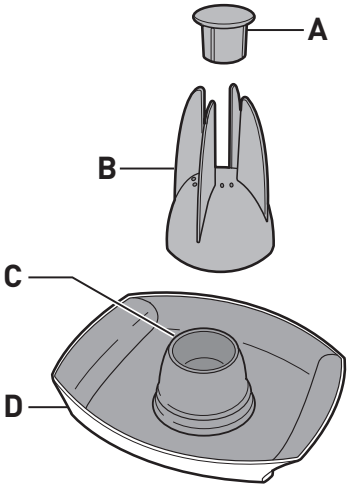
- EN **Poultry infusion roaster**
- ES **Soporte de cocción con infusión para aves**
- FR **Support de cuisson pour poulet**
- DE **Geflügelbräter**
- FI **Poultry infusion roaster-höyrysäiliö**
- NO **Fjærfepanne med smakstilførsel**
- DA **Kyllingeholder til fjerkræ**
- SV **Kycklinghållare**
- NL **Gevogeltestomer**
- IT **Supporto di cottura per pollo**
- PT **Suporte para frangos**
- PL **Stojak do drobiu z nawilżaniem**
- RU **Ростер для приготовления птицы**
- CS **Stojan s infuzérem na drůbež**
- SK **Hydinový naparovací pekáč**
- HU **Szárnyassütő és pároló**
- RO **Rotisor fix cu infuzor pentru carne de pasăre**
- SL **Posoda za pečenje perutnine z nastavkom za dovajanje tekočine**
- HR **Posuda za pečenje peradi na pari**
- ET **Infusiooniseadmega kanaröster**
- LV **Putnu gaļas cepšanas ierīce**
- LT **Laikiklis vištai kepti**

178947
12/12/14



EN

A) Infusion Cap
B) Infusion Cone
C) Base Cup
D) Base

⚠ **DANGER: Use extreme care when moving roaster if using alcoholic spirits in base cup. Alcoholic spirits are volatile and will catch fire, causing serious bodily injury or damage to property.**

⚠ **DANGER: The poultry roaster contains hot liquid. Do not tip the poultry roaster because the hot liquid will spill, causing serious bodily injury.**

⚠ **CAUTION: Do not set the poultry roaster on a combustible surface or a surface that can be damaged by heat.**

⚠ **CAUTION: Interior ceramic coatings withstand up to 500ºF (260ºC). Exposure to temperatures over 500ºF (260ºC) can result in damage to the coating.**

USAGE INSTRUCTIONS

Prior to first use: Hand wash the base thoroughly with mild detergent and water. Dry thoroughly with soft cloth or paper towel.
Pre-condition the cookware by applying a small amount of cooking oil to the ceramic surface, and then wipe off excess with a paper towel.
Always fill the base cup with liquid prior to cooking. Cooking without liquid in base cup can damage the ceramic surface over time.
The exterior of the base will eventually fade or change in color. This is normal and will not affect the performance of the roaster.

ES

A) Tapa para infusión
B) Cono para infusión
C) Taza de la base
D) Base

⚠ **PELIGRO: Extreme las precauciones cuando mueva el asador si utiliza bebidas espirituosas en la taza de la base. Las bebidas espirituosas son volátiles y pueden prenderse en llamas, lo que podría provocar lesiones personales graves y daños materiales.**

⚠ **PELIGRO: El asador de aves contiene líquido caliente. No dé la vuelta al asador de aves puesto que el líquido caliente se derramará, provocando lesiones personales graves.**

⚠ **PRECAUCIÓN: No coloque el asador de aves sobre una superficie combustible ni sobre una superficie que pueda resultar dañada por efecto del calor.**

⚠ **PRECAUCIÓN: Los revestimientos vitrificados interiores soportan hasta 260ºC (500ºF). La exposición a temperaturas por encima de 260ºC (500ºF) puede provocar daños en el revestimiento.**

INSTRUCCIONES DE USO

Antes del primer uso: Lave completamente a mano la base con un detergente suave y agua. Séquela totalmente con un paño suave o papel de cocina.
Preacondicione el utensilio aplicando una pequeña cantidad de aceite para cocinar en la superficie vitrificada y limpie el exceso de aceite con papel de cocina.
Llene siempre la taza de la base con líquido antes de cocinar. Cocinar sin líquido en la taza de la base puede dañar la superficie vitrificada con el tiempo.
El exterior de la base se decolorará o cambiará de color con el tiempo. Esto es normal y no afectará el rendimiento del asador.

FR

A) Bouchon
B) Cône d'infusion
C) Bol
D) Socle

⚠ DANGER : Soyez extrêmement prudent en déplaçant la rôtissoire si vous utilisez un liquide à base d'alcool dans le bol. Les liquides à base d'alcool s'évaporent et peuvent prendre feu, provoquant de graves blessures corporelles ou l'endommagement de vos biens.

⚠ DANGER : Le support de cuisson pour poulet / légumes contient un liquide chaud. N'inclinez pas le support de cuisson pour poulet / légumes, car le liquide chaud se renversera, pouvant provoquer de graves blessures corporelles.

⚠ PRÉCAUTION : Ne placez pas le support de cuisson pour poulet / légumes sur une surface combustible ou qui peut être endommagée par la chaleur.

⚠ PRÉCAUTION : L'intérieur émaillé supporte une chaleur jusqu'à 260ºC. L'exposition à des températures supérieures à 260ºC peut entraîner un endommagement du revêtement.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant la première utilisation : Lavez soigneusement à la main le socle avec un détergent doux et de l'eau. Séchez-le avec un chiffon doux ou du papier absorbant.
Préconditionnez l'appareil de cuisson en appliquant une petite quantité d'huile de cuisson sur la surface émaillée et essuyez l'excédent avec du papier absorbant.
Remplissez toujours le bol de liquide avant de commencer la cuisson. La cuisson sans liquide dans le bol du socle peut endommager la surface émaillée au fil du temps.
L'extérieur de la base peut se ternir ou changer de couleur. Cela est normal et n'affectera pas le fonctionnement du support de cuisson.

DE

A) Verschlussstopfen
B) Hähnchenhalter
C) Flüssigkeitswanne
D) Träger

⚠ GEFAHR: Bewegen Sie den Bräter nur mit äußerster Vorsicht, wenn Sie alkoholische Getränke in der Flüssigkeitswanne verwenden. Alkoholische Getränke sind flüchtig und können sich entzünden, was zu schweren Verletzungen und Sachschäden führen kann.

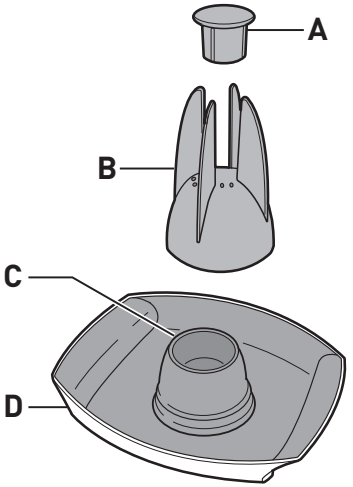
⚠ GEFAHR: Der Geflügelbräter enthält eine heiße Flüssigkeit. Kippen Sie den Geflügelbräter nicht, weil heiße Flüssigkeit verschüttet werden kann, was schwere Verletzungen verursachen kann.

⚠ ACHTUNG: Stellen Sie den Geflügelbräter nicht auf eine brennbare Oberfläche oder eine Fläche, die durch Wärme beschädigt werden kann.

⚠ ACHTUNG: Die innere Keramikbeschichtung ist beständig gegen Temperaturen bis zu 260°C. Bei Temperaturen über 260°C kann die Beschichtung beschädigt werden.

VERWENDUNGSHINWEISE

Vor der ersten Benutzung: Reinigen Sie den Träger sorgfältig von Hand mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser. Trocknen Sie ihn mit einem weichen Stoff- oder Papiertuch ab.
Bereiten Sie den kompletten Bräter durch Auftragen einer kleinen Menge Öl auf die Keramikoberfläche vor und wischen Sie überschüssiges Öl mit einem Papiertuch ab.
Befüllen Sie die Flüssigkeitswanne vor dem Zubereiten von Speisen stets mit Flüssigkeit. Zubereiten von Speisen ohne Flüssigkeit in der Flüssigkeitswanne kann im Laufe der Zeit die Keramikoberfläche beschädigen.
Sie werden mit der Zeit bemerken, dass sich die Schale von außen verfärbt. Das ist ganz normal und wird die Leistung des Geflügelhalters nicht beeinträchtigen.



FI

A) Höyrystimen kansi
B) Höyrystyskartio
C) Pohjakuppi
D) Pohja

⚠ VAARA: Ole erittäin varovainen, kun siirrät telinettä, jos käytät alkoholia pohjakupissa. Alkoholi on herkästi haihtuvaa ja syttyy tuleen, aiheuttaen vakavia vammoja tai omaisuusvahinkoja.

⚠ VAARA: Kanatelineessä on kuumaa nestettä. Älä kallista kanatelinettä, koska kuuma neste vuotaa ulos ja voi aiheuttaa vakavia vammoja.

⚠ HUOMIO: Älä aseta kanatelinettä palavaa materiaalia olevalle pinnalle tai pinnalle, joka vaurioituu kuumuudesta.

⚠ HUOMIO: Sisäpuolen keraamipinnoite kestää jopa 260ºC (500ºF). Yli 260ºC (500ºF) lämpötila voi vaurioittaa pinnoitetta.

KÄYTTÖOHJEET

Ennen ensimmäistä käyttökertaa: Pese pohja huolellisesti miedolla pesuaineella ja vedellä. Kuivaa huolellisesti liinalla tai paperipyyhkeellä.
Esikäsittele levittämällä pieni määrä ruokaöljyä keraamisille pinnoille ja pyyhi liika öljy pois paperipyyhkeellä.
Täytä pohjakuppi aina nesteellä ennen ruoanvalmistusta. Ruoanvalmistus ilman nestettä pohjakupissa voi ajan mittaan vaurioittaa keraamista pintaa.
Pohjan ulkopuolen väri voi mahdollisesti himmentyä tai muuttua. Se on normaalia eikä vaikuta uunin toimintaan.

NO

A) Smakstilførselslokk
B) Tilførselskjegle
C) Underbeger
D) Understell

⚠ FARE: Vær ekstremt forsiktig under flytting av fjærfepanne ved bruk av alkoholholdig drikke i underbegeret. Alkoholholdig drikke er flyktig og kan ta fyr, noe som kan føre til personskade eller skade på eiendom.

⚠ FARE: Fjærfepannen inneholder varm væske. Ikke tipp fjærfepannen, da varm væske kan søles og føre til alvorlige personskader.

⚠ FORSIKTIG: Ikke sett fjærfepannen på en brennbar overflate eller en overflate som kan skades av varme.

⚠ FORSIKTIG: Innvendig keramikkbelegg tåler inntil 260ºC (500ºF). Temperaturer over 260ºC (500ºF) kan føre til skader på belegget.

BRUKSINSTRUKSJONER

Før førstegangs bruk: Vask understellet grundig for hånd med mildt rengjøringsmiddel og vann. Tørk grundig med en myk klut eller tørkepapir.
Forbehandl kokekaret ved å påføre matolje på den keramiske overflaten, og tørk deretter av overskytende olje med kjøkkenpapir.
Fyll alltid opp underbegeret med væske før steking. Steking uten væske i underbegeret kan skade den keramiske overflaten over tid.
Den utvendige basen vil etter hvert svekkes eller endre farge. Dette er normalt og vil ikke påvirke utførelsen av stekeovnen.

DA

A) Infusionsprop **C) Væskebeholder**
B) Infusionsindsats **D) Bund**

⚠ **FARE: Vær ekstremt forsigtig, når du flytter kyllingeholderen, hvis der er alkohol i væskebeholderen. Alkohol er brandfarligt og kan antændes, hvilket kan medføre alvorlige kvæstelser eller materielle skader.**

⚠ **FARE: Kyllingeholderen indeholder varm væske. Vip ikke kyllingeholderen, da det vil få væsken til at løbe ud, hvilket kan medføre alvorlige kvæstelser.**

⚠ **FORSIGTIG: Sæt ikke kyllingeholderen på et brændbart underlag eller et underlag, der kan tage skade af varmen.**

⚠ **FORSIGTIG: Den indvendige keramiske overfladebehandling kan holde til op til 260ºC. Temperaturer på over 260ºC kan medføre, at overfladebehandlingen tager skade.**

BRUGERVEJLEDNING

Inden ibrugtagning: Vask bunden grundigt i hånden med mildt sæbevand. Tør den grundigt af med en blød klud eller køkkenrulle.
Alle dele forbehandles ved, at der påføres en lille mængde madolie på den keramiske overflade, hvorefter den overskydende olie tørres af med køkkenrulle.
Fyld altid væskebeholderen op med væske inden tilberedning. Hvis maden tilberedes uden væske i væskebeholderen, kan den keramiske overflade med tiden blive beskadiget.
Det ydre af basen vil i sidste ende falme eller skifte farve. Dette er normalt og vil ikke påvirke ydelsen af risteren.

SV

A) Infusionshatt **C) Baskopp**
B) Infusionskon **D) Bas**

⚠ **FARA! Var mycket försiktig när du flyttar rostaren om du använder sprit i baskoppen. Alkoholhaltig sprit är flyktig och kan fatta eld, vilket kan leda till allvarlig personskada eller skada på egendom.**

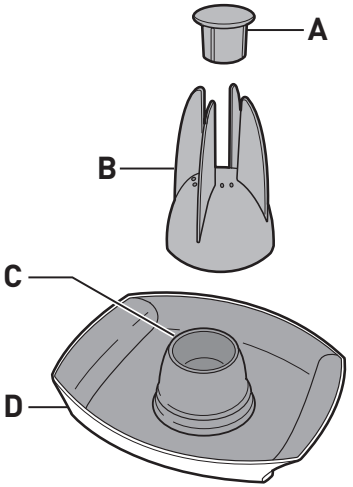
⚠ **FARA! Kycklingrostaren innehåller varm vätska. Tippa inte kycklingrostaren eftersom den varma vätskan kan rinna ut och orsaka allvarlig kroppsskada.**

⚠ **VAR FÖRSIKTIG! Ställ inte kycklingrostaren på en brännbar yta eller en yta som kan skadas av värme.**

⚠ **VAR FÖRSIKTIG! Den invändiga keramiska beläggningen tål upp till 260ºC. Exponering för temperaturer över 260ºC kan skada beläggningen.**

ANVÄNDNINGSANVISNINGAR

Före första användning: Handtvätta basen noggrant med ett milt diskmedel och vatten. Torka av ordentligt med en mjuk trasa eller en pappershandduk.
Smörj kokkärlet med en liten mängd matolja på den keramiska ytan och torka bort överflödig matolja med en pappershandduk.
Fyll alltid baskoppen med vätska före tillagningen. Tillagning utan vätska i basskål kan med tiden skada den keramiska ytan.
Bottendelens utsida kommer att blekas eller ändra färg över tid. Detta är helt normalt och påverkar inte produktens prestanda.



