



HOME OF FIRE

05394

MODEL: 13442



DE Anleitung

Außen knusprig und innen saftig! Mit dem Hähnchenhalter gelingt jedes Hähnchen ohne große Mühe.

1. Hähnchen kurz unter fließendem Wasser abwaschen und anschließend abtrocknen.
2. Den Behälter mit einer Marinade oder einer Flüssigkeit füllen.
3. Das Hähnchen würzen und vorsichtig über den Behälter stülpen.
4. Den Hähnchenhalter bei ca. 150 Grad auf den Grill oder auf ein Backblech stellen. Der Grill oder der Backofen muss geschlossen werden.
5. Nach ca. 1,5 – 2 Stunden ist das Hähnchen schön knusprig braun durchgegart und kann verzerrt werden.

GB Operating instructions

Crispy outside, juicy inside! With the chicken holder, every chicken will be perfect without much effort.

1. Briefly wash the chicken under running water and then dry it.
2. Fill the tank with marinade or liquid.
3. Season the chicken and carefully place it on the tank.
4. Put the chicken holder on the barbecue or on an oven tray at about 150°C. The barbecue or oven must be closed.
5. After about 1.5 – 2 hours, the chicken will be crispy and ready to eat.

FR Instruction

Croustillant à l'extérieur et juteux à l'intérieur ! Réussissez sans grand effort chaque poulet avec le support à poulet.

1. Laver brièvement le poulet à l'eau courante puis le sécher.
2. Remplir le réservoir avec une marinade ou un liquide.
3. Épicer le poulet et le retourner avec précaution au-dessus du réservoir.
4. Mettre le support de poulet à env. 150 degrés sur le barbecue ou sur un lèche-frites. Le barbecue ou le four doit être fermé.
5. Après env. 1,5 à 2 heures, le poulet est cuit brun et bien croustillant et peut être dégusté.

IT Istruzioni

Croccante fuori e sughoso dentro! Con il supporto per pollo la cottura del pollo è facilissima.

1. Sciacquare il pollo sotto l'acqua corrente e poi asciugarlo.
2. Riempire il contenitore con una marinata oppure un liquido.
3. Condire il pollo e rovesciarlo sul contenitore.
4. Appoggiare il supporto per pollo a circa 150 gradi sulla griglia oppure su una placca da forno. La griglia o il forno devono essere chiusi.
5. Dopo circa 1,5 – 2 ore il pollo è ben cotto, ha una crosta croccante e può essere consumato.

HU Útmutató

Kívül ropogós, belül szaftos! A szárnyastartóval minden szárnyas farság nélkül sikerül.

1. Röviden mossa le a szárnyast folyó víz alatt, majd szárítsa meg.
2. Töltse meg a tartályt páclével vagy folyadékkal.
3. Fűszerezze meg a szárnyast, és óvatosan borítsa rá a tartályra.
4. Helyezze a szárnyastartót kb. 150 fokon a grillre vagy a sütőlapra. A grillt vagy sütőt le kell zárni.
5. Kb. 1,5 – 2 óra elteltével a szárnyas szép ropogósan barnára sült és fogyasztható.

PL Instrukcja obsługi

Zewnątrz chrupiący - wewnątrz soczysty! Stojak sprawia, że pieczenie kurczaka jest dziecinnie proste.

1. Krótko przemyć kurczaka pod bieżącą wodą, a następnie wysuszyć.
2. Napełnić pojemnik marynatą lub płynem.
3. Przyprawić kurczaka i ostrożnie nałożyć go na pojemnik.
4. Ustawić stojak na grill lub blachę do pieczenia w temperaturze ok. 150 stopni. Grill lub piekarnik musi być zamknięty.
5. Po ok. 1,5 – 2 godzinach kurczak ma chrupiącą brązową skórę i jest gotowy do spożycia.

SE Användarmanual

Krispig utsida, saftig insida! Med kyckling röret blir varje kyckling perfekt utan större ansträngning.

