

weber

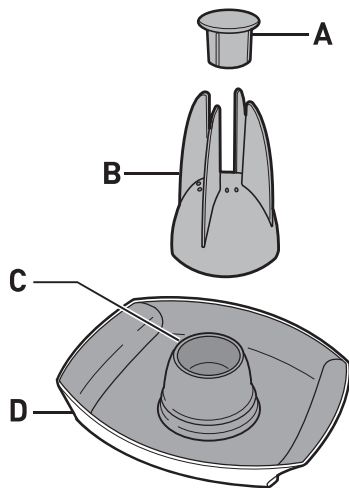
Style[™]



- 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 Рoster для приготовления птицы
- CS Stojan s infuzérem na drůbež
- SK Hydínový napařovací 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



(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 260°C (500°F). Yli 260°C (500°F) lämpötila voi vaurioittaa pinnoitetta.

KÄYTTÖOHJEET

Ennen ensimmäistä käyttökertaa: Pese pohja huolellisesti miedolla pesuaineella ja vedellä. Kuivaa huolellisesti liinalla tai paperipyyhkeellä.

Esikäsittely 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 260°C (500°F). Temperaturer over 260°C (500°F) kan føre til skader på belegget.

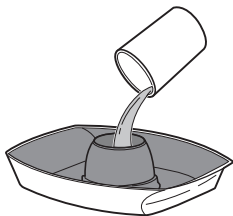
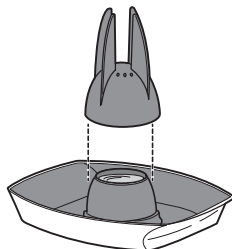
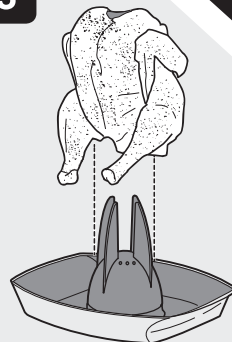
BRUKSINSTRUKSJONER

Før første gangs bruk: Vask understellet grundig for hånd med mildt rengjøringsmiddel og vann. Tørk grundig med en myk klut eller tørkepapir.

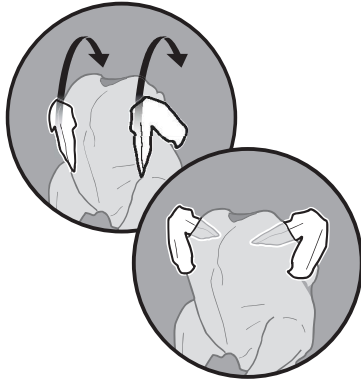
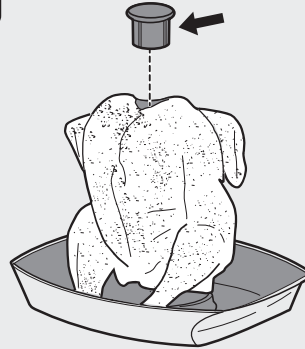
Forbehandl kokekaret ved å påføre matolje på den keramiske overflaten, og tørk deretter av overskytende olje med kjøkkenpapir.

Fyll alltid opp underbegeret med væske før steking. Steking uten væske i underbegeret kan skade den keramiske overflaten over tid.

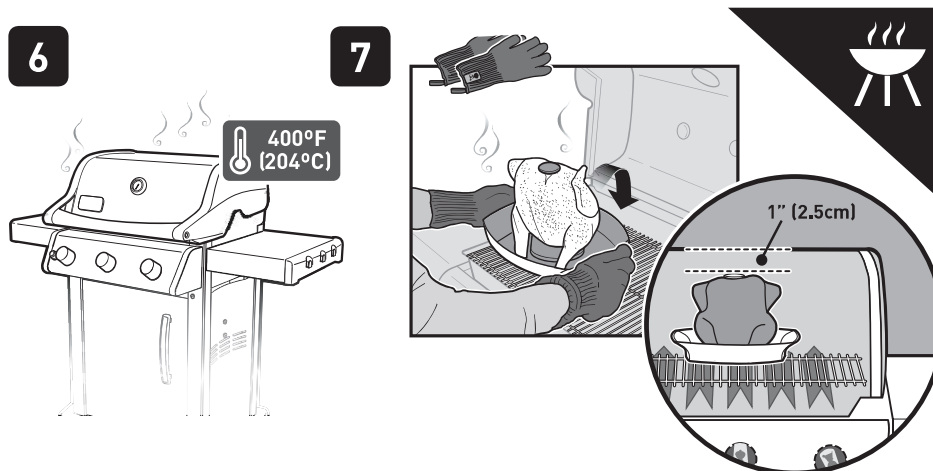
Den utvendige basen vil etter hvert svekkes eller endre farge. Dette er normalt og vil ikke påvirke utførelsen av stekeovnen.