NL

A) Infusiedeksel
B) Infusiekegel
C) Vochtbeker
D) Onderpan

⚠ **GEVAAR: Wees extra voorzichtig bij het verplaatsen van de gevogeltepan als u alcoholhoudende vloeistoffen in de vochtbeker gebruikt. Alcoholhoudende vloeistoffen zijn vluchtig en kunnen vlam vatten, met mogelijk ernstig lichamelijk letsel of beschadiging van eigendommen als gevolg.**

⚠ **GEVAAR: De gevogeltepan bevat hete vloeistof. Houd de gevogeltepan niet schuin: hierdoor kan de hete vloeistof gaan lekken, met ernstig lichamelijk letsel als gevolg.**

⚠ **LET OP: Plaats de gevogeltepan niet op een brandbaar oppervlak of een oppervlak dat gevoelig is voor hitte.**

⚠ **LET OP: De keramische coating aan de binnenzijde is geschikt voor temperaturen tot 260°C. Bij blootstelling aan temperaturen hoger dan 260°C kan de coating beschadigd raken.**

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Voorafgaand aan het eerste gebruik:
Was de onderpan grondig met een mild reinigingsmiddel en water. Droog grondig af met een zachte doek of met keukenpapier.
Bereid het kookgereedschap voor door het keramische oppervlak licht met olie te bestrijken. Veeg de overtollige olie weg met keukenpapier.
Vul de vochtbeker altijd met vloeistof voordat u de bereiding begint. Gebruik zonder vloeistof in de vochtbeker kan het keramische oppervlak in de loop der tijd beschadigen.
De buitenkant van de basis zal mettertijd vervagen of verkleuren. Dit is normaal en heeft geen invloed op de prestaties van de stomer.

IT

A) Tappo
B) Cono di infusione
C) Coppa
D) Base

⚠ **PERICOLO: se nella coppa del supporto di cottura per pollame sono presenti sostanze contenenti alcol, prestare la massima attenzione durante il suo spostamento. Le sostanze contenenti alcol sono infiammabili e possono incendiarsi causando gravi lesioni fisiche o danni alle cose.**

⚠ **PERICOLO: il supporto di cottura per pollame contiene liquido caldo. Non inclinare il supporto di cottura per pollame per evitare fuoriuscite di liquido, con conseguenti gravi lesioni personali.**

⚠ **ATTENZIONE: non appoggiare il supporto di cottura per pollame su una superficie combustibile o su una superficie che possa essere danneggiata dal calore.**

⚠ **ATTENZIONE: i rivestimenti interni in ceramica resistono a temperature fino a 260°C. L'esposizione a temperature superiori a 260°C può provocare danni al rivestimento.**

ISTRUZIONI D'USO

Prima dell'uso: lavare accuratamente a mano la base con un detergente non aggressivo e acqua. Asciugare accuratamente con un panno morbido o con carta assorbente.
Pretrattare il contenitore applicando una piccola quantità di olio da cucina sulla superficie in ceramica ed eliminando l'eccesso con carta assorbente.
Riempire la coppa con il liquido prima della cottura. Cucinare senza liquido nella coppa può col tempo danneggiare la superficie in ceramica.
La parte esterna della base tenderà a scolorire o cambiare colore. Ciò è normale e non avrà effetti sulle prestazioni della casseruola.

PT

A) Tampa de infusão
B) Cone de infusão
C) Recipiente da base
D) Base

⚠ PERIGO: seja extremamente cuidadoso ao mover o assador caso esteja a utilizar bebidas alcoólicas no recipiente da base. As bebidas alcoólicas são voláteis e incendiarão, provocando lesões corporais graves ou danos materiais.

⚠ PERIGO: o assador de frangos contém líquido quente. Não incline o assador de frangos, pois o líquido quente derramará, provocando lesões corporais graves.

⚠ ATENÇÃO: não coloque o assador de frangos numa superfície combustível nem numa superfície que possa ser danificada pelo calor.

⚠ ATENÇÃO: os revestimentos cerâmicos interiores suportam até 260ºC (500ºF). Uma exposição a temperaturas superiores a 260ºC (500ºF) pode danificar o revestimento.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização: lave à mão e cuidadosamente a base com um detergente suave e água. Seque cuidadosamente com um pano macio ou um toalhete de papel.
Prepare previamente o utensílio de cozinha aplicando uma pequena quantidade de óleo alimentar na superfície cerâmica e, em seguida, retire o excesso com um toalhete de papel.
Encha sempre o recipiente da base com líquido antes da confecção. Cozinhar sem líquido no recipiente da base pode danificar a superfície cerâmica ao longo do tempo.

PL

A) Kołpak nawilżacza
B) Stożek nawilżacza
C) Kubek nawilżacza
D) Misa nawilżacza

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO: Przesuwając opiekacz z kubkiem nawilżacza zawierającym alkohol należy zachować szczególną ostrożność. Alkohole są cieczami lotnymi, które mogą się zapalić, powodując poważne obrażenia ciała lub uszkodzenia mienia.

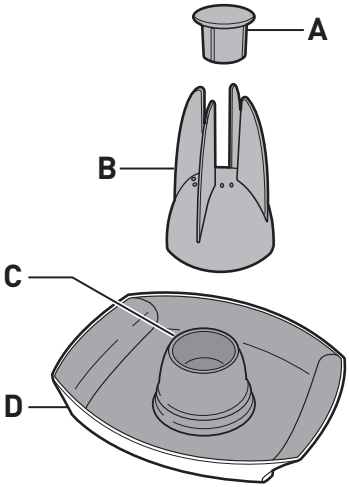
⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO: W opiekaczu do drobiu znajduje się gorący płyn. Nie pochylać opiekacza do drobiu, ponieważ gorący płyn może się wylać, powodując poważne obrażenia ciała.

⚠ PRZESTROGA: Nie stawiać opiekacza do drobiu na powierzchni palnej lub powierzchni, która może ulec uszkodzeniu od gorąca.

⚠ PRZESTROGA: Wewnętrzne powłoki ceramiczne wytrzymują temperaturę do 260ºC (500ºF). Poddanie powłoki działaniu temperatury wyższej od 260ºC (500ºF) może doprowadzić do uszkodzenia powłoki.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Przed pierwszym użyciem: Dokładnie umyć ręcznie misę nawilżacza za pomocą delikatnego detergentu i wody. Starannie wysuszyć za pomocą miękkiej ścierki lub papierowego ręcznika.
Wstępnie przygotować naczynie, rozprowadzając niewielką ilość oleju jadalnego na powierzchni ceramicznej a następnie wytrzeć nadmiar oleju papierowym ręcznikiem.
Przed pieczeniem zawsze napełnić kubek nawilżacza płynem. Pieczenie bez płynu w kubku nawilżacza może w dłuższym czasie doprowadzić do uszkodzenia powierzchni ceramicznej.
Zewnętrzna powierzchnia podstawy z czasem wyblaknie lub zmieni kolor. Jest to normalne i nie wpływa na wydajność wkładu do opiekania.



RU

A) Крышка
B) Конус
C) Чаша основания
D) Основание

⚠ ОПАСНО! Будьте очень осторожны при перемещении устройства для жарки в случае, если в чашу основания налита спиртосодержащая жидкость. Пары спирта очень летучие и легко воспламеняются, что может привести к пожару, серьезным телесным повреждениям или повреждению имущества.

⚠ ОПАСНО! Внутри приспособления для приготовления птицы находится горячая жидкость. Не переворачивайте устройство, т.к. в результате этого из него вытечет горячая жидкость, способная нанести серьезные травмы.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не устанавливайте устройство для приготовления птицы на поверхность, которая может воспламениться или будет повреждена под действием тепла.

⚠ ВНИМАНИЕ! Внутренние керамические покрытия выдерживают температуру до 260°C (500°F). Воздействие температуры свыше 260°C (500°F) может привести к повреждению покрытия.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Перед первым использованием:
Тщательно помойте основание вручную, используя мягкое моющее средство и воду. Высушите мягкой тканью или бумажным полотенцем.
Подготовьте посуду, нанеся небольшое количество пищевого масла на керамическую поверхность, а затем удалив его излишек бумажным полотенцем.
Перед началом приготовления обязательно заполните чашу основания жидкостью. Приготовление без жидкости в чаше основания может привести со временем к повреждению керамической поверхности.
Внешняя поверхность основания со временем побледнеет или изменится в цвете. Это нормально и не влияет на эксплуатационные характеристики утятницы.

CS

A) Infuzní kryt
B) Infuzní stojan
C) Kalíšek
D) Miska

⚠ NEBEZPEČÍ: Pokud jste do kalíšku nalili alkohol, buďte velmi opatrní při přemisťování stojanu. Alkohol je těkavý a může způsobit požár s následným vážným poraněním nebo poškozením majetku.

⚠ NEBEZPEČÍ: Stojan na drůbež obsahuje horkou tekutinu. Nenaklápějte stojan na drůbež, neboť by mohlo dojít k rozlití tekutiny, jež může způsobit vážné poranění.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Nestavte stojan na drůbež na hořlavý povrch nebo na povrch, který se může teplem poškodit.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Vnitřní keramický povrch dokáže odolat teplotě 260°C (500°F). Teplota vyšší než 260°C (500°F) může způsobit poškození povrchu.

POKYNY K POUŽÍVÁNÍ

Před prvním použitím: Důkladně omyjte misku v ruce. Použijte jemný mycí prostředek a vodu. Dobře osušte měkkou tkaninou nebo papírovou utěrkou.
Připravte si kuchyňské náčiní. Naneste malé množství oleje na keramický povrch a přebytečný olej následně otřete papírovou utěrkou.
Před grilováním vždy naplňte kalíšek tekutinou. Grilování bez tekutiny v kalíšku může časem poškodit keramický povrch.
Vnější část základy postupem času vybledne nebo změní barvu. Jde o běžnou záležitost, která nemá vliv na činnost či výkon grilu.

SK

A) Kryt nálevu
B) Kužeľ nálevu
C) Podkladová miska
D) Podklad

⚠ **NEBEZPEČENSTVO: Ak používate v podkladovej miske liehoviny, buďte mimoriadne opatrní pri presúvaní pekáča. Liehoviny sú prchavé, môžu spôsobiť požiar a tým vážne zranenie alebo poškodiť majetok.**

⚠ **NEBEZPEČENSTVO: Hydinový pekáč obsahuje horúcu tekutinu. Neprevráťte hydinový pekáč, pretože sa horúca tekutina môže rozliať a spôsobiť tak vážne zranenie.**

⚠ **UPOZORNENIE: Neukladajte hydinový pekáč na horľavý povrch alebo povrch, ktorý je možné tepelne poškodiť.**

⚠ **UPOZORNENIE: Interiérové keramické povrchové úpravy odolávajú teplote až 260ºC (500ºF). Povrchová úprava sa poškodí pri vystavení teplotám nad 260ºC (500ºF).**

POKYNY NA POUŽÍVANIE

Pred prvým použitím: Dôkladne ručne umyte podklad vodou a malým množstvom čistiaceho prostriedku. Vysušte dôkladne mäkkou handričkou alebo papierovou utierkou.
Nádobu na pečenie pripravte naliatím malého množstva oleja na keramický povrch. Prebytočný olej vytrite papierovou utierkou.
Pred pečením vždy naplňte podkladovú misku s tekutinou. Pečenie bez tekutiny v podkladovej miske môže časom poškodiť keramický povrch.

HU

A) Infúziós sapka
B) Infúziós kúp
C) Edény
D) Állvány

⚠ **VESZÉLY: A szárnyassütő mozgatásakor rendkívül óvatosan járjon el, ha alkoholt önt az edénybe. Az alkoholos folyadékok illékonyak és meggyulladnak, ami súlyos testi sérülést vagy a tárgyak károsodását okozhatja.**

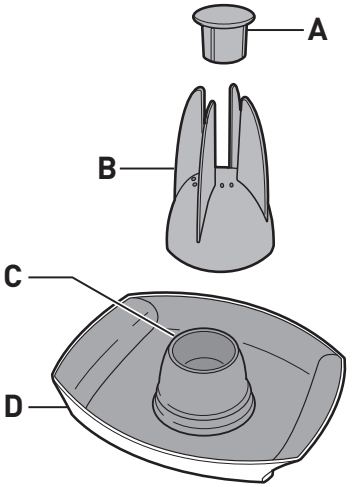
⚠ **VESZÉLY: A szárnyassütő forró folyadékot tartalmaz. Ne döntse meg a szárnyassütőt, mert a forró folyadék kifolyik, ami súlyos testi sérülést okozhat.**

⚠ **VIGYÁZAT: Ne helyezze a szárnyassütőt gyúlékony vagy hőre érzékeny felületre.**

⚠ **VIGYÁZAT: A belső kerámiabevonat 260ºC hőmérsékletig hőálló. Az 260ºC feletti hőmérséklet károsíthatja a belső kerámiabevonatot.**

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Első használat előtt: Mossa meg alaposan az állványt enyhe mosószeres vízzel. Törölje szárazra egy puha ronggyal vagy papírtörlővel.
Öntsön egy kevés sütőolajat a kerámia felületre, majd törölje le a felesleget egy papírtörlővel.
Sütés előtt mindig töltse fel az edényt folyadékkal. A folyadékkal megtöltött edény használatával idővel károsodhat a kerámia felület.
Az alap külső része idővel kifakul vagy elszíneződik. Ez nem probléma, és nem befolyásolja a sütő teljesítményét.



