

BARBECUE GRILL XXL PRO

TYPE 792



Gebruiksaanwijzing



SOLIS AG

Solis-House • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Zwitserland
Telefoon +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

GEBRUIKSAANWIJZING

Solis feliciteert u met de aankoop van uw nieuwe SOLIS Barbecue Grill XXL Pro.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Bij Solis staat veiligheid in alle opzichten altijd voorop. Wij vragen u daarom voorzichtig om te gaan met elektrische apparaten en deze gebruiksaanwijzing aandachtig door te lezen.

Belangrijke veiligheidsregels bij het gebruik van de SOLIS Barbecue Grill XXL Pro

- Leest u de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u uw SOLIS Barbecue Grill XXL Pro in gebruik gaat nemen en bewaar deze vervolgens als naslagwerk.
- Rol voor gebruik het elektriciteitsnoer volledig uit.
- Gebruik de SOLIS Barbecue Grill XXL Pro alleen op droge, stabiele oppervlakken.
- Verwijder (promotie) stickers voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Neem altijd de stekker uit het stopcontact als de machine niet in gebruik is. Als u de machine reinigt, verwijder dan eerst de stekker uit het stopcontact.
- Laat het elektriciteitsnoer nooit over de rand van een tafel / aanrecht hangen, in aanraking komen met hete oppervlaktes of in de knoop komen.
- Gebruik altijd een geaard 230 volt stopcontact!
- Plaats dit apparaat niet op of in de buurt van hete oppervlaktes, kookplaten of verhitte ovens.
- Gebruik het apparaat altijd onder voortdurend toezicht.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen of invalide personen, of alleen als zij hierbij geassisteerd worden.
- Laat kinderen nooit zonder toezicht bij een elektrisch apparaat om te voorkomen dat zij hier mee gaan spelen.
- Laat het apparaat en het elektriciteitsnoer niet in aanraking met water of een vloeistof komen.
- Dit apparaat is voor huishoudelijk gebruik ontwikkeld. Gebruik het apparaat dus niet voor andere doeleinden.
- Raak hete oppervlakken niet aan, gebruik de hendel om de bovenste plaat op te tillen.
- Wanneer u het apparaat gebruikt, zorg dan voor goede ventilatie rondom het apparaat.
- Op niet hittebestendige oppervlaktes gebruik altijd een hittebestendige onderlegger.
- Gebruik bij het schoonmaken van dit apparaat geen ruwe schuurmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen of schoonmaakmiddelen bestemd voor de oven.
- Elk onderhoud anders dan het reinigen van het apparaat dient door een SOLIS servicedienst te worden uitgevoerd.
- Volg de gebruiksaanwijzing voor het schoonmaken zo strikt mogelijk
- Controleer het apparaat en snoer regelmatig op mogelijke beschadigingen.

- Controleer uw contactgrill telkens voor gebruik.
- Om elektrische schokken te voorkomen, mag u het apparaat niet gebruiken, wanneer het snoer of de netstekker beschadigd is of het apparaat andere storingen vertoont, is gevallen of op een andere manier beschadigd is. Voer reparaties nooit zelf uit, maar geef het apparaat af bij SOLIS of een door SOLIS geautoriseerd servicepunt om het te laten nakijken, repareren of mechanisch en elektrisch in orde te laten maken.
- Personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens (ook kinderen) of gebrek aan kennis en ervaring mogen de contactgrill niet gebruiken, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, toezicht op hen houdt of zij door deze persoon nauwkeurig zijn geïnstrueerd in het gebruik van het apparaat.
- Kinderen moeten in het oog worden gehouden, zodat ze niet met de contactgrill kunnen spelen.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan kennis en ervaring onder voorwaarde

dat zij precies zijn geïnformeerd over een veilig gebruik van de contactgrill en hebben begrepen wat de mogelijke gevaren zijn.

- Kinderen mogen niet met de contactgrill spelen.
- Het apparaat mag niet worden gereinigd en onderhouden door kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
-  **Let op! Hete oppervlakken!** Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet!
- Gebruik het apparaat nooit met een schakelklok of afstandsbediening.

