



Grillspieß-Set  
Grill spit set  
Grillspies-set  
Ensemble tournebroche

[de]	Gebrauchsanleitung .....	3
[en]	Instruction manual .....	8
[nl]	Gebruiksaanwijzing .....	13
[fr]	Notice d'utilisation .....	18

Z11CG10X0





# Inhaltsverzeichnis

	<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	3
	<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....	4
	Generell .....	4
	<b>Ursachen für Schäden</b> .....	4
	Generell .....	4
	<b>Umweltschutz</b> .....	4
	Umweltgerecht entsorgen .....	4
	<b>Grillen mit dem Grillspieß-Set</b> .....	5
	Bestandteile des Grillspieß-Sets.....	5
	Grillgut aufstecken und befestigen.....	5
	<b>Für Sie in unserem Kochstudio getestet</b> .....	6
	Grillen von Geflügel, Fleisch, Fisch und Gemüse. . . .	6
	<b>Reinigungsmittel</b> .....	7
	Geeignete Reinigungsmittel .....	7

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) und Online-Shop: [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienfragen wählen Sie unsere Info-Nummer: (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) Nur für Deutschland gültig.

**NeffCOM**®  
089 - 12 474 474

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Grillspieß-Set sicher und richtig benutzen. Die Gebrauchsanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Grillspieß-Set ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Grillspieß-Set nur zum Zubereiten von Speisen benutzen.

Dieses Grillspieß-Set kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Grillspieß-Sets unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Grillspieß-Set spielen.

Kinder jünger als 8 Jahre von dem Grillspieß-Set fernhalten.

Das Grillspieß-Set ist ausschließlich in der Universalpfanne zu verwenden.

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

Zubehör oder Geschirr nicht auf der Gerätetür abstellen.

---

## **Wichtige Sicherheitshinweise**

### Generell

#### **Warnung – Verbrennungsgefahr!**

Grillspieß-Set und Universalpfanne werden sehr heiß. Heißes Grillspieß-Set oder Universalpfanne immer mit Topflappen oder Ofenhandschuhen aus dem Garraum nehmen. Kinder fernhalten.

#### **Warnung – Verbrühungsgefahr!**

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.

#### **Warnung – Verletzungsgefahr!**

Großer Grillspieß, Portionsspieße und Klammern haben Spitzen. Kinder dürfen nicht mit dem Grillspieß-Set spielen.

---

## **Ursachen für Schäden**

### Generell

#### **Achtung!**

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Grillspieß-Set oder Universalpfanne nicht auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Funkenbildung: Grillspieß-Set nicht mit Mikrowellenbetrieb verwenden.

---

## **Umweltschutz**

### Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

## Grillen mit dem Grillspieß-Set

Mit dem großen Spieß können Sie besonders gut große Braten, wie Rollbraten und Geflügel zubereiten. Das Fleisch wird knusprig und braun.

Mit den Portionsspießen können Sie z. B. Gemüse und kleinere Fische und Fleisch zubereiten.

### Bestandteile des Grillspieß-Sets

Das Grillspieß-Set besteht aus diversen Teilen. Hier erhalten Sie einen Überblick über die mitgelieferten Teile und deren richtige Verwendung.

**Hinweis:** Das Grillspieß-Set ist nur in der Universalpfanne zu verwenden.

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Grillspieß-Sets. Sie sind spülmaschinentauglich.

	<b>Grillblech</b> (zweiteilig) Zum Einlegen in die Universalpfanne als Spritzschutz und Auflage für Trägergestell. Nur in der Universalpfanne verwenden.
	<b>Trägergestell</b> Zum Einstecken von Auflegegestell und Träger.
	<b>Träger</b> Zur Auflage für großen Spieß. Nur mit Trägergestell verwenden.
	<b>Grillspieß, groß</b> Zum Grillen von großen Braten, Geflügel und ganzem großen Fisch.
	<b>Klammern</b> Zur Befestigung von Fleisch, Geflügel und Fisch auf dem großen Spieß.
	<b>Auflegegestell</b> Zum Auflegen der Portionsspieße. Nur mit Trägergestell verwenden.
	<b>Portionsspieße mit Abstreifhilfe</b> Zum Grillen von Gemüse, kleinen Fischen und kleinen Fleischstücken. Mit der Abstreifhilfe lässt sich das Gegrillte ganz leicht vom Spieß schieben.

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

### Grillgut aufstecken und befestigen

Damit Ihr Grillgut schön braun und gleichmäßig durchgebraten wird, beachten Sie bitte Folgendes:

Stecken Sie das Grillgut möglichst mittig auf den großen Grillspieß.

Befestigen Sie das Grillgut an beiden Enden mit den Klammern und drehen Sie die Schrauben gut fest.

Wenn Sie zwei Hähnchen grillen, befestigen Sie jedes Hähnchen mit je 2 Klammern.

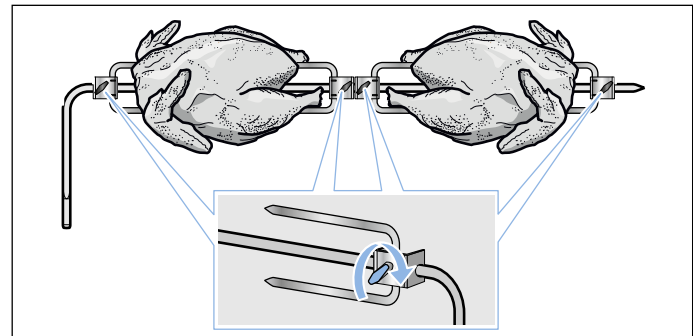
Binden Sie Braten mit Küchengarn fest. Bei Geflügel binden Sie die Flügelenden unter dem Rücken und die Keulen am Rumpf fest. Dann werden sie nicht zu dunkel. Stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, dann kann das Fett ablaufen.

