



Petromax

atago-plate

DE

Atago Grillplatte
Gebrauchsanleitung

EN

Atago Griddle Plate
User Manual

FR

Plaque de cuisson Atago
Mode d'emploi

ES

Plancha Atago
Manual de instrucciones

MADE IN GERMANY

Gebrauchsanleitung Petromax Atago Grillplatte

Vielen Dank, dass du dich für die Petromax Atago Grillplatte entschieden hast! Mit deiner neuen Grillplatte kannst du leckere Plancha-Gerichte auf deinem Petromax Atago zubereiten. Die Besonderheit der Plancha liegt in den unterschiedlichen Temperaturzonen, sodass unterschiedliche Gerichte gleichzeitig zubereitet werden können: Während Steaks auf der Atago Grillplatte brutzeln, kann das Grillgemüse am Rand zur Warmhaltung aufbewahrt werden. Wir sind überzeugt, dass du viel Freude an deiner neuen Petromax Atago Grillplatte haben wirst und hoffen, dass mit ihr deine Zeit an der frischen Luft noch abwechslungsreicher wird.

Wichtige Hinweise

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

Produktbeschreibung

Die Petromax Atago Grillplatte ist die perfekt passende Plancha-Platte für deinen Petromax Atago. Ganz gleich, was du mit ihr vorhast: Dank ihrer zwei Griffe ist die Atago Grillplatte einfach zu handhaben und kann bequem transportiert werden. Mit dem steckbaren, dreiarmigen Trägergestell ist ein fester Stand auf deinem Atago gewährleistet. Du kannst deine Atago Grillplatte zudem mit dem praktischen, separat erhältlichen Kochaufsatz für die Atago Grillplatte sowie mit dem ebenfalls separat erhältlichen Einsatz für die Atago Grillplatte funktional erweitern. Da der zentrale Bereich der Platte heißer wird als die Außenfläche, ist es möglich, Lebensmittel mit unterschiedlichen Temperaturanforderungen zeitgleich zuzubereiten. Außerdem können bereits fertige Speisen am Rand etwas nachgaren oder warmgehalten werden.

Sicherheitshinweise

- **ACHTUNG!** Die Atago Grillplatte wird bei Verwendung sehr heiß werden. Schütze deine Hände mit hitzeresistenten Handschuhen, wenn du die heiße Grillplatte anfässt.
- Lass die Platte während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Achte stets auf Kinder und Tiere, wenn diese sich in der Nähe der Atago Grillplatte aufhalten.
- Wenn du die Petromax Atago Grillplatte über dem offenen Feuer deines Atago verwenden willst, dann nur im Freien und keinesfalls in geschlossenen Räumen. **Es bestehen Brand- und Erstickengefahr.**
- Informiere dich über die jeweils geltenden Brandschutzbestimmungen und halte sie ein. Nimm beim Feuermachen in der Natur Rücksicht auf die Tier- und Pflanzenwelt sowie auf Naturschutzgebiete.
- Stell deinen Atago mit der Atago Grillplatte so auf, dass beides stabil und sicher auf einem feuerfesten Untergrund steht.

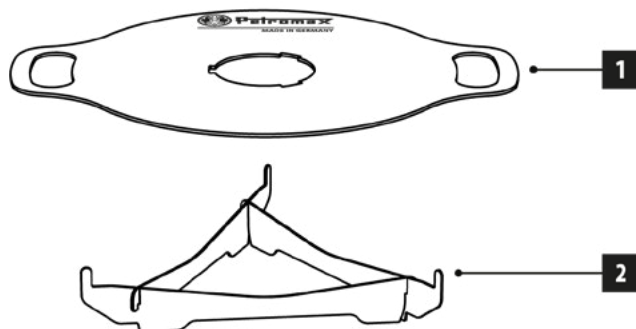
- **ACHTUNG!** Bei flüssigen Anzündern besteht Explosionsgefahr. Wir empfehlen daher das Anzünden deines Feuers mit festen Feueranzündern wie Kohlen- oder Grillanzünder und Holzspänen, z. B. mit dem Petromax Feuerkit.
- Halte stets ein geeignetes Löschmittel (Sand, Löschdecke, Feuerlöscher) für den Notfall bereit.
- Lass die Grillplatte nach dem Gebrauch gut auskühlen und reinige sie erst, wenn sie erkaltet ist. Entferne die Asche aus dem Atago erst, wenn diese erkaltet ist. Entsorge die Asche anschließend ordnungsgemäß. Gib heiße Asche niemals in den Hausmüll!

