



Grillspyd-sæt
Grillspydsett
Grillivarrassarja
Grillspetssats

[da]	Brugsanvisning	3
[no]	Bruksveiledning	8
[fi]	Käyttöohje	13
[sv]	Bruksanvisning	18

Z11CG10X0



Indholdsfortegnelse

	Brugsbetingelser	3
	Vigtige sikkerhedsanvisninger	4
	Generelt	4
	Årsager til skader	4
	Generelt	4
	Miljøbeskyttelse	4
	Miljøvenlig bortskaffelse	4
	Grillning med grillspyd-sættet	5
	Grillspyd-sættets dele	5
	Placering og fastgøring af grillmad	5
	Testet i vores prøvekøkken	6
	Grillning af fjerkræ, kød, fisk og grøntsager	6
	Rengøringsmidler	7
	Egnede rengøringsmidler	7

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: **www.neff-international.com** og Online-Shop: **www.neff-eshop.com**

Brugsbetingelser

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Kun på den måde kan det sikres, at grillspyd-sættet bliver anvendt sikkert og korrekt. Opbevar brugsvejledningen til senere brug eller til kommende ejere.

Dette grillspyd-sæt er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet. Grillspyd-sættet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter.

Dette grillspyd-sæt kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn af en person, som har ansvaret for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af grillspyd-sættet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af det.

Børn må ikke lege med grillspyd-sættet.

Hold børn under 8 år på sikker afstand af grillspyd-sættet.

Grillspyd-sættet må udelukkende anvendes i universalbradepanden.

Sørg altid for at vende tilbehøret rigtigt, når det sættes ind i ovnen.

Brug ikke apparatets dør til frasætning af tilbehør og service.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Generelt

Advarsel – Fare for forbrænding!

Grillspyd-sættet og universalbradepanden bliver meget varme. Brug altid grydelapper eller grillhandsker, når det varme grillspyd-sæt eller universalbradepanden tages ud af ovnen. Hold børn på sikker afstand.

Advarsel – Fare for skoldning!

Der kan komme meget varm damp ud, når døren åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig. Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.

Advarsel – Fare for tilskadekomst!

Det store grillspyd, portionsspyddene og klemmerne har spidser. Børn må ikke lege med grillspyd-sættet.

Årsager til skader

Generelt

Pas på!

- Tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden: Sæt ikke tilbehør på ovnbunden. Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir. Sæt ikke fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til mere end 50°C. Der sker en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.
- Brug ikke apparatets dør til frasætning af grillspyd-sættet eller universalbradepanden.
- Sæt tilbehør ind: Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes. Sørg derfor altid for at skyde tilbehøret helt ind i ovnen til anslaget.
- Gnistdannelse: Anvend ikke grillspyd-sættet ved drift med mikrobølger.

Miljøbeskyttelse

Miljøvenlig bortskaffelse

Bortskaf emballagen på miljøvenlig vis.

Grillning med grillspyd-sættet

Det store grillspyd er specielt velegnet til tilberedning af store stege som f.eks. rullestege eller fjerkræ. Kødet bliver sprødt og brunt.

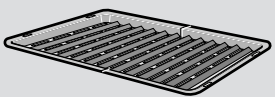
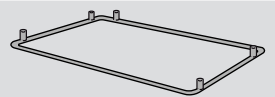
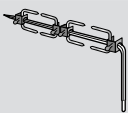
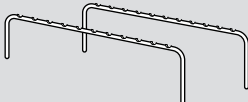
Portionsspyddene er f.eks. velegnede til tilberedning af grøntsager eller mindre fisk og kødstykker.

Grillspyd-sættets dele

Grillspyd-sættet består af flere dele. Her vises en oversigt over de leverede dele og en beskrivelse af, hvordan de anvendes korrekt.

Bemærk: Grillspyd-sættet må kun anvendes i universalbradepanden.

Rengør alle grillspyd-sættets dele, før de bruges første gang. De tåler rengøring i opvaskemaskine.

	Grillplade (todelt) Lægges i universalbradepanden til beskyttelse mod stænk og som underlag for understellet. Må kun anvendes i universalbradepanden.
	Understel Til placering af overstel og holdere.
	Holder Til pålægning af det store spyd. Må kun anvendes sammen med understellet.
	Grillspyd, stort Til grillning af store stege, fjerkræ og hele, store fisk.
	Klemmer Til fastgøring af kød, fjerkræ og fisk på det store spyd.
	Overstel Til pålægning af portionsspyd. Må kun anvendes sammen med understellet.
	Portionsspyd med afstrygere Til grillning af grøntsager, små fisk og små stykker kød. Ved hjælp af afstrygeren kan grillstykkerne let fjernes fra spyddet.

Der kan købes supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet.

Placering og fastgøring af grillmad

Overhold følgende anvisninger, så grillmaden bliver brunet og gennemstegt jævnt:

Placer så vidt muligt grillmaden på midten af grillspyddet.

Fastgør grillmaden i begge ender med klemmerne, og spænd skruerne godt til.

Hvis der skal grilles to kyllinger, skal hver kylling fastgøres med 2 klemmer.

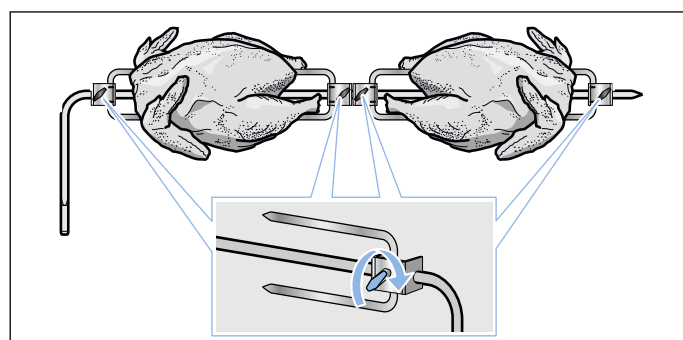
Bind stege fast med køkkengarn. Bind vingespidserne ind under ryggen og lårene ind til kroppen på fjerkræ. Så bliver de ikke for mørke. Stik huller i skindet under vingerne, så fedtet kan løbe fra.