Beim Grillen von ganzem Fisch verschließen Sie die Bauchhöhle mit Küchengarn.

### Grillspieß vorbereiten

Beispiel: 2 Hähnchen aufstecken:

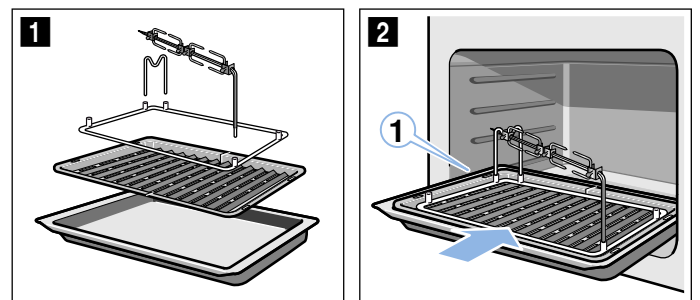
1. Eine Klammer bis fast zum Ende des großen Grillspießes schieben.
2. Das erste Hähnchen auf den Grillspieß schieben und die Klammer fest in das Fleisch drücken. Die Schraube gut festdrehen.
3. Eine zweite Klammer auf den Grillspieß schieben und fest in das Fleisch drücken. Die Schraube gut festdrehen.
4. Die dritte Klammer direkt an die zweite Klammer schieben und wie in Punkt 2 und 3 verfahren.



**Hinweis:** Stecken Sie die Hähnchen so auf den Grillspieß, dass die Beinchen der beiden Hähnchen zueinander zeigen. Das zweite Hähnchen darf nicht über den Grillspieß hinausragen.

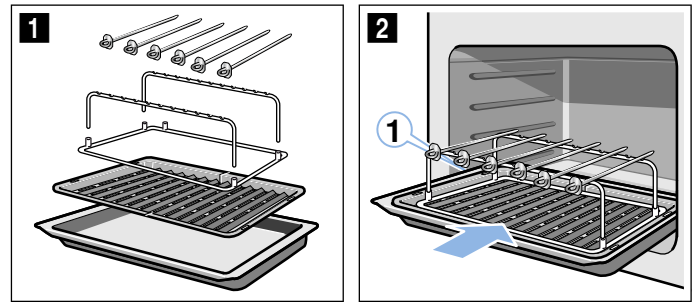
### Grillspieß, groß einsetzen

1. Grillblech auf die Universalpfanne legen.
2. Trägergestell auf die Universalpfanne setzen.
3. Träger in die hinteren beiden Buchsen stecken.
4. Spieß, groß auf den Träger legen und in die vordere Buchse stecken.
5. Universalpfanne in Höhe 1 bis zum Anschlag einschieben.



### Portionsspieße einsetzen

1. Den Backofen vorheizen.
2. Grillblech auf die Universalpfanne legen.
3. Trägergestell auf die Universalpfanne setzen.
4. Auflegegestelle (2 Stück) in die Buchsen stecken.
5. Portionsspieße auf die Auflegegestelle legen.
6. Universalpfanne in Höhe 1 bis zum Anschlag einschieben.



## Für Sie in unserem Kochstudio getestet

### Grillen von Geflügel, Fleisch, Fisch und Gemüse

Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.

#### Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für einige Speisen die Einstellwerte. Temperatur und Gardauer sind von Menge, Beschaffenheit und Temperatur des Lebensmittels abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von ungefülltem Fleisch, Geflügel und Fisch mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum.

Für das Grillen mit den Portionsspießen ist Vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben.

In der Tabelle finden Sie Angaben mit Vorschlagsgewichten. Wenn Sie ein schwereres Stück grillen wollen, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur.






Generell gilt: Je größer das Grillgut, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen.

Sie müssen das Grillgut nicht wenden.

Verwendete Heizart:

-  CircoTherm Heißluft

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Poularde, 1,5 kg	Grillspieß, groß	1		170-180 190-200	70-80 15-20
Schweinerollbraten, 2 kg	Grillspieß, groß	1		170-190	120-150
Lammschulter, ohne Knochen, 1 kg	Grillspieß, groß	1		170-180	70-80
Fisch, ganz, 1,5 kg	Grillspieß, groß	1		170-190	35-45
Fleisch-Spieße, 6 Stück	Portionsspieße	1		190-200*	15-25

\* vorheizen

## Reinigungsmittel

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Grillspieß-Set lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihr Grillspieß-Set richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier.

### Geeignete Reinigungsmittel

Damit die Chromfläche des Grillspieß-Sets nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die folgenden Hinweise.

#### **Achtung!**

##### **Oberflächenschäden**

Verwenden Sie keine

- scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel,
- harten Scheuerkissen oder Putzschwämme,
- Pyrolyse oder Selbstreinigung.





Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Reinigen Sie das Grillspieß-Set mit heißer Spüllauge und einem Spültuch. Bei starker Verschmutzung weichen Sie es in heißer Spüllauge ein.

Sie können das Grillspieß-Set im Geschirrspüler reinigen.

**Tipp:** Besonders empfehlenswerte Reinigungs- und Pflegemittel können Sie beim Kundendienst kaufen. Beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.