Verwijderen van het product



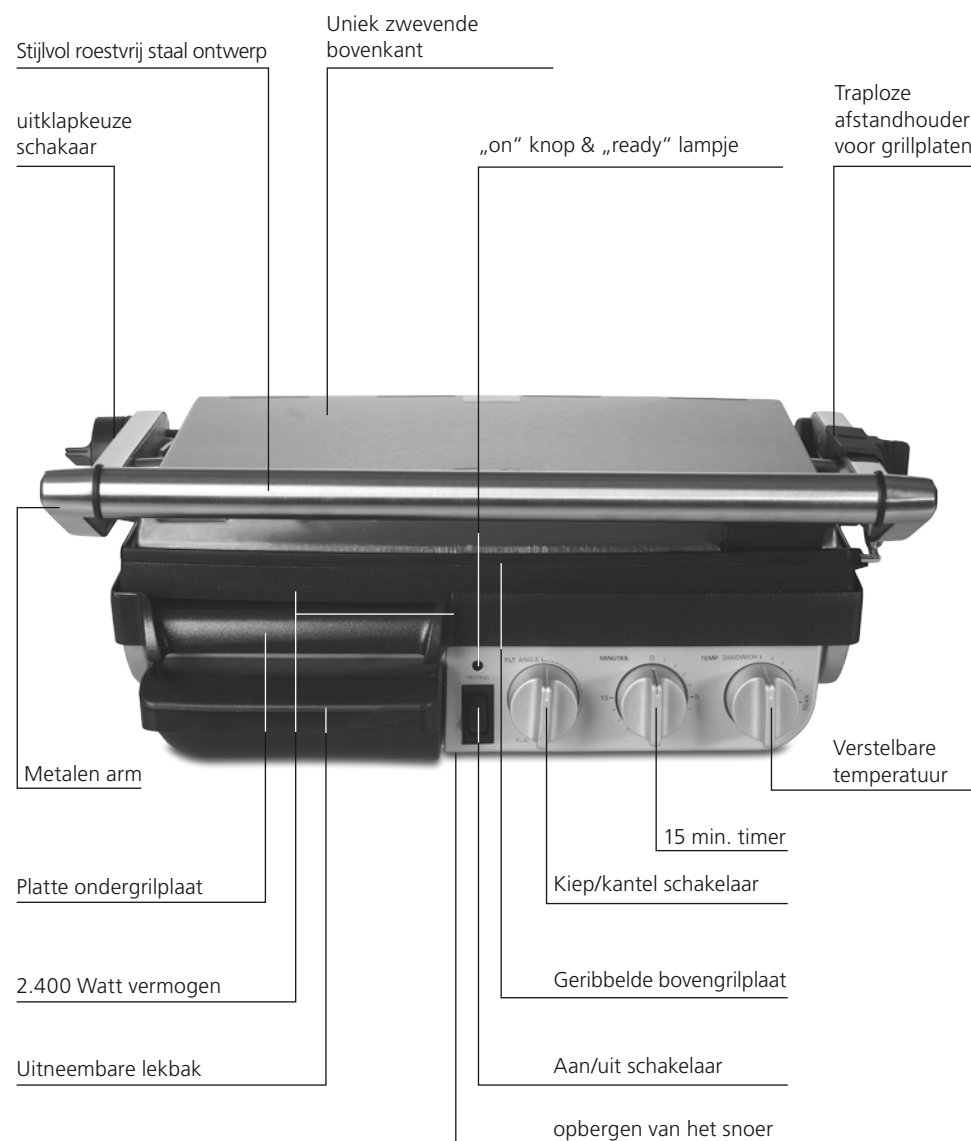
EU 2002/96/EC

Aanwijzingen voor het verwijderen van het product volgens EU-richtlijn 2002/96/EC

Doe het toestel na afdanking niet bij het normale huisvuil, maar lever het in op een plaatselijk afvalinzamelpunt of bij een leverancier die ervoor zorgt dat het toestel op de juiste manier wordt verwerkt. Door de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparaten worden mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid voorkomen en is het mogelijk dat de componenten worden hergebruikt resp. gerecycled, waardoor er veel energie en grondstoffen worden bespaard. Om de verplichting om het toestel volgens de voorschriften te verwijderen, duidelijk onder de aandacht te brengen, is hiernaast het symbool van een doorgekruiste afvalbak afgebeeld.

Koord vóór gebruik volledig afrollen.

