit eller bensin för tändning eller återtändning! Använd endast tändhjälpmedel enligt EN 1860-3 eller papper!

Värme, långvarig användning eller snabba temperaturförändringar kan orsaka missfärgning eller deformation av grillen och eldskålen. Den utseendeförändring som uppstår vid användning är en typisk produktegenskap och har ingen inverkan på användning, funktion eller livslängd.

2.1 Specifikation för avsedd användning och restriktioner

Typer av livsmedel som bör komma i kontakt med Petromax grill och eldskål:

- Alla typer av livsmedel (vattenhaltiga, alkoholhaltiga och feta livsmedel samt mejeriprodukter), utom sura livsmedel.

Hanteringens och förvaringens varaktighet och temperatur i kontakt med livsmedlet/ användningsförhållanden:

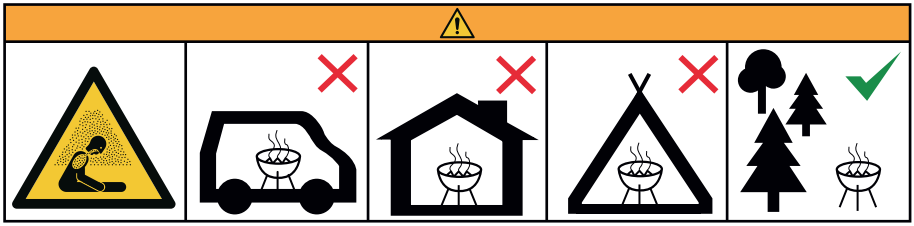
- Högtemperaturtillämpningar för uppvärmning, tillagning och grillning av mat.

Information om nödvändiga behandlingar eller begränsningar av användningen av materialet eller produkten i kontakt med livsmedel:

- Rengör med varmt vatten före första användningstillfället och torka sedan noggrant. Använd inte diskmedel. Förvara på en torr plats.

⚠	**VARNING! Grillytan måste brännas in före första användningen!** En oskyddad grillyta kan släppa ifrån sig ämnen som kan överföras till maten. Du kan undvika denna risk och öka livslängden på din grill och eldskål genom att bränna in dem regelbundet. Följ anvisningarna i avsnitt 4.2 för att garantera livsmedelssäkerheten och livslängden på din grill och eldstad.

3. För din säkerhet



- Använd inte grillen och eldskålen i slutna och/eller beboeliga utrymmen, t.ex. byggnader, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Det föreligger livsfara på grund av kolmonoxidförgiftning!
- Välj en väl ventilerad plats utomhus som inte ligger i närheten av lättantändliga material eller strukturer. Undvik alltför blåsiga områden för att förhindra att elden blir okontrollerbar.
- Beakta lokala bestämmelser och miljöföreskrifter om eldning utomhus och undvik att elda avfall som kan vara hälsofarligt.
- För att förhindra att grillen välter och orsakar personskador eller brand, se till att ytan som du placerar grillen och eldskålen på är stabil och brandsäker.
- Grillen och eldskålen får endast användas om inga fel har konstaterats vid kontrollen. Så snart en del är defekt måste den bytas ut före nästa användning.
- Arbeta alltid med försiktighet och endast när du är vid god hälsa: trötthet, sjukdom, alkohol, mediciner och droger kan orsaka skador på egendom eller personskador, eftersom du inte längre kan använda produkten på ett säkert sätt.
- För att undvika person- eller sakskador får inga ändringar göras på grillen och eldskålen!
- Grillen och eldskålen får inte flyttas under drift. Flytta den inte efter tändning.
- Ha alltid ett släckmedel som sand, vatten eller en brandsläckare i närheten så att du kan ingripa i en nödsituation.
- Håll avstånd till grillen och eldskålen under förbränningsprocessen och se till att inga barn eller husdjur finns i närheten.
- Täck inte över grillen och eldskålen med lättantändligt material under användning.
- Åtkomliga delar kan vara mycket heta. För att skydda dig mot brännskador ska du använda värmebeständiga handskar och vid behov ett förkläde när du grillar för att skydda dig mot heta stänk.
- Lämna aldrig en brinnande grill eller eldskål utan uppsikt och se till att elden är helt släckt innan du lämnar den eller går och lägger dig.
- Efter bränningen ska grillen och eldskålen svalna helt innan du rör vid den eller rengör den. Ta hand om askan på rätt sätt efteråt. Kasta aldrig het aska i hushållsavfallet!
- Skydda mot fukt.
- Använd brandsäkra kläder när du använder apparaten.