## Table of contents

 <b>Intended use</b> . . . . .	<b>8</b>
 <b>Important safety information</b> . . . . .	<b>9</b>
General information . . . . .	9
 <b>Causes of damage</b> . . . . .	<b>9</b>
General information . . . . .	9
 <b>Environmental protection</b> . . . . .	<b>9</b>
Environmentally friendly disposal . . . . .	9
 <b>Grilling with the grill spit set</b> . . . . .	<b>10</b>
Parts of the grill spit set . . . . .	10
Skewering and securing food to the spit . . . . .	10
 <b>Tested for you in our cooking studio</b> . . . . .	<b>11</b>
Grilling poultry, meat, fish and vegetables . . . . .	11
 <b>Cleaning agent</b> . . . . .	<b>12</b>
Suitable cleaning agents . . . . .	12

---

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) and in the online shop [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## Intended use

Read these instructions carefully. Only by doing so will you be able to use your grill spit set safely and correctly. Retain this instruction manual for future use or for subsequent owners.

This grill spit set is intended for domestic use and the household environment only. This grill spit set must only be used for food preparation.

This grill spit set may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capacity or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised by someone who is responsible for their safety, or have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the risks involved in not using it properly.

Do not allow children to play with the grill spit set.

Keep the grill spit set out of reach of children under the age of 8 years old.

Only use the grill spit set in the universal pan. Always slide accessories into the cooking compartment correctly.

Do not place any accessories or cookware on the appliance door.

## Important safety information

### General information

#### **Warning – Risk of burns!**

The grill spit set and the universal pan will become very hot during use. Always cover your hands with a tea towel or wear oven gloves when taking the grill spit set or the universal pan out of the cooking compartment while still hot.

Keep children at a safe distance.

#### **Warning – Risk of scalding!**

When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.

#### **Warning – Risk of injury!**

The large grill spit, the portion spits and the clips have pointed ends. Do not allow children to play with the grill spit set.

## Causes of damage

### General information

#### **Caution!**

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Do not place the grill spit set or the universal pan on the appliance door.
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.
- Creation of sparks: Do not use the grill spit set in the microwave.

## Environmental protection

### Environmentally friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally friendly manner.

## Grilling with the grill spit set

The large spit is particularly good for cooking large roasts, such as rolled roasting joints or poultry. The meat becomes crispy and brown.

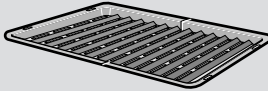
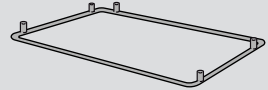

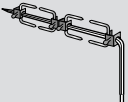

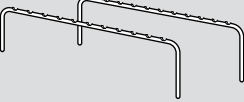

You can use the portions spits to cook vegetables and small fish, for example.

### Parts of the grill spit set

The grill spit set is made up of various different parts. This table gives you an overview of the parts supplied and how to use them correctly.

**Note:** The grill spit set must only be used in the universal pan.

Clean all parts of the grill spit set before using it for the first time. They are dishwasher-safe.

	<b>Grill pan (two-part)</b> Place in the universal pan. Acts as a splatter guard and as a supporting plate for the support stand. Only use in the universal pan.
	<b>Support stand</b> For attaching support frames and supports.
	<b>Support</b> For supporting the large spit. Only use with the support stand.
	<b>Grill spit, large</b> For grilling large joints of meat, poultry and large whole fish.
	<b>Clips</b> For securing meat, poultry and fish to the large spit.
	<b>Support frame</b> For supporting portion spits. Only use with the support stand.
	<b>Portion spits with sliding aids</b> For grilling vegetables, small fish and small pieces of meat. The sliding aid on each spit helps to slide the grilled food off easily.

You can buy accessories from our after-sales service, from specialist retailers or online.

### Skewering and securing food to the spit

To ensure that your food is well-browned and cooked evenly, observe the following points:

Skewer the food to be grilled as centrally as possible on the large grill spit.

Secure the food in place at both ends using the clips and tighten the screws firmly.

When grilling two chickens at the same time, secure each chicken in place using two clips.

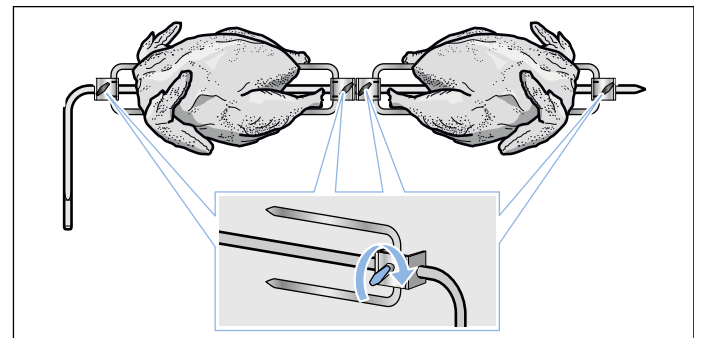
Bind roasting joints together securely using kitchen string. When grilling poultry, bind the ends of the wings underneath the back and the thighs against the body. This will prevent them from overbrowning. Pierce the skin on the underside of the wings to allow the fat to run out.

When grilling whole fish, close the abdominal cavity using kitchen string.