Uw SOLIS Barbecue Grill XXL PRO leren kennen

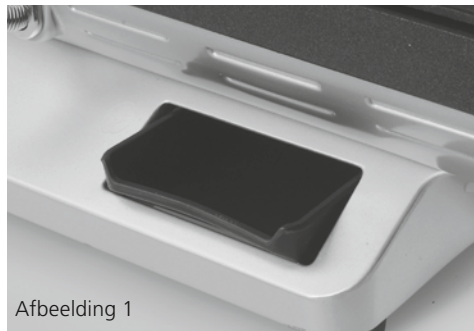


Hoe werkt de SOLIS Barbecue Grill XXL Pro?

Verwijder promotie materialen (zoals stickers) en de verpakking voordat u het apparaat in gebruik neemt. Controleer of de kookplaten schoon zijn en vrij van stof. Is dit niet het geval, maak het apparaat dan schoon met een schone lichtvochtige doek.

Gebruik als open grill

1. Steek de stekker in een stopcontact van 230V. De On/Off schakelaar op On zetten. De rode controlelamp gaat branden.
2. Controleer of het vetbakje in de grill geschoven is. (afb.1)



3. Voor snel en efficiënt opwarmen laat u de grill dicht en draait u de temperatuurnop open tot de positie "Sear".
4. Zet de Tilt Angle schakelaar op positie Flat.
5. Laat de SOLIS Barbecue Grill XXL Pro opwarmen totdat het rode lampje uit gaat, het apparaat is nu klaar voor gebruik.
6. Voor het openen van de bovenste grillplaat moet de kiep/kantel schakelaar in verticale positie staan (afb.2) Voor openen het de handgreep gebruiken (afb.3).

BELANGRIJK: Bij gebruik als geopende grill is het belangrijk dat de onderste grillplaat horizontaal staat.

Als de grill gesloten wordt schakelt de kiep/kantel schakelaar automatisch uit.

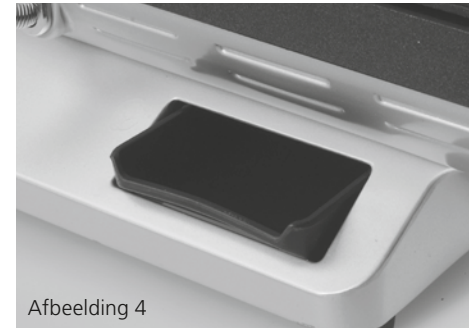
7. Bij eerste keer ingebruikname kan er een lichte rooksluier zichtbaar zijn, na het zgn inbranden gaat dit vanzelf weg. Dit is geen defect! U hoeft zich hier geen zorgen over te maken.
8. Vlees of andere etenswaren op de grillplaat leggen. Let op de richtlijnen voor de gaartijd en temperatuur.
9. Als het gerecht klaar is deze met een kunststof spatel wegnemen.

BELANGRIJK:

Met de Tijdschakelaar kunt u de opwarmtijd controleren. U kunt tussen 1 tot 15 min. inschakelen. Als de ingestelde tijd verlopen is hoor u een toonsignaal. Belangrijk, de verhitting van de grill schakelt zich niet uit, de grill verwarmt door ook na het toonsignaal. Om de Tijdschakelaar opnieuw in te stellen, draai deze terug op 0 en zet deze op de gewenste minuten terug.

Gebruik als gesloten grill.

1. Steek de stekker in een stopcontact van 230V. De On/Off schakelaar op On zetten. De rode controlelamp gaat branden.
2. Controleer of het vetbakje in de grill geschoven is. (afb.4)



3. Voor snel en efficiënt opwarmen laat u de grill dicht en draait u de temperatuurnop open tot de positie "Sear".
4. Zet de Tilt Angle schakelaar op positie Flat.
5. Laat de SOLIS Barbecue Grill XXL Pro opwarmen totdat het rode lampje uit gaat, het apparaat is nu klaar voor gebruik.
6. Zwenk met behulp van de houder (afb. 5) de bovenklep op de horizontale positie (90°).
7. Vlees en ander grillgoed op de grillplaat leggen. Let op de richtlijnen voor de gaartijd en temperatuur.

BELANGRIJK: Met de Solis Barbecue grill XXL Pro kunt in gesloten en open positie grillen.