4. Drift

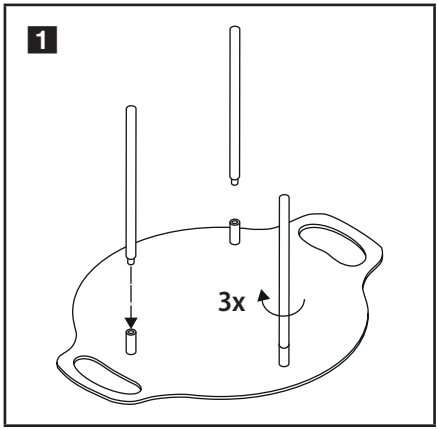
	VARNING! Het yta! Grillen och eldskålen blir mycket varma under användning. För att undvika skador: Håll barn och djur borta när du använder Petromax-produkten. Skydda händerna med värmebeständiga skyddshandskar.

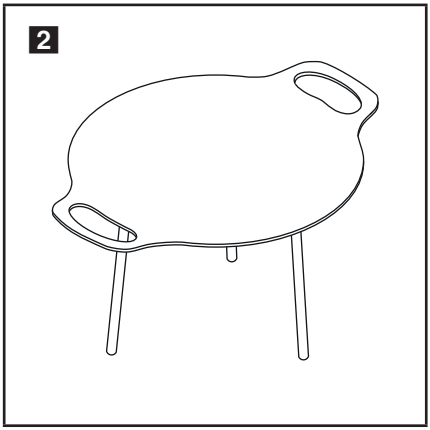
Innan du använder grillen och eldskålen ska du ta ut alla delar ur förpackningen. Skölj produkten med varmt vatten, skölj med kallt vatten och torka noggrant.

Ställ upp grillen och eldskålen och placera dem sedan utomhus på ett plant, stabilt och brandsäkert underlag. Hitta en lämplig plats för grillen och eldskålen där den inte längre behöver flyttas. Se till att den inte kan gunga eller välta.

	OBSERVERA: Brandfara! Ställ inte upp i närheten av lättantändliga föremål. Håll tillräckligt avstånd till byggnader, människor, djur, växter och föremål. Det får inte finnas några brännbara material i det skyddade området.
	FÖRSIKTIGHET: Risk för materiella skador! För att undvika materialspänningar, deformationer eller skador på ytan ska grillen och eldringarna värmas upp långsamt.
	VARNING! Risk för brännskador! Använd grilltång och värmeskyddshandskar för att placera bränslet eller fylla på nytt bränsle.

4.1 Montering





4.2 Inbränning

Inbränning av den grillplattan är inte bara viktigt före första användning utan ska upprepas regelbundet! Förfara enligt nedanstående anvisningar för att säkerställa en optimal användning och säkerhet.

4.2.1 Säkerhetsanvisningar för inbränning utomhus

Säkerheten är den högsta prioriteringen när du vill utföra inbränningsprocessen utomhus:

- Välj en välventilerad plats utomhus som inte finns i närheten av brandfarliga material eller konstruktioner. Undvik områden utsatta för stark vind för att undvika att du tappar kontroll över elden.
- Se till att ytan där du placerar den grillplattan är stabil och eldfast.
- Håll alltid en brandsläckare, brandfilt eller ett annat lämpligt släckmedel i närheten i fall något går fel.
- Håll ett säkert avstånd från den grillplattan under inbränningsprocessen och se till att det inte finns några barn eller djur i närheten.
- Använd handskar som är beständiga mot hög temperatur och vid behov även förkläde som skyddar mot glödande stänk.
- Laktta försiktighet vid hantering av hett olja och undvik stänk eller spill.

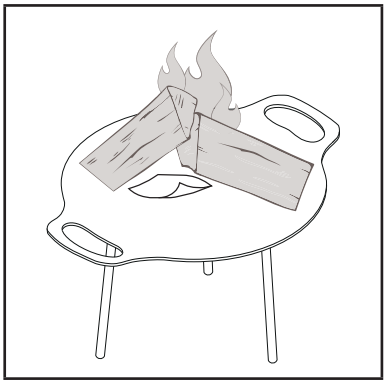
4.2.2 Anvisningar för inbränning

1. Rengör noga grillytan med hett vatten.
2. Torka noga.
3. Påför ett tunt lager värmebeständig olja och hetta upp den grillplattan till en hög temperatur (200-250°C).
4. Lämna den grillplattan i 30-60 minuter så att oljan kan absorberas i ytan.
5. Låt den grillplattan svalna sakta och upprepa processen vid behov.

⚠	**VARNING! Risk för brännskador!** För att undvika risk för brännskador ska du inte röra den heta skålen förrän den har svalnat helt.
ℹ	**OBS!** För att uppnå en jämn, icke-klibbig patina, se till att endast ett tunt lager olja finns kvar på produkten. Om du är osäker, ta bort överflödig olja och bränn i grillen och eldskålen igen.

4.3 Belysningsteknik

Använd braständare i form av papper eller en speciell braständare enligt standarden EN 1860-3, ex. vaxbehandlad träull.



Bränslet på den grillplattan läggs oftast i kors. Vi rekommenderar också ett traditionellt brasarrangemang för tändningsteknik nerifrån uppåt. Braständaren läggs och tänds i bränslets nedre del. Bränslets nedre lager utgörs av små bitar av braständaren. Ovanför braständaren finns större bitar av eldningsveden.