RO

A) Dopul infuzorului
B) Pivotul infuzorului
C) Suport pentru lichide
D) Tavă de prăjire

⚠ PERICOL: Fiți foarte atenți când deplasați rotisorul dacă folosiți băuturi alcoolice în suportul pentru lichide. Băuturile alcoolice sunt volatile și pot lua foc, cauzând vătămări corporale grave sau pagube materiale.

⚠ PERICOL: Rotisorul pentru carne de pasăre conține lichide fierbinți. Nu înclinați rotisorul pentru carne de pasăre deoarece lichidul fierbinte se va vărsa, cauzând vătămări corporale grave.

⚠ ATENȚIE: Nu așezați rotisorul pentru carne de pasăre pe suprafețe inflamabile sau pe suprafețe care pot fi deteriorete de căldură.

⚠ ATENȚIE: Căptușeala din ceramică rezistă până la o temperatură de 260°C. Expunerea la temperaturi mau mari de 260°C poate deteriora stratul din ceramică.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Înainte de prima utilizare: Spălați bine cu mâna tava de prăjire, folosind apă și detergent slab. Uscați-o bine cu o cârpă moale sau cu un prosop de hârtie.
Pregătiți vasul prin aplicarea unei cantități mici de ulei de gătit pe suprafața din ceramică, apoi ștergeți excesul de ulei cu un prosop de hârtie.
Umpleți întotdeauna suportul pentru lichide cu un lichid înainte de a începe prepararea mâncărurilor. Dacă gătiți fără să turnați lichide în suportul pentru lichide, cu timpul se poate deteriora suprafața din ceramică.
În timp, exteriorul bazei se va decolora sau își va schimba culoarea. Este o schimbare normală, care nu va afecta performanța rotisorului.

SL

A) Infuzijski pokrov
B) Nastavek za dovajanje tekočine
C) Podstavna posoda
D) Podlaga

⚠ NEVARNOST: Bodite zelo previdni pri premikanju posode za pečenje, če v podložni posodi uporabljate alkoholne tekočine. Alkoholne tekočine so hlapljive in se lahko vnamejo ter povzročijo hude telesne poškodbe ali materialno škodo.

⚠ NEVARNOST: Posoda za pečenje perutnine vsebuje vročo tekočino. Ne nagibajte posode za pečenje perutnine, ker se vroča tekočina lahko polije in povzroči hude telesne poškodbe.

⚠ POZOR: Ne postavljajte posode za pečenje perutnine na gorljivo podlago ali na podlago, ki jo lahko vročina poškoduje.

⚠ POZOR: Notranji keramični premazi prenesejo vročino do 260°C (500°F). Izpostavljenost temperaturam preko 260°C (500°F) lahko povzroči poškodbe premaza.

NAVODILA ZA UPORABO

Pred prvo uporabo: Podlago temeljito operite ročno z blagim gospodinjskim detergentom in vodo. Temeljito posušite z mehko krpo ali papirnato brisačo.
Pripravite posodo, tako da nanesete majhno količino jedilnega olja na keramično površino in odvečno olje zatem obrišete s papirnato brisačo.
Podstavno posodo vedno napolnite s tekočino pred začetkom pečenja. Pečenje brez tekočine v podstavni posodi lahko sčasoma poškoduje keramično površino.
Zunanjost podnožja sčasoma zbledi ali se razbarva. To je normalno in ne vpliva na delovanje stojala.

HR

A) Infuzijski poklopac
B) Infuzijski stožac
C) Čašica baze
D) Baza

⚠ **OPASNOST: Budite vrlo pažljivi pri premještanju posude za pečenje ako koristite alkohol u čašici baze. Alkoholni špirit lako je hlapljiv i može se zapaliti te dovesti do ozbiljne tjelesne ozljede ili oštećenja imovine.**

⚠ **OPASNOST: U posudi za pečenje piletine nalazi se vruća tekućina. Nemojte naginjati posudu za pečenje piletine jer će se vruća tekućina izliti i izazvati ozbiljnu tjelesnu ozljedu.**

⚠ **OPREZ: Posudu za pečenje piletine nemojte odlagati na zapaljivu površinu ili površinu koja se može oštetiti pod djelovanjem topline.**

⚠ **OPREZ: Unutarnji keramički premazi mogu podnijeti temperature do 260ºC (500ºF). Izloženost temperaturama iznad 260ºC (500ºF) može dovesti do oštećenja premaza.**

UPUTE ZA UPOTREBU

Prije prve upotrebe: Bazu temeljito operite blagim deterdžentom i vodom. Dobro je osušite mekom krpom ili papirnatim ručnikom.
Posudu za pripremu hrane pripremite tako da nanesete malu količinu jestivog ulja na keramičku površinu i zatim papirnatim ručnikom obrišite višak ulja.
Čašicu baze uvijek prije pripreme hrane napunite tekućinom. Priprema hrane bez tekućine u čašici baze može tijekom vremena dovesti do oštećenja keramičke površine.
Vanjska strana dna na koncu će izblijediti ili promijeniti boju. To je normalno i neće utjecati na rad posude za pečenje.

ET

A) Infusioonikork
B) Infusioonikoonus
C) Aluse tops
D) Alus

⚠ **OHT! Olge röstri liigutamisel väga ettevaatlik, kui aluse topsis on alkohoolne jook. Alkohoolsed joogid on lenduvad ja võivad süttida ning põhjustada raske kehavigastuse või kahjustada vara.**

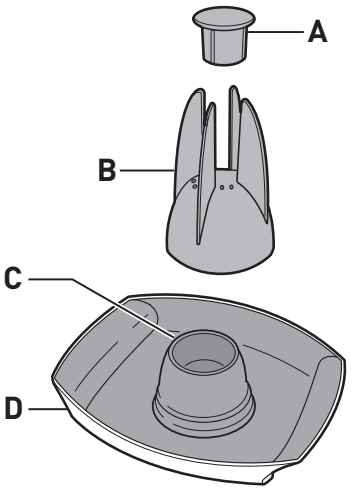
⚠ **OHT! Kanaröster sisaldab kuuma vedelikku. Ärge kanaröstrit kallutage, sest kuum vedelik tilgub välja ja põhjustab raske kehavigastuse.**

⚠ **ETTEVAATUST! Ärge pange kanaröstrit kergesti süttivale pinnale või pinnale, mida kuumus võib kahjustada.**

⚠ **ETTEVAATUST! Keraamilise kattega sisepind talub kuni 260°C kuumust. Temperatuur, mis on kõrgem kui 260°C, võib katet kahjustada.**

KASUTUSJUHISED

Enne esimest korda kasutamist. Peske alus pehmetoimelise puhastusaaine ja veega käsitsi puhtaks. Kuivatage korralikult pehme riidelapi või paberrätikuga.
Et küpsetusnõu kasutamiseks ette valmistada, määrige keraamiline pind kokku väikese koguse küpsetusõliga ja pühkige liigne õli paberrätikuga ära.
Enne küpsetamist täitke aluse topsik alati vedelikuga. Kui küpsetamisel ei ole aluse topsikus vedelikku, võib keraamiline pind aja jooksul kahjustuda.
Tugialuse välispind kulub või muudab aja jooksul värvi. See on normaalne ja ei mõjuta röstimisahju tööd.



LV

A) Piesātināšanas vāciņš
B) Piesātināšanas konuss
C) Pamatnes kauss
D) Pamatne

- ⚠ **BĪSTAMI: ja cepšanas ierīces pamatnes kausā ieliets stiprs alkoholisks dzēriens, pārvietojot ierīci, jāievēro īpaša piesardzība. Stiprie alkoholiskie dzērieni ir ātri iztvaikojoši, un tie var aizdegties, radot nopietnas traumas un mantas bojājumus.**
- ⚠ **BĪSTAMI: putnu gaļas cepšanas ierīcē atrodas karsts šķidrums. Nesasveriet putnu gaļas cepšanas ierīci, jo karstais šķidrums izlīs, radot nopietnas traumas.**
- ⚠ **UZMANĪBU: nenovietojiet putnu gaļas cepšanas ierīci uz ugunsnedrošas virsmas vai uz tādas virsmas, kas karstuma iespaidā var tikt bojāta.**
- ⚠ **UZMANĪBU: keramiskais pārklājums, kas klāj ierīces iekšpusi, iztur līdz 260ºC (500ºF) lielu temperatūru. Pakļaujot ierīci temperatūrām, kas pārsniedz 260ºC (500ºF), pārklājums var tikt bojāts.**

LIETOŠANAS INSTRUKCIJAS

Pirms pirmās lietošanas reizes: ar rokām rūpīgi nomazgājiet pamatni ar vieglu mazgāšanas līdzekli un ūdeni. Kārtīgi noslaukiet to ar auduma vai papīra dvieli.
Sagatavojiet cepšanas ierīci lietošanai, ieziežot keramisko virsmu ar nelielu daudzumu eļļas, un tad noslaukiet lieko eļļu ar papīra dvieli.
Vienmēr piepildiet pamatnes kausu ar šķidrumu pirms cepšanas. Cepjot bez šķidruma, ar laiku var tikt bojāta keramiskā virsma.
Pamatnes ārpuse ar laiku izbalēs vai mainīs krāsu. Tas ir normāli un neietekmēs cepēja veiktspēju.

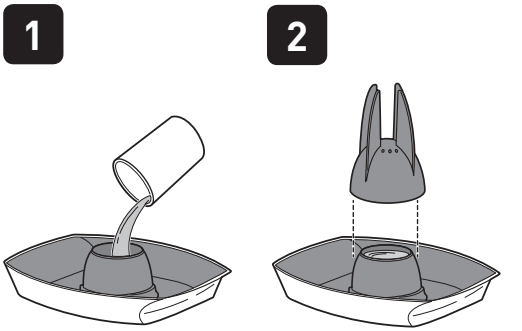
LT

A) Piltuvo dangtelis
B) Piltuvo kūgis
C) Pagrindo puodelis
D) Pagrindas

- ⚠ **PAVOJUS: būkite labai atsargūs, kai kilnosite skrudintuvą, jei pagrindo puodelyje naudojate alkoholinius gėrimus. Alkoholiniai gėrimai yra lakūs, todėl gali užsidegti ir jus sunkiai sužaloti arba sugadinti turtą.**
- ⚠ **PAVOJUS: paukštienos skrudintuve yra karšto skysčio. Neapverskite paukštienos skrudintuvo, nes karštas skystis gali išbėgti ir jus sunkiai sužaloti.**
- ⚠ **ATSARGIAI: nedėkite paukštienos skrudintuvo ant degaus paviršiaus arba tokio paviršiaus, kuriam gali pakenkti karštis.**
- ⚠ **ATSARGIAI: vidinės keraminės dangos pritaikytos iki 260ºC (500ºF) temperatūrai. Jei temperatūra didesnė nei 260ºC (500ºF), galite pakenkti dangai.**

NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

Prieš pirmą kartą naudojant: naudodami švelnią valymo priemonę ir vandenį rankomis švariai nuplaukite pagrindą. Gerai nuvalykite minkšta šluoste arba popieriniu rankšluosčiu.
Paruoškite kepimo įrankius užpildami šiek tiek aliejaus ant keraminio paviršiaus ir popieriniu rankšluosčiu nuvalydami jo perteklių.
Prieš kepdami į pagrindo puodelį visada pripilkite skysčio. Jei kepsite be skysčio pagrindo puodelyje, laikui bėgant galite pakenkti keraminiam paviršiui.
Pagrindo išorės spalva ilgainiui nubluks arba pasikeis. Tai normalu ir kepsninės funkcionalumas netaps prastesnis.



EN Press poultry firmly onto infusion cone, checking to make sure poultry is secure.

ES Presione firmemente el ave contra el cono para infusión y compruebe que el ave está bien fijada.

FR Enfoncez fermement la volaille dans le cône d'infusion, en vous assurant qu'elle est bien sécurisée.

DE Drücken Sie das Geflügel fest auf den Hähnchenhalter, achten Sie darauf, dass es sicher festgesteckt ist.

FI Paina kananpoika lujasti höyrystyskartioon ja varmista, että se on hyvin kiinni.

NO Trykk fjærfeet godt ned på tilførselskjeglen og kontroller at fjærfeet sitter godt.

DA Tryk kyllingen ned over infusionsindsatsen og kontrollér, at den sidder godt fast.

SV Tryck fast kycklingen ordentligt på infusionskonen och kontrollera att den sitter fast ordentligt.

NL Druk het gevogelte stevig op de infusiekegel en controleer of deze goed vast zit.

IT Premere con decisione il pollo sul cono di infusione, verificando che sia ben inserito.

PT Pressione o frango firmemente no cone de infusão, garantindo que o frango está seguro.

PL Mocno wcisnąć drób na stożek nawilżacza i sprawdzić, czy drób bezpiecznie osadził się na stożku.

RU Плотно насадите тушку птицы на конус. Убедитесь в том, что она надежно зафиксирована.

CS Pevně natlačte drůbež na infuzní stojan a zkontrolujte, zda dobře dosedá.

SK Hydinu pevne zatlačte na kužeľ nálevu, aby tam dobre držala.

HU Nyomja rá a szárnyast az infúziós kúpra, ellenőrizve a stabil rögzítést.

RO Înfigeți cu fermitate pasărea de curte în pivotul infuzorului, verificând dacă aceasta s-a fixat bine.

SL Močno potisnite perutnino na nastavek za dovajanje tekočine ter preverite, ali je piščanec trdno nameščen.

HR Navucite pile na infuzijski stožac i provjerite da li je pile na stošcu sigurno postavljeno.

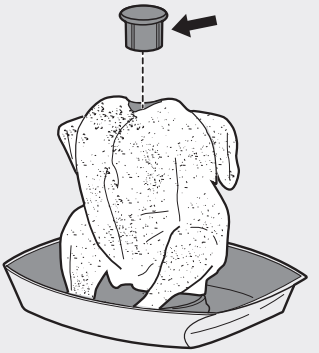
ET Suruge kana kindlalt infusioonikoonusele ja veenduge, et kana ei liigu.