Technische Daten

Material	Stahl, geölt
Maße, ca. (H x B x T)	45,7 x 38,3 x 0,3 cm
Maße pro Träger, ca. (H x B x T)	33,5 x 7,0 x 0,2 cm
Gewicht Grillplatte, ca.	2,8 kg
Gewicht pro Träger, ca.	170 g
Gesamtgewicht, ca.	3,3 kg

Lieferumfang

1. 1 x Grillplatte für Atago
1. 1 x Trägergestell (dreiteilig)
3. 1 x Gebrauchsanleitung (nicht abgebildet)



Vorbereitung und erster Gebrauch

Das Trägergestell der Atago Grillplatte wird aus den drei mitgelieferten Teilen zusammengesteckt, auf den Atago gestellt und die Grillplatte anschließend daraufgestellt. Die Atago Grillplatte ist werkseitig mit einem lebensmittelechten Paraffinöl eingestrichen, um Korrosion vorzubeugen. Deine Grillplatte muss jedoch erst eingebrannt werden, bevor du sie benutzen kannst. Beim ersten Erhitzen der Atago Grillplatte wird diese sich wölben. Materialbedingt ist nicht vorhersehbar, ob sie sich nach oben oder nach unten wölbt. Sollte die Wölbung nach oben erfolgen, drehe die Grillplatte einmal komplett herum, sodass die Wölbung nach unten zeigt.

Anschließend kannst du deine Atago Grillplatte wie folgt einbrennen:

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

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

Verwendung und Nachlegen von Brennmaterial

Durch die Öffnung in der Mitte der Atago Grillplatte kann neues Brennmaterial ganz einfach nachgefüllt werden. Aufgrund der geringen Höhe des Atago ragen Holzscheite eventuell über den Rand. Bitte kürze diese vorher entsprechend. Selbstverständlich kann auch Grillkohle ganz einfach durch die Öffnung in der Mitte nachgelegt werden, z. B. Petromax Cabix Plus. Diese zeichnen sich durch ihre Rillenstruktur aus, durch die eine besonders effiziente Verbrennung stattfindet. So ist ein langandauerndes Feuer möglich. Die Cabix Plus können sogar abgelöscht werden, um zu einem späteren Zeitpunkt erneut zu grillen.

Pflege und Lagerung

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

- Erhitze die Platte und das Fett stets langsam, damit das Material genügend Zeit hat, sich auszudehnen.
- Anfangs benötigst du zum Braten auf der Grillplatte etwas mehr Fett. Je häufiger sie benutzt wird und je dunkler sie wird, desto weniger Fett wird gebraucht, da sich eine Patina gebildet hat.
- Niemals die Atago Grillplatte (und Trägergestell) in der Spülmaschine oder mit Spülmittel reinigen! Dies kann die Patina angreifen oder gar zerstören.
- Es genügt, wenn du die Grillplatte nach dem Gebrauch mit einem Küchenpapier abreibst oder mit heißem Wasser ausspülst und einer handelsüblichen Geschirrspülbürste oder einem Schwamm säuberst. Wir empfehlen den Petromax Ringreiniger, um eingebrannte Rückstände sanft zu entfernen, ohne die Patina zu beschädigen. Trockne die Atago Grillplatte gut ab und fette sie leicht ein, um die Oberfläche zu versiegeln. Verwende hierfür die lebensmittelechte Petromax Pflegepaste oder ein neutrales Öl oder Pflanzenfett. Olivenöl ist nicht geeignet, da es beim Braten nicht sehr stark erhitzt werden kann. Reinige und pflege ebenfalls das Trägergestell sowie das separat erhältliche Zubehör vor dem Verstauen.
- Lagere deine Atago Grillplatte immer an einem trockenen Ort. Verstau sie niemals in nassem Zustand und unbehandelt.