5. Rengöring och skötsel

Med hjälp av följande tips kommer din grill och eldstad att se bra ut och vara redo att användas längre:

- Rengör efter varje grillfest: Ta bort matrester med en mjuk borste eller träspatel och skölj skålen med varmt vatten. Undvik kemiska rengöringsmedel eller slipande rengöringsmedel.
- Glöm inte att torka: Torka skålen noggrant omedelbart för att förhindra att rost bildas.
- Olja regelbundet: Efter rengöring ska ytan gnidas in med lite värmebeständig vegetabilisk olja. Detta skyddar skålen mot korrosion och bevarar ytan.
- Förvara på rätt sätt: Se till att skålen förvaras på en torr plats, helst med ett lock om den står utomhus.

6. Instruktioner för avfallshantering

Kassera materialet separat i enlighet med lokala avfallsbestämmelser. Kasta aldrig den heta askan i hushållsavfallet!

Vi hjälper dig gärna om du har några frågor eller problem.

Du kan nå vårt kundtjänstteam via e-post på: service@petromax.de

Índice

1. Información sobre estas instrucciones 68
1.1 Señales de advertencia y palabras de advertencia 68
2. Uso previsto 69
2.1 Especificaciones para el uso previsto y restricciones 69
3. Por su seguridad 69
4. Funcionamiento 71
4.1 Montaje 71
4.2 El cocinar 72
4.2.1 Instrucciones de seguridad para la cocinar al aire libre 72
4.2.2 Instrucciones para el cocinar 72
4.3 Técnica de iluminación 73
5. Limpieza y cuidado 73
6. Instrucciones de eliminación 73

1. Información sobre estas instrucciones

Lea completamente las instrucciones de uso antes de utilizar la barbacoa y el recipiente para el fuego Petromax. Las instrucciones de uso constituyen la base para una manipulación segura del producto. El uso inadecuado puede provocar lesiones personales y daños materiales. Las instrucciones de uso deben acompañar siempre al producto, incluso en caso de reventa. Por lo tanto, conserve todos los documentos para un uso posterior o para los siguientes propietarios.

1.1 Señales de advertencia y palabras de advertencia

En este manual de instrucciones se utilizan los siguientes símbolos y palabras de señalización.

	ADVERTENCIA ¡Riesgo de lesiones! Indica situaciones que pueden provocar lesiones si no se evitan.
	ADVERTENCIA ¡Superficie caliente! Se utiliza para etiquetar zonas con superficies calientes.
	ATENCIÓN: ¡Peligro de daños materiales! Indica situaciones que pueden provocar daños en el producto si no se evitan.
	NOTA Llama la atención del usuario sobre las indicaciones importantes del manual de instrucciones.

2. Uso previsto

La barbacoa y el recipiente para el fuego Petromax pueden utilizarse para hacer acogedoras hogueras o barbacoas al aire libre.
Proporciona un ambiente acogedor y sirve como fuente de calor. La barbacoa y el recipiente para el fuego están destinados al ocio y no al uso comercial. El recipiente para barbacoa y fuego puede utilizarse para asar alimentos una vez quemados.
No utilice alcohol ni gasolina para encender o volver a encender. Utilice únicamente medios auxiliares de encendido conforme a la norma EN 1860-3 o papel.
El calor, el uso prolongado o los cambios bruscos de temperatura pueden provocar la decoloración o deformación de la barbacoa y el recipiente para el fuego. El cambio de aspecto causado por el uso es una característica típica del producto y no influye en el uso, la función o la vida útil.

2.1 Especificaciones para el uso previsto y restricciones

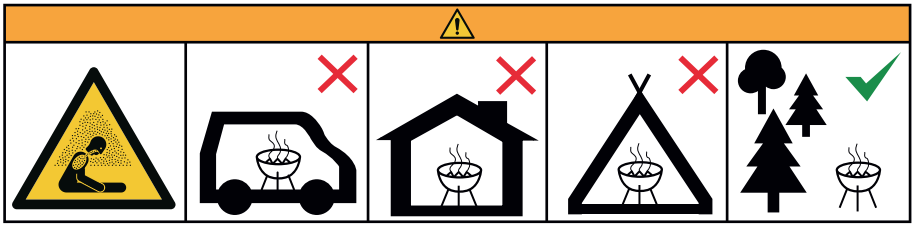
Tipos de alimentos que deben entrar en contacto con la parrilla Petromax y el recipiente para el fuego:
- Todo tipo de alimentos (alimentos acuosos, alcohólicos y grasos y productos lácteos), excepto alimentos ácidos.

Duración y temperatura de manipulación y almacenamiento en contacto con el alimento/ condiciones de uso:
- Aplicaciones de alta temperatura para calentar, cocinar y asar alimentos.