LV Stingri uzspiediet putna cepeti uz piesātināšanas konusa, pārliecinoties, ka cepetis uz tā stāv stabili.

LT Tvirtai užmaukite paukštienos ruošinį ant piltuvo kūgio ir patikrinkite, ar gerai laikosi.

4

5



EN To prevent sticking, coat infusion cap with oil prior to placing in the neck of the poultry.

ES Para evitar que se adhiera, cubra la tapa infusión con aceite antes de colocarla en el cuello del ave.

FR Pour empêcher que les aliments ne collent, nappez le bouchon avec de l'huile avant de l'insérer dans le cou de la volaille.

DE Bestreichen Sie den Verschlussstopfen mit Öl, um ein Anhaften zu verhindern, und setzen Sie diesen dann in den Hals des Geflügels ein.

FI Tarttumisen estämiseksi levitä höyrystimen kanteen öljyä ennen sen asettamista kananpojan kaulaosaan.

NO For å hindre fastbrenning, dekk tilførselslokket med olje før du plasserer den i åpningen på fjærfeet.

DA For at forhindre at infusionsproppen sætter sig fast, smøres den ind i olie, inden den placeres i kyllingens hals.

SV För att förhindra att infusionshatten fastnar, smörj den med olja innan den placeras i kycklingens hals.

NL Voorkom dat de infusiedeksel vastkleeft door deze te oliën voordat u deze in de nekopening steekt.

IT Per evitare che il tappo si attacchi, applicare sullo stesso uno strato di olio prima di appoggiarlo sul collo del pollo.

PT Para evitar a aderência, cubra a tampa de infusão com óleo antes de a colocar no pescoço do frango.

PL Aby zapobiec przywarciu, przed umieszczeniem kołpaka nawilżacza w szyi drobiu posmarować go olejem.

RU Для предотвращения прилипания покройте конус маслом, прежде чем насаживать на него птицу.

CS Aby nedošlo k připalování pokrmu, potřete infuzní kryt olejem a teprve poté jej nasaďte na krk drůbeže.

SK Aby nedochádzalo k lepeniu, namažte kryt nálevu olejom ešte pred vložením do krku hydiny.

HU A ráragadás elkerülése érdekében az infúziós sapkát a szárnyasra helyezés előtt kenje meg olajjal.

RO Pentru a preveni lipirea cărnii, ungeți cu ulei dopul infuzorului înainte de a-l pune pe gâtul păsării.

SL Da preprečite sprijemanje, namažite na stavek za dovajanje tekočine z oljem, preden ga namestite skozi vrat perutnine.

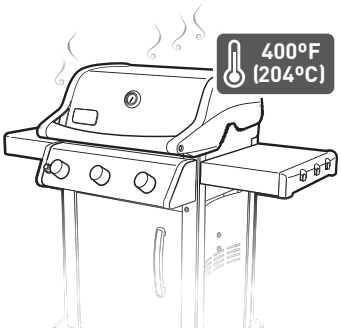
HR Navucite pile na infuzijski stožac i provjerite da li je pile na stošcu sigurno postavljeno.

ET Suruge kana kindlalt infusioonikoonusele ja veenduge, et kana ei liigu.

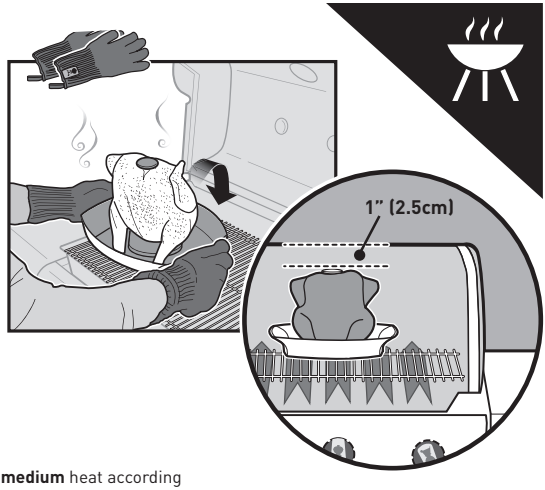
LV Stingri uzspiediet putna cepeti uz piesātināšanas konusa, pārliecinoties, ka cepetis uz tā stāv stabili.

LT Tvirtai užmaukite paukštienos ruošinį ant piltuvo kūgio ir patikrinkite, ar gerai laikosi.

6



7



EN Barbecue your prepared poultry over **indirect medium** heat according to your barbecue Owner's Guide.

ES Cocine el ave preparada a fuego **medio indirecto** de acuerdo con la guía del propietario.

FR Faites griller votre volaille préparée sur une chaleur **moyenne indirecte** conformément aux instructions du guide de l'utilisateur du barbecue.

DE Grillen Sie das vorbereitete Geflügel bei **indirekter mittlerer** Hitze gemäß Ihrem Grillhandbuch.

FI Grillaa kananpoika **epäsuora keskikuumalla** lämmöllä grillin omistajan oppaan ohjeiden mukaisesti.

NO Grill forberedt fjærfe over **indirekte middels** varme i samsvar med Brukerhåndboken.

DA Grill din forberedte kylling på **medium indirekte** varme i overensstemmelse med din brugervejledning.

SV Grilla din förberedda kyckling över **indirekt medelvärme** enligt grillens bruksanvisning.

NL Bereid het gevogelte bij **indirecte middelmatige** hitte volgens de instructies in de gebruikershandleiding van uw barbecue.

IT Grigliare il pollo cuocendo secondo il metodo **indiretto** a calore **medio**, come descritto nel manuale d'uso del barbecue.

PT Grelhe o frango preparado em calor **indirecto médio** de acordo com o manual de utilizador do grelhador.

PL Grillować przygotowany drób metodą **pośrednią, w średniej temperaturze** zgodnie z instrukcją obsługi grilla.

RU Готовьте птицу на гриле **косвенным способом на среднем огне** в соответствии с Руководством пользователя гриля.

CS Ugrilujte připravenou drůbež **nepřímou metodou na střední** teplotu podle uživatelské příručky ke grilu.

SK Grilujte pripravenú hydinu na **nepriamom strednom** teple podľa používateľskej príručky ku grilu.

HU Süsse az előkészített szárnyast **közvetett közepes** hőfokon a grillsütő használati útmutatója szerint.

RO Prăjiți pasărea astfel pregătită pe foc **mediu indirect** conform instrucțiunilor din Manualul dvs. de utilizare.

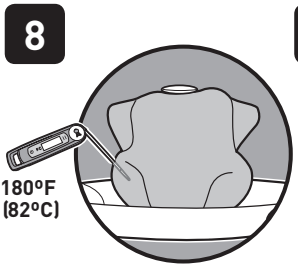
SL Pecite pripravljeno perutnino nad **neposredno srednjo** vročino v skladu z napotki v navodilih za uporabo žara.

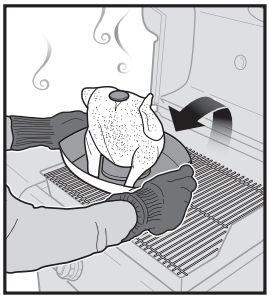
HR Pripremljeno pile pecite na roštilju na **neizravnoj umjerenoj** vatri u sukladnosti s vlasničkim priručnikom roštilja.

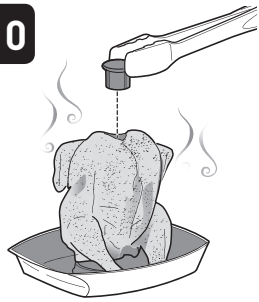
ET Grillige ettevalmistatud kana **kaudsel keskmisel** kuumusel vastavalt grilli kasutusjuhendile.

LV Grillējiet sagatavoto putna cepeti **netiešā vidējā** karstumā, ievērojot grila īpašnieka rokasgrāmatā dotos norādījumus.

LT Kepkite paruoštą paukštieną **netiesioginiame vidutiniame** karštyje vadovaudamiesi kepsninės naudotojo vadovu.







EN Allow poultry to rest for 5 to 10 minutes. Use a pair of tongs or a knife to separate the skin of the poultry from the infusion cap before attempting to remove poultry.

ES Deje que el ave repose de 5 a 10 minutos. Utilice una pinza o un cuchillo para separar la piel del ave de la tapa para infusión antes de retirar el ave.

FR Laissez la volaille reposer pendant 5 à 10 min. Utilisez une paire de pinces ou un couteau pour séparer la peau de la volaille de la capsule supérieure avant d'essayer de retirer la volaille.

DE Lassen Sie das Geflügel 5 zu 10 Minuten ruhen. Lösen Sie mit einer Zange oder einem Messer die Haut des Geflügels von dem Verschlussstopfen ab, bevor Sie das Geflügel abnehmen.

FI Anna vetäytyä 5 - 10 minuuttia. Irrota kananpohjan nahka höyrystimen kannesta pihdeillä tai veitsellä, ennen kuin irrotat kananpojan.

NO La fjærfeet hvile i 5 til 10 minutter. Bruk et par tenger eller en kniv for å separere skinnet på fjærfeet fra tilførselslokket før du forsøker å fjerne fjærfeet.

DA Lad kyllingen hvile i 5-10 minutter. Løsn ved hjælp af en tang eller en kniv kyllingeskindet fra infusionsproppen, inden kyllingen tages af infusionsindsatsen.

SV Låt kycklingen vila i 5 till 10 minuter. Använd en tång eller en kniv för att ta bort kycklingens skinn från infusionshatten, innan du tar bort kycklingen.

NL Laat het gevogelte gedurende 5 tot 10 minuten rusten. Gebruik een tang of mes om de huid rondom de infusiedeksel los te maken voordat u het gevogelte probeert te verwijderen.

IT Lasciare riposare per 5 - 10 minuti. Usare un paio di pinze o un coltello per separare la pelle dal tappo di infusione prima di rimuovere il pollo.

PT Deixe repousar entre 5 a 10 minutos. Utilize umas pinças ou uma faca para separar a pele do frango da tampa de infusão antes de tentar remover o frango.

PL Pozostawić drób na 5 do 10 minut. Prze podjęciem próby zdjęcia drobiu oddzielić skórę drobiu od kołpaka nawilżacza za pomocą szczypiec lub noża.

RU Дайте птице остыть 5 - 10 минут. Воспользуйтесь щипцами или ножом для отделения шкурки птицы от крышки перед снятием тушки с устройства для приготовления.

CS Nechte drůbež 5 až 10 minut odpočívat. Pomocí kleští nebo nože oddělte kůži drůbeže od infuzní krytky a teprve poté drůbež stáhněte ze stojanu.

SK Nechajte postáť 5 až 10 minút. Pomocou klieští alebo noža oddeľte kožu hydiny od krytu nálevu ešte predtým než ju odoberiete.

HU Hagyja a szárnyast hűlni 5-10 percig. Egy fogóval vagy késsel válassza le a szárnyas bőrét az infúziós sapkáról mielőtt a szárnyast eltávolítaná a sütőről.

RO Lăsați-o să se odihnească timp de 5 - 10 minute. Cu ajutorul unui clește sau cu un cuțit separați pielea păsării de dopul infuzorului înainte de a încerca îndepărtarea păsării.

SL Pustite, naj se perutnina ohlaja oz. počiva 5 do 10 minut. S parom prijemalk ali nožem ločite kožo perutnine od nastavka za dovajanje tekočine, preden perutnino snamete.

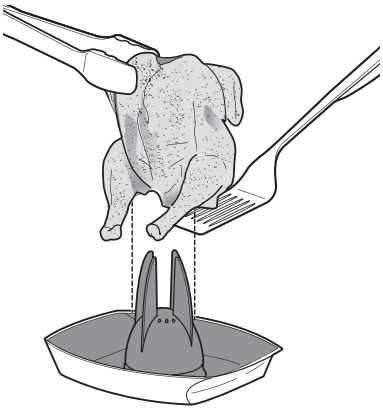
HR Ostavite pile da miruje 5 do 10 minuta. Prije skidanja pileta, mašicama ili nožem odvojite kožu od infuzijskog poklopca.

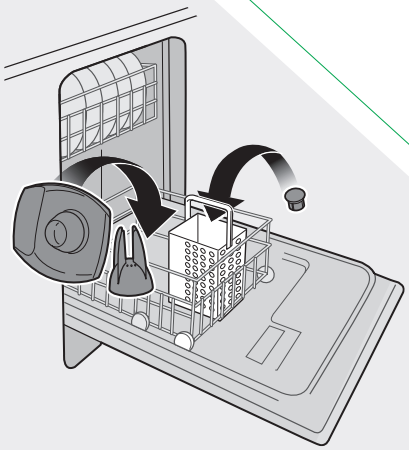
ET Laske kanal seista 5 kuni 10 minutit. Enne kana eemaldamist eraldage kananahk tangide või noa abil infusioonikorgi küljest.

LV Ļaujiet putna cepetim nostāvēties no 5 līdz 10 minūtēm. Pirms mēģināt noņemt putna cepeti no cepšanas ierīces, atdaliet no cepšanas konusa vāciņa putna ādu, izmantojot knaibles vai nazi.

LT Palaikykite paukštieną nuo 5 iki 10 minučių. Prieš nuimdami vištieną, žnyplėmis arba peiliu atskirkite vištienos odą nuo piltuvo dangtelio.

11





EN **CLEANING AND CARE INSTRUCTIONS**

⚠ CAUTION: Make sure poultry roaster is cool before cleaning.
- Do not leave in barbecue when not in use.
- Use care when cleaning and handling the ceramic coated surfaces. Avoid scratching and cutting the ceramic coated surfaces.
- Store carefully to prevent scratching.

ES **INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

⚠ PRECAUCIÓN: Asegúrese de que el asador de aves esté frío antes de limpiarlo.
- No lo deje en la barbacoa cuando no lo utilice.
- Extreme las precauciones cuando limpie y maneje las superficies vitrificadas. Evite rayar o cortar las superficies vitrificadas.
- Almacénelo con cuidado para evitar rasguños.