Luk bughulen med køkkengarn ved grillning af fisk.

Forberede grillspyd

Eksempel: Påsætning af 2 kyllinger:

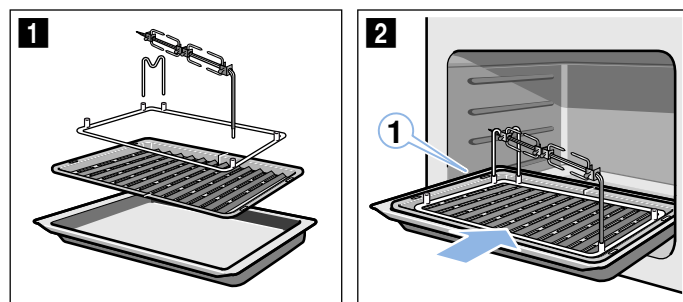
1. Skyd den ene klemme næsten helt ind på det store grillspyd.
2. Sæt den første kylling på spyddet, og tryk klemmen godt ind i kødet. Skru skruen godt fast.
3. Sæt den anden klemme på spyddet, og tryk den godt ind i kødet. Skru skruen godt fast.
4. Placer den tredje klemme direkte ved siden af den anden klemme, og fortsæt som under punkt 2 og 3.



Bemærk: Placer kyllingerne på grillspyddet, så benene vender mod hinanden. Den anden kylling må ikke rage ud over grillspyddet.

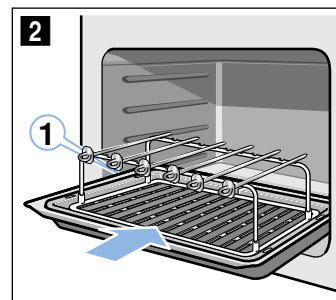
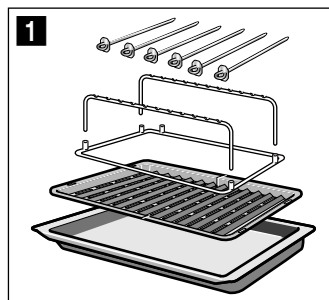
Anvendelse af stort grillspyd

1. Læg grillpladen i universalbradepanden.
2. Sæt understellet på universalbradepanden.
3. Stik holderen i de to bageste bøsninger.
4. Læg det store spyd på holderen, og stik det ind i den forreste bøsning.
5. Skyd universalbradepanden ind i rille 1 til anslaget.



Anvendelse af portionsspyd

1. Forvarm ovnen.
2. Læg grillpladen i universalbradepanden.
3. Sæt understellet på universalbradepanden.
4. Stik overstellene (2 stk.) ind i bøsningerne.
5. Læg portionsspyddene på overstellene.
6. Skyd universalbradepanden ind i rille 1 til anslaget.



Testet i vores prøvekøkken

Grillning af fjerkræ, kød, fisk og grøntsager

Hold ovndøren lukket under grillningen. Grill aldrig med åben ovndør.

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes indstillingsværdierne for nogle retter. Temperatur og tilberedningstid afhænger af madvarernes mængde, beskaffenhed og temperatur. Derfor er der anført indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. Om nødvendigt kan der indstilles en højere temperatur næste gang.

Indstillingsværdierne gælder for isætning af kød, fjerkræ og fisk uden fyld med køleskabstemperatur i en kold ovn.

Ved grillning med portionsspyd skal ovnen forvarmes. Dette er angivet i tabellen.

I tabellen angives værdierne sammen med en foreslået vægt. Anvend altid den laveste temperatur ved grillning af et stort stykke kød.

Generelt gælder følgende: Jo større grillstykke, desto lavere temperatur og længere tilberedningstid.

Find lignende retter i tabellen, hvis der anvendes egne opskrifter.

Grillmaden skal ikke vendes.

Anvendt ovnfunktion:

-  CircoTherm varmluft

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Poulard, 1,5 kg	Grillspyd, stort	1		170-180 190-200	70-80 15-20
Rullesteg af svinekød, 2 kg	Grillspyd, stort	1		170-190	120-150
Lammeskulder, uden ben, 1 kg	Grillspyd, stort	1		170-180	70-80
Fisk, hel, 1,5 kg	Grillspyd, stort	1		170-190	35-45
Kød-spyd, 6 stk.	Portionsspyd	1		190-200*	15-25
* forvarmning					



Rengøringsmidler

Med omhyggelig pleje og rengøring kan grillspyd-sættet bevares smukt og funktionsdygtigt i lang tid. Her bliver beskrevet, hvordan grillspyd-sættet skal plejes og rengøres rigtigt.

Egnede rengøringsmidler

Overhold følgende anvisninger for at undgå, at grillspyd-sættet bliver beskadiget af forkerte rengøringsmidler.

Pas på!

Beskadigelse af overflader

Anvend ikke

- aggressive eller skurende rengøringsmidler
- rengøringsmidler med højt indhold af alkohol,
- hårde skure- eller rengøringssvampe,
- pyrolyse eller selvrens.

Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.

Rengør grillspyd-sættet med varmt opvaskevand og en opvaskesvamp. Læg grillspyd-sættet i blød i varmt opvaskevand ved kraftig tilsmudsning.