Información sobre los tratamientos necesarios o las restricciones de uso del material u objeto en contacto con alimentos:
- **Limpiar con agua caliente antes del primer uso y secar bien.** No utilizar detergente líquido. Guardar en un lugar seco.

⚠	**ADVERTENCIA La superficie de asado debe quemarse antes del primer uso.** Una superficie de asado desprotegida puede liberar sustancias que pueden transferirse a los alimentos. Puede evitar este riesgo y aumentar la vida útil de su barbacoa y su recipiente para el fuego quemándolos con regularidad. Para garantizar la seguridad de los alimentos y la vida útil de la barbacoa y el recipiente para el fuego, siga las instrucciones del apartado 4.2.

3. Por su seguridad



- No utilice la barbacoa ni el recipiente para el fuego en espacios cerrados y/o habitables, por ejemplo, edificios, tiendas de campaña, caravanas, casas móviles, barcos. Existe peligro de muerte por intoxicación con monóxido de carbono.
- Seleccione una zona exterior bien ventilada que no esté cerca de materiales o estructuras altamente inflamables. Evite las zonas excesivamente ventosas para evitar que el fuego se descontrole.
- Respete los códigos locales y las normativas medioambientales relativas a las quemas al aire libre y evite quemar residuos que puedan ser perjudiciales para la salud.
- Para evitar que vuelque y provoque lesiones o un incendio, asegúrese de que la superficie sobre la que coloque la barbacoa y el recipiente para el fuego sea estable e ignífuga.
- La barbacoa y el recipiente para el fuego sólo pueden utilizarse si no se han encontrado fallos durante la inspección. En cuanto una pieza esté defectuosa, deberá sustituirse antes del siguiente uso.
- Trabaje siempre con precaución y sólo cuando se encuentre en buen estado de salud: el cansancio, la enfermedad, el alcohol, los medicamentos y las drogas pueden causar daños materiales o lesiones, ya que no podrá utilizar el producto con seguridad.
- Para evitar lesiones o daños materiales, ¡no realice ninguna modificación en la barbacoa ni en el recipiente para el fuego!
- La barbacoa y el recipiente para el fuego no deben moverse durante el funcionamiento. No la mueva después de encenderla.
- Tenga siempre cerca un agente extintor como arena, agua o un extintor para poder intervenir en caso de emergencia.
- Manténgase alejado de la barbacoa y del recipiente para el fuego durante el proceso de combustión y asegúrese de que no haya niños ni animales domésticos cerca.
- No cubra la barbacoa ni el recipiente para el fuego con material inflamable durante su uso.
- Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Para protegerse de las quemaduras, utilice guantes resistentes al calor y, si es necesario, un delantal cuando haga barbacoas para protegerse de las salpicaduras calientes.
- No deje nunca desatendida una barbacoa encendida y asegúrese de que el fuego está completamente apagado antes de dejarla o irse a la cama.
- Después de quemar, la barbacoa y el recipiente para el fuego deben enfriarse completamente antes de tocarlos o limpiarlos. Elimine las cenizas correctamente. No tire nunca las cenizas calientes a la basura doméstica.
- Proteger de la humedad.
- Lleve ropa ignífuga cuando utilice el aparato.

4. Funcionamiento

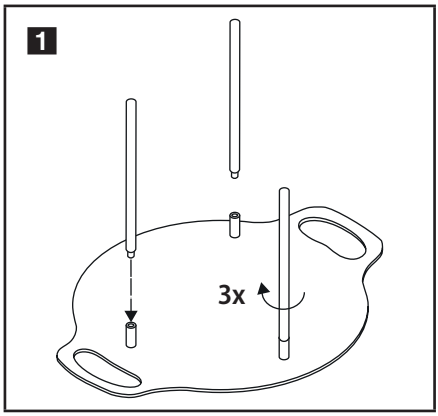
	ADVERTENCIA ¡Superficie caliente! La parrilla y el recipiente para el fuego se calientan mucho durante el uso. Para evitar lesiones: • Mantenga alejados a los niños y a los animales cuando utilice el producto Petromax. • Protéjase las manos con guantes de protección resistentes al calor.

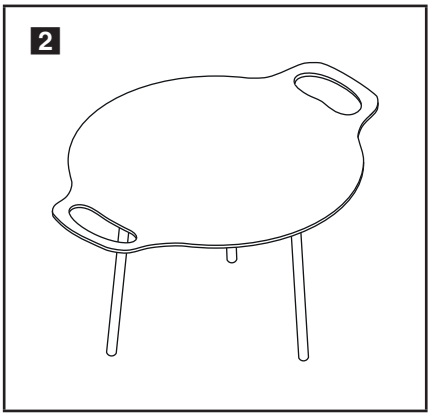
Antes de utilizar la barbacoa y el recipiente para el fuego, saque todas las piezas del embalaje. Aclare el producto con agua caliente, enjuáguelo con agua fría y séquelo bien.