### Preparing the grill spit

Example: Grilling two chickens:

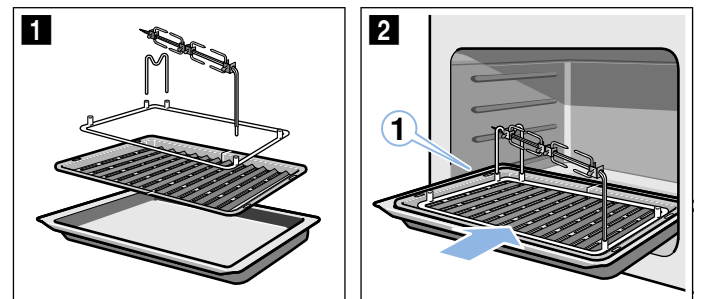
1. Slide a clip almost to the end of the large grill spit.
2. Slide the first chicken onto the grill spit and push the clip firmly into the meat. Tighten the screw firmly.
3. Slide a second clip onto the grill spit and push the clip firmly into the meat. Tighten the screw firmly.
4. Slide the third clip directly onto the second clip and move it as described in points 2 and 3.



**Note:** Position the chickens on the grill spit so that their legs are pointing towards each other. The second chicken must not stick out over the end of the grill spit.

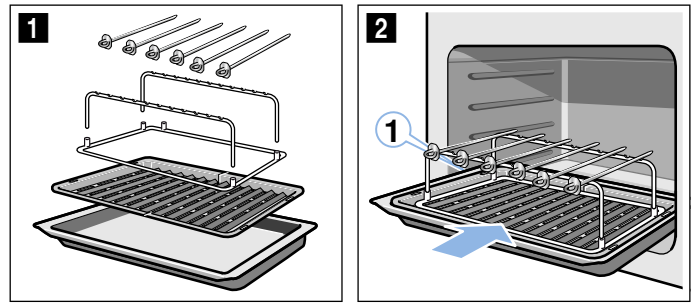
### Using the large grill spit

1. Place the grill tray on the universal pan.
2. Place the support stand on the universal pan.
3. Insert the support into the two ferrules at the back.
4. Rest the large spit on the support and insert it into the ferrule at the front.
5. Push the universal pan in fully on level 1.



### Using the portion spits

1. Preheat the oven.
2. Place the grill tray on the universal pan.
3. Place the support stand on the universal pan.
4. Insert the support frames (two) into the ferrules.
5. Rest the portions spits on the support frames.
6. Push the universal pan in fully on level 1.



## Tested for you in our cooking studio

### Grilling poultry, meat, fish and vegetables

Keep the appliance door closed when using the grill. Never grill with the appliance door open.

#### Recommended setting values

The table shows the setting values for various foods. The temperature and the cooking time depend on the quantity, the composition and the temperature of the food. Settings ranges are indicated for this reason. Try using the lower setting values first. You can use a higher setting next time if necessary.

The setting values are based on the assumption that meat, poultry and fish are not stuffed and that they are placed in the cooking compartment when it is cold.

Preheating is required when grilling using the portion spits; this is indicated in the table.


The table lists information with default values for the weight. If you are grilling a joint that is heavier than the weight specified, always use the lower temperature.






As a general rule: The larger the food being grilled, the lower the temperature and the longer the cooking time.

If you wish to follow one of your own recipes, you should use similar dishes for reference.

You do not need to turn the food during grilling.

Type of heating used:

-  CircoTherm hot air

Food	Accessory/cookware	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in mins.
Poulard, 1.5 kg	Grill spit, large	1		170-180 190-200	70-80 15-20
Rolled pork joint, 2 kg	Grill spit, large	1		170-190	120-150
Lamb shoulder, boned, 1 kg	Grill spit, large	1		170-180	70-80
Fish, whole, 1.5 kg	Grill spit, large	1		170-190	35-45
Chunks of meat, 6 pieces	Portion spits	1		190-200*	15-25

\* Preheat



## Cleaning agent

---

With good care and cleaning, your grill spit set will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain how to correctly care for and clean your grill spit set here.

### Suitable cleaning agents

To ensure that the chrome finish of the grill spit set is not damaged through use of unsuitable cleaning agents, observe the following points.

#### Caution!

##### Surface damage

Do not use any

- Harsh or abrasive cleaning agents,
- Cleaning agents with a high alcohol content,
- Hard scouring pads or cleaning sponges,
- Pyrolytic/self-cleaning functions.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Clean the grill spit set with hot soapy water and a dish cloth. Leave it to soak in hot soapy water if heavily soiled.

You can clean the grill spit set in the dishwasher.

**Tip:** Highly recommended cleaning and care products can be purchased from our after-sales service. Always follow the manufacturer's instructions.

## Inhoudsopgave

	<b>Gebruik volgens de voorschriften</b> . . . . .	<b>13</b>
	<b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften</b> . . . . .	<b>14</b>
	Algemeen . . . . .	14
	<b>Oorzaken van schade</b> . . . . .	<b>14</b>
	Algemeen . . . . .	14
	<b>Milieubescherming</b> . . . . .	<b>14</b>
	Milieuvriendelijke afvoer . . . . .	14
	<b>Grillen met de grillspies-set</b> . . . . .	<b>15</b>
	Onderdelen van de grillspies-set . . . . .	15
	Het product op de draaispies steken . . . . .	15
	<b>Voor u in onze kookstudio uitgetest</b> . . . . .	<b>16</b>
	Grillen van gevogelte, vlees, vis en groente . . . . .	16
	<b>Schoonmaakmiddelen</b> . . . . .	<b>17</b>
	Geschikte schoonmaakmiddelen . . . . .	17

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) en in de online-shop: [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## Gebruik volgens de voorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u de grillspies-set op een veilige en goede manier gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Deze grillspies-set is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik hem uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Deze grillspies-set kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben de grillspies-set op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik ervan met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met de grillspies-set spelen.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet in de buurt van de grillspies-set komen.