FR **INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN**

⚠ PRÉCAUTION : Assurez-vous que le support de cuisson pour poulet est froid avant de la nettoyer.
- Ne laissez pas le support de cuisson pour poulet dans le barbecue quand vous ne l'utilisez pas.
- Soyez prudent lorsque vous nettoyez et manipulez les surfaces émaillées. Évitez de rayer ou de couper les surfaces émaillées.
- Stockez le support de cuisson pour poulet pour empêcher les rayures.

DE **REINIGUNGS- UND PFLEGEHINWEISE**

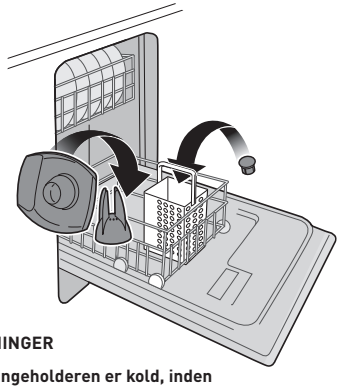
⚠ ACHTUNG: Lassen Sie den Geflügelbräter vor der Reinigung abkühlen.
- Lassen Sie ihn nicht im Grill, wenn Sie ihn nicht verwenden.
- Reinigen und behandeln Sie die keramikbeschichteten Oberflächen sorgfältig. Verkratzen Sie die keramikbeschichteten Oberflächen nicht und schneiden Sie nicht in diese.
- Bewahren Sie den Geflügelbräter sorgfältig auf, um ein Verkratzen zu verhindern.

FI **PUHDISTUS- JA HOITO-OHJEET**

⚠ HUOMIO: Varmista, että kanateline on jäähtynyt ennen puhdistamista.
- Älä säilytä grillissä.
- Puhdista ja käsittele varovasti keraamisesti pinnoitettuja pintoja. Älä naarmuta keraamisesti pinnoitettuja pintoja tai leikkaa niitä vasten.
- Säilytä huolellisesti naarmuuntumisen välttämiseksi.

NO **INSTRUKSJONER FOR RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD**

⚠ FORSIKTIG: Pass på at fjærfepannen er avkjølt før rengjøring.
- Ikke la den være i grillen når den ikke er i bruk.
- Vær forsiktig under rengjøring og behandling av de keramiske overflatene. Unngå skrammer og kutt i de keramiske overflatene.
- Oppbevares forsiktig for å hindre skrammer.



DA **RENGØRINGS- OG PLEJEANVISNINGER**

⚠ FORSIGTIG: Kontrollér, at kyllingeholderen er kold, inden den rengøres.

- Lad den ikke stå på grillen, når den ikke er i brug.
- Vær forsigtig ved rengøring og håndtering af den keramiske overflade. Undgå at lave ridser og skrammer i den keramiske overflade.
- Opbevares med omtanke, så man undgår ridser.

SV **RENGÖRING OCH SKÖTSEL**

⚠ VAR FÖRSIKTIG! Vänta tills kycklingrostaren har svalnat innan du rengör den.

- Lämna inte kycklingrostaren i grillen när den inte används.
- Var försiktig när du rengör och hanterar de keramiska ytorna. Undvik att repa och skära i de keramiska ytorna.
- Förvara kycklingrostaren på en skyddad plats för att undvika repor.

NL **REINIGING EN ONDERHOUD**

⚠ LET OP: Laat de gevogeltepan afkoelen voordat u deze reinigt.

- Niet op de barbecue laten staan wanneer de gevogeltepan niet wordt gebruikt.
- Ga voorzichtig te werk bij het reinigen en hanteren van oppervlakken met een keramische coating. Voorkom dat de oppervlakken met een keramische coating gekrast raken.
- Zorgvuldig opbergen om krassen te voorkomen.

IT **ISTRUZIONI PER LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE**

⚠ ATTENZIONE: prima della pulizia, assicurarsi che il supporto di cottura per pollame sia freddo.

- Non lasciare il supporto nel barbecue quando non viene utilizzato.
- Prestare attenzione durante la pulizia e la manipolazione delle superfici in ceramica. Non graffiare né tagliare le superfici in ceramica.
- Conservare con cura per evitare graffi.

PT **INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

⚠ ATENÇÃO: certifique-se de que o assador de frango está frio antes da limpeza.

- Não o deixe no grelhador quando não estiver a ser utilizado.
- Seja cuidadoso ao limpar e manusear as superfícies revestidas a cerâmica. Evite riscar e cortar as superfícies revestidas a cerâmica.
- Armazene cuidadosamente para evitar riscar.

PL **INSTRUKCJE CZYSZCZENIA I PIELĘGNACJI**

⚠ PRZESTROGA: Przed rozpoczęciem czyszczenia upewnić się, że opiekacz do drobiu jest zimny.

- Nie pozostawiać nieużywanego opiekacza w grillu.
- Zachować ostrożność przy czyszczeniu i obchodzeniu się z powierzchniami z powłoką ceramiczną. Unikać rysowania i cięcia powierzchni z powłoką ceramiczną.
- Przechowywać, zachowując ostrożność, aby zapobiec porysowaniu.

RU **ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ И УХОДУ**

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед очисткой убедитесь в том, что приспособление для приготовления остыло.

- Не оставляйте приспособление в гриле на время, пока оно не используется.
- Соблюдайте меры предосторожности при обращении с поверхностями с керамическим покрытием и их очистке. Избегайте появления царапин и надрезов на поверхностях с керамическим покрытием.
- Соблюдайте меры предосторожности при хранении, во избежание появления царапин.

CS POKYNY PRO ČIŠTĚNÍ A PÉČI

⚠ UPOZORNĚNÍ: Před čištěním se ujistěte, že je stojan na drůbež studený.
- Pokud gril nepoužíváte, nenechávejte stojan uvnitř něho.
- Při čištění a manipulaci s keramickými povrchy buďte opatrní. Vyvarujte se poškrábání a pořezání keramického povrchu.
- Při skladování dbejte opatrnosti, aby nedošlo k poškrábání.

SK POKYNY NA ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ

⚠ UPOZORNENIE: Pred čistením sa uistite, že je pekáč vychladený.
- Nenechávajte pekáč v grile, keď ho nepoužívate.
- Pri čistení a manipulácii s keramickými povrchmi buďte opatrní. Vyhnite sa ich poškriabaniu a porezaniu.
- Uskladnite opatrne, aby sa nepoškriabal.

HU TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

⚠ VIGYÁZAT: Tisztítás előtt várja meg, amíg a szárnyassütő lehűl.
- Ne hagyja a grillsütőben amikor nem használja.
- A kerámia felületek tisztításakor óvatosan járjon el. Vigyázzon, hogy ne sérüljön vagy karcolódjon meg a kerámiabevonatos felület.
- Tároláskor ügyeljen, hogy ne karcolódhason meg.

RO INSTRUCȚIUNI DE CURĂȚARE ȘI PĂSTRARE

⚠ ATENȚIE: Asigurați-vă că rotisorul pentru carne de pasăre este rece înainte de de a începe curățarea acestuia.
- Nu-l lăsați pe grătar când nu este în folosință.
- Curățați și manipulați cu grijă suprafețele căptușite cu ceramică. Nu zgâriați și nu tăiați suprafețele căptușite cu ceramică.
- Rotisorul se va depozita cu grijă pentru a preveni zgârierea.

SL NAVODILA ZA ČIŠČENJE IN NEGO

⚠ POZOR: Pred čiščenjem mora biti posoda za pečenje perutnine hladna.
- Ne puščajte je v žaru, če je ne uporabljate.
- Bodite previdni pri čiščenju in rokovanju s površinami s keramično prevleko. Pazite, da ne opraskate ali zarežete v površine s keramično prevleko.
- Shranite previdno, da preprečite nastanek prask.

HR UPUTE ZA ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

⚠ OPREZ: Uvjerite se prije čišćenja da li se posuda za pečenje ohladila.
- Nemojte je ostavljati na roštilju kada se ne koristi.
- Budite oprezni prilikom čišćenja i upotrebe površina s keramičkim premazom. Izbjegavajte grebanje i rezanje na površinama s keramičkim premazom.
- Čuvajte pažljivo kako ne bi došlo do grebanja.

ET PUHASTAMIS- JA HOOLDAMISJUHISED

⚠ ETTEVAATUST! Laske kanaröstril enne puhastamist maha jahtuda.
- Ärge hoidke grilli sisselülitatuna, kui te seda ei kasuta.
- Olge ettevaatlik keraamilise kattega pindade puhastamisel ja käsitsemisel. Vältige keraamilise kattega pindade kriimustamist või lõikamist.
- Olge seadme hoiustamisel ettevaatlik, et vältida kriimustamist.

LV NORĀDĪJUMI PAR TĪRĪŠANU UN KOPŠANU

⚠ UZMANĪBU: pirms putnu gaļas cepšanas ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi.
- Kad putnu gaļas cepšanas ierīce netiek izmantota, neatstājiet to grilā.
- Tīrot virsmas, kuras klāj keramiskais pārklājums, rīkojieties uzmanīgi. Nesaskrāpējiet un nesagrieziet keramisko pārklājumu.
- Glabājot ievērojiet piesardzību, lai izvairītos skrāpējumiem.

LT VALYMO IR PRIEŽIŪROS INSTRUKCIJOS

⚠ ATSARGIAI: prieš valydami paukštienos skrudintuvą įsitikinkite, kad jis atvėsęs.
- Nepalikite skrudintuvo kepsninėje, kai jis nenaudojamas.
- Būkite atsargūs, kai valysite ir ruošite keramika padengtus paviršius. Nesubraižykite ir nesupjaustykite keramika dengtų paviršių.
- Atsargiai laikykite, kad nesusibraižytų.

EN

ROSEMARY-GARLIC CHICKEN WITH WHITE WINE

For the marinade:
4 large garlic cloves
½ cup fresh dill
¼ cup fresh rosemary leaves
¼ cup sour cream
2 tablespoons extra-virgin olive oil
1 teaspoon kosher salt
½ teaspoon freshly ground black pepper

1 whole chicken, 3.5 lb (1.6 kg)
½ cup dry white wine

To make the marinade: Put the garlic in the bowl of a food processor; process until minced. Add the dill and rosemary; process until finely chopped. Add the sour cream, oil, salt and pepper; process until well combined. Remove the packet of giblets from the body cavity of the chicken and set aside for another use.

Remove and discard any excess fat from the body cavity of the chicken. Rinse the chicken under cold water and pat dry with paper towels. Brush the marinade evenly over the outside of the chicken. Place the chicken in a bowl, cover with plastic wrap, and refrigerate for at least 2 hours, or as long as 12 hours.

Pour the wine into the base cup at the centre of the base. Place the infusion cone over the base cup. Hold the chicken with the opening of the body cavity facing downwards and lower the chicken onto the infusion cone. Place the infusion cap inside the neck cavity. Tuck the wing tips behind the chicken's neck.

Barbecue the chicken on the roaster over **indirect medium** heat until the juices run clear and the internal temperature in the thickest part of the thigh reaches 180°F (82°C), 45 to 50 minutes. Transfer the chicken and roaster to a work surface. Allow to rest for 5 to 10 minutes. Using oven mitts, potholders, or tongs, remove the infusion cap from the neck cavity and carefully lift the chicken off the infusion cone. Cut the chicken into pieces and serve warm.

Makes 2 to 4 servings.

ES

POLLO AL AJO Y ROMERO CON VINO BLANCO

Para el adobo:
4 dientes de ajo grandes
½ taza de eneldo fresco
¼ taza de hojas de romero fresco
¼ taza de crema agria
2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
1 cucharada de sal kosher
½ cucharadita de pimienta negra recién molida

1 pollo entero, 1,6 kg (3,5 lb)
½ taza de vino blanco seco

Para preparar el adobo: Coloque el ajo en el bol de un procesador de alimentos; procese hasta que quede picado. Añada el eneldo y el romero; procese hasta que quede muy picado. Añada la crema agria, el aceite, la sal y la pimienta; procese hasta que quede bien mezclado. Retire los menudillos de la cavidad del cuerpo del pollo y déjelos a un lado para otros usos.

Retire y deseche el exceso de grasa de la cavidad del cuerpo del pollo. Enjuague el pollo en agua fría y séquelo dándole palmaditas con papel de cocina. Aplique uniformemente el adobo sobre el exterior del pollo con un pincel de cocina. Coloque el pollo en un bol, cúbralo con un film de plástico para alimentos y déjelo en la nevera de 2 horas como mínimo hasta 12 horas como máximo.

Vierta el vino en la taza de la base que está situada en el centro de la base. Coloque el cono para infusión sobre la taza de la base. Sujete el pollo con la abertura de la cavidad del cuerpo mirando hacia abajo y baje el pollo contra el cono para infusión. Coloque la tapa para infusión en la cavidad del cuello. Coloque las puntas de las alas por detrás del cuello del pollo.

Cocine el pollo en el asador a fuego **medio indirecto** hasta que el jugo salga transparente y la temperatura interna en la parte más gruesa del muslo alcance 82°C (180˚F), de 45 a 50 minutos. Coloque el pollo y el asador sobre una superficie de trabajo. Deje que reposen de 5 a 10 minutos. Con la ayuda de una manopla o pinza, retire la tapa para infusión de la cavidad del cuello y levante con cuidado el pollo para separarlo del cono para infusión. Corte el pollo en pedazos y sírvalo caliente.

Entre 2 y 4 raciones.

FR

POULET AU ROMARIN ET AIL AU VIN BLANC

Pour la marinade :
4 grosses gousses d'ail
½ tasse d'aneth fraîche
¼ tasse de feuilles de romarin frais
¼ tasse de crème aigre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra-vierge
1 cuillère à café de sel cacher
½ cuillère à café de poivre noir fraichement moulé

1 poulet entier de 1,6 kg
½ tasse de vin blanc sec

Pour composer la marinade : Placez l'ail dans le récipient d'un malaxeur ; mixez jusqu'à ce qu'il soit haché. Ajoutez l'aneth et le romarin ; mixer jusqu'à ce qu'ils soient finement hachés. Ajoutez la crème aigre, l'huile, le sel et le poivre ; mixez jusqu'à ce que vous obteniez un mélange uniforme. Retirez les abats du corps du poulet et mettez-les de côté pour les utiliser plus tard.