Zubehör



1. Kochaufsatz für Atago Grillplatte



2. Einsatz für Atago Grillplatte

Gewährleistung

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

Service

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

User manual for Petromax Atago Griddle Plate

Thank you for choosing the Petromax Atago Griddle Plate. You can use your new Griddle Plate to cook delicious plancha dishes on your Petromax Atago. The special feature of the plancha grill is the different temperature zones, which allow different dishes to be prepared at the same time: Let steaks sizzle in the middle while you keep grilled vegetables warm around the edge of the Atago Griddle Plate. We are sure that you will enjoy your new Petromax Atago Griddle Plate and hope that it will make your time outdoors even more varied.

Important instructions

Please read this user manual carefully before using your Atago Griddle Plate and keep it for future reference. Pay particular attention to the safety instructions. Please also pass this user manual on to other users of the Atago Griddle Plate.

Product description

The Petromax Atago Griddle Plate is a plancha plate that fits your Petromax Atago perfectly. Whatever your plans: thanks to the two handles the Atago Griddle Plate is easy to handle and transport. The three-arm plug-in rack ensures it sits securely in position on your Atago. You can also enhance the functionality of your Atago Griddle Plate by adding the practical Cooking Device (available separately) for the Atago Griddle Plate and the Insert for the Atago Griddle Plate (available separately). As the centre of the plate becomes hotter than the outer edge it is possible to cook foods with different temperature requirements at the same time. You can also place cooked food at the edge to simmer on or for keeping it warm.

Safety instructions

- **CAUTION!** The Atago Griddle Plate becomes very hot during use. Protect your hands with heat-resistant gloves when touching the hot Griddle Plate.
- Never leave the Griddle Plate unattended during use. Always supervise children and animals around the Atago Griddle Plate.
- If you wish to use the Petromax Atago Griddle Plate over an open fire in your Atago, always use it outdoors and never indoors. **Fire hazard and danger of suffocation!**
- Comply with fire safety regulations. Show consideration to animal and plant life and to nature reserves when you start a fire outdoors.
- Place your Atago with the Atago Griddle Plate on a fireproof surface and so that both are in a stable and safe position.
- **CAUTION!** Risk of explosion when using liquid barbecue/grill lighters. We therefore recommend lighting your fire with solid barbecue/grill lighters such as charcoal or barbecue lighters and wood shavings, such as the Petromax Fire Kit.

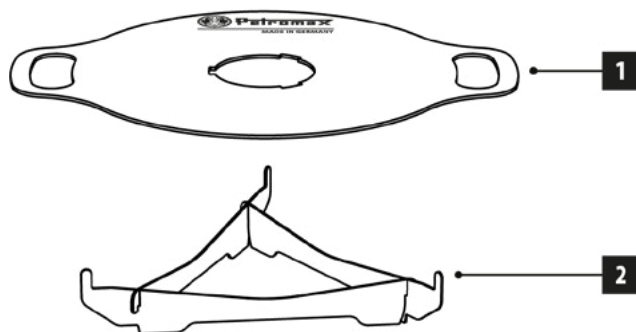
- Always have a suitable fire extinguishing agent (sand, fire blanket, fire extinguisher) ready in case of emergency.
- Allow the Griddle Plate to cool down completely after use and only clean it when it is cold. Only remove ash from the Atago when it is cold and dispose of them properly. Never put hot ash into household waste.

Technical details

Material	steel, oiled
Dimensions, approx. (H x W x D)	45.7 x 38.3 x 0.3 cm
Dimensions per arm, approx. (H x W x D)	33.5 x 7.0 x 0.2 cm
Weight Griddle Plate, approx.	2,8 kg
Weight per arm, approx.	170 g
Total weight, approx.	3,3 kg

Scope of delivery

1. 1 x Griddle Plate for Atago
2. 1 x rack (three-part)
3. 1 x user manual (no image)



Preparation and initial operation

The plug-in rack of the Atago Griddle Plate is assembled from the three parts supplied. It then placed on the Atago and the Griddle Plate put on top. The Atago Griddle Plate is factory-coated with food-safe paraffin oil to guard against corrosion. Your Griddle Plate must however be seasoned before you can use it. The first time the Atago Griddle Plate is heated up it will bulge. Due to the material, it is not predictable whether it will bulge upwards turn over the Griddle Plate completely so that the bulge faces downwards. You can then season the Atago Griddle Plate as follows:

1. Apply a heat-resistant oil such as linseed oil, rapeseed oil or pumpkin seed oil to your Griddle Plate to create a film. Spread the oil across the entire surface using a brush, for example. Place the Atago Griddle Plate on your Atago in which you have lit a fire. Wait until the oil stops smoking.
2. After some time, your Griddle Plate will darken in places or over a large area and the typical patina will form.
3. Remove the Griddle Plate from the Atago and allow the plate to cool slowly. Rinse the Griddle Plate with hot water and carefully remove any residues. Then dry the plate thoroughly and re-oil it. In addition to the oils mentioned above, we recommend using the Petromax Care Conditioner for Cast and Wrought Iron for the seasoning process.
4. Perform the seasoning process **two more times**: Brush oil onto the Atago Griddle Plate, wait until the oil stops smoking, allow the plate to cool, wash it with water and carefully remove any residues.
5. The Petromax Atago Griddle Plate is now ready for use. After each use all you need to do is rinse the plate with hot water or wipe it with kitchen paper. To guard against corrosion there should always be a thin layer of oil/fat such as Petromax Care Conditioner. The seasoning process can be repeated as often as needed.

Please note that your Atago Griddle Plate is not suitable for use with acidic foods such as tomatoes, citrus fruits or red wine as they will damage the patina.

Use and adding fuel

It is easy to add fuel through the opening in the middle of the Atago Griddle Plate. Due to the low height of the Atago logs may protrude over the edge. Please cut them to size before use. Of course, it is also easy to add charcoal through the central opening, e. g. Petromax Cabix Plus. The ridge profile of these briquettes makes combustion particularly efficient. The fire will also burn for a long time. You can even extinguish the Cabix Plus briquettes for reuse at another time.

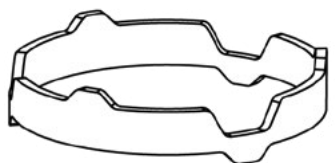
Care and storage

Provided you look after your Atago Griddle Plate properly, it will last for generations. You should follow a few important basic rules.

- Always heat up the greased plate and slowly so that the material has enough time to expand.

- At first, you will need more grease to cook on the Griddle Plate. The more often it is used and the darker it becomes; the less grease will be needed as a patina forms.
- Never clean the Atago Griddle Plate (or the plug-in rack) in the dishwasher or use detergent for cleaning! This can attack or even destroy the patina.
- All you need to do is wipe the Griddle Plate after use with kitchen paper or clean it by rinsing it with hot water and using a standard dishwashing brush or sponge. We recommend the Petromax Chain Mail Cleaner to gently remove burnt-on residues without damaging the patina. Dry the Atago Griddle Plate thoroughly and grease it slightly to seal the surface. For this we recommend the food-safe Petromax Care Conditioner or a neutral oil or vegetable fat. Olive oil is not suitable for it cannot be heated to a very high temperature. Remember to also clean and care for the plug-in rack and the separately available accessories before storing them.
- Always store your Atago Griddle Plate in a dry place. Never store when wet and untreated.

Accessories



1. Cooking Support for Atago Griddle Plate



2. Insert for Atago Griddle Plate

Warranty

Under proper use, a warranty period of two years will apply to your Petromax Atago Griddle Plate from the date of purchase. If you cannot use your Petromax Atago Griddle Plate properly due to a defect in material or manufacturing, you are entitled to a warranty claim. Contact your retailer for that purpose.

Service

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

Mode d'emploi Plaque de cuisson Atago de Petromax

Merci d'avoir choisi La Plaque de cuisson Atago de Petromax ! Avec votre nouvelle Plaque de cuisson, vous pouvez préparer de délicieux plats à la plancha sur votre Gril Atago de Petromax. La particularité de la plancha réside dans les différentes zones de température qui permettent de préparer plusieurs plats en même temps : pendant que vos steaks cuisent sur la Plaque de cuisson Atago, vos légumes rissolés peuvent rester au chaud sur le bord de la plaque. Nous sommes convaincus que vous aurez beaucoup de plaisir avec la nouvelle Plaque de cuisson Atago de Petromax qui vous permettra de concocter des plats encore plus diversifiés en plein air.