De grillspies-set mag alleen worden gebruikt in de braadslede.

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen.

Geen vormen of accessoires op de apparaatdeur plaatsen.

## **Belangrijke veiligheidsvoorschriften**

### Algemeen

#### **Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!**

Grillspies-set en braadslede worden zeer heet. De hete grillspies-set of braadslede altijd met pannelappen of ovenhandschoenen uit de binnenruimte nemen.

Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

#### **Waarschuwing – Kans op verbrandingen!**

Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Afhankelijk van de temperatuur is er geen stoom te zien. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.

#### **Waarschuwing – Gevaar voor letsel!**

Grote grillspies, portiespies en klemmen hebben punten.

Kinderen mogen niet met de grillspies-set spelen.

## **Oorzaken van schade**

### Algemeen

#### Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Grillspies-set of braadslede niet op de apparaatdeur zetten.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Ontstaan van vonken: grillspies-set niet gebruiken met de magnetronfunctie.

## **Milieubescherming**

### Milieuvriendelijke afvoer

Zorg ervoor dat de verpakking milieuvriendelijk wordt afgevoerd.

## Grillen met de grillspies-set

Met de grote spies kunt u bijzonder goed grote stukken vlees klaarmaken, zoals rollade en gevogelte. Het vlees wordt knapperig en bruin.

Met de portiespiezen kunt u bijv. groente en kleinere vissen en vlees klaarmaken.

### Onderdelen van de grillspies-set

De grillspies-set bestaat uit diverse onderdelen. Hier krijgt u een overzicht van de meegeleverde onderdelen en de manier waarop u ze kunt gebruiken.

**Aanwijzing:** De grillspies-set kan alleen in de braadslede worden gebruikt.

Maak voor het eerste gebruik alle onderdelen van de grillspies-set schoon. Ze zijn geschikt voor de vaatwasmachine.

	<b>Grillplaat</b> (tweedelig) Om in de braadslede te leggen, als beveiliging tegen spetters en voor het spiesframe. Alleen gebruiken in de braadslede.
	<b>Spiesframe</b> Voor bevestiging van het oplegframe en houder.
	<b>Houder</b> Om de grote spies op te leggen. Alleen gebruiken met spiesframe.
	<b>Grillspies, groot</b> Voor het grillen van grote stukken vlees, gevogelte en zeer grote vis.
	<b>Klemmen</b> Voor het vastmaken aan de grote spies van vlees, gevogelte en vis.
	<b>Oplegframe</b> Om de portiespies op te leggen. Alleen gebruiken met spiesframe.
	<b>Portiespiezen met afstrijder</b> Voor het grillen van groente, kleine visjes en stukjes vlees. Met de afstrijder kunt u de gegrilde etenswaar heel makkelijk van de spies schuiven.

Accessoires kunt u nabestellen bij de servicedienst, in de vakhandel of via het internet.

### Het product op de draaispies steken

Om het mooi bruin en gelijkmatig doorbakken te krijgen, dient u te letten op het volgende.

Steek het zo precies mogelijk in het midden op de grote grillspies.

Bevestig het met de klemmen aan beide uiteinden en draai de schroeven goed vast.

Grillt u twee kippen, maak elk daarvan dan vast met 2 klemmen.

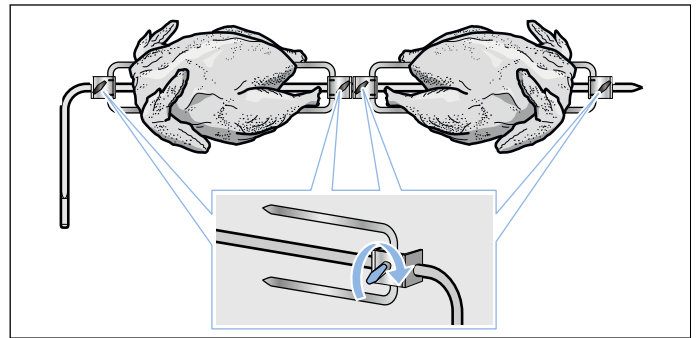
Bind vlees vast met keukengaren. Bij gevogelte maakt u de vleugeluiteinden onder de rug en de poten aan de romp vast. Dan worden ze niet te donker. Prik in het vel onder de vleugels, zodat het vet kan weglopen.

Bij het grillen van hele vis maakt u de buikholte dicht met keukengaren.

### Grillspies voorbereiden

Voorbeeld: 2 kippen op de spies steken:

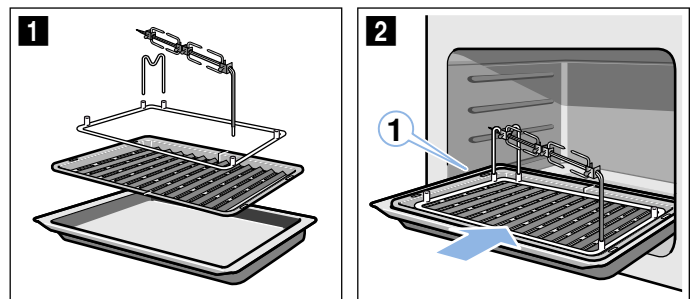
1. Een klem bijna tot het einde van de grote grillspies schuiven.
2. De eerste kip op de grillspies schuiven en de klem goed in het vlees drukken. De schroef goed vastdraaien.
3. Een tweede klem op de grillspies schuiven en goed in het vlees drukken. De schroef goed vastdraaien.
4. De derde klem direct op de tweede klem schuiven en te werk gaan zoals beschreven onder punt 2 en 3.