Retirez et jetez tous les excédents de gras de l'intérieur du poulet. Lavez le poulet à l'eau froide et épongez-le avec du papier absorbant pour le sécher. Badigeonnez uniformément la marinade sur l'extérieur du poulet. Placez le poulet dans un plat creux, couvrez de cellophane et réfrigérez pendant au moins 2 heures, ou 12 heures maximum.

Versez le vin dans le bol au centre du socle. Placez le cône d'infusion sur le bol. Maintenez le poulet avec l'arrière vers le bas et placez le poulet sur le cône d'infusion. Insérez le bouchon dans l'orifice du cou. Glissez le bout des ailes derrière le cou du poulet.

Grillez le poulet sur la rôtissoire à une chaleur **moyenne indirecte** jusqu'à ce que le jus soit clair et la température interne de la chaire de la cuisse atteigne 82°C, pendant 45 à 50 minutes. Transférez le poulet et la rôtissoire sur un plan de travail. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes. À l'aide de gants de cuisson, de maniques ou de pinces, retirez la capsule supérieure de l'orifice du cou et retirez délicatement le poulet du cône d'infusion en le soulevant. Découpez le poulet et servez-le chaud.

Pour 2 à 4 portions.

DE

ROSMARINHÄHNCHEN MIT KNOBLAUCH UND WEISSWEIN

Für die Marinade:
4 große Knoblauchzehen
½ Tasse frischer Dill
¼ Tasse frische Rosmarinblätter
¼ Tasse saure Sahne
2 EL Olivenöl extra nativ
1 TL Salz
½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 ganzes Hähnchen, ca. 1,6 kg
½ Tasse trockener Weißwein

Für die Marinade: Pürieren Sie den Knoblauch im Mixer. Geben Sie Dill und Rosmarin hinzu und pürieren Sie weiter. Fügen Sie die saure Sahne, Öl, Salz und Pfeffer hinzu; verarbeiten Sie alles zu einer homogenen Masse. Entnehmen Sie die Innereien aus der Körperhöhle des Hähnchens und stellen Sie diese für eine eventuelle anderweitige Verwendung beiseite.

Entfernen Sie überschüssiges Fett aus der Körperhöhle des Hähnchens. Spülen Sie das Hähnchen unter kaltem Wasser ab und tupfen Sie es mit Küchenkrepp trocken. Bestreichen Sie das Hähnchen außen gleichmäßig mit der Marinade. Geben Sie das Hähnchen in eine Schüssel, bedecken Sie es mit Frischhaltefolie und lassen Sie es mindestens 2 Stunden oder bis zu 12 Stunden im Kühlschrank ruhen.

Gießen Sie den Wein in die Flüssigkeitswanne in der Mitte der Trägers. Setzen Sie den Hähnchenhalter auf die Bodentasse. Halten Sie das Hähnchen mit der Öffnung der Körperhöhle nach unten und stecken Sie es auf den Hähnchenhalter. Stecken Sie den Verschlussstopfen in die Halsöffnung. Drücken Sie die Spitzen der Flügel hinter den Hals des Hähnchens.

Grillen Sie das Hähnchen 45 bis 50 Minuten auf dem Bräter über **indirekter mittlerer** Hitze, bis klarer Bratensaft austritt und die Innentemperatur im dicksten Teil der Keulen 82°C erreicht hat. Stellen Sie das Hähnchen mit dem Bräter auf eine Arbeitsfläche. Lassen Sie es 5 bis 10 Minuten ruhen. Nehmen Sie mit Ofenhandschuhen, Topflappen oder einer Zange den Verschlussstopfen aus der Halsöffnung und heben Sie das Hähnchen vorsichtig aus dem Hähnchenhalter. Zerteilen Sie das Hähnchen und bringen Sie es warm zu Tisch.

Ergibt 2 bis 4 Portionen.

FI

ROSMARIINI-VALKOSIPULIKANANPOIKA VALKOVIINISSÄ

Marinadiin:
4 suurta valkosipulinkynttä
½ kuppia tuoretta tilliä
¼ kuppia tuoreita rosmariininlehtiä
¼ kuppia kermaviiliä
2 ruokalusikallista ekstraneitsytoliiviöljyä
1 teelusikallinen suolaa
½ teelusikallista vastajauhettua mustapippuria

1 kokonainen kananpoika, 1,6 kg (3,5 lb)
½ kuppia kuivaa valkoviiniä

Marinadin valmistus: Laita valkosipulinkynnet tehosekoittimeen ja soseuta ne. Lisää tilli ja rosmariini ja hienonna ne. Lisää kermaviili, öljy, suola ja pippuri ja sekoita ainekset yhteen. Poista mahdolliset sisälmykset kananpojan sisältä ja siirrä sivuun muuta käyttöä varten. Poista ylimääräinen rasva kananpojan vatsaontelosta. Huuhtele kananpoika kylmällä vedellä ja taputtele kuivaksi talouspaperilla. Sivele marinadi tasaisesti kananpojan ulkopintaan. Laita kananpoika kulhoon, peitä tuorekelmulla ja pidä jääkaapissa vähintään 2 tuntia ja enintään 12 tuntia.

Kaada viini pohjakuppiin. Aseta höyrystyskartio pohjakupin päälle. Aseta kananpoika vatsaontelon aukko alaspäin höyrystyskartioon. Aseta höyrystimen kansi kaulaosan sisäpuolelle. Taivuta siivenkärjet kananpojan selän taakse.

Grillaa kana paistotelineessä **epäsuoralla keskikuumalla** lämmöllä, kunnes lihasta tuleva neste on kirkasta ja lihan lämpötila on 82°C (180°F) koiven paksuimmassa kohdassa, 45 – 50 minuuttia. Siirrä kananpoika telineessä työtasolle. Anna vetäytyä 5 - 10 minuuttia. Käytä grillikintaita, patalappuja tai pihtejä ja irrota höyrystimen kansi kaulaosasta ja nosta kananpoika varovasti irti höyrystyskartiosta. Leikkaa kananpoika ja tarjoa lämpimänä.

2–4 annosta.

NO KYLLING MED ROSMARIN OG HVITLØK MED HVITVIN

Til marinade:
4 store hvitløksfedd
½ kopp (1 dl) fersk dill
¼ kopp (½ dl) fersk rosmarin
¼ kopp (½ dl) rømme
2 spiseskjeer extra-virgin olivenolje
1 teskje koshersalt
½ teskje fersk støtt pepper

1 hel kylling, 1,6 kg (3,5 pund)
½ kopp (1 dl) tørr hvitvin

Slik lager du marinaden: Plasser hvitløken i en foodprosessor, kjør til den er finhakket. Tilsett dill og rosmarin, kjør til de er finhakket. Tilsett rømme, olje, salt og pepper, kjør til de er godt blandet. Fjern pakken med kråsen fra innsiden av kyllingen og sett den tilside for annet bruk.

Fjern og kast fett fra innsiden av kyllingen. Skyll kyllingen i kaldt vann og klapp den tørr med kjøkkenpapir. Pensle marinaden jevnt over utsiden av kyllingen. Plasser kyllingen i en skål, dekk den med plastfolie og sett den i kjøleskapet i minst 2 timer, eller så lenge som 12 timer.

Tøm vin i underbegeret i midten av understellet. Plasser tilførselskjeglen over underbegeret. Hold kyllingen med åpningen av kroppen vendende nedover og senk kyllingen ned på tilførselskjeglen. Plasser tilførselslokket inn i halsåpningen. Stapp vingespissene bak halsen på kyllingen.

Grill kyllingen i fjærfepannen over **indirekte middels** varme helt til saften er klar og den innvendige temperaturen i den tykkeste delen av låret når 82˚C (180°F), i 45 til 50 minutter. Flytt kyllingen og fjørfepannen til en arbeidsflate. La den hvile i 5 til 10 minutter. Bruk grillhansker, grytekluter eller tenger og fjern tilførselslokket fra halsåpningen og løft kyllingen forsiktig av tilførselskjeglen. Skjær kyllingen i biter og server den varm.

Gir 2 til 4 porsjoner.

DA ROSMARIN- OG HVIDLØGSKYLLING MED HVIDVIN

Til marinaden:
4 store fed hvidløg
½ kop (1 dl) frisk dild
¼ kop (½ dl) frisk rosmarin
¼ kop (½ dl) cremefraiche
2 spsk. ekstra jomfru olivenolie
1 tsk. groft havsalt
½ tsk. friskkværnet sort peber

1 hel kylling (1,6 kg)
½ kop (1 dl) tør hvidvin

Sådan tilbereder du marinaden: Læg hvidløgsfeddene i en foodprocessor, og hak dem fint. Tilføj dild og rosmarin, og hak også dem fint. Tilføj cremefraiche, olie, salt og peber, og bland det hele godt sammen. Fjern indmaden fra kyllingen, og læg den til side, så den kan bruges til noget andet.

Fjern overskydende fedt fra kyllingens inderside. Skyl kyllingen med koldt vand, og dup den tør med køkkenrulle. Pensl et jævnt lag marinade på kyllingens yderside. Læg kyllingen i en skål, dæk den til med plastfilm, og lad den stå i køleskabet i mindst 2 timer, men gerne helt op til 12 timer.

Hæld vinen i væskebeholderen i midten af bunden. Sæt infusionsindsatsen over væskebeholderen. Hold kyllingen med kropsåbningen nedad, og tryk kyllingen ned over infusionsindsatsen. Sæt infusionsproppen i kyllingens hals. Stik vingespidserne ind under kyllingens hals.

Grill kyllingen på holderen ved **medium indirekte** varme, indtil kødsaften er klar, og den indvendige temperatur i den tykkeste del af låret er 82°C, 45-50 minutter. Flyt kyllingen og holderen til en arbejdsflade. Lad den hvile i 5-10 minutter. Fjern ved hjælp af grillhandsker, grydelapper eller en tang infusionsproppen fra kyllingens hals, og løft forsigtigt kyllingen af infusionsindsatsen. Kyllingen parteres og serveres, mens den er varm.

Nok til 2-4 portioner.

SV ROSMARIN- OCH VITLÖKSKYCKLING MED VITT VIN

Marinaden:
4 stora vitlöksklyftor
½ cup (1 dl) färsk dill
¼ cup (½ dl) färska rosmarinblad
¼ cup (½ dl) gräddfil
2 spsk. ekstra jomfru olivenolie
1 tsk flingsalt
½ tsk nymald svartpeppar

1 hel kyckling, 1,6 kg
½ cup (1 dl) torrt vitt vin

För att göra marinaden: Lägg vitlöken i en matberedare och hacka den. Tillsätt dillen och rosmarinen, och hacka fint. Tillsätt gräddfil, olja, salt och peppar. Blanda samman väl. Ta bort inkråmet från kycklingen och använd detta i en annan rätt om du vill.

Skär bort och släng överflödigt fett från kycklingens hålighet. Skölj kycklingen under kallt vatten och torka den med hushållspapper. Pensla marinaden jämnt över kycklingens utsida. Lägg kycklingen i en skål, täck över med plastfolie och ställ in den i kylskåpet minst 2 timmar eller över natten.

Häll vinet i baskoppen i mitten av basen. Placera infusionskonen över baskoppen. Håll kyckling med dess hålighet vänd nedåt och tryck ned den på infusionskonen. Placera infusionshatten inuti halsens hålighet. Vik in vingspetsarna bakom kycklingens hals.

Grilla kycklingen på rostaren på **indirekt medelvärme** tills köttsaften är klar och den invändiga temperaturen på den tjockaste delen är 82°C. Det brukar ta ungefär 45 till 50 minuter. Flytta kycklingen och rostaren till en arbetsyta. Låt kycklingen vila i 5 till 10 minuter. Använd ugnsvantar, grytlappar eller tång för att ta bort infusionshatten från halsens hålrum och lyft försiktigt bort kycklingen från infusionskonen. Skär kycklingen i bitar och servera den varm.

2 till 4 portioner.

NL KIP MET ROZEMARIJN EN KNOFLOOK IN WITTE WIJN

Voor de marinade:
4 grote knoflooktenen
½ kop verse dille
¼ kop verse rozemarijn (blaadjes)
¼ kop crème fraîche
2 eetlepels extra vergine olijfolie
1 theelepel pekelzout
½ theelepel vers gemalen zwarte peper

1 hele kip, 1,6 kg
½ kop droge witte wijn

De marinade bereiden: Doe de knoflook in de kom van een keukenmachine; maal deze tot kleine stukjes. Voeg de dille en rozemarijn toe; fijn malen. Voeg crème fraîche, olie, zout en peper toe; goed mengen. Haal het pakketje organen uit de buikholte van de kip en leg dit apart voor ander gebruik.

Verwijder eventueel overbodig vet uit de buikholte van de kip en gooi dit weg. Spoel de kip onder koud water en dep droog met keukenpapier. Verdeel de marinade gelijkmatig over de buitenkant van de kip. Plaats de kip in een schaal, dek af met plasticfolie en laat ten minste 2 uur tot maximaal 12 uur rusten in de koelkast.

Giet de wijn in de vochtbeker in het midden van de onderpan. Plaats de infusiekegel over de vochtbeker. Houd de kip met de opening van de buikholte omlaag en schuif deze over de infusiekegel. Plaats de infusiedeksel in de nekopening. Haak de uiteinden van de vleugels achter de nek van de kip.

Bereid de kip in de gevogeltepan bij **indirecte middelmatige** hitte totdat het vleesvocht helder is en de kerntemperatuur in het dikste deel van de dij 82°C heeft bereikt (ca. 45 tot 50 minuten). Verplaats de gevogeltepan naar een werkoppervlak. Laat gedurende 5 tot 10 minuten rusten. Gebruik ovenwanten, pannenlappen of een tang om de infusiedeksel uit de nekopening te verwijderen en til de kip voorzichtig van de infusiekegel. Snijd de kip in stukken en dien warm op.

Voor 2 tot 4 personen.