1. Skölj kycklingen snabbt under rinnande vatten och torka den sedan.
2. Fyll röret med marinad eller vätska.
3. Krydda kycklingen och placera den försiktigt på röret.
4. Sätta in kycklingen på grillen eller på en bricka i ugnen på ca 150° C. Locket/luckan på grillen/ugnen måste vara stängd.
5. Efter ca 1,5-2 timmar. Är kycklingen krispig och redo att äta.

NO Brukermanual

Sprø utvendig, saftig innvendig! Med kyllingrøret blir hver kylling perfekt uten større anstrengelse.

1. Skyll kyllingen raskt under rennende vann og tørk den.
2. Fyll røret med marinade eller væske.
3. Krydre kyllingen og plasser den forsiktig på røret.
4. Sett kyllingen på grillen eller på en rist i ovnen på ca 150 grader C. Lokket på grillen på være stengt.
5. Etter ca 1,5 – 2 timer er kyllingen sprø og klar til servering.

FI Ohje

Päältä rapea ja sisältä mehukas! Broilerinpitimellä aina hyvä tulos vaivat-
tomasti.

1. Pese broileri juoksevalle vedellä ja kuivaa.
2. Täytä säiliö marinadilla tai nesteellä.
3. Mausta broileri ja sovita varovasti säiliön päälle.
4. Aseta broilerinpidin noin 150-asteiseen grilliin tai uunipellille. Grilli tai uuni on pidettävä kiinni.
5. Broileri on noin 1,5 – 2 tunnin kuluttua paistunut rapeaksi ja kauniin ruskeaksi ja voidaan nauttia.

DK Vejledning

Sprød udvendig og saftig indvendig! Med kyllingeholderen er det ingen
sag at stege en lækker kylling - hver gang.

1. Skyl kyllingen kort af under rindende vand, og dup den tør bagefter.
2. Fyld beholderen med marinade eller en anden form for væde.
3. Drys salt og krydderier på kyllingen, og sæt den forsigtigt på holderen.
4. Sæt kyllingeholderen på grillen eller på en plade i ovnen ved ca. 150 grader. Grill og ovn skal være lukket.
5. Efter ca. 1,5 – 2 timer er kyllingen stegt færdig og er gylden og læk-
kert sprød - klar til at spise.

DE AT CH NL SE DK FI NO IS EE LT LV ES IT

LANDMANN® Germany GmbH
Am Heisterbusch 1 · 19258 Gallin · Deutschland
Tel: +49 40 67573 190
E-mail: service@landmann.de
Website: <https://landmann.de>

GB IE

LANDMANN® Ltd.
Unit 6 · Blackstone Road · Stukeley Meadows Huntingdon · PE29 6EF ·
United Kingdom
Tel: +44 14 80 42 17 20
E-mail: sales@landmann.co.uk
Website: <https://landmann.com/uk>

FR BE LU

LANDMANN® Germany GmbH
Bureau Commercial France
Tel: +33 1 64 69 12 14
E-mail: receptionfrance@landmann.de
Website: <https://landmann.com/fr>

PL CZ SK RU

LANDMANN® Polska Sp. z o.o.
ul. Kuziennicza 13b · PL-59-400 Jawor · Polska
Tel: +48 76 870 24 61
E-mail: landmann@landmann.pl
Website: www.landmann.pl

HU BG GR HR SI RO BA RS ME

LANDMANN® Hungária Kft.
Almáskert utca 4. · H-2220 Vecsés · Hungary
Tel +36 29 55 50 70
E-mail: infohun@landmann.de
Website: www.landmann.hu

ZA

LANDMANN® South Africa (Pty) Ltd
7th Floor, Mandela Rhodes Place
Corner of Wale and Burg Street
Cape Town
8000
South Africa
Tel: +27 21 410 8708
E-Mail: aspinall@landmann.de
Website: www.landmann.com/za

ID: Z 05394 LM V1 0921 mh