Remarques importantes

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

Description du produit

La Plaque de cuisson Atago de Petromax est la plaque plancha parfaitement adaptée à votre Gril Atago de Petromax. Peu importe du plat que vous souhaitez réaliser : munies de deux poignées, la Plaque de cuisson Atago est facile à manipuler et à transporter. Grâce à un support emboîtable à trois bras, elle peut être posée en toute sécurité sur votre Atago. En outre, la fonctionnalité de votre Plaque de cuisson Atago peut être étendue avec le Support Petromax pour Plaque de cuisson Atago pratique ainsi que l'Insert Petromax pour Plaque de cuisson Atago disponible séparément. La partie centrale de la plaque étant plus chaude que le bord extérieur, vous pouvez préparer plusieurs aliments requérant différentes températures en même temps. De plus, les aliments déjà prêts peuvent continuer à cuire ou être maintenus au chaud sur le bord de la plaque.

Consignes de sécurité

- **ATTENTION !** La Plaque de cuisson Atago chauffe fortement lors de son utilisation. Protégez vos mains avec des gants résistants à la chaleur, lorsque vous manipulez la Plaque de cuisson chaude.
- Ne laissez jamais la Plaque de cuisson sans surveillance pendant son utilisation. Faites toujours attention aux enfants et aux animaux lorsqu'ils se trouvent à proximité de la Plaque de cuisson Atago.
- Si vous souhaitez utiliser la Plaque de cuisson Atago de Petromax sur un feu ouvert de votre Atago, vous ne pouvez le faire qu'à l'extérieur et en aucun cas dans des espaces fermés. **Il y a un risque d'incendie et d'étouffement.**
- Informez-vous sur les règles de protection incendie en vigueur et suivez-les. Respectez la faune et la flore ainsi que les zones naturelles protégées, lorsque vous allumez un feu dans la nature.
- Installez votre Atago ainsi que la Plaque de cuisson Atago de manière à ce qu'ils reposent stable et sûre sur une surface résistante à la chaleur.

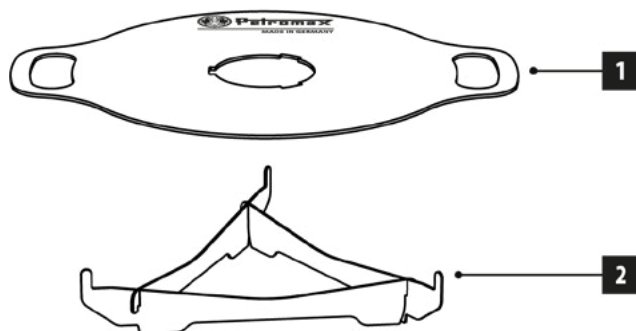
- **ATTENTION !** Les allume-feu liquides présentent un risque d'explosion. Nous vous recommandons donc d'allumer votre feu avec des allume-feu solides, p. ex. avec le Kit Feu de Petromax.
- Gardez toujours à portée de main un moyen d'extinction approprié (sable, couverture anti-incendie, extincteur) en cas d'urgence.
- Laissez bien refroidir la Plaque de cuisson après utilisation et nettoyez-la après qu'elle ait refroidi. Ne retirez les cendres que lorsqu'elles sont froides. Ensuite, éliminez les cendres conformément à la réglementation. Ne jetez jamais des cendres chaudes dans les ordures ménagères !

Caractéristiques techniques

Matériau	acier, huilé
Dimension, env. (H x L x P)	45,7 x 38,3 x 0,3 cm
Dimensions env. (H x L x P)	33.5 x 7.0 x 0.2 cm
Poids, Plaque de cuisson, env.	2,8 kg
Poids par pied, env.	170 g
Poids total, env.	3,3 kg

Pièces fournies

1. 1 x Plaque de cuisson Atago
2. 1 x cadre de support (en trois parties)
3. 1 x Mode d'emploi (non illustré)