IT POLLO ALL'AGLIO E ROSMARINO CON VINO BIANCO

Per la marinata:
4 spicchi d'aglio grandi
½ tazza di aneto fresco
¼ di tazza di foglie di rosmarino fresche
¼ di tazza di panna acida
2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
1 cucchiaino di sale kosher
½ cucchiaino di pepe nero macinato fresco

1 pollo intero, 1,6 kg
½ bicchiere di vino bianco secco

Per la marinata: mettere l'aglio nel contenitore di un tritatutto, quindi tritarlo. Aggiungere aneto e rosmarino e lavorarli fino a quando non sono finemente tritati. Aggiungere la panna acida, l'olio, sale e pepe e lavorarli fino a quando non sono ben amalgamati. Rimuovere le interiora dal pollo e riporle da parte per eventualmente usarle in un altro piatto.

Rimuovere e scartare eventuale grasso in eccesso dall'interno del pollo. Sciacquare il pollo sotto l'acqua fredda e asciugarlo con cura con carta da cucina. Con un pennello, bagnare con la marinata in modo uniforme la superficie esterna del pollo. Mettere il pollo in una ciotola, coprire con pellicola trasparente e riporre in frigorifero per almeno 2 ore o fino a un massimo di 12 ore.

Versare il vino nella coppa al centro della base. Posizionare il cono di infusione sulla coppa. Orientare il pollo con l'apertura nella parte inferiore del corpo rivolta verso il basso, quindi inserire tale apertura sul cono di infusione. Posizionare il tappo di infusione sulla cavità del collo. Piegare le punte delle ali dietro il collo del pollo.

Cuocere per 45-50 minuti sul barbecue con il metodo **indiretto** a calore **medio** fino a quando i succhi non si saranno asciugati e la temperatura interna nella parte più spessa della coscia non raggiunge gli 82°C. Trasferire il pollo e il supporto di cottura su una superficie di lavoro. Lasciare riposare per 5 - 10 minuti. Usando guanti da forno, presine o pinze, rimuovere il tappo di infusione dalla cavità del collo e sollevare con cura il pollo dal cono di infusione. Tagliare il pollo a pezzi e servire caldo.

Per 2-4 persone.

PT FRANGO COM ALHO, ALECRIM E VINHO BRANCO

Para a marinada:
4 dentes de alho grandes
½ chávena de endro fresco
¼ chávena de folhas de alecrim frescas
¼ chávena de natas ácidas
2 colheres de sopa de azeite extra virgem
1 colher de sopa de sal Kosher
½ colher de sopa de pimenta preta acabada de moer

1 frango inteiro, 1,6 kg (3,5 lb)
½ chávena de vinho branco seco

Para fazer a marinada: coloque o alho na taça de um liquidificador; prepare até ficar moído. Adicione o endro e o alecrim; prepare até ficarem finamente picados. Adicione as natas ácidas, o azeite, sal e pimenta; prepare até ficar bem misturado. Retire o saco de miudezas da cavidade abdominal do frango e coloque de lado para outra utilização.

Retire e elimine qualquer excesso de gordura da cavidade abdominal do frango. Lave o frango com água fria e seque com toalhetes de papel. Esfregue a marinada uniformemente sobre o exterior do frango. Coloque o frango numa taça, coberto com película plástica, e coloque no frigorífico durante 2 a 12 horas.

Verta o vinho no recipiente da base no centro da base. Coloque o cone de infusão sobre o recipiente da base. Segure o frango com a abertura da cavidade abdominal para baixo e coloque o frango no cone de infusão. Coloque a tampa de infusão na cavidade do pescoço. Coloque as pontas das asas atrás do pescoço.

Grelhe o frango no assador em calor **directo médio** até os sucos serem transparentes, isto é, sem sangue, e a temperatura interna da parte mais grossa da coxa atingir os 82°C (180°F), 45 a 50 minutos. Passe o frango e o assador para uma superfície de trabalho. Deixe repousar durante 5 a 10 minutos. Utilizando pegas ou pinças, retire a tampa de infusão da cavidade do pescoço e retire cuidadosamente o frango do cone de infusão. Corte o frango em bocados e sirva quente.

Receita para 2 a 4 pessoas.

PL

KURCZAK W ROZMARYNIE I CZOSNKU, Z BIAŁYM WINEM

Marynata:
4 duże ząbki czosnku
½ miarki świeżego koperku
¼ miarki świeżych liści rozmarynu
¼ miarki śmietany
2 łyżki stołowe oliwy z oliwek extra-virgin
1 łyżeczka soli koszernej
½ łyżeczki świeżo zmielonego czarnego pieprzu

1 cały kurczak, 1,6 kg (3,5 lb)
½ miarki wytrawnego białego wina

Przygotowanie marynaty: Włożyć czosnek do miski miksera kuchennego; zmielić. Dodać koperek i rozmaryn; posiekać na drobno. Dodać śmietanę, olej, sól i pieprz; dobrze wymieszać. Wypatroszyć kurczaka i odłożyć wnętrzności do dalszego wykorzystania.

Usunąć i wyrzucić nadmiar tłuszczu z wnętrza kurczaka. Wypłukać kurczaka w zimnej wodzie i osuszyć poklepując papierowymi ręcznikami. Posmarować marynatą kurczaka z zewnątrz, używając pędzla. Włożyć kurczaka do miski, przykryć plastikową folią i włożyć do lodówki na 2-12 godzin.

Wlać wino do kubka nawilżacza znajdującego się na środku nawilżacza. Umieścić stożek nawilżacza na kubku nawilżacza. Chwycić kurczaka z otworem w tułowiu skierowanym w dół i opuścić na stożek nawilżacza. Włożyć kołpak nawilżacza w szyję kurczaka. Schować końce skrzydełek z tyłu szyi kurczaka.

Grillować kurczaka metodą **pośrednią w średniej temperaturze**, aż wypływający sok z mięsa stanie się przezroczysty i temperatura wewnętrzna w najgrubszej części udek osiągnie 82°C (180°F), przez 45 do 50 minut. Przenieść kurczaka i opiekacz na blat roboczy. Pozostawić na 5 do 10 minut. Używając rękawic, uchwytów go garnków lub szczypiec, wyjąć kołpak nawilżacza z otworu szyi i ostrożnie zdjąć kurczaka ze stożka nawilżacza. Pociąć kurczaka na kawałki i podawać na ciepło.

Porcja dla 2-4 osób.

RU

КУРИЦА С РОЗМАРИНОМ И ЧЕСНОКОМ ПОД БЕЛЫМ ВИНОМ

Для маринада:
4 крупных зубчика чеснока
½ чашки свежего укропа
¼ чашки свежих листьев розмарина
¼ чашки сметаны
2 столовых ложки оливкового масла "extra-virgin"
1 чайная ложка кошерной соли
½ чайной ложки черного перца свежего помола

1 целая курица массой 1,6 кг (3,5 фунта)
½ чашки сухого белого вина

Приготовление маринада: Поместите чеснок в чашу кухонного комбайна; измельчите. Добавьте укроп и розмарин; мелко измельчите. Добавьте сметану, масло, соль и перец; хорошо перемешайте. Извлеките упаковку с потрохами из тушки курицы и отложите для другого использования.

Удалите излишки жира из тушки курицы и выбросьте. Помойте тушку курицы в холодной воде и оботрите насухо бумажными полотенцами. Равномерно распределите маринад снаружи курицы. Поместите курицу в миску, закройте полимерной пленкой и поставьте в холодильник, по меньшей мере, на 2 часа или даже на 12 часов.

Налейте вино в чашу основания в центре основания. Установите конус на чашу основания. Возьмите тушку курицы, поверните ее отверстием вниз и наденьте на конус. Наденьте крышку на отверстие у шеи. Подверните кончики крыльев за спинку курицы.

Готовьте курицу на гриле **косвенным способом на среднем огне**, пока вытекающий сок не станет прозрачным, а температура внутри самой толстой части бедрышка не достигнет 82°C (180°F), т.е. 45 - 50 минут. Перенесите курицу и устройство для приготовления на рабочую поверхность. Дайте птице остыть 5 - 10 минут. С помощью рукавиц, прихваток или щипцов снимите крышку с шеи птицы и аккуратно снимите тушку с конуса. Разрежьте курицу на куски и подавайте теплой.

2 - 4 порции.

CS

KUŘE NA ROZMARÝNU A ČESNEKU S BÍLÝM VÍNEM

Na marinádu:
4 velké stroužky česneku
½ hrnku čerstvého kopru
¼ hrnku čerstvých lístků rozmarýnu
¼ hrnku zakysané smetany
2 lžičky olivového oleje Extra Virgin
1 lžička soli košer
½ lžičky čerstvě namletého černého pepře

1 celé kuře 1,6 kg
½ hrnku suchého bílého vína

Příprava marinády: Vložte česnek do mísy robota; nasekejte nadrobno. Přidejte kopr a rozmarýn; nasekejte najemno. Přidejte zakysanou smetanu, olej, sůl a pepř; dobře promíchejte vše dohromady. Vyjměte z kuřete balíček s drůbky a odložte jej stranou pro budoucí použití.

Vyjměte a vyhoďte veškerý přebytečný tuk z vnitřku kuřete. Opláchněte kuře studenou vodou a vytřete dosucha papírovými utěrkami. Na vnější stranu kuřete rozetřete rovnoměrně marinádu. Vložte kuře do mísy, přikryjte potravinářskou fólií a nechte v lednici alespoň 2 hodiny odpočívat. Ideálně však ponechte v lednici 12 hodin.

Nalijte do šálku uprostřed misky víno. Nasaďte na misku stojan na drůbež. Uchopte kuře biskupem dolů a nasuňte jej na infuzní stojan. Na krk kuřete umístěte infuzní kryt. Zasuňte konce křídel za krk kuřete.

Grilujte kuře na stojanu **nepřímou metodou na střední** teplotu, dokud nezačne vytékat čirá tekutina a vnitřní teplota v nejsilnější části stehna nedosáhne 82°C (180°F). Trvá to 45 až 50 minut. Přeneste kuře na stojanu na pracovní plochu. Nechte 5 až 10 minut odpočívat. Použijte žáruvzdornou rukavici, chňapku nebo kleště a sejměte infuzní krytku z krku kuřete. Opatrně kuře stáhněte z infuzního stojanu. Naporcujte kuře a podávejte teplé.

Počet porcí: 2-4.

SK KURČA S ROZMARÍNOM A CESNAKOM NA BIELOM VÍNE

Pre marinádu:
4 veľké strúčiky cesnaku
½ pohára čerstvého kôpru
¼ pohára čerstvých listov rozmarínu
¼ pohára kyslej smotany
2 polievkové lyžice extra panenského olivového oleja
1 čajovej lyžičky kóšer soli
½ čajovej lyžičky čerstvého čierneho korenia

1 celé kurča, 1,6 kg (3,5 libry)
½ pohár suchého bieleho vína

Výroba marinády: Vložte cesnak do misky kuchynského robota a zomeľte ho. Pridajte kôpor a rozmarín a rozmiešajte, pokým nebudú jemne nasekané. Pridajte kyslú smotanu, olej, soľ, čierne korenie a poriadne zamiešajte. Vyberte vrecko drobkov z dutiny trupu kurčaťa a odložte ho na neskoršie použitie.

Vyberte a vyhoďte akýkoľvek prebytočný tuk z dutiny trupu kurčaťa. Opláchnite kurča pod studenou vodou a vysušte papierovou utierkou. Natrite marinádu rovnomerne po všetkých vonkajších častiach kurčaťa. Položte kurča do misky, zakryte baliacou fóliou a odložte do chladničky na minimálne 2 hodiny a maximálne na 12 hodín.

Nalejte víno do podkladovej misky v strede podkladu. Položte kužeľ nálevu nad podkladovú misku. Držte kurča s otvorom dutiny trupu smerom nadol a spustite ho na kužeľ nálevu. Vložte kryt nálevu do dutiny krku. Zasuňte hroty krídel za krk kurčaťa.

Grilujte kurča v pekáči pri **nepriamom strednom** teple, pokým netečie šťava a vnútorná teplota nedosiahne 82°C (180°F) v najhrubšej časti stehna, 45 až 50 minút. Preneste kurča a pekáč na pracovný povrch. Nechajte postáť 5 až 10 minút. Pomocou palčiakov, držiakov panvíc alebo klieští vyberte kryt nálevu z dutiny krku a opatrne nadvihnite kurča z kužeľa nálevu. Naporciujte kurča a servírujte teplé.

Stačí na 2 až 4 porcie.

HU ROZMARINGOS FOKHAGYMÁS CSIRKE FEHÉR BORRAL

A szószhoz:
4 nagyobb gerezd foghagyma
½ csésze friss kapor
¼ csésze friss rozmaringlevél
¼ csésze tejföl
2 kanál extraszűz olivaolaj
1 kávéskanál kóser só
½ kávéskanál frissen őrölt feketebors

1 egész csirke, kb. 1,6 kg
½ csésze száraz fehérbor

A szósz elkészítése: Helyezze a fokhagymát a zöldségszeletelőbe; törje össze teljesen. Adja hozzá a kaprot és a rozmaringot; vágja finoman apróra. Adja hozzá a tejfölt, olajat, sót és borsot; dolgozza össze. Vegye ki az aprólékot a csirkéből és tegye félre.

Távolítsa el a felesleges zsírt a csirkéről. Öblítse le a csirkét hideg vízzel és törölje meg papírtörlővel. Kenje a szószt egyenletesen a csirke teljes külső felületére. Helyezze a csirkét egy tálba, fedje le műanyag fóliával és tegye hűtőbe legalább 2, vagy akár 12 órára.

Öntse a bort az edénybe az edény közepénél. Helyezze az infúziós kúpot az edényre. Emelje a csirkét üres végével lefelé az edény fölé és helyezze rá az infúziós kúpra. Helyezze be az infúziós sapkát a csirke nyakánál lévő nyílásba. Nyomja be a szárnyak végeit a csirke nyaka mögé.

Süsse a csirkét a sütőn **közvetlen közepes** hőfokon, amíg a kifolyó folyadék tisztává válik, és a belső hőmérséklet a comb legvastagabb részén eléri a 82°C fokot, azaz körülbelül 45-50 percig. Helyezze át a csirkét és sütőt egy munkafelületre. Hagyja hűlni 5-10 percig. Konyhai kesztyű, edényfogó vagy fogó segítségével távolítsa el az infúziós sapkát a nyak nyílásáról és óvatosan emelje le a csirkét az infúziós kúpról. Vágja a csirkét darabokra és melegen tálalja.