**Aanwijzing:** Steek de kippen zo op de grillspies dat de poten van beide kippen naar elkaar wijzen. De tweede kip mag niet over de grillspies uitsteken.

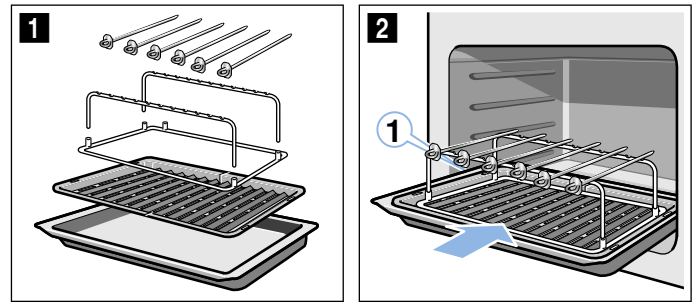
### Grillspies, groot inbrengen

1. Grillplaat op de braadslede leggen.
2. Spiesframe op de braadslede plaatsen.
3. Houders in de beide achterste bussen steken.
4. Spies, groot op de houder leggen en in de voorste bus steken.
5. Braadslede op niveau 1 tot aan de aanslag plaatsen.



### Portiespiezen inbrengen

1. De oven voorverwarmen.
2. Grillplaat op de braadslede leggen.
3. Spiesframe op de braadslede plaatsen.
4. Oplegframe (2 stuks) in de bussen steken.
5. Portiespiezen op het oplegframe leggen.
6. Braadslede op niveau 1 tot aan de aanslag plaatsen.



## Voor u in onze kookstudio uitgetest.

### Grillen van gevogelte, vlees, vis en groente

Laat de deur van het apparaat tijdens het grillen gesloten. Nooit grillen bij een geopende apparaatdeur.

#### Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor enkele gerechten de instelwaarden. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid, kwaliteit en temperatuur van het product. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Stel de oven zo nodig de volgende keer hoger in.

De instelwaarden gelden voor ongevuld vlees, gevogelte en vis op koelkasttemperatuur, die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.

Voor het grillen met portiespiezen is voorverwarmen noodzakelijk en aangegeven in de tabel.

In de tabel vindt u opgaven met voorgestelde gewichten. Wanneer u een zwaar stuk wilt grillen, gebruik dan in elk geval de lagere temperatuur.






In het algemeen geldt: hoe groter het te grillen product, des te lager de temperatuur en des te langer de bereidingstijd.

Wilt u gerechten volgens eigen recept klaarmaken, ga dan te werk zoals bij soortgelijke gerechten.

U hoeft het grillproduct niet te keren.

Gebruikte verwarmingsmethode:

-  CircoTherm hetelucht

Gerecht	Accessoires/vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Poularde, 1,5 kg	Grillspies, groot	1		170-180 190-200	70-80 15-20
Varkensrollade 2,0 kg	Grillspies, groot	1		170-190	120-150
Lamsschouder, zonder been, 1 kg	Grillspies, groot	1		170-180	70-80
Vis, heel, 1,5 kg	Grillspies, groot	1		170-190	35-45
Vlees-spiezen, 6 stuks	Portiespiezen	1		190-200*	15-25

\* voorverwarmen

## **Schoonmaakmiddelen**

Wanneer uw grillspies-set goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft hij er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen we uit hoe u de grillspies-set goed onderhoudt en schoonmaakt.

### **Geschikte schoonmaakmiddelen**

Om ervoor te zorgen dat het chroomoppervlak van de grillspies-set niet wordt beschadigd door het gebruik van verkeerde schoonmaakmiddelen, dient u de volgende aanwijzingen op te volgen.

#### **Attentie!**

##### **Schade aan het oppervlak**

Gebruik geen

- scherpe of schurende schoonmaakmiddelen,
- sterk alcoholhoudende schoonmaakmiddelen,
- harde schuur- of schoonmaaksponsjes,
- pyrolyse of zelfreiniging.

Was nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uit.

Maak de grillspies-set schoon met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje. Bij sterke vervuiling kunt u hem laten weken in warm zeepsop.

De grillspies-set kan in de vaatwasmachine worden gereinigd.

**Tip:** Bijzonder aanbevelenswaardige schoonmaak- en verzorgingsmiddelen kunt u kopen bij de servicedienst. Houd u aan de betreffende aanwijzingen van de fabrikant.

## Table des matières

	<b>Utilisation conforme</b> . . . . .	<b>18</b>
	<b>Précautions de sécurité importantes</b> . . . . .	<b>19</b>
	Généralités . . . . .	19
	<b>Causes de dommages</b> . . . . .	<b>19</b>
	Généralités . . . . .	19
	<b>Protection de l'environnement</b> . . . . .	<b>19</b>
	Mise au rebut dans le respect de l'environnement. . . . .	19
	<b>Grillade avec l'ensemble tournebroche</b> . . . . .	<b>20</b>
	Composants de l'ensemble tournebroche . . . . .	20
	Embroschez la pièce à griller et fixez-la. . . . .	20
	<b>Testés pour vous dans notre laboratoire</b> . . . . .	<b>21</b>
	Pour griller de la volaille, de la viande, du poisson et des légumes . . . . .	21
	<b>Nettoyants</b> . . . . .	<b>22</b>
	Nettoyants appropriés . . . . .	22

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous:  
**[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)** et la boutique en ligne :  
**[www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)**

## Utilisation conforme

Lisez attentivement cette notice. Vous pourrez alors utiliser votre ensemble tournebroche correctement et en toute sécurité. Conservez la notice d'utilisation pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet ensemble tournebroche est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utilisez l'ensemble tournebroche uniquement pour préparer des mets.