Grillspyd-sættet kan rengøres i opvaskemaskine.

Tip: Der kan købes særligt velegnede rengørings- og plejemidler hos kundeservice. Følg de pågældende producenters anvisninger.

Innholdsfortegnelse

	Forskriftsmessig bruk	8
	Viktige sikkerhetsanvisninger	9
	Generelt	9
	Årsaker til skader	9
	Generelt	9
	Miljøvern	9
	Miljøvennlig håndtering	9
	Grilling med grillspydsettet	10
	Komponentene til grillspydsettet	10
	Sett maten som skal grilles, på spydet og fest det. . .	10
	Testet for deg i vårt prøvekjøkken	11
	Til grilling av kjøtt, fjærkre, fisk og grønnsaker.	11
	Rengjøringsmiddel	12
	Egnet rengjøringsmiddel	12

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: **www.neff-international.com** og nettbutikk: **www.neff-eshop.com**

Forskriftsmessig bruk

Les denne anvisningen nøye. Det er en forutsetning for å kunne bruke grillspydsettet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruksanvisningen i tilfelle du eller senere eier får bruk for den.

Dette grillspydsettet er kun ment for bruk i private husholdninger. Grillspydsettet må utelukkende brukes til tilberedning av mat.

Dette grillspydsettet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av grillspydsettet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Ikke la barn leke med grillspydsettet.

Grillspydsettet må oppbevares utilgjengelig for barn under åtte år.

Grillspydsettet må bare brukes i universalpannen.

Sett alltid tilbehør inn riktig vei i ovnsrommet.

Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.

Viktige sikkerhetsanvisninger

Generelt

Advarsel – Fare for forbrenning!

Grillspydsettet og universalpannen kan bli veldig varme. Bruk alltid grytekluter eller grytevotter når du skal ta det varme grillspydsettet eller universalpannen ut av ovnsrommet.

Hold barn på avstand.

Advarsel – Fare for skålding!

Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperatur. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Åpne døren på apparatet forsiktig. Hold barn på avstand.

Advarsel – Fare for personskader!

Det store grillspydet, porsjonsspydet og klemmene har spisser.

Ikke la barn leke med grillspydsettet.

Årsaker til skader

Generelt

Obs!

- Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen: Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen når ovnen er stilt inn på temperaturer over 50 °C. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.
- Ikke legg fra deg grillspydsettet eller universalpannen på apparatdøren.
- Skyv inn tilbehør: Avhengig av apparattype kan tilbehøret ripe opp glassruten når apparatdøren blir lukket. Skyv alltid tilbehøret så langt inn i ovnsrommet som mulig.
- Gnistdannelse: Ikke bruk grillspydsettet med mikrobølgedrift.

Miljøvern

Miljøvennlig håndtering

Kast emballasjen på miljøvennlig vis.

Grilling med grillspydsettet

Med det store grillspydet kan du tilberede svært store stekevarer, som rullestek eller fjærkre. Kjøttet blir sprøtt og brunt.

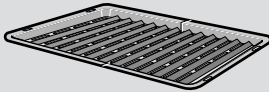
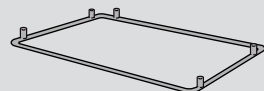
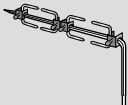
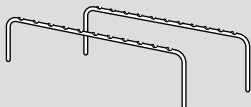
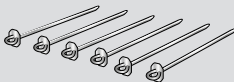
Med porsjonsspyd kan du f.eks. grille grønnsaker, og mindre stykker fisk og kjøtt.

Komponentene til grillspydsettet

Grillspydsettet består av ulike deler. Her får du en oversikt over de leverte delene og riktig bruk av disse.

Merk: Grillspydsettet skal kunne brukes universalpannen.

Rengjør alle delene i grillspydsettet før første bruk. De kan vaskes i oppvaskmaskin.

	Grillrist (i to deler) Kan legges i universalpannen som sprutfanger og som støtte for understellet. Må bare brukes i universalpannen.
	Understell Til montering av spydstativet og holderne.
	Holder Til å støtte opp det store spydet. Skal kun brukes med understellet.
	Grillspyd, stort Til steking av store steker, fjærkre og stor, hel fisk.
	Klemmer Til festing av kjøtt, fjærkre og fisk på det store spydet.
	Spydstativ Til grilling med porsjonsspyd. Skal kun brukes med understellet.
	Porsjonsspyd med skyvehjelp Til grilling av grønnsaker, og små stykker kjøtt og fisk. Med skyvehjelpen kan du helt enkelt skyve grillmaten av spydet.

Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandlere eller på Internett.

Sett maten som skal grilles, på spydet og fest det.

For at grillmaten skal bli fin og brun og jevnt stekt, må du ta hensyn til følgende:

Plasser grillmaten mest mulig på midten av det store grillspydet.

Fest grillmaten med klemmer på begge endene og skru skruene godt på plass.

Når du skal grille to hele kyllinger, må du feste hver kylling med to klemmer.

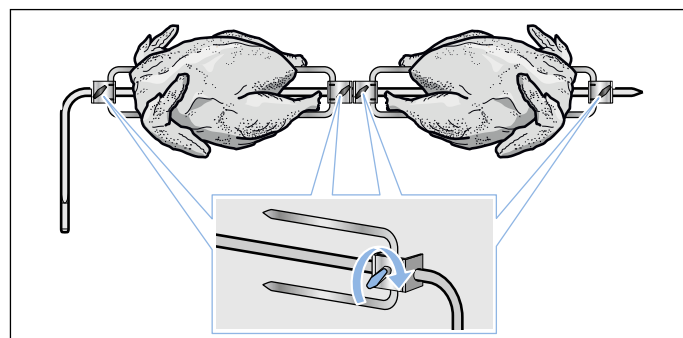
Steker bør bindes fast med hyssing. Ved grilling av fjærkre binder du vingespissene under ryggen og

lårene fast til skroget. Da blir de ikke så mørke. Stikk hull på huden under vingene, slik at fettene kan renne ut. Når du skal grille hel fisk, bør du lukke bukhulen med hyssing.