8. Sluit de bovenste grillplaat plat op het grillgoed, positioneer de plaat met het geïsoleerde hulpstuk op de bovenkant (afb. 5). De bovenste grillplaat kan met behulp van de schuifschakelaar op het grillgoed geplaatst worden om zo de typische grillstrepen te krijgen. Om delicate levensmiddelen niet plat te drukken kunt u de hoogte aanpassen middels de schuifschakelaar.(afb. 6)

9. Als het gerecht klaar is, opent u de grill middels de handgreep en haal het vlees met een kunststof spatel van de grill.

BELANGRIJK: Het rode controlelampje gaat tijdens gebruik aan en uit, dit is om de juiste temperatuur aan te houden.

BELANGRIJK: Rol het stroomkabel altijd helemaal af.



Gebruik als Sandwich-toaster

1. Steek de stekker in in een stopcontact van 230V. De rode lamp "ON" gaat branden.
2. Controleer of het vetbakje in de grill geschoven is.
3. Laat de SOLIS Barbecue Grill XXL Pro opwarmen in de gesloten stand totdat het rode lampje uit gaat. Het apparaat is klaar voor gebruik.
4. Zet de Tilt-angle schakelaar op Flat
5. Zet de temperatuur schakelaar op Sandwich.
6. Terwijl het apparaat zich opwarmt heeft u tijd om een sandwich maken. Leg de sandwich op de onderste plaat van de grill. Plaats de sandwich altijd tegen het achterste gedeelte van de onderste grillplaat.
7. Sluit de bovenste grillplaat, deze is voorzien van een verstelbaar scharnier, zodat u de grillplaat naar hoogte van de etenswaren kan instellen en het eten gelijkmatig verwarmd wordt.
8. Het toosten van uw sandwich duurt ongeveer 5-8 minuten. Dit hangt af van de vulling (dikte) van uw sandwich en van uw smaak.

9. Wanneer de sandwich klaar is, gebruikt u de hendel om het apparaat te openen. Haal de sandwich met een houten of hittebestendige kunststof spatel uit de grill. Gebruik nooit metalen voorwerpen met scherpe randen of messen. Deze kunnen schade veroorzaken aan de anti-kleef laag van de SOLIS Barbecue Grill XXL Pro.

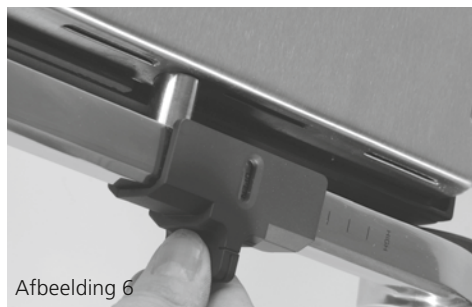
BELANGRIJK: Eerst wachten totdat de grill op temperatuur is en dan pas de sandwich/ tosti erop leggen.

BELANGRIJK: Het rode controlelampje gaat tijdens gebruik aan en uit, dit is om de juiste temperatuur aan te houden. De in hoogte verstelbare grill.

Uw SOLIS BBQ grill XXL Pro bevat een in hoogte verstelbare scharnier die in staat is om de bovenste plaat in verschillende posities te stellen. Deze zorgt ervoor dat u uw etenswaren gelijkmatig aan de boven- en onderkant verwarmd worden, zonder dat deze kwetsbare producten teveel aandrukt.

1. Laat de SOLIS Barbecue Grill XXL Pro opwarmen totdat het rode lampje uit gaat. Het apparaat is klaar voor gebruik.
2. Plaats de gewenste etenswaren op de onderste grillplaat.
3. Stel de in hoogte verstelbare scharnier (op de rechterzijde van de SOLIS Barbecue Grill XXL Pro) in op de juiste hoogte. (zie fig. 6)
4. Laat de bovenste grillplaat voorzichtig naar beneden zakken totdat deze op de scharnier rust.
5. De bovenste plaat zal de juiste temperatuur uitstralen zodat de etenswaren op een correcte manier gegrild worden.

BELANGRIJK: De in hoogte verstelbare scharnier kan worden ingesteld op dikkere en dunnere etenswaren door deze langs de arm van de hendel, respectievelijk naar achteren of naar voren de schuiven.



Afbeelding 6



Afbeelding 7

De in hoogte verstelbare grillplaten.

