



ORIGINAL

**Petromax**

GERMANY

## Petromax cf30



**Gebrauchsanleitung  
Geflügelbräter**



**User Manual  
Cast-iron Poultry Roaster**



**Mode d'emploi  
Cuit-poulet en fonte**



## GEBRAUCHSANLEITUNG

Vielen Dank, dass du dich für den Petromax Geflügelbräter cf30 entschieden hast! Mit deinem neuen gusseisernen Bräter kannst du Kleingeflügel optimal garen und profitierst dabei von den einzigartigen Eigenschaften des hochwertigen Gusseisens. Wir sind überzeugt, dass du viel Freude an deinem Petromax Geflügelbräter haben wirst und hoffen, dass mit ihm jedes Gericht zum besonderen Genuss wird.

### WICHTIGE HINWEISE

Lies diese Anleitung vor dem ersten Gebrauch aufmerksam durch. Beachte insbesondere die Sicherheitshinweise. Übergib die Anleitung auch an einen möglichen Nachbesitzer.

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Der gusseiserne Bräter eignet sich ideal für Geflügel wie Hähnchen, Taube oder kleinere Enten. Weil die Geflügelhalterung eine Vertiefung für Kräuter, Gewürze und Flüssigkeit besitzt, wird das Geflügel besonders aromatisch und saftig gegart. Die große Auffangschale sammelt überschüssiges Fett und garantiert mit zwei seitlichen Ausgießern sowie zwei Henkeln eine angenehme Handhabung. Du kannst den Geflügelbräter auf dem Grill und im Ofen verwenden. Das Gusseisen mit seiner ausgezeichneten Wärmeverteilung und -speicherung ist dank der vorbehandelten Oberfläche sofort einsatzbereit und leicht zu pflegen.

### SICHERHEITSHINWEISE



Achtung! Der Geflügelbräter kann bei Verwendung extrem heiß werden. Lass deshalb niemals Kinder in die Nähe des Geflügelbräters. Schütze deine Hände mit wärmeresistenten Handschuhen oder einem Tuch, wenn du den heißen Geflügelbräter

anfasst.

- Vorsicht! Sobald der Geflügelbräter heiße Flüssigkeit enthält, halte ihn stets gerade, sodass nichts verschüttet wird.
- Achtung! Befülle die Vertiefung nicht mit hochprozentigem Alkohol, da dieser schnell verdampft und sich entzünden kann.
- Achtung! Stell den heißen Geflügelbräter nicht auf (hitze)empfindlichen Oberflächen ab.
- Schütte keine kalten Flüssigkeiten (etwa Wasser) auf den heißen Geflügelbräter, da hierdurch das Gusseisen reißen oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Verwende keinesfalls Spülmittel oder Seife zum Reinigen des Geflügelbräters.
- Lass den Geflügelbräter nicht auf einen harten Untergrund fallen, da Gusseisen ein sprödes Material ist, das reißen kann.

### VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinige den Geflügelbräter vor Erstgebrauch gründlich mit heißem Wasser. Dank der vorbehandelten Oberfläche (*seasoned finish*) kannst du deinen robusten Petromax Geflügelbräter sofort einsetzen, ein erstes Einbrennen ist nicht nötig. Du solltest die ersten Male keine säurehaltigen Saucen zubereiten, da hierdurch die Patina, die Schutzschicht des Geflügelbräters, angegriffen werden kann.

### VERWENDUNG

1. Bereite das Geflügel nach Belieben vor z. B. würzen, marinieren.
2. Fülle die Vertiefung des Geflügelhalters mit Kräutern, Gewürzen und Flüssigkeit wie z. B. Brühe, Bier, Wein (Abbildung 1). Achtung! Befülle die Vertiefung nicht mit hochprozentigem Alkohol, da dieser schnell verdampft und sich entzünden kann.

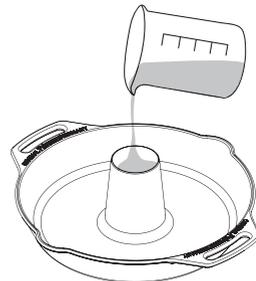


Abbildung 1

3. Platziere das Geflügel auf der Geflügelhalterung (Abb. 2). Achte darauf, dass es fest sitzt. Nach Belieben und Rezept können auch Gemüse, Brühe oder Sauce in die Aufgangschale rund um das Geflügel gegeben werden.