Préparation et première utilisation

Le support de la Plaque de cuisson Atago est assemblé à partir des trois pièces fournies, placé sur l'Atago et la Plaque de cuisson est ensuite posée dessus. La Plaque de cuisson Atago est enduite en usine d'une huile de paraffine de qualité alimentaire, afin de prévenir la corrosion. Cependant, votre Plaque de cuisson doit d'abord être culottée avant que vous puissiez l'utiliser. Lorsque la Plaque de cuisson chauffe pour la première fois, celle-ci va avoir tendance à se bomber. En raison du matériau, il n'est pas possible de prévoir si celle-ci va se bomber vers le haut ou vers le bas. Si la Plaque de cuisson se bombe vers le haut, tourne-la complètement de manière à ce que la bombe soit dirigée vers le bas. Ensuite, vous pouvez culotter votre Plaque de cuisson Atago comme suit :

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

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

Utilisation et ajout de matériau de combustion

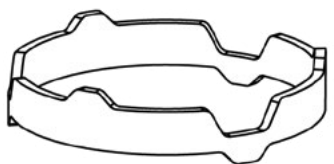
Une ouverture au centre de la Plaque de cuisson Atago permet de rajouter facilement du matériau de combustion. En raison de la faible hauteur de l'Atago, les bûches peuvent éventuellement dépasser du bord. Veuillez les raccourcir préalablement. Bien entendu, il est également possible d'ajouter très facilement du charbon de bois par l'ouverture centrale, par exemple le Cabix Plus de Petromax. Ceux-ci se distinguent par la structure à rainures qui permet une combustion particulièrement efficace et un feu de longue durée. Les Briquelettes Cabix Plus peuvent même être éteintes pour les réutiliser ultérieurement.

Entretien et stockage

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

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

Accessoires



1

1. Support pour Plaque de cuisson Atago



2

2. Insert pour Plaque de cuisson Atago

Garantie

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

Service

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

Manual de instrucciones para la plancha Atago de Petromax

¡Gracias por elegir la plancha Atago de Petromax! Con tu nueva plancha, podrás preparar deliciosos platos a la plancha en tu Atago de Petromax. La característica especial de la plancha son las diferentes zonas de temperatura que permiten preparar diferentes platos al mismo tiempo: Mientras los filetes frien en la plancha de Atago, las verduras asadas pueden mantenerse calientes en el borde de la plancha. Estamos convencidos de que disfrutarás enormemente de tu nueva plancha Atago de Petromax y esperamos que con ella tus momentos al aire libre sean aún más entretenidos.

Notas importantes

Lee atentamente el presente manual antes de usar tu plancha Atago y guárdala en un lugar seguro! Presta especial atención a las instrucciones de seguridad. Entrega el manual a cualquier otra persona que vaya a utilizar la plancha Atago.

Descripción del producto

La plancha Atago de Petromax es la plancha perfecta para tu Atago de Petromax. Cualquiera que sea tu plan, las dos asas de la plancha Atago de Petromax te permitirán manejarla con facilidad y transportarla cómodamente. El bastidor de soporte acoplable dotado de tres brazos asegura un apoyo firme de la plancha en el Atago. Además, puedes ampliar la funcionalidad de la plancha Atago con el práctico aditamento para cocinar y el accesorio para la plancha Atago adquiribles por separado. Como la zona central de la plancha se calienta más que la zona exterior, podrás preparar simultáneamente alimentos que requieren diferentes temperaturas. Además, los alimentos ya preparados pueden terminar de cocinarse o mantenerse calientes en el borde de la plancha.

Instrucciones de seguridad

- **¡ATENCIÓN!** La plancha Atago puede llegar a calentarse mucho durante su uso. Protégete las manos con guantes resistentes al calor cada vez que vayas a sujetar la plancha de asar caliente.
- Nunca dejes la plancha sin vigilancia mientras está en uso. Vigila siempre a los niños y animales que se encuentren cerca de la plancha Atago.
- Si deseas usar la plancha Atago de Petromax sobre el fuego abierto de tu Atago, hazlo siempre al aire libre, nunca en espacios cerrados. **Peligro de incendio y de asfixia**
- Infórmate sobre las normas de prevención de incendios aplicables en cada caso y cúmplelas. Cuando hagas fuego en la naturaleza, sé responsable con la flora y la fauna, así como con las áreas naturales protegidas.
- Coloca tu Atago con la plancha Atago de tal modo que queden estables y seguros sobre una superficie resistente al fuego.