De SOLIS BBQ grill XXL Pro bevat een unieke kiep / kante grillplaat (fig.7)

1. Met de Kiep / kante schakelaar (afb. 8) kunt u de ondergrillplaat kantelen zodat overtollig vet in de lekbak kan afvloeien. Door de schakelaar op Angle te zetten bereikt u het beste resultaat. Gebruik deze hellingshoek alleen in gesloten grill stand.



Afbeelding 8

2. Zet de kiep / kante schakelaar op Flat voor een horizontale stand welke ontworpen is voor – bijvoorbeeld voor het grillen van worst en dikke sandwich – waardoor de worsten er niet af rollen en toch in voldoende vet gegrild worden.

BELANGRIJK: Als u met de geopende grill werkt, altijd op positie Flat!

Temperatuur regelaar

De SOLIS Barbecue Grill XXL Pro heeft een regelbare temperatuurinstelling voor verschillende soorten etenswaren.



Afbeelding 9



Afbeelding 10

Wanneer u de draaiknop op «Sear» zet (zie figuur 9) is de temperatuur ingesteld op het grillen van vlees.

De draaiknop zorgt ervoor dat u de juiste temperatuur kunt selecteren voor het eten dat u aan het bereiden bent.

Tijdschakelaar

Met de tijdschakelaar kunt u de opwarmtijd of de griltijd instellen. U kunt kiezen van 1 tot 15 minuten. Als de ingestelde tijd verstreken is hoor u een geluidssignaal. (afb. 10)

BELANGRIJK: De grill schakelt zich niet uit nadat het geluidssignaal is afgegaan! En grilt gewoon verder.

Het instellen van de gewenste tijd is heel eenvoudig middels de tijdschakelaar.

U draait deze met de klok mee op het gewenste minutental.

Tips bij het bereiden van uw steaks:

Voor de beste resultaten gebruikt u vlees dat dik genoeg is zodat het de bovenste- en onderste grillplaat raakt wanneer de SOLIS Barbecue Grill XXL Pro gesloten is.

- Ook wat taaier vlees kan gebruikt worden. Om deze wat mals te maken, kunt u deze vleeswaren een paar uur van tevoren of de nacht ervoor marinieren.
- Het is niet aan te raden om vleeswaren te grillen waar het bot nog aanzit, zoals T-bone steaks.
- Strooi geen zout over het vlees voordat u het gaat grillen, zout droogt het vlees uit zodat het vlees taai wordt, gebruik eventueel zout na het grillen.
- Als u gebruik maakt van een marinade, of als het vlees gemarineerd is door de slager, haal dan de overtollige marinade eraf en dep het vlees af met een doek voordat u het op de SOLIS Barbecue Grill XXL Pro plaatst. Sommige marinades bevatten namelijk veel suiker waardoor schroeiplekken kunnen ontstaan tijdens het grillen.
- Grill het vlees niet té lang, sommige soorten vlees zijn lekkerder wanneer het nog roze en mals van binnen is.
- Prik of snijd niet in het vlees, tijdens of na het grillen, zo ontsnappen de sappen uit het vlees waardoor het vlees taai wordt. Gebruik daarom bij voorkeur een tang of spatel voor het uitnemen van het vlees.
- Als u vis van de grill neemt, gebruik hiervoor dan een platte hittebestendige plastic spatel om de vis te ondersteunen.
- Bij het blancheren van worstjes is het verstandig om deze van tevoren te koken.

Richtlijnen voor gaartijd en temperatuur

Het snel dichtschroeien is een gezonde en gemakkelijke manier van levensmiddelen bereiden. Temperaturen en gaartijden is een persoonlijke smaak zoals ook de dikte, wijze en structuur van het gegrilde product. Onderstaand volgen richtlijnen die kunnen dienen als advies!

BELANGRIJK: De aanbevolen tijden hebben betrekking voor bereiden met de gesloten grill, waarbij de bovenste grillplaat licht op het levensmiddel drukt.

Grillgoed en Type		Gaartijd	Temperatuur
Rund	Minutensteak	1–2 min.	hoog
	Filet	3 min. (raw t/m medium) 5–6 Min. (well done)	
	Hamburger	4–6 min.	
Varken	Filet	4–6 min.	hoog
	Karbonade		
Lam	Karbonade	3 min.	hoog
	Schnitzel	4 min.	
Kip	Filet	6 min. (moet goed door gebakken zijn)	hoog
	Poot	4–5 min. (Idem)	
Worst	dun	3–4 min.	hoog
	dik	6–7 min.	
Sandwich, Foccacia		3–5 min. (goudbruin)	laag
Hot Dogs		5 min.	hoog
Vis	filet	2–5 min. (dikte, vissoort)	middel
	inktvis	3 min.	tot
	garnalen	2 min.	hoog
	mosselen	1 min.	