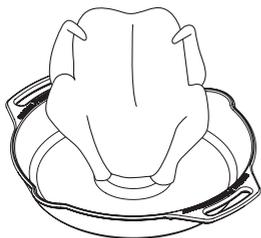


Abbildung 2

4. Stell den Geflügelbräter in deinen Backofen oder auf deinen Grill. Achte auf einen Abstand von mindestens 2 cm zum Grilldeckel oder zu den Heizspiralen im Backofen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 °C 50-65 Minuten garen, je nach Größe des Geflügels.

5. Grille dein Geflügel bis es knusprig ist oder folge ggf. der Anleitung des jeweiligen Rezepts.

## HINWEISE ZUR PFLEGE UND LAGERUNG

Sofern du deinen Geflügelbräter korrekt pflegst, hält dieser über Generationen. Hierbei solltest du einige wichtige Grundregeln beachten:

- Lass den Geflügelbräter vollständig abkühlen und reinige ihn dann gründlich mit warmem Wasser. Verwende keinesfalls Spülmittel oder Seife zum Reinigen des Geflügelbräters. Dies kann die Patina angreifen oder gar zerstören.
- Verwende eine handelsübliche Geschirrspülbürste oder einen Schwamm, um den Geflügelbräter zu säubern. Der Geflügelbräter ist nicht für den Geschirrspüler geeignet.
- Trockne deinen Geflügelbräter nach der Reinigung gut ab.
- Gib eine dünne Fettschicht auf das Guss-eisen. Verwende hierzu ein neutrales Öl, Pflanzenfett oder die Petromax Pflegepaste. Olivenöl ist zu meiden, da es nicht so hoch erhitzt werden kann. Lagere ihn anschließend an einem trockenen Ort.

- Verstaue den Geflügelbräter niemals in nassem Zustand und unbehandelt.

## EINBRENNVORGANG

Die Patina (die Schutzschicht des Geflügelbräters) muss erneuert werden, wenn diese in Mitleidenschaft gezogen wurde. Beispielsweise kann es passieren, dass dein Geflügelbräter an einigen Stellen zu rosten beginnt, weil er nicht ausreichend abgetrocknet oder korrekt gelagert wurde. In diesem Fall solltest du wie folgt vorgehen:

- Entferne den Rost mit einer Drahtbürste oder einem Metallschwamm. Reinige den Geflügelbräter anschließend mit warmem Wasser, einem Spülmittel und einer Geschirrspülbürste oder einem Schwamm. Trockne ihn gut ab.
- Fette den Bräter von innen und außen mit neutralem Öl, Pflanzenfett oder der Petromax Pflegepaste ein.
- Gib anschließend den Geflügelbräter in einen vorgeheizten Backofen bei einer Temperatur von ca. 180 °C. Lass den Bräter 1 bis 2 Stunden einbrennen und stell danach die Wärmezufuhr ab. Öffne den Backofen einen Spalt und lass den Geflügelbräter abkühlen.



Achtung! Durch das Verbrennen der Fettschicht kann es zu Rauchentwicklung kommen. Daher empfehlen wir, den Einbrennvorgang draußen z. B. auf dem Feuer oder in einem Grill durchzuführen.

- Fette alle Teile nach dem Abkühlen nochmals ein. Der Einbrennvorgang ist abgeschlossen.

## GEWÄHRLEISTUNG

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

## SERVICE & SUPPORT

Bei Fragen und Problemen unterstützen wir dich gern. Unseren Kundendienst erreichst du per E-Mail unter: [service@petromax.de](mailto:service@petromax.de)



# USER MANUAL

Thank you for choosing the Petromax Poultry Roaster cf30! With your new cast-iron roaster you can cook small poultry optimally while enjoying the unique properties of high-quality cast iron. We are convinced that you will be delighted with the great features your Petromax Poultry Roaster has to offer and we hope that with it every dish will be a culinary delight.