2-4 személy számára elegendő adag.

RO PUI CU ROZMARIN, USTUROI ȘI VIN ALB

Pentru marinată:
4 căței mari de usturoi
½ cană de mărar proaspăt
¼ cană de frunze proaspete de rozmarin
¼ cană de smântână
2 linguri de ulei de măsline extra-virgin
1 linguriță de sare cușer
½ linguriță de piper negru proaspăt măcinat

1 pui întreg (1,6 kg)
½ cană de vin alb

Prepararea marinatei: Puneți usturoiul în bolul unui robot de bucătărie; măruțiți-l. Adăugați mărarul și rozmarinul; fărâmițați-le bine. Adăugați smântâna, uleiul, sarea și piperul; amestecați-le bine. Scoateți pachetul cu măruntaie din cavitatea corpului puiului și puneți-l deoparte pentru o utilizare ulterioară.

Îndepărtați și aruncați excesul de grăsime din cavitatea corpului puiului. Limpeziți puiul sub jet de apă rece și uscați-l cu prosoape de hârtie. Întindeți uniform marinata pe partea exterioară a puiului. Așezații puiul într-un bol, acoperiți-l cu folie din plastic și puneți-l la frigider pentru cel puțin 2 ore sau chiar pentru 12 ore.

Turnați vinul în suportul pentru lichide din mijlocul tăvii de prăjire. Așezați pivotul infuzorului peste suportul pentru lichide. Țineți puiul cu deschiderea cavității corpului orientat în jos și așezați-l în pivotul infuzorului. Așezați dopul infuzorului în interiorul cavității gâtului. Duceți vârfurile aripilor în spatele gâtului puiului.

Prăjiți puiul de pe rotisor, pe foc **mediu indirect** până când zeama scursă va fi limpede și temperatura interioară din partea cea mai groasă a pulpei ajunge la 82°C, cam 45 - 50 de minute. Duceți puiul împreună cu rotisorul pe o suprafață de lucru. Lăsați-l să se odihnească timp de 5 - 10 minute. Folosind mănuși pentru cuptor, șervete sau clești scoateți dopul infuzorului din cavitatea gâtului puiului și ridicați cu grijă pivotul infuzorului. Tăiați puiul în bucăți și serviți-l cald.

Cantitate suficientă pentru 2 - 4 porții.

SL PIŠČANEC V BELEM VINU Z ROŽMARINOM IN ČESNOM

Marinada:
4 veliki stroki česna
½ skodelice svežega kopra
¼ skodelice svežih listkov rožmarina
¼ skodelice kisle smetane
2 jedilni žlici ekstra deviškega oljčnega olja
1 čajna žlička soli (kosher)
½ čajne žličke sveže zmletega črnega popra

1 cel piščanec, 1,6 kg
½ skodelice suhega belega vina

Priprava marinade: Dajte česen v posodo mešalca; zmeljite. Dodajte koper in rožmarin; na drobno zmeljite. Dodajte kislo smetano, olje, sol in poper; zmeljite, dokler ni vse dobro premešano. Vzemite zavojček z drobovino iz notranjosti piščanca (za uporabo drugje).

Odstranite in zavrzite odvečno maščobo iz notranjosti piščanca. Sperite piščanca pod mrzlo vodo in ga s papirnatimi brisačami na rahlo osušite. S čopičem enakomerno razmažite marinado po zunanji strani piščanca. Položite piščanca v skledo, pokrijte ga s plastično folijo in ga za najmanj 2 uri in največ za 12 ur postavite v hladilnik.

Nalijte vino v podstavno posodo na sredini podlage. Postavite nastavek za dovajanje tekočine preko podstavne posode. Primite piščanca, tako da je odprtina v telesu obrnjena navzdol in potisnite piščanca na nastavek za dovajanje tekočine. Vstavite nastavek za dovajanje tekočine v vratno odprtino. Zavihajte konici peruti za piščančev vrat.

Pecite piščanca v posodi za pečenje **naneposredni srednji** vročini, dokler sokovi ne začnejo iztekati prozorni sokovi in notranja temperatura na najdebelejšem predelu ne doseže 82°C (180°F), 45 do 50 minut. Prenesite piščanca in posodo za pečenje na delovno površino. Pustite, da se ohlaja 5 do 10 minut. S pomočjo rokavic za pečico, podstavkov za ponve ali prijemalk odstranite nastavek za dovajanje tekočine iz vratne odprtine in previdno dvignite piščanca z nanstavka za dovajanje tekočine. Razrežite piščanca na kose in ga ponudite toplega.

Za 2 do 4 porcije.

HR PILETINA S RUŽMARINOM, ČEŠNJAKOM I BIJELIM VINOM

Marinada:
4 velika češnja češnjaka
½ čaše svježeg kopra
¼ čaše svježih listova ružmarina
¼ čaše kiselog umaka
2 žlice ekstra djevičanskog maslinovog ulja
1 žlica košer soli
½ žličice sveže mljevenog crnog papra

1 cijelo pile, 1,6 kg (3,5 lb)
½ čaše suhog bijelog vina

Priprema marinade: Stavite češnjak u zdjelu procesora za hranu; pripremajte ga dok ne bude nasjeckan. Dodajte kopar i ružmarin; pripremajte sve dok se ne isjecka na sitne komadiće. Dodajte kiseli umak, ulje, sol i papar; pripremajte sve dok se dobro ne izmiješa. Izvadite iznutrice iz unutrašnjosti trupa pileta i odložite ih na stranu za neku drugu prigodu.

Odstranite i bacite svu suvišnu masnoću iz unutrašnjosti trupa pileta. Isperite pile pod hladnom vodom i osušite ga papirnatim ručnikom. Marinadu nanesite ravnomjerno četkom po vanjskoj površini pileta. Pile stavite u zdjelu, pokrijte plastičnim omotačem i hladite barem 2 sata, ali ne duže od 12 sati.

Nalijte vino u čašicu baze na sredini baze. Stavite infuzijski stožac na čašicu baze. Pridržite pile s otvorom na trupu okrenutim prema dolje i navucite pile na infuzijski stožac. Infuzijski poklopac stavite unutar vratne šupljine. Presavijte vrhove krila iza vrata pileta.

Pecite pile na roštilju na **neizravnoj umjerenoj** vatri sve dok ne počne izlaziti čisti sok i kada unutarnja temperatura na najdebljem dijelu pileta ne dosegne 82°C (180°F), 45 do 50 minuta. Prebacite pile i posudu za pečenje na radnu površinu. Ostavite ga da se hladi 5 do 10 minuta. Uz pomoć rukavica za pećnicu, držača za lonac ili mašica skinite infuzijski poklopac sa vratne šupljine i pažljivo dignite pile i skinite ga s infuzijskog stošca. Nasijecite pile na komade i poslužite ga u toplom stanju.

Dovoljno za 2 do 4 obroka.

ET ROSMARIINI JA KÜÜSLAUGUGA KANA VALGE VEINIGA

Marinaadi komponendid:
4 suurt küüslaugukküünt
½ tassi värsket tilli
¼ tassi värskeid rosmariinilehti
¼ tassi hapukoort
2 supilusikatäit külmpressitud oliiviõli
1 teelusikatäis jämesoola
½ teelusikatäit värskelt jahvatatud musta pipart

1 terve kana, 1,6 kg
½ tassi kuiva valget veini

Marinaadi valmistamine. Pange küüslauk köögikombaini kaussi ja hakkige peeneks. Lisage till ja rosmariin ning hakkige väikesteks tükkideks. Lisage hapukoor, õli, sool ja pipar; Laske köögikombainil töötada, kuni mass on ühtlaselt segunenud. Võtke rupskid kana kõhuõõnest välja ja pange kõrvale muuks kasutamiseks.

Eemaldage ja visake ära kana kõhuõõnes olev liigne rasv. Loputage kana külma vee all ja tupsutage köögipaberiga kuivaks. Pintseldage kana väljastpoolt marinaadiga ühtlaselt kokku. Pange kana kaussi, katke kauss kilega ja hoidke külmikus vähemalt 2 tundi või kuni 12 tundi.

Kallake vein aluse keskel olevasse aluse topsikusse. Asetage infusioonikoonus aluse topsikule. Hoidke kana käes nii, et kehaõõne avaus on suunatud allapoole ja laske kana infusioonikoonusele. Pange infusioonikork kaelaauku. Pistke kanatiivad kana kaela taha.

Grillige kana röstris **kaudse keskmise** kuumuse kohal, kuni mahlad muutuvad selgeks ja koiva kõige paksemas osas jõuab temperatuur 82°C-ni. Selleks kulub 45 kuni 50 minutit. Tõstke kana ja röster tööpinnale. Jätke need sinna 5 kuni 10 minutiks. Võtke infusioonikork pajalappide, potihoidikute või tangide abil kaelaõõnsusest välja ja tõstke kana ettevaatlikult infusioonikoonuselt ära. Lõige kana tükkideks ja serveerige soojalt.

Sellest kogusest saab 2–4 portsjonit.

LV CĀĻA CEPETIS ROZMARĪNA UN ĶIPLOKU MARINĀDĒ AR BALTVĪNU

Marinādei nepieciešams:
4 lielas ķiploka daiviņas
½ glāze svaigu diļļu
¼ glāzes svaigu rozmarīna lapu
¼ glāzes skābā krējuma
2 ēdamkarotes augstas kvalitātes pirmā spieduma olīveļļas
1 tējkarote košera sāls
½ tējkarote svaigi maltu piparu

1 vesels cālis, 1,6 kg (3,5 mārciņas)
½ glāze sausā baltvīna

Marinādes pagatavošana: ielieciet virtuves kombaina traukā ķiploka daiviņas; samaliet tās. Pievienojiet dilles un rozmarīnu; smalki samaliet. Pievienojiet skābo krējumu, eļļu, sāli un piparus; labi samaisiet. Izķidājiet cāli un atlieciet ķidas malā, ja tās paredzēts izmantot citu ēdienu pagatavošanai.

Izgrieziet no cāļa vēdera dobuma liekos taukus. Noskalojiet cāli zem auksta ūdens un nosusiniet ar papīra dvieļiem. Vienmērīgi iziediet cāli no ārpuses ar marinādi. Ievietojiet cāli bļodā, nosedziet bļodu ar ietinamo plēvi un ievietojiet ledusskapī vismaz uz 2 stundām vai līdz pat 12 stundām.

Ielejiet pamatnes centrā esošajā pamatnes kausā vīnu. Uzstādiet uz pamatnes kausa piesātināšanas konusu. Pagrieziet cāli ar vēdera uzšķērsto daļu uz leju un uzsēdiniet to uz piesātināšanas konusa. Ievietojiet piesātināšanas vāciņu cāļa kakla atvērumā. Aizlociet spārnus aiz cāļa kakla.

Grillējiet cāli cepšanas ierīcē **netiešā vidējā** karstumā, līdz no tā sāk tecēt sulas un iekšējā temperatūra stilba biezākajā daļā sasniedz 82°C (180°F), 45-50 minūtes. Pārvietojiet cāli ar visu cepšanas ierīci uz darba virsmu. Ļaujiet tam 5-10 minūtes nostāvēties. Izmantojot cimdus, drāniņu vai knaibles, izņemiet piesātināšanas vāciņu no cāļa kakla atvēruma un uzmanīgi noceliet cāli no piesātināšanas konusa. Sagrieziet cāli gabalos un pasniedziet to, kamēr tas ir silts.

Sadaliet to 2-4 porcijās.

LT VIŠČIUKAS SU ROZMARINAIS, ČESNAKU IR BALTU VYNU

Marinato sudėtis:
4 didelės česnako skiltelės
½ puodelio šviežių krapų
¼ puodelio šviežių rozmarinų lapų
¼ puodelio grietinės
2 valgomieji šaukštai aukščiausios rūšies alyvuogių aliejaus
1 arbatinis šaukštelis košerinės druskos
½ arbatinis šaukštelis šviežiai sumaltų juodųjų pipirų

1 visas viščiukas, 1,6 kg (3,5 lb)
½ puodelio sauso balto vyno

Marinato paruošimas: įdėkite česnaką į maisto smulkintuvo puodą; susmulkinkite. Įdėkite krapų ir rozmarinų; smulkiai supjaustykite. Įpilkite grietinės, aliejaus, užberkite druskos ir pipirų; gerai išmaišykite. Išimkite vidaus organus iš viščiuko ruošinio ir padėkite į šoną, kad būtų kitam kartui.

Iš viščiuko ruošinio vidaus išimkite ir pašalinkite bet kokius perteklinius riebalus. Nuskalaukite viščiuką po šaltu vandeniu ir nusausinkite popieriniais rankšluosčiais.

Tolygiai ant viščiuko išorės užtepkite marinato. Įdėkite viščiuką į puodą, uždenkite polietileno plėvele ir laikykite šaldytuve bent 2 valandas arba ilgiausiai 12 valandų.

Įpilkite vyno į pagrindo puodelį, esantį pagrindo centre. Uždėkite piltuvo kūgį ant pagrindo puodelio. Laikykite viščiuką taip, kad jo ertmė būtų atsukta žemyn, o tada užmaukite jį ant piltuvo kūgio. Įstatykite piltuvo dangtelį į kakle esančią ertmę. Pritraukite sparnų galiukus už viščiuko kaklo.

Kepkite viščiuką ant skrudintuvo **tiesioginiame vidutiniame** karštyje, kol nebeliks skysčių ir vidinė temperatūra šlaunelių storiausioje dalyje pasieks 82°C (180°F) – nuo 45 iki 50 minučių. Perkelkite viščiuką ir skrudintuvą ant ruošos paviršiaus. Palaikykite nuo 5 iki 10 minučių. Orkaitės pirštinėmis, puodo laikikliais arba žnyplėmis išimkite piltuvo dangtelį iš kakle esančios ertmės ir atsargiai nukelkite viščiuką nuo piltuvo kūgio. Supjaustykite viščiuką gabalėliais ir patiekite karštą.

Skirta 2–4 porcijoms.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®

© 2014 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.