Forberede grillspyd

Eksempel: sette på to kyllinger:

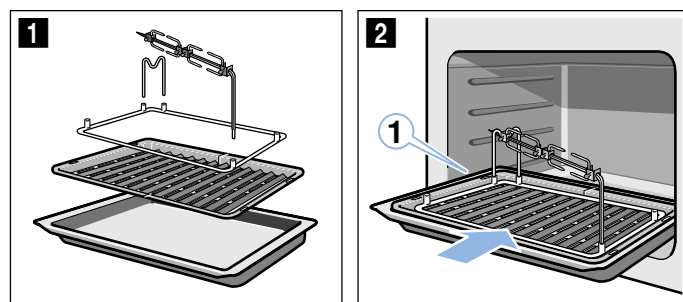
1. Skyv en klemme nesten helt ned til enden av det store grillspydet.
2. Skyv den første kyllingen på grillspydet og dytt klemmen godt inn i kjøttet. Skru skruen godt på plass.
3. Skyv den andre klemmen på grillspydet og dytt den godt inn i kjøttet. Skru skruen godt på plass.
4. Skyv den tredje klemmen direkte på den andre klemmen som i punkt 2 og 3.



Merk: Sett kyllingene på grillspydet slik at lårene til begge kyllingene peker mot hverandre. Den andre kyllingen skal ikke stikke frem over grillspydet.

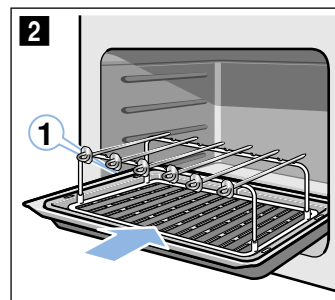
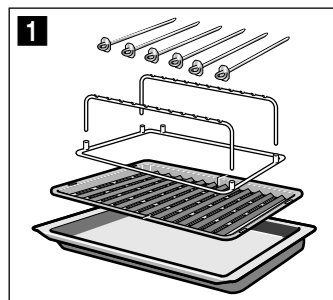
Sett inn det store grillspydet

1. Legg grillristen på universalpannen.
2. Sett understellet på universalpannen.
3. Sett holderen i de to bakre hullene.
4. Legg det store spydet på holderen og sett det i det fremre hullet.
5. Skyv inn universalpannen i høyde 1 så langt det går.



Sett inn porsjonsspyd

1. Forvarm stekeovnen.
2. Legg grillristen på universalpannen.
3. Sett understellet på universalpannen.
4. Sett spydstativene (2 stk.) i hullene.
5. Legg porsjonsspydene på spydstativet.
6. Skyv inn universalpannen i høyde 1 så langt det går.



Testet for deg i vårt prøvekjøkken

Til grilling av kjøtt, fjærkre, fisk og grønnsaker

Hold apparatdøren lukket under grillingen. Grill aldri med apparatdøren åpen.

Anbefalte innstillingsverdier

I tabellen kan du finne innstillingsverdiene for enkelte retter. Temperatur og steketid avhenger av mengde, kvalitet og temperatur på maten. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lavere verdiene. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov.

Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av ikke fylt kjøtt, fjærkre og fisk med kjøleskaptemperatur i kaldt ovnsrom.

Når du skal grille med porsjonsspydet, må du først varme opp ovnen. Dette står oppført i tabellen.

I tabellen finner du opplysninger med foreslått vekt. Hvis du vil grille en tung stek, må du alltid bruke den lavere temperaturen.

Generelt gjelder: Jo større mat som skal grilles, desto lavere temperatur og lengre steketid.

Hvis du vil tilberede etter egen oppskrift, må du se på lignende retter i tabellen.

Du trenger ikke å snu grillmaten.

Anvendt varmetype:

■  CircoTherm varmluft

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøy-de	Varmety-pe	Temperatur i °C	Varighet i min
Broiler, 1,5 kg	Grillspyd, stort	1		170-180 190-200	70-80 15-20
Svinerull, 2 kg	Grillspyd, stort	1		170-190	120-150
Lammeskulder, uten bein, 1 kg	Grillspyd, stort	1		170-180	70-80
Fisk, hel, 1,5 kg	Grillspyd, stort	1		170-190	35-45
Kjøttspyd, 6 stk.	Porsjonsspyd	1		190-200*	15-25

* Forvarming



Rengjøringsmiddel

Grillspydsettet holder seg pent og funksjonsdyktig lenge, så fremt du sørger for grundig vedlikehold og rengjøring. Her finner du beskrivelse av hvordan grillspydsettet skal vedlikeholdes og rengjøres.

Egnet rengjøringsmiddel

De ulike overflatene til grillspydsettet i krom kan ta skade hvis du bruker feil type rengjøringsmidler. Det er derfor viktig å ta hensyn til opplysningene nedenfor.

Obs!

Overflateskader

Ikke bruk

- skarpe eller skurende rengjøringsmidler
- sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler
- harde skureputer eller pussesvamper
- pyrolyse eller selvreng.

Vask nye svamper grundig før bruk.