Cet ensemble tournebroche peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec cet ensemble tournebroche.

Tenez l'ensemble tournebroche hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Cet ensemble tournebroche doit exclusivement être utilisé dans la lèchefrite.

Veillez à toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.

Ne déposez pas d'accessoire ni de récipient sur la porte de l'appareil.

## Précautions de sécurité importantes

### Généralités

#### Mise en garde – Risque de brûlure !

L'ensemble tournebroche et la lèchefrite deviennent très chauds. Retirez toujours l'ensemble tournebroche ou la lèchefrite chauds du compartiment de cuisson à l'aide de maniques. Éloignez les enfants.

#### Mise en garde – Risque de brûlures !

De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.

#### Mise en garde – Risque de blessures !

Le grand tournebroche, les brochettes et les lardons présentent des pointes. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec cet ensemble tournebroche.

## Causes de dommages

### Généralités

#### Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Ne posez pas l'ensemble tournebroche ni la lèchefrite sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Formation d'étincelles : n'utilisez pas l'ensemble tournebroche avec le mode micro-ondes.

## Protection de l'environnement

### Mise au rebut dans le respect de l'environnement

Éliminez l'emballage dans le respect de l'environnement.

## Grillade avec l'ensemble tournebroche

Le grand tournebroche est idéal pour préparer de gros rôtis, comme du rôti roulé et de la volaille. La viande sera bien croustillante et dorée.

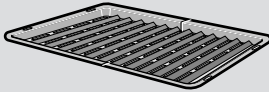
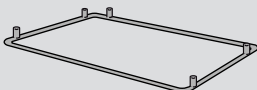

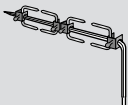
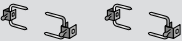
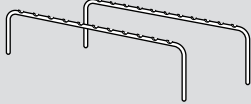
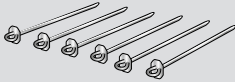
Les brochettes vous permettent de préparer par ex. des légumes ainsi que des morceaux de viande ou de poissons plus petits.

### Composants de l'ensemble tournebroche

L'ensemble tournebroche est constitué de diverses parties. Retrouvez ici une vue d'ensemble des pièces fournies et une explication sur leur utilisation.

**Remarque :** L'ensemble tournebroche doit uniquement être utilisé dans la lèchefrite.

Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces de l'ensemble tournebroche. Elles peuvent toutes passer au lave-vaisselle.

	<b>Grille anti-éclaboussures</b> (en deux parties) Destinée à être insérée dans la lèchefrite, elle sert de protection anti-éclaboussure et de support pour le berceau de tournebroche. À utiliser uniquement dans la lèchefrite.
	<b>Berceau de tournebroche</b> Pour accueillir les différents supports.
	<b>Support pour tournebroche</b> Pour supporter la grande broche. À utiliser uniquement avec le berceau de tournebroche.
	<b>Tournebroche, grand</b> Pour griller de grandes grillades, de la volaille et des poissons entiers.
	<b>Lardons</b> Pour fixer la viande, la volaille et le poisson sur le grand tournebroche.
	<b>Support de base</b> Pour mettre les brochettes. À utiliser uniquement avec le berceau de tournebroche.
	<b>Brochettes avec anneaux</b> Pour griller les légumes, de petits poissons et de petits morceaux de viande. Les anneaux vous permettent de retirer facilement les grillades des brochettes.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

### Embrochez la pièce à griller et fixez-la

Afin que la pièce à griller soit bien dorée et bien cuite uniformément, veuillez respecter les consignes suivantes :

Placez la pièce à griller le plus au centre possible du grand tournebroche.

Fixez la pièce à griller aux deux extrémités à l'aide des lardons, puis vissez fermement les vis.

Lorsque vous grillez deux poulets, fixez chaque poulet avec 2 lardons.

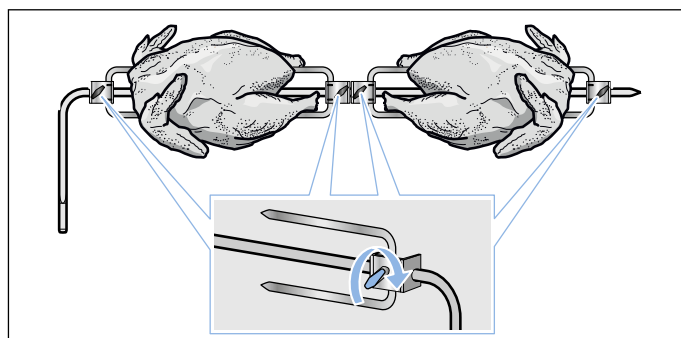
Attachez les pièces à griller avec de la ficelle de cuisine. En cas de volaille, fixez les extrémités des ailes sous le dos et les cuisses au corps. Cela permet de ne pas les faire trop brunir. Piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.

Pour griller un poisson entier, refermez la cavité abdominale avec de la ficelle de cuisine.