Onderhoud en reiniging

Verwijder de stekker altijd voordat u de SOLIS Barbecue Grill XXL Pro gaat schoonmaken. Geef het apparaat de tijd om enigszins af te koelen, maar niet helemaal, het apparaat is gemakkelijker schoon te maken wanneer deze nog een beetje warm is.

Maak uw SOLIS Barbecue Grill XXL Pro altijd direct schoon nadat u het gebruikt heeft om te voorkomen dat er een ophoping aan gebakken etenswaren op blijft zitten.

Neem de grillplaten voorzichtig en zorgvuldig af met een zachte doek of keukenpapier. Als er schroeiplekken op de grillplaten zitten, doe dan wat warm water en schoonmaakmiddel op de doek en maak de grill schoon. **Gebruik nooit schuurponsjes, schuurmiddelen, scherpe voorwerpen e.d.**

BELANGRIJK: De grillplaten zijn voorzien van een anti-kleef laag, gebruik daarom nooit schuurmiddelen en agressieve reinigingsmiddelen e.d. Gebruik nooit spray-schoonmaakmiddelen, ook dit zal de anti-aanbak laag aantasten.

Schoonmaken van het lekbakje

Verwijder het lekbakje uit de SOLIS Barbecue Grill XXL Pro en leeg deze na elk gebruik. Was het lekbakje met schoonmaakmiddel in warm water. Vermijd het gebruik van (ruwe) schuurmiddelen, dit kan het oppervlak beschadigen.

Droog het lekbakje goed af met een schone droge doek en plaats het terug in de SOLIS Barbecue Grill XXL Pro.

De krasbestendige laag

Uw SOLIS Barbecue Grill XXL Pro bevat een krasbestendige, anti-kleef laag. Ondanks het feit dat dit een krasbestendige laag is adviseren wij u hitte bestendige kunststof of houten spatels te gebruiken en NOOIT scherpe voorwerpen (vorken, messen e.d.) of schurende sponzen of reinigingsmiddelen. Dit komt de levensduur van uw SOLIS Barbecue Grill XXL Pro ten goede.

Grillen op de anti-aanbak laag maakt het gebruik van olie of boter bijna overbodig, de etenswaren bakken niet aan en schoonmaken is daarom ook gemakkelijker. Enige verkleuring van de grillplaten en RVS kan optreden. Dit is normaal en doet geen afbreuk aan de werking van het apparaat.

Opbergen

Uw SOLIS Barbecue Grill XXL Pro opbergen

1. Haal de stekker uit het stopcontact
2. Laat het schone apparaat volledig afkoelen
3. Sluit de grill met de voorste hendel op de „lock“ positie. De grillplaten dienen elkaar te raken.
4. Plaats de lekbak terug op zijn plaats.
5. Draai het elektriciteitsnoer om de onderkant van het apparaat.
6. Plaats de SOLIS Barbecue Grill XXL Pro op een vlak en droog oppervlak.

TECHNISCHE GEGEVENS

Modelnr.	800GREX, Type 792
Productomschrijving	Contactgrill
Spanning/frequentie	220-240V~ / 50/60 Hz
Vermogen	2000 - 2400 Watt
Afmetingen	ca. 49,5 x 16,5 x 39,5 cm
Gewicht	ca. 9,2 kg



Groot vermogen:
2.400 watt



1 gegroefde +
1 vlakke grillplaat



Grote grilloppervlakken
(2 x ca. 38 x 39 cm)



180° opklapbaar



Timer



SOLIS HELPLINE:

044 874 64 14

(Alleen voor klanten in Zwitserland)

Dit apparaat heeft een zeer lange levensduur en is erg betrouwbaar. Komt het toch voor dat er een storing optreedt kunt U ons zonder meer bellen. Vaak is het probleem met een tip of met een trucje op te heffen, zonder dat U ons het apparaat hoeft te sturen. Wij beraden U graag.