Rengjør grillspydsettet med varmt såpevann og en oppvaskklut. Ved sterk tilsmussing bør settet bløtlegges i varmt såpevann.

Du kan også vaske settet i oppvaskmaskinen.

Tips: Hos kundeservice får du anbefalte rengjørings- og pleiemidler. Følg anvisningene fra produsenten.

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	13
	Tärkeitä turvaohjeita	14
	Yleistä	14
	Vaurioiden syyt	14
	Yleistä	14
	Ympäristönsuojelu	14
	Ympäristöystävällinen hävittäminen	14
	Grillaus grillivarrassarjalla	15
	Grillivarrassarjan osat	15
	Grillituotteen pujottaminen ja kiinnittäminen vartaaseen	15
	Testattu koekeittiössämme	16
	Linnun, lihan, kalan ja vihannesten grillaukseen	16
	Puhdistusaine	17
	Soveltuvat puhdistusaineet	17

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä:
www.neff-international.com ja
 Online-Shopista: **www.neff-eshop.com**

Määräystenmukainen käyttö

Lue tämä ohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää grillivarrassarjaa turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttöohje myöhempää käyttöä tai seuraavaa omistajaa varten.

Tämä grillivarrassarja on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä. Käytä grillivarrassarjaa vain ruoanvalmistukseen.

Tätä grillivarrassarjaa voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on opastanut heitä grillivarrassarjan turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä grillivarrassarjalla.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa grillivarrassarjan ulottuvilta.

Grillivarrassarjaa saa käyttää vain uunipannussa.

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.

Älä aseta varusteita tai astioita laitteen luukun päälle.

Tärkeitä turvaohjeita

Yleistä

Varoitus – Palovamman vaara!

Grillivarrassarja ja uunipannu kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja tai uunikintaita, kun otat kuuman grillivarrassarjan ja uunipannun uunista.

Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Varoitus – Palovamman vaara!

Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaavat laitteen luukun. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää. Älä ole liian lähellä laitetta, kun avaavat luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Varoitus – Loukkaantumisvaara!

Suuressa grillivartaassa, annosvartaissa ja pidikkeissä on piikkejä.

Lapset eivät saa leikkiä grillivarrassarjalla.

Vaurioiden syyt

Yleistä

Huomio!

- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumentuminen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- Älä aseta grillivarrassarjaa tai uunipannua laitteen luukun päälle.
- Varusteen työntäminen paikalleen: varuste voi laitteen mallista riippuen naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan. Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.
- Kipinöiden muodostuminen: älä käytä grillivarrassarjaa mikroaaltouunissa.

Ympäristönsuojelu

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Grillaus grillivarrassarjalla

Suurella grillivartaalla voit valmistaa erityisen hyvin suurikokoiset paistit, kuten rullapaistit ja linnut. Lihasta tulee rapeapintainen ja ruskea.

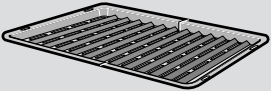
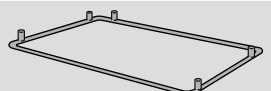
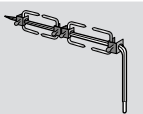
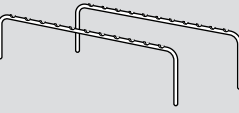
Pienissä annosvartaissa voit valmistaa esimerkiksi vihannekset ja pienikokoiset kalat ja lihanpalat.

Grillivarrassarjan osat

Grillivarrassarjassa on useita osia. Seuraavassa selostamme mukana toimitetut osat ja niiden oikean käytön.

Huomautus: Grillivarrassarjaa saa käyttää vain uunipannussa.

Pese grillivarrassarjan kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa. Ne voidaan pestä astianpesukoneessa.

	Grillipelti (2-osainen) Asetettavaksi uunipannuun roiskesuojaksi ja kannatintelineen alustaksi. Käytä vain uunipannussa.
	Kannatinteline Annosvarraskannattimen ja kannattimen kiinnittämiseen.
	Kannatin Suuren vartaan jalustaksi. Käytä vain kannatintelineen kanssa.
	Grillivarras, suuri Suurikokoisen paistin, linnun ja kokonaisen suurikokoisen kalan grillaukseen.
	Pidikkeet Lihan, linnun ja kalan kiinnittämiseen suureen grillivartaaseen.
	Annosvarraskannatin Annosvartaiden alustaksi. Käytä vain kannatintelineen kanssa.
	Annosvartaat joissa irrotusavustin Vihannesten, pienten kalojen ja pienten lihanpalojen grillaukseen. Irrotusavustimen avulla grillituote on helppo työntää pois vartaasta.

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

Grillituotteen pujottaminen ja kiinnittäminen vartaaseen

Jotta grillituotteesta tulee kauniin ruskea ja se paistuu tasaisesti läpi, ota seuraavat seikat huomioon:

Pujota grillituote mahdollisimman keskelle suurta grillivarrasta.

Kiinnitä grillituote kummastakin päästä pidikkeillä ja kierrä ruuvit kunnolla kiinni.

Jos grillaat kaksi broileria, kiinnitä kumpikin broileri 2 pidikkeellä.