- **¡ATENCIÓN!** Existe un riesgo de explosión con los combustibles líquidos. Por eso, recomendamos encender el fuego con productos sólidos para el encendido de fuego, como elementos de encendido de carbón y barbacoas, y trozos de madera para encendido, por ejemplo, con el kit para hacer fuego Petromax.
- Ten siempre a mano un agente extintor adecuado (arena, manta extintora, extintor de incendios) para usar en caso de accidente.

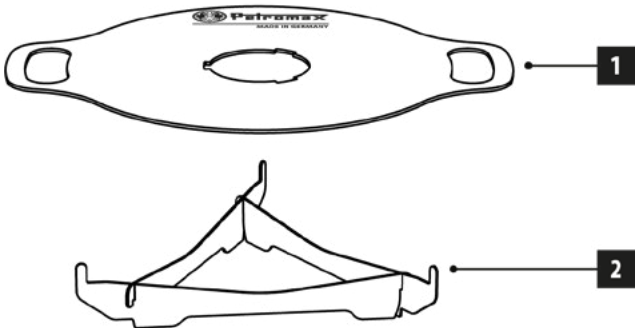
Tras su uso, deja que la plancha de asar se enfríe bien y no la limpies hasta que no se haya enfriado del todo. No retires las cenizas del Atago hasta que no se hayan enfriado del todo. A continuación, elimina adecuadamente las cenizas. Nunca tires cenizas calientes a la basura.

Datos técnicos

Material	Acero, aceitado
Medidas aproximadas (altura x largo x ancho)	45,7 x 38,3 x 0,3 cm
Medida de cada pata (altura x largo x ancho)	33,5 x 7,0 x 0,2 cm
Peso de la plancha, aprox	2,8 kg
Peso de cada pata, aprox	170 g
Peso total, aprox	3,3 kg

Volumen de suministro

1. 1 x Plancha Atago
2. 1 x marco de soporte (de tres partes)
3. 1 x manual de instrucciones (no representado)



Preparación y primer uso

El marco de soporte de la plancha Atago se ensambla a partir de las tres piezas suministradas, se coloca en el Atago y la plancha se coloca encima. Para prevenir la corrosión, la plancha Atago se suministra impregnada de un aceite de parafina apto para uso alimentario. Sin embargo, deberás precocinar tu plancha de asar antes de utilizarla. Al calentar la plancha de asar Atago por primera vez, esta se abombará. Debido a la naturaleza del material, no es posible predecir si se arqueará hacia arriba o hacia abajo. Si la curva es hacia arriba, gire la plancha completamente para que la curvatura quede hacia abajo. Ahora puedes calentar la plancha de asar Atago como se explica a continuación:

1. Aplica un aceite resistente al calor (p. ej. aceite de linaza, aceite de colza o aceite de semillas de calabaza) a la plancha de manera que se forme una capa. Distribuye el aceite por toda la superficie, por ejemplo, con un pincel. Coloca la plancha Atago sobre el Atago ya en uso. Espera hasta que el aceite haya dejado de humear.
2. Al cabo de un rato, se formarán unas manchas oscuras más o menos grandes en el fondo de tu plancha de asar y se formará la pátina típica.
3. Retira la plancha del Atago y deja que la plancha se enfríe. Enjuaga la plancha con agua caliente y retira con cuidado los posibles restos. Por último, deja secar bien la plancha de asar y vuelve a aceitarla. Aparte de los aceites arriba indicados, te recomendamos realizar los procesos de calentamiento con la crema de mantenimiento para hierro fundido y forjado de Petromax.
4. A continuación, lleva a **cabo otros dos** procesos de calentamiento adicionales: Unta la plancha Atago con aceite, espera a que el aceite deje de humear, deja que la plancha se enfríe, lávala con agua y retira con cuidado los posibles residuos.
5. Ahora, la plancha Atago de Petromax ya está lista para usar. Lo único que tienes que hacer tras cada uso, es lavar la plancha con agua caliente o frotarla con papel de cocina. Para prevenir la corrosión, debería dejarse siempre una fina capa de aceite/grasa. El procedimiento de calentamiento puede repetirse, en caso de necesidad, todas las veces que se desee.