### Préparation du tournebroche

Exemple : embrocher 2 poulets :

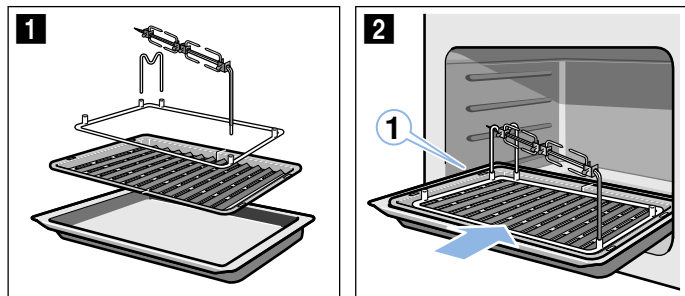
1. Placez un lardon presque à l'extrémité du grand tournebroche.
2. Embrochez le premier poulet sur le tournebroche, puis enfoncez fermement le lardon dans la viande. Resserrez fermement la vis.
3. Insérez un deuxième lardon sur le tournebroche, puis enfoncez-le bien dans la viande. Resserrez fermement la vis.
4. Placez le troisième lardon directement à côté du deuxième lardon et procédez comme aux points 2 et 3.



**Remarque :** Placez les poulets sur le tournebroche de manière à ce que les cuisses des deux poulets soient face à face. Le deuxième poulet ne doit pas dépasser du tournebroche.

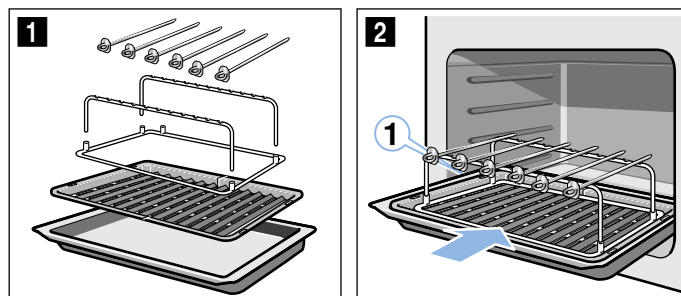
### Mise en place du grand tournebroche

1. Posez la grille anti-éclaboussures sur la lèchefrite.
2. Posez le berceau de tournebroche sur la lèchefrite.
3. Insérez le support pour tournebroche dans les deux orifices arrière.
4. Placez la grande broche sur le support pour tournebroche et l'insérer dans l'orifice avant.
5. Enfourez la lèchefrite au niveau 1 jusqu'en butée.



### Mise en place de la brochette

1. Préchauffez le four.
2. Posez la grille anti-éclaboussures sur la lèchefrite.
3. Posez le berceau de tournebroche sur la lèchefrite.
4. Insérez les supports de base (2 pièces) dans les orifices.
5. Déposez les brochettes sur le support de base.
6. Enfourez la lèchefrite au niveau 1 jusqu'en butée.



## Testés pour vous dans notre laboratoire

### Pour griller de la volaille, de la viande, du poisson et des légumes

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. Ne cuisez jamais au gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.

#### Valeurs de réglage recommandées

Vous trouverez dans le tableau les valeurs de réglages pour certains mets. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de la nature et de la température de l'aliment. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par les valeurs les plus basses. Si nécessaire, augmentez la température à la prochaine cuisson.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement d'une viande, d'une volaille ou d'un

poisson non garni(e), à température réfrigérée dans le compartiment de cuisson froid.

Pour effectuer des grillades avec des brochettes, le préchauffage est nécessaire et indiqué dans le tableau.

Le tableau apporte des indications de poids. Si vous souhaitez griller un morceau lourd, utilisez dans tous les cas une température plus basse.





Généralement, plus la pièce à griller est grosse, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

Si vous souhaitez préparer votre propre recette, référez-vous à un plat similaire.

Vous ne devez pas retourner la pièce à griller.

Mode de cuisson utilisée :

-  CircoTherm Air pulsé

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Poularde, 1,5 kg	Tournebroche, grand	1		170-180 190-200	70-80 15-20
Rôti de porc roulé 2,0 kg	Tournebroche, grand	1		170-190	120-150
Épaule d'agneau sans os, 1 kg	Tournebroche, grand	1		170-180	70-80
Poisson, entier, 1,5 kg	Tournebroche, grand	1		170-190	35-45
Brochettes de poisson, 6 pièces	Brochette	1		190-200*	15-25

\* Préchauffer

## Nettoyants

Si vous l'entretenez et le nettoyez soigneusement, votre ensemble tournebroche gardera longtemps son aspect neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre ensemble tournebroche.

### Nettoyants appropriés

Afin de ne pas endommager la surface chromée de l'ensemble tournebroche en utilisant de mauvais produits de nettoyage, respectez les remarques suivantes.

#### Attention !

##### Endommagement de la surface

N'utilisez aucun

- nettoyants agressifs ou abrasifs,
- nettoyants à forte teneur d'alcool,
- tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- Pyrolyse ou auto-nettoyage.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

Nettoyez l'ensemble tournebroche à l'aide d'un produit de nettoyage chaud et d'une lavette. En cas de fort encrassement, trempez-le dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

Vous pouvez nettoyer l'ensemble tournebroche au lave-vaisselle.

**Conseil :** Des produits de nettoyage et d'entretien particulièrement recommandés sont en vente auprès du service après-vente. Respectez les indications respectives du fabricant.





Constructa Neff  
Vertriebs-GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München

Register your product online

[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)



9001167193  
951123  
de, en, fr, nl