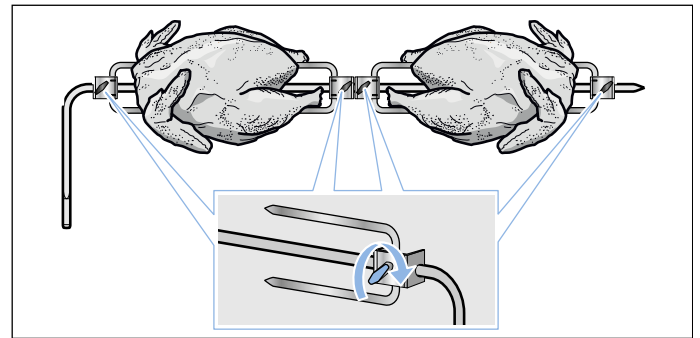
Sido paisti puuvillalangalla. Sido linnun siivenkärjet selän alle ja koivet kiinni vartaloon. Siten ne eivät tummu liikaa. Pistelet siipien alla olevaan nahkaan reikiä, jotta rasva pääsee valumaan pois.

Kun grillaat kokonaisen kalan, sulje vatsaontelo puuvillalangalla.

Grillivartaan esivalmistelu

Esimerkki: 2 broilerin pujottaminen vartaaseen:

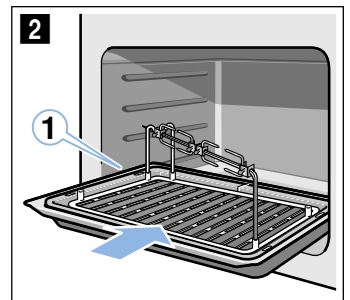
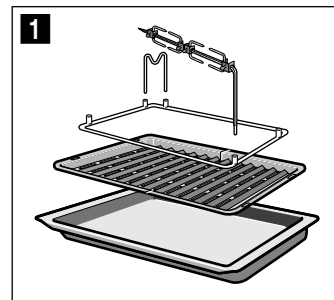
1. Työnnä yksi pidike suureen grillivartaaseen melkein päähän asti.
2. Työnnä ensimmäinen broileri grillivartaaseen ja paina pidike tiukasti lihaan. Kierrä ruuvi kunnolla kiinni.
3. Työnnä toinen pidike grillivartaaseen ja paina se tiukasti lihaan. Kierrä ruuvi kunnolla kiinni.
4. Työnnä kolmas pidike suoraan toista pidikettä vasten ja toimi kuten kohdassa 2 ja 3.



Huomautus: Pujota broilerit grillivartaaseen siten, että molempien broilerin koivet osoittavat toisiaan kohden. Toinen broileri ei saa ulottua grillivartaan yli.

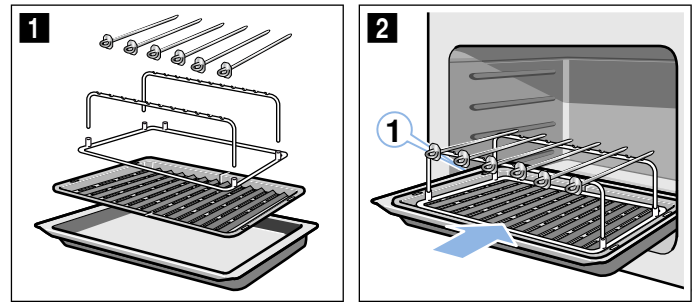
Suuren grillivartaan asettaminen paikalleen

1. Aseta grillipelti uunipannuun.
2. Aseta kannatinteline uunipannuun.
3. Aseta kannatin molempiin takimmaisiiin holkkeihin.
4. Aseta suuri grillivarras kannattimelle ja kiinnitä etummaiseen holkkiin.
5. Työnnä uunipannu vasteeseen saakka korkeudelle 1.



Annosvartaiden asettaminen paikoilleen

1. Esilämmitä uuni.
2. Aseta grillipelti uunipannuun.
3. Aseta kannatinteline uunipannuun.
4. Aseta annosvarraskannattimet (2 kpl) holkkeihin.
5. Aseta annosvartaat annosvarraskannattimille.
6. Työnnä uunipannu vasteeseen saakka korkeudelle 1.



Testattu koekeittiössämme

Linnun, lihan, kalan ja vihannesten grillaukseen

Pidä uunin luukku grillattaessa suljettuna. Älä grillaa koskaan uunin luukku avoimena.

Suosittelut asetusarvot

Taulukosta löydät sopivat asetukset muutamille ruoille. Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat elintarvikkeen määrästä, koostumuksesta ja lämpötilasta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin matalampia arvoja. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi arvo.

Annetut arvot ovat voimassa, kun täyttämätön liha, lintu tai kala laitetaan suoraan jääkaapista kylmään uuniin.

Annosvartaissa grillattaessa on uuni esilämmitettävä, ja siitä mainitaan taulukossa.

Taulukossa on paistamista koskevia tietoja painoehdotuksineen. Kun haluat grillata painavamman paistipalan, käytä ehdottomasti matalampaa lämpötilaa.

Yleisesti pätee: mitä kookkaampi grillattava tuote, sitä matalampi lämpötila ja pidempi kypsennysaika.

Jos valmistat ruokaa omalla reseptilläsi, valitse taulukosta samantyyppinen ruokalaji ja noudata sille ilmoitettuja tietoja.

Grillattavaa tuotetta ei tarvitse kääntää.

Käytettävä uunitoiminto:

■  CircoTherm kiertoilma

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin-korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Kana, 1,5 kg	Grillivarras, suuri	1		170-180 190-200	70-80 15-20
Porsaan rullapaisti, 2 kg	Grillivarras, suuri	1		170-190	120-150
Lampaanlapa, luuton, 1 kg	Grillivarras, suuri	1		170-180	70-80
Kana, kokonainen, 1,5 kg	Grillivarras, suuri	1		170-190	35-45
Lihavartaat, 6 kpl	Annosvartaat	1		190-200*	15-25
* esilämmitä					



Puhdistusaine

Grillivarrassarja pysyy kauan kauniina ja toimintakunnossa, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Neuvomme seuraavassa, kuinka hoidat ja puhdistat grillivarrassarjaa oikealla tavalla.