Monte la barbacoa y el recipiente para el fuego y colóquelos en el exterior sobre una superficie nivelada, estable e ignífuga. Busca un lugar adecuado para la barbacoa y el recipiente para el fuego donde no sea necesario moverlo. Asegúrate de que no pueda balancearse ni volcar.

	ATENCIÓN: ¡Peligro de incendio! No lo instale cerca de objetos inflamables. Mantenga una distancia suficiente de edificios, personas, animales, plantas y objetos. No debe haber materiales inflamables en la zona protegida.
	ATENCIÓN: ¡Peligro de daños materiales! Para evitar tensiones en el material, deformaciones o daños en la superficie, caliente la parrilla y los aros de fuego lentamente.
	ADVERTENCIA ¡Riesgo de quemaduras! Utilice pinzas de barbacoa y guantes de protección térmica para colocar el combustible o añadir combustible nuevo.

4.1 Montaje





4.2 El cocinar

El curado de bandeja parrilla no sólo es importante antes del primer uso, sino que debe repetirse con regularidad. Siga las siguientes instrucciones para garantizar un uso adecuado y seguro.

4.2.1 Instrucciones de seguridad para la cocinar al aire libre

Si quiere realizar el proceso de curado al aire libre, extreme las medidas de precaución:

- Elija una zona exterior bien ventilada, alejada de materiales o estructuras inflamables. Evite las zonas con demasiado viento para evitar que el fuego se descontrole.
- Asegúrese de que la superficie sobre la que coloque la bandeja parrilla sea estable e ignífuga.
- Tenga siempre cerca un extintor, una manta ignífuga u otro agente extintor adecuado en caso de emergencia.
- Durante el proceso de curado, manténgase alejado de la bandeja parrilla y asegúrese de que no haya niños ni animales domésticos en las proximidades.
- Utilice guantes resistentes al calor y, si fuese necesario, un delantal para protegerse de las salpicaduras calientes.
- Tenga cuidado al manipular el aceite caliente y evite salpicaduras o derrames.

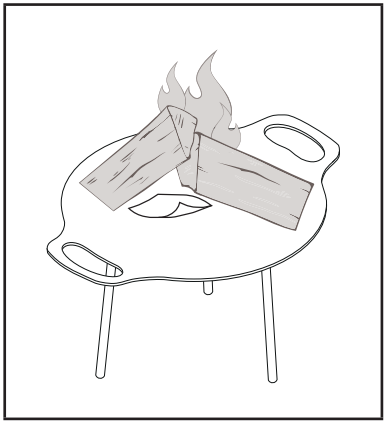
4.2.2 Instrucciones para el cocinar

1. Limpie bien la superficie de la parrilla con agua caliente.
2. Séquela bien.
3. Aplique una fina capa de aceite resistente al calor y caliente la bandeja parrilla a alta temperatura (200-250°C).
4. Deje reposar la bandeja parrilla a temperatura ambiente durante 30-60 minutos para que la superficie se impregne de aceite.
5. Deje enfriar lentamente la bandeja parrilla y repita el proceso si fuese necesario.

⚠	**ADVERTENCIA ¡Riesgo de quemaduras!** Para evitar el riesgo de quemaduras, no toque el recipiente caliente hasta que se haya enfriado por completo.
ℹ	**NOTA** Para conseguir una pátina uniforme y no pegajosa, asegúrese de que sólo quede una fina capa de aceite sobre el producto. En caso de duda, elimine el exceso de aceite y vuelva a quemar en la barbacoa y el recipiente de fuego.

4.3 Técnica de iluminación

Como encendedor puede utilizarse papel o pastillas de encendido que cumplan la norma EN 1860-3, como lana de madera encerada.



El combustible en la bandeja parrilla suele colocarse en cruz. También recomendamos una disposición tradicional del fuego de abajo arriba para la técnica de encendido. La colocación y el encendido tienen lugar en la parte inferior del combustible. Las capas inferiores del combustible deben ser trozos pequeños de pastillas de encendido. Sobre las pastillas de encendido deben colocarse trozos de leña de mayor tamaño.

5. Limpieza y cuidados

Los siguientes consejos mantendrán su barbacoa y su recipiente para el fuego en buen estado y listos para usar durante más tiempo:

- Limpiar después de cada barbacoa: Elimine los restos de comida con un cepillo suave o una espátula de madera y enjuague el recipiente con agua tibia. Evita los limpiadores químicos o abrasivos.
- No olvide secar: Seca bien el bol inmediatamente para evitar que se oxide.
- Lubrique regularmente: Después de limpiar, frote la superficie con un poco de aceite vegetal resistente al calor. Esto protege la cubeta de la corrosión y conserva la superficie.
- Almacenar correctamente: Asegúrese de que el cuenco se guarda en un lugar seco, idealmente con una cubierta si está al aire libre.