## IMPORTANT NOTES

**Please read this user manual carefully before using your product for the first time. Follow the safety instructions and store this user manual. If the Petromax Poultry Roaster is given to another person, this user manual must also be given to that person.**

## DESCRIPTION OF THE PRODUCT

The cast-iron roaster is ideally suitable for poultry such as chickens, pigeons or smaller ducks. The cooked poultry will be particularly tasty and juicy, for the poultry holder has a well for herbs, spices and liquids. The big drip pan gathers surplus fat and makes the roaster pleasant to use thanks to two lateral spouts as well as two handles. You can use the poultry roaster on a grill or in the oven. The cast iron, which outstandingly transfers and stores heat, can be used immediately and is easy to care for thanks to the pre-seasoned surface.

## SAFETY INSTRUCTIONS



Caution! The poultry roaster can become extremely hot when being used. Thus children should never be allowed near the poultry roaster. Protect your hands with heat-resistant gloves or a cloth when touching the hot poultry roaster.

- Be careful! As soon as the poultry roaster contains hot liquids, keep it always straight, in order not to spill anything.
- Caution! Do not fill the well with high-proof alcohol, for it evaporates quickly and can

catch fire.

- Caution! Do not put the hot poultry roaster on (heat-)sensitive surfaces.
- Do not pour cold liquids (such as water) onto the hot poultry roaster, for cast iron can crack or be otherwise damaged.
- Never use dishwashing liquid or soap to clean the poultry roaster.
- Do not let the poultry roaster fall onto a hard surface, for cast iron is a brittle material that can crack.

## BEFORE THE FIRST USE

Thoroughly clean the poultry roaster with hot water before using it for the first time. Thanks to the pre-seasoned surface you can immediately use your sturdy Petromax Poultry Roaster, without needing to season it first. The first few times you use it, do not cook any acidic food, for it can damage the patina, the protective layer of the poultry roaster.

## HOW TO USE

1. Prepare the poultry however you like, e.g. seasoning or marinating.
2. Fill the well of the poultry holder with herbs, spices and liquid such as stock, beer, wine (Fig. 1). Caution! Do not fill the well with high-proof alcohol, for it evaporates quickly and can catch fire.

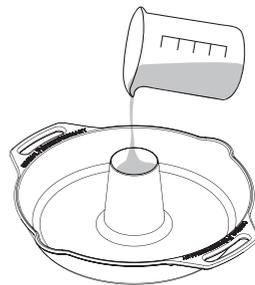


Figure 1

3. Place the poultry on the poultry holder. Make sure it cannot move (Fig. 2). Vegetables, stock or sauce can also be added to the drip pan around the poultry depending on what you like or on the recipe.

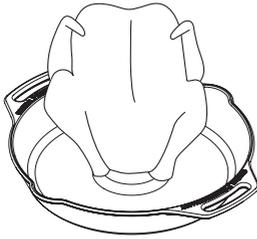


Figure 2

4. Put the poultry roaster in your oven or on your grill. Keep a minimum distance of 2 cm (0.8 in) to the barbecue lid or to the heating coils of the oven. Cook in the preheated oven at ca. 200 °C (392 °F) for 50 to 65 minutes according to the size of the poultry.
5. Grill your poultry until it is crispy, or follow the instructions of the used recipe.

## INSTRUCTIONS FOR CARE AND STORAGE

As long as you take correct care of your poultry roaster, it should last for generations. Thus you must follow a few important basic rules:

- Let the poultry roaster cool down completely, then clean it with warm water. Never use dishwashing liquid or soap to clean the poultry roaster. It can damage or even ruin the patina.
- Use a commercially available dishwashing brush or a sponge to clean the poultry roaster. The poultry roaster is not dishwasher-safe.
- Once your poultry roaster is clean, dry it thoroughly.
- Apply a thin layer of grease onto the cast iron. Use a neutral oil, vegetable fat or the Petromax Care Conditioner. Avoid using olive oil, for it cannot reach a temperature as high as other types of fat. Then store it in a dry place.
- Never store the poultry roaster when it is wet and untreated.