Soveltuvat puhdistusaineet

Jotta grillivarrassarjan kromipinta ei vaurioidu vääristä puhdistusaineista, noudata seuraavia ohjeita.

Huomio!

Pintavauriot

Älä käytä

- voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita,
- vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita,
- kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä,
- pyrolyysiä tai itsepuhdistustoimintoa.

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Puhdista grillivarrassarja kuumalla astianpesuaineliuksella ja talousliinalla. Jos likaantuminen on runsasta, liota sitä kuumassa astianpesuaineliuksessa.

Voit puhdistaa grillivarrassarjan astianpesukoneessa.

Ohje: Suositeltavia puhdistus- ja hoitoaineita voit hankkia huoltopalvelusta. Noudata kunkin valmistajan ohjeita.

Innehållsförteckning

	Bestämmelser för användningen	18
	Viktiga säkerhetsanvisningar!	19
	Allmänt	19
	Skadeorsaker	19
	Allmänt	19
	Återvinning	19
	Återvinning	19
	Grilla med grillspetssatsen	20
	Grillspetssatsens innehåll	20
	Spetsa och fästa grillbiten på spettet	20
	Testat i vårt provkök	21
	Grillar fågel, kött, fisk och grönsaker	21
	Rengöringsmedel	22
	Lämpliga rengöringsmedel	22

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet:
www.neff-international.com och
 onlineshop: **www.neff-eshop.com**

Bestämmelser för användningen

Läs igenom anvisningen noga. Först då kan du använda grillspetssatsen säkert och på rätt sätt. Spara bruksanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Grillspetssatsen är bara avsedd för normalt hemmabruk. Grillspetssatsen är bara avsedd för matlagning.

Barn under 8 år och personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental färdighet eller som saknar erfarenhet eller kunskaper får bara använda grillspetssatsen under överinseende av någon eller om de får lära sig hur man använder grillspetssatsen säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med grillspetssatsen.

Håll barn under 8 år borta från grillspetssatsen.

Använd bara grillspetssatsen i långpannan.

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

Ställ inte tillbehör eller formar på luckan.

Viktiga säkerhetsanvisningar!

Allmänt

Varning – Risk för brännskador!!

Grillspetssatsen och långpannan blir mycket varma. Ta alltid ut varm grillspetssats eller långpanna med grytlappar eller grytvantar ur ugnen.

Håll barnen på avstånd.

Varning – Risk för skållning!

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen. När du öppnar får du inte stå för nära enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.

Varning – Risk för personskador!!

Det stora grillspettet, portionsspetten och klammorna har vassa spetsar.

Låt inte barn leka med grillspetssatsen.

Skadeorsaker

Allmänt

Obs!

- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugsbotten: ställ inga tillbehör på ugsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugsbotten. Ställ inte formar på ugsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Ställ inte grillspetssats eller långpanna på luckan.
- Sätt in tillbehöret: Beroende på vilken enhet du använder kan tillbehöret ibland skrapa emot ugsluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Gnistbildning: använd inte grillspetssatsen med mikrofunktioner.

Återvinning

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.

Grilla med grillspetssatsen

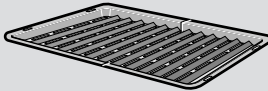
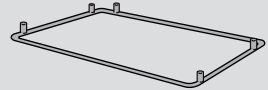
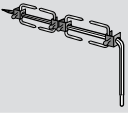
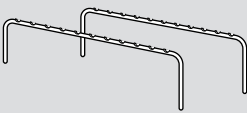
Det stora grillspettet passar bra för stora stekar som t.ex. nåtad stek och fågel. Köttet får fin stekyta och färg. Portionsspetten passar bra för t.ex. grönsaker, småfisk och kött.

Grillspetssatsens innehåll

Grillspetssatsen består av olika delar. Här får du en överblick över de medföljande delarna och hur du använder dem på rätt sätt.

Anvisning: Använd bara grillspetssatsen i långpannan.

Rengör alla delar i grillspetssatsen före första användning. De går att maskindisika.

	Grillplåt (2-delad) Ligger i långpannan som stängskydd och stativstöd. Använd bara i långpannan.
	Stativ Håller ställ och bärdel.
	Bärdel Håller stora spett. Använd det alltid med stativ.
	Grillspett, stort För grillning av stora stekar, fågel och hel, stor fisk.
	Klammor Fäster kött, fågel och fisk på det stora spettet.
	Ställ Håller portionsspetten. Använd det alltid med stativ.
	Portionsspett med avstrykare För grillning av grönsaker, småfisk och små köttbitar. Avstrykaren gör det lätt att få av det grillade från spettet.

Tillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet.

Spetsa och fästa grillbiten på spettet

För att grillbiten ska få en fin stekyta och bli jämnt genomstekt, bör du tänka på följande:

stick det stora grillspettet mitt i grillbiten, om det går.

Fäst grillbiten i båda ändar med klammorna och dra åt skruvarna ordentligt.

Grillar du 2 kycklingar, fäst varje kyckling med 2 klammor.

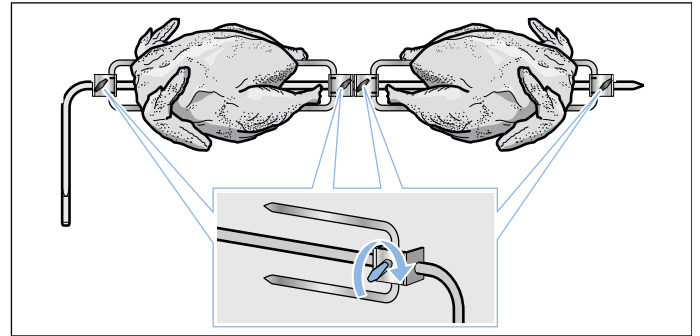
Bind upp stekar med hushållssnöre. Grillar du fågel binder du upp vingarna på ryggen och låren mot bålén. Då blir inte de bitarna så hårt grillade. Picka skinnet under vingarna så att fett kan rinna ut.