6. Instrucciones de eliminación

Elimine los materiales por separado de acuerdo con las normas de eliminación locales. No tire nunca las cenizas calientes a la basura doméstica.

Estaremos encantados de ayudarle con cualquier duda o problema.

Puede ponerse en contacto con nuestro equipo de atención al cliente por correo electrónico en: service@petromax.de

Obsah

1. Informace o těchto pokynech 74
1.1 Výstražné značky a signální slova 74
2. Zamýšlené použití 75
2.1 Specifikace pro zamýšlené použití a omezení 75
3. Pro vaši bezpečnost 75
4. Provoz 77
4.1 Montáž 77
4.2 Vypalování 78
4.2.1 Bezpečnostní pokyny pro venkovní vypalování 78
4.2.2 Pokyny pro vypálení 78
4.3 Technika osvětlení 79
5. Čištění a ošetřování 79
6. Pokyny pro likvidaci 79

1. Informace o těchto pokynech

Před použitím grilu a ohniště Petromax si kompletně přečtěte návod k použití. Návod k použití je základem pro bezpečné zacházení s výrobkem. Nesprávné použití může vést ke zranění osob a poškození majetku. Návod k použití musí být vždy přiložen k výrobku, a to i v případě jeho dalšího prodeje! Proto si všechny dokumenty uschovejte pro pozdější použití nebo pro další majitele.

1.1 Výstražné značky a signální slova

V tomto návodu k obsluze jsou použity následující symboly a signální slova.

	Upozornění! Nebezpečí zranění! Označuje situace, které mohou vést ke zranění, pokud se jim nevyhnete.
	Upozornění! Horký povrch! Používá se pro označování míst s horkými povrchy.
	Nebezpečí! Nebezpečí poškození majetku! Označuje situace, které mohou vést k poškození výrobku, pokud se jim nevyhnete.
	Oznámení Upozorňuje uživatele na důležité pokyny v návodu k obsluze.

2. Zamýšlené použití

Gril a mísu na oheň Petromax lze použít pro útulné táborové ohně nebo grilovací večery pod širým nebem.

Vytváří útulnou atmosféru a slouží jako zdroj tepla. Gril a miska na oheň jsou určeny pro volný čas, nikoli pro komerční použití. Grilovací a ohnivou mísu lze použít ke grilování potravin po jejich zapálení.

Nepoužívejte líh nebo benzín k zapalování nebo opětovnému zapalování! Používejte pouze zapalovací pomůcky podle normy EN 1860-3 nebo papír!

Teplo, dlouhé používání nebo rychlé změny teploty mohou způsobit změnu barvy nebo deformaci grilu a ohniště. Změna vzhledu v důsledku používání je typickou vlastností výrobku a nemá žádný vliv na používání, funkci nebo životnost.

2.1 Specifikace pro zamýšlené použití a omezení

Druhy potravin, které by měly přijít do styku s grilem a ohništěm Petromax:

- Všechny druhy potravin (vodnaté, alkoholické a tučné potraviny a mléčné výrobky), kromě kyselých potravin

Doba a teplota manipulace a skladování při styku s potravinou/podmínky použití:

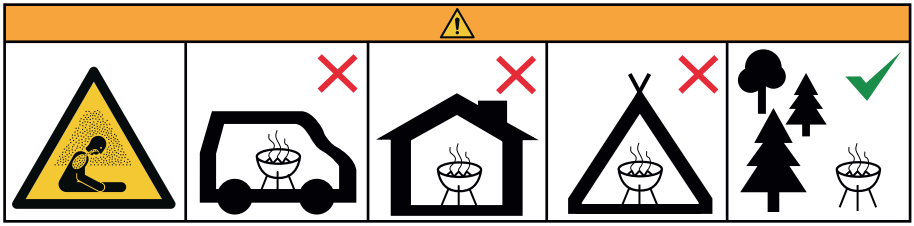
- Vysokoteplotní aplikace pro ohřev, vaření a grilování potravin.

Informace o nezbytných úpravách nebo omezeních používání materiálu nebo předmětu určeného pro styk s potravinami:

- **Před prvním použitím jej vyčistěte horkou vodou a poté důkladně osušte.** Nepoužívejte mycí prostředky. Skladujte na suchém místě.

⚠	**Upozornění! Grilovací plocha musí být před prvním použitím vypálena!** Z nechráněného grilovacího povrchu se mohou uvolňovat látky, které se mohou přenést na potraviny. Tomuto riziku můžete předejít a prodloužit životnost svého grilu a ohnivé mísy tím, že je budete pravidelně vypalovat. Abyste zajistili bezpečnost potravin a životnost grilu a ohnivé mísy, dodržujte pokyny uvedené v části 4.2.