## SEASONING

The patina (the protective layer of the poultry roaster) must be renewed when it is affected. It can happen, for instance, that your poultry roaster starts to rust here and there, for it has not been dried or stored correctly. In that case,

you should proceed as follows:

- Remove the rust with a wire brush or a metal sponge. Then clean the poultry roaster with warm water, dishwashing liquid and a dishwashing brush or a sponge. Then dry it up thoroughly.
- Coat the whole roaster (inner and outer surfaces) with neutral oil, vegetable fat or the Petromax Care Conditioner.
- Then place the poultry roaster in a preheated oven at a temperature of approx. 180 °C (356 °F). Let the roaster there for 1 to 2 hours and then switch off the oven. Half-open the oven and let the poultry roaster cool down.



Caution! Burning the layer of fat can produce smoke. Therefore we recommend that you do the seasoning outside, for instance on a fire or on a grill.

- Grease all the parts again once they have cooled down. Your poultry roaster is now seasoned.

## WARRANTY

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

## SUPPORT

If you have questions or if you need additional information, please let us know. You can contact our support team via e-mail at: [service@petromax.de](mailto:service@petromax.de)



## MODE D'EMPLOI

Merci beaucoup d'avoir opté pour le Cuit-poulet cf30 Petromax ! Avec ton nouveau plat à rôtir en fonte, tu peux faire cuire de la petite volaille de façon optimale en profitant des propriétés uniques de la fonte de grande qualité. Nous sommes convaincus que ton Cuit-poulet Petromax t'apportera totale satisfaction et espérons qu'il fera de chacun de tes plats un véritable régal.

### INSTRUCTIONS IMPORTANTES

**Lis attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation. Respecte bien les consignes de sécurité. Remet ces instructions à un éventuel propriétaire ultérieur.**

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Le plat à rôtir en fonte convient parfaitement à de la volaille comme des poulets, pigeons ou petits canards. La broche du cuit-poulet étant pourvue d'un creux pour fines herbes, épices et liquides, la volaille est cuite de manière particulièrement savoureuse et juteuse. La grande coupelle recueille l'excédent de graisse et garantit une utilisation agréable avec deux becs verseur sur les côtés ainsi que deux anses. Tu peux utiliser le cuit-poulet sur un barbecue ou dans un four. La fonte, avec son excellente répartition et conservation de la chaleur, est utilisable de suite et facile à entretenir grâce à la surface pré-traitée.

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Attention! L'utilisation peut rendre le cuit-poulet brûlant. Ne laisse donc jamais des enfants à proximité du cuit-poulet. Protège tes mains avec des gants résistants à la chaleur ou un chiffon avant de toucher le cuit-poulet lorsqu'il est chaud.

- Attention ! Dès que le cuit-poulet contient un liquide chaud, tiens le toujours droit afin de ne rien renverser.
- Attention ! Ne remplis pas le creux avec de l'alcool fort, car ce dernier s'évapore vite et

peut s'enflammer.

- Attention ! Ne place pas le cuit-poulet sur des surfaces sensibles (à la chaleur) lorsqu'il est chaud.
- Ne verse pas de liquide froid (comme de l'eau) sur le cuit-poulet lorsqu'il est chaud, car la fonte peut se fendiller ou s'abîmer.
- N'utilise jamais de produit vaisselle ou de savon pour nettoyer le cuit-poulet.
- Ne laisse pas tomber la marmite en fonte sur une surface dure, car la fonte est un matériau cassant qui peut se fendiller.

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoie bien le cuit-poulet avec de l'eau chaude avant la première utilisation. Grâce à la surface pré-traitée (culottée), tu peux utiliser ton robuste Cuit-poulet Petromax immédiatement, sans avoir besoin de d'abord le culotter. Les premières fois, ne cuisine pas d'aliments acides, car cela peut attaquer la patine, la couche protectrice du cuit-poulet.

### UTILISATION

1. Prépare la volaille à ta guise, par ex. en l'assaisonnant ou en la faisant mariner.
2. Remplis le creux de la broche du cuit-poulet avec de fines herbes, des épices et du liquide liquide, par ex. du bouillon, de la bière, du vin (Fig. 1). Attention ! Ne remplis pas le creux avec de l'alcool fort, car ce dernier s'évapore vite et peut s'enflammer.