Grillar du hel fisk, förslut buköppningen med hushållssnöre.

Förbereda grillspett

Exempel: Sätta på 2 kycklingar:

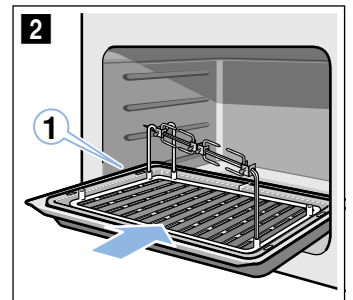
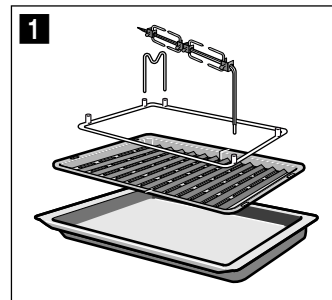
1. Skjut på en klammer nästan till änden av det stora grillspettet.
2. Skjut på den första kycklingen och tryck fast klammern i köttet. Dra åt skruven ordentligt.
3. Skjut på en andra klammer på grillspettet och tryck fast den i köttet. Dra åt skruven ordentligt.
4. Skjut på den tredje klammern direkt vid den andra och gör som i punkt 2 och 3.



Anvisning: Skjut på kycklingen så att kycklingarnas ben pekar mot varandra på grillspettet. Den andra kycklingen får inte sticka ut från grillspettet.

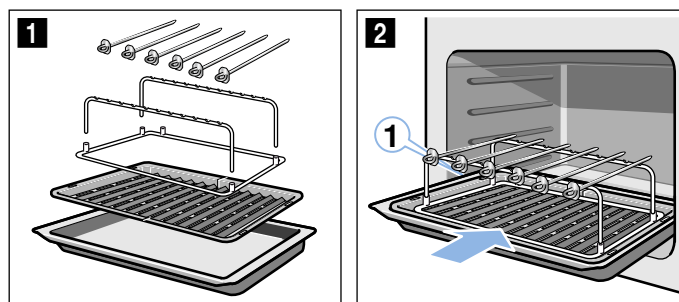
Sätta i det stora grillspettet

1. Lägg grillplåten i långpannan.
2. Ställ stativet på långpannan.
3. Sätt bärdelarna i båda bakre urtagen.
4. Lägg det stora spettet på bärdelarna och sätt dem i de främre urtagen.
5. Sätt in långpannan på fals 1 tills det tar emot.



Sätta i portionsspetten

1. Förvärm ugnen.
2. Lägg grillplåten i långpannan.
3. Ställ stativet på långpannan.
4. Sätt ställen (2 st.) i urtagen.
5. Lägg portionsspetten på ställen.
6. Sätt in långpannan på fals 1 tills det tar emot.



Testat i vårt provkök.

Grillar fågel, kött, fisk och grönsaker.

Stäng alltid luckan när du använder grillen. Du får aldrig grilla med öppen ugnslucka.

Rekommenderade inställningsvärden

Tabellen innehåller inställningar några av maträtterna. Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets mängd, typ och temperatur. Det är därför tabellen anger inställningsintervall. Försök först med de lägre värdena. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Inställningsvärdena gäller kött, fågel och fisk utan fyllning som du ställer in direkt från kylan i kall ugn.

Grillning med portionsspetten kräver förvärmning som tabellen anger.

I tabellen hittar du uppgifter med viktförslag. Om du grillar en tung grillbit ska du använda de lägre temperaturerna.

Generellt gäller att ju större grillbit, desto lägre temperatur och längre tillagningstid.

Om du använder egna recept kan du försöka hitta en liknande maträtt i tabellen.

Du behöver inte vända grillbiten.

Använd ugnsfunktion:

- CircoTherm varmluft

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagnings-tid i minuter
Gödkyckling, 1,5 kg	Grillspett, stort	1		170-180 190-200	70-80 15-20
Nätad fläskstek, 2 kg	Grillspett, stort	1		170-190	120-150
Benfri lammfog, 1 kg	Grillspett, stort	1		170-180	70-80
Fisk, hel, 1,5 kg	Grillspett, stort	1		170-190	35-45
Köttspett, 6 st.	Portionsspett	1		190-200*	15-25
* förvärm					



Rengöringsmedel

Sköt och rengör grillspetssatsen ordentligt, så håller den sig hel och fin. Här visar vi hur du sköter och rengör grillspetssatsen.

Lämpliga rengöringsmedel

Följ anvisningarna nedan, så skadar du inte grillspetssatsens kromade ytor genom att använda fel rengöringsmedel.

Obs!

Ytskador

Använd inte

- starka eller repande rengöringsmedel,
- starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel,
- hårda skurbollar eller svinto,
- Pyrolys eller självrengöring.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Rengör grillspetssatsen med varmt vatten, diskmedel och disktrasa. Blötlägg i varmt vatten med diskmedel om den är jättesmutsig.

Grillspetssatsen går att maskindiska.

Tips: Du kan köpa de medel vi rekommenderar hos service. Följ resp. tillverkares anvisningar.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



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

Register your product online

www.neff-international.com



9001167224
960113
da, fi, sv, no