3. Pro vaši bezpečnost



- Nepoužívejte gril a ohnivou mísu v uzavřených a/nebo obytných prostorách, např. v budovách, stanech, karavanech, obytných přívěsech, lodích. Hrozí nebezpečí ohrožení života v důsledku otravy oxidem uhelnatým!
- Vyberte dobře větraný venkovní prostor, který se nenachází v blízkosti vysoce hořlavých materiálů nebo staveb. Vyhněte se příliš větrným oblastem, aby se oheň nevymkl kontrole.
- Dodržujte místní předpisy a předpisy o ochraně životního prostředí týkající se venkovního spalování a vyhněte se spalování odpadu, který by mohl být zdraví škodlivý.
- Aby nedošlo k převrácení a zranění nebo požáru, ujistěte se, že povrch, na který gril a ohnivou mísu umístíte, je stabilní a nehořlavý.
- Gril a ohniště lze používat pouze v případě, že při kontrole nebyly zjištěny žádné závady. Jakmile se objeví závada, musí být před dalším použitím vyměněna.
- Vždy pracujte opatrně a pouze v dobrém zdravotním stavu: únava, nemoc, alkohol, léky a drogy mohou způsobit škody na majetku nebo zranění, protože výrobek již nemůžete bezpečně používat.
- Aby nedošlo ke zranění nebo poškození majetku, neprovádějte na grilu a ohnivé míse žádné úpravy!
- Gril a ohniště se během provozu nesmí pohybovat. Po zapálení s ním nehýbejte.
- Vždy mějte poblíž hasicí prostředek, jako je písek, voda nebo hasicí přístroj, abyste mohli v případě nouze zasáhnout.
- Během procesu spalování se držte v dostatečné vzdálenosti od grilu a ohniště a dbejte na to, aby se v blízkosti nenacházely děti ani domácí zvířata.
- Během používání nezakrývejte gril a ohniště hořlavým materiálem.
- Přístupné části mohou být velmi horké. Abyste se chránili před popálením, noste při grilování žáruvzdorné rukavice a v případě potřeby zástěru, abyste se chránili před horkými stříkanci.
- Nikdy nenechávejte hořící gril a ohniště bez dozoru a ujistěte se, že je oheň zcela uhašen, než jej opustíte nebo půjdete spát.
- Po vypálení by měl gril a miska na oheň zcela vychladnout, než se jich začnete dotýkat nebo je čistit. Poté popel řádně zlikvidujte. Nikdy nevyhazujte žhavý popel do domovního odpadu!
- Chraňte před vlhkostí.
- Při používání spotřebiče noste nehořlavý oděv.

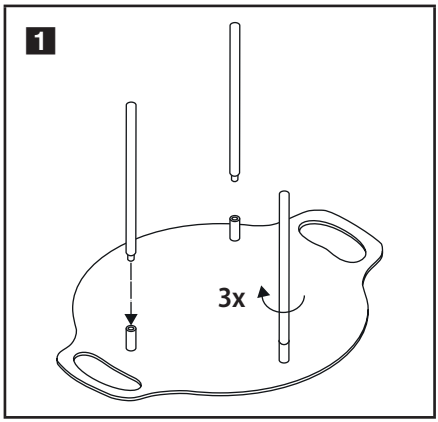
4. Provoz

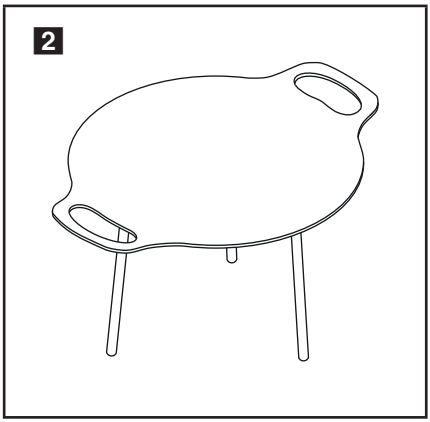
	Upozornění! Horký povrch! Gril a ohnivá mísa se během používání velmi zahřívají. Aby nedošlo ke zranění: • Při používání přípravku Petromax nepouštějte děti a zvířata. • Chraňte si ruce žáruvzdornými ochrannými rukavicemi.

Před použitím grilu a ohnivé mísy vyjměte všechny části z obalu. Opláchněte výrobek horkou vodou, opláchněte studenou vodou a důkladně osušte.
Připravte gril a ohnivou mísu a poté je umístěte venku na rovný, stabilní a nehořlavý povrch. Najděte pro gril a ohnivou mísu vhodné místo, kde je již nebude nutné přemisťovat. Dbejte na to, aby se nemohl houpat nebo převrátit.

	Nebezpečí! Nebezpečí požáru! Nestavte v blízkosti hořlavých předmětů. Dodržujte dostatečnou vzdálenost od budov, osob, zvířat, rostlin a předmětů. V chráněném prostoru se nesmí nacházet žádné hořlavé materiály.
	Nebezpečí! Nebezpečí poškození majetku! Aby nedošlo k namáhání materiálu, deformaci nebo poškození povrchu, zahřívejte gril a ohnivé kruhy pomalu.
	Upozornění! Nebezpečí popálení! Při umísťování paliva nebo přikládání nového paliva používejte grilovací kleště a ochranné rukavice.