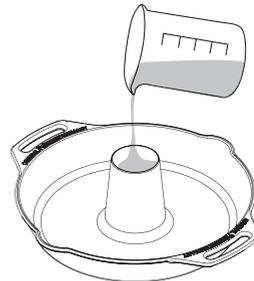


Figure 1

3. Place la volaille sur la broche du cuit-poulet. Fais attention à ce qu'elle tienne bien en place (Fig. 2). Selon ton goût ou une recette, tu peux aussi mettre des légumes, du bouillon ou de la sauce dans la coupelle autour de la volaille.

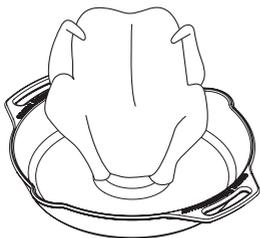


Figure 2

4. Mets le cuit-poulet dans ton four ou sur ton gril. Respecte un écart d'au moins 2 cm vis-à-vis du couvercle de ton barbecue ou des spirales de chauffe de ton four. Fais cuire dans le four préchauffé à env. 200 °C, pendant 50-65 minutes selon la taille de la volaille.

5. Grille ta volaille jusqu'à ce qu'elle soit croustillante ou alors suis, le cas échéant, les instructions de la recette choisie.

## CONSIGNES D'ENTRETIEN ET DE STOCKAGE

À condition que tu prennes correctement soin de ton cuit-poulet, il passera de génération en génération. Pour cela, respecte les quelques règles de base suivantes :

- Laisse complètement refroidir ton cuit-poulet, puis nettoie-le bien avec de l'eau chaude. N'utilise jamais de produit vaisselle ou de savon pour nettoyer le cuit-poulet. Cela peut abîmer ou même supprimer la patine.
- Utilise une brosse pour vaisselle disponible dans le commerce ou une éponge pour nettoyer le cuit-poulet. Le cuit-poulet ne convient pas au lave-vaisselle.
- Après l'avoir nettoyé, sèche bien ton cuit-poulet.
- Applique une fine couche de graisse sur la fonte. Pour cela, utilise une huile neutre, de la graisse végétale ou la Pâte d'entretien Petromax. L'huile d'olive est à éviter, car elle ne peut pas être chauffée à une température aussi élevée que d'autres types de graisse. Range-le ensuite dans un endroit sec.
- Ne range jamais le cuit-poulet si il est humide ou pas encore graissé.

## CULOTTAGE

La patine (la couche protectrice du cuit-poulet)

doit être renouvelée lorsqu'elle est mise à mal. Il peut par exemple arriver que ton cuit-poulet commence à rouiller à certains endroits parce qu'il n'a pas été bien essuyé ou n'a pas été rangé correctement. Dans ce cas, procède de la façon suivante :

- Enlève la rouille avec une brosse ou une éponge métallique. Nettoie ensuite le cuit-poulet avec de l'eau chaude, du produit vaisselle et une brosse pour vaisselle ou une éponge. Sèche-le bien.
- Graisse toute la surface du cuit-poulet, à l'intérieur et à l'extérieur, avec de l'huile neutre, de la graisse végétale ou la Pâte d'entretien Petromax.
- Place ensuite le cuit-poulet dans un four préchauffé à une température d'environ 180 °C. Laisse-le chauffer pendant 1 à 2 heures puis éteins le four. Entrouvre le four et laisse refroidir le cuit-poulet.



Attention! En brûlant, la couche de graisse peut produire de la fumée. C'est pourquoi nous recommandons de procéder à la cuisson dehors, par ex. sur un feu ou un gril.

- Graisse de nouveau toutes les parties, une fois celles-ci refroidies. Le culottage est terminé.

## GARANTIE

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

## ASSISTANCE

Nous sommes à ta disposition en cas de questions ou de problèmes. Tu peux joindre notre assistance par e-mail : [service@petromax.de](mailto:service@petromax.de)



ORIGINAL

**Petromax**  
GERMANY

**Petromax GmbH**

Sudenburger Wuhne 61  
39116 Magdeburg  
Germany

Telefon: +49 (0)391 / 400 26 05

Fax: +49 (0)391 / 400 26 06

E-Mail: [info@petromax.de](mailto:info@petromax.de)

Internet: [www.petromax.de](http://www.petromax.de)

Copyright © Petromax GmbH. Alle Rechte vorbehalten. Printed in Germany.

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