Ten en cuenta que tu plancha Atago no es adecuada para la preparación de alimentos ácidos como tomates, cítricos o vino tinto. Los alimentos ácidos y el vino tinto no deben utilizarse bajo ningún concepto, ya que de lo contrario se dañará la pátina.

Uso y reposición de material combustible

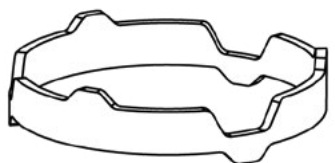
A través del orificio situado en el centro de la plancha Atago, se puede reponer fácilmente material inflamable en el Atago. Dada la baja altura del Atago, los troncos pueden sobresalir del borde. Por favor, acórtalos previamente. También se puede añadir fácilmente carbón vegetal a través de la abertura del centro, por ejemplo, el Cabix Plus de Petromax. Este carbón vegetal se caracteriza por su estructura acanalada, que garantiza una combustión especialmente eficaz. Esto permite que el fuego arda mucho tiempo.

Mantenimiento y almacenamiento

Si cuidas bien tu plancha Atago, durará generaciones. Para ello, debes seguir algunas reglas básicas importantes.

- Calienta la plancha y la grasa siempre lentamente, para que el material tenga suficiente tiempo de expandirse.
- Para asar alimentos en la plancha, necesitarás al principio algo más de grasa de lo habitual. Cuanto más la utilices, más se oscurecerá y menos grasa hará falta, pues se habrá formado una pátina.
- Nunca laves la plancha de asar (y el bastidor de soporte) en el lavaplatos o con lavavajillas. Esto puede dañar o incluso destruir la pátina.
- Basta con que, tras cada uso, frotes la plancha de asar con papel de cocina o la enjuagues con agua caliente y la limpies con un cepillo o una esponja de cocina convencionales. Para retirar los restos con suavidad, sin dañar la pátina, recomendamos el limpiador de anillos Petromax. Seca bien la plancha de asar Atago y engrásala ligeramente para sellar la superficie. Utiliza para ello la pasta de cuidado Petromax apta para uso alimentario o bien un aceite o grasa vegetal neutros. El aceite de oliva no es adecuado, pues este tipo de aceite no debe calentarse demasiado al freír alimentos. Limpia y cuida también el bastidor de soporte y los accesorios que hayas adquirido por separado antes de guardarlos.
- A continuación, almacena tu plancha Atago en un lugar seco. No la guardes nunca estando aún húmeda y sin tratar.

Accesorios



1. Accesorio de cocción para la plancha Atago



2. Suplemento para la plancha Atago

Garantía

Utilizado correctamente, tu plancha Atago de Petromax tiene una garantía de dos años a partir de la fecha de compra. Si no pudieras utilizar tu plancha Atago de Petromax adecuadamente debido a daños en el material o defectos de fabricación, tienes derecho a que se repare. A tal fin, te rogamos ponerte en contacto con tu distribuidor.

Atención al cliente

Estaremos encantados de ayudarte si tienes cualquier pregunta o problema. Puedes ponerte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente por correo electrónico en: service@petromax.de

**Petromax GmbH**

Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg
Deutschland

☎ +49 (0) 391-5568 46 00
✉ info@petromax.de
🖱 www.petromax.de

DE**Copyright © Petromax GmbH. Alle Rechte vorbehalten.**

Petromax und die Drachenmarke sind eingetragene Marken. Kein Teil dieser Anleitung darf in irgendeiner Form ohne schriftliche Genehmigung reproduziert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

EN**Copyright © Petromax GmbH. All rights reserved.**

Petromax and the dragon brand are registered trademarks. The content of this user manual must not be replicated in any way, edited, copied or distributed by any means without permission.

FR**Copyright © Petromax GmbH. Tous droits réservés.**

La marque Petromax et la marque du dragon sont enregistrées. Le contenu de ce mode d'emploi ne peut être reproduit sous aucune condition sans permission ou ne peut être édité, copié ou distribué, partiellement ou intégralement, par quelque procédé que ce soit.

ES**Derechos de autor © Petromax GmbH. Todos los derechos reservados.**

Petromax y la marca del dragón son marcas registradas. No está permitida la reproducción, el procesamiento, el duplicado o la distribución parcial o íntegra del presente manual sin permiso previo por escrito.