4.1 Montáž





4.2 Vypalování

Zapálení grilovací plochy je důležité nejen před prvním použitím, ale mělo by se pravidelně opakovat! Dodržujte tyto pokyny, abyste zajistili optimální použití a bezpečnost.

4.2.1 Bezpečnostní pokyny pro venkovní vypalování

Pokud chcete provádět vytvrzovací proces venku, je bezpečnost nejvyšší prioritou:

- Vyberte dobře větraný venkovní prostor, který se nenachází v blízkosti vysoce hořlavých materiálů nebo staveb. Vyhněte se příliš větrným oblastem, aby se oheň nevymkl kontrole.
- Ujistěte se, že je povrch, na který gril a ohniště umístíte, stabilní a nehořlavý.
- Vždy mějte poblíž hasicí přístroj, protipožární deku nebo jiný vhodný hasicí prostředek pro případ, že se něco pokazí.
- Během pečení se držte v dostatečné vzdálenosti od grilu a ohniště a dbejte na to, aby se v blízkosti nenacházely děti ani domácí zvířata.
- Používejte žáruvzdorné rukavice a v případě potřeby zástěru, abyste se chránili před horkými stříkanci.
- Při manipulaci s horkým olejem buďte opatrní a vyvarujte se rozstřiku nebo rozlití.

4.2.2 Pokyny pro vypalování

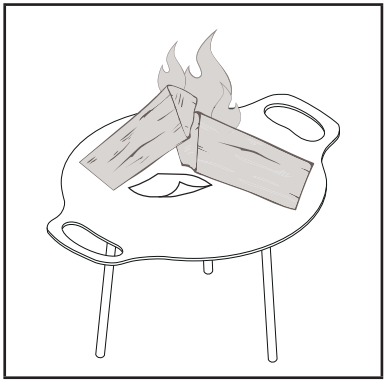
1. Grilovací plochu důkladně očistěte horkou vodou.
2. Pečlivě jej osušte.
3. Naneste tenkou vrstvu žáruvzdorného oleje a zahřejte gril a ohnivou mísu na vysokou teplotu (200-250 °C).
4. Ponechte gril a ohnivou mísu při teplotě 30-60 minut, aby se olej mohl vypálit do povrchu.
5. Nechte gril a ohnivou mísu pomalu vychladnout a v případě potřeby postup opakujte.

⚠	**Upozornění! Nebezpečí popálení!** Abyste předešli riziku popálení, nedotýkejte se horké mísy, dokud zcela nevychladne.
ℹ	**Oznámení!** Abyste dosáhli rovnoměrné, nelepivé patiny, dbejte na to, aby na výrobku zůstala jen tenká vrstva oleje. V případě pochybností přebytečný olej odstraňte a znovu vypalte v grilovací a ohnivé míse.

4.3 Technika osvětlení

Zápalné prostředky mohou být buď papírové, nebo nejlépe specifické zápalné prostředky podle normy EN 1860-3, např. voskovaná dřevitá vlna.

Uspořádání paliva v ohništi je obvykle křížové. Pro techniku zapalování zdola nahoru doporučujeme také tradiční uspořádání ohniště. Umístění a zapálení podpalovače se provádí ve spodní části paliva. Spodní vrstvy paliva tvoří malé kousky podpalovače. Větší kusy palivového dřeva se umísťují nad podpal.



5. Čištění a péče

Následující tipy udrží váš gril a ohnivou mísu v dobrém stavu a připravené k použití po delší dobu:

- Po každém grilování vyčistěte: Odstraňte zbytky jídla měkkým kartáčkem nebo dřevěnou špachtlí a opláchněte mísu teplou vodou. Vyhněte se chemickým nebo abrazivním čisticím prostředkům.
- Nezapomeňte na sušení: Misku ihned důkladně osušte, abyste zabránili vzniku rzi.
- Pravidelné olejování: Po vyčištění potřete povrch trochou žáruvzdorného rostlinného oleje. Tím chráníte mísu před korozí a zachováváte povrch.
- Správné skladování: Ujistěte se, že je mísa uložena na suchém místě, ideálně s krytem, pokud je venku.

6. Pokyny pro likvidaci

Materiály zlikvidujte odděleně podle místních předpisů pro likvidaci. Nikdy nevyhazujte žhavý popel do domovního odpadu!

Rádi vám pomůžeme s jakýmikoliv dotazy nebo problémy.

Náš zákaznický servis můžete kontaktovat e-mailem na adrese: service@petromax.de

Petromax GmbH
Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg
Deutschland

info@petromax.de

bda_gfs56_11-2025

22
PAP
RACCOLTA CARTA
RECICLA
Al Azul
FR