1**2****3**

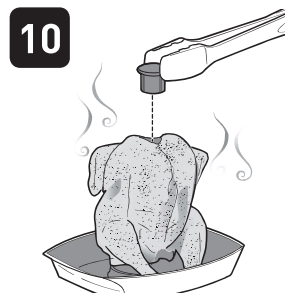
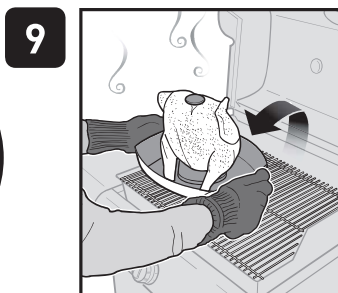
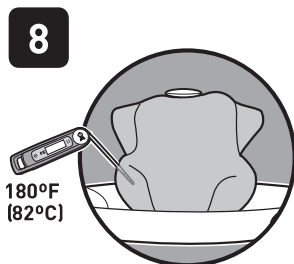
- EN** Press poultry firmly onto infusion cone, checking to make sure poultry is secure.
- ES** Presione firmemente el ave contra el cono para infusión y compruebe que el ave está bien fijada.
- FR** Enfoncez fermement la volaille dans le cône d'infusion, en vous assurant qu'elle est bien sécurisée.
- 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 kužel nálevu, aby tam dobre držala.
- HU** Nyomja rá a szárnyast az infúziós kúpura, 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 stožcu sigurno postavljeno.
- ET** Suruge kana kindlalt infusioonikonusele ja veenduge, et kana ei liigu.
- LV** Stingri uzspiediet putna cepeti uz piesātināšanas konusa, pārlicinoties, 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 kotpaka 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 nasadíte na krk drůbeže.
- SK** Aby nedochádzalo k lepeniu, namažte kryt nálevu olejom ešte pred vloženíím 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, pārlicinoties, ka cepetis uz tā stāv stabili.
- LT** Tvirtai užmaukite paukštienos ruošinį ant piltuvo kūgio ir patikrinkite, ar gerai laikosi.

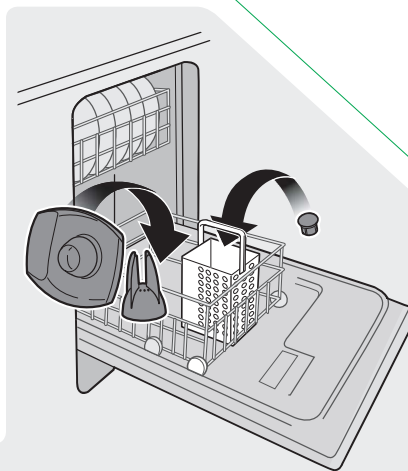
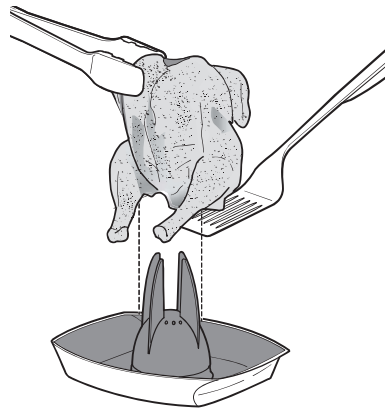


- EN** Barbecue your prepared poultry over **indirect medium** heat according to your barbecue Owner's Guide.
- ES** Cocine el ave preparada a fuego **medio indirecto** de acuerdo con la guía del propietario.
- FR** Faites griller votre volaille préparée sur une chaleur **moyenne indirecte** conformément 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 skladnosti 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. Løs ved hjælp af en tang eller en kniv kyllingskindet 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 kotpaka 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 kleští alebo noža oddelte 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 le 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.

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, kjø til den er finhakket. Tilsett dill og rosmarin, kjø til de er finhakket. Tilsett rømme, olje, salt og pepper, kjø 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 fjærefpannen 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 fjærefpannen til en arbeidsflate. La den hvile i 5 til 10 minutter. Bruk grillhansker, grytekutter 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 hvitvin

Sådan tilbereder du marinaden: Læg hvidløgsfeddene i en foodprosessor, 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 grillhansker, 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 vitlökslyftor
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 hållighet. 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 vinen i baskoppen i mitten av basen. Placera infusionskonen över baskoppen. Håll kyckling med dess hållighet vänd nedåt och tryck ned den på infusionskonen. Placera infusionshatten inuti halsens hållighet. Vik in vingspetsarna bakom kycklingens hals.

Grilla kycklingen på rostaren på **indirekt medelvärme** tills kötsaften 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.