



SOLIS Gourmet Grill PRO

Typ 814/Type 814/Typ 814

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Instruction for use



Contenu

Félicitations	Page 12
SOLIS – la sécurité d'abord	Page 13
Faites la connaissance de votre SOLIS Gourmet Grill PRO	Page 14
Mode d'emploi de votre SOLIS Gourmet Grill PRO	Page 15
Utilisation comme gril	Page 15
Utilisation comme gril-sandwich	Page 15
Plaque supérieure réglable en hauteur	Page 16
Contrôle thermique de la température	Page 17
Nettoyage et entretien	Page 18
Entreposage	Page 19

SOLIS vous félicite

pour l'achat de votre nouvelle **SOLIS Gourmet Grill PRO**



Pour des repas sains et sans matière grasse!

SOLIS – la sécurité d'abord

Chez SOLIS, nous sommes très soucieux de la sécurité. Lors de la conception et de la fabrication de nos produits grand public, notre préoccupation principale est la sécurité du client apprécié que vous

êtes. D'autre part, nous vous prions d'utiliser beaucoup de soin lors de l'utilisation d'appareils électriques et, en particulier, de prendre les précautions suivantes:

Mesures de sécurité importantes pour votre SOLIS Gourmet Grill PRO

- Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant l'utilisation et les conserver à un endroit sûr pour une référence future.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
- Utilisez toujours le **SOLIS Gourmet Grill PRO** sur une surface sèche et plane.
- Enlevez tous les autocollants publicitaires avant l'utilisation du **SOLIS Gourmet Grill PRO**.
- Lorsque l'appareil est laissé sans surveillance, n'est pas utilisé ou alors aux fins de démontage, de nettoyage et stockage, débranchez.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou du plan de travail, en contact avec des surfaces chaudes ou s'enrouler (et former des noeuds).
- Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou d'une plaque électrique chaude, ou à un endroit où il pourrait entrer en contact avec un four chauffé.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant l'utilisation.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants en bas âge ou des infirmes sans surveillance.
- Surveillez les enfants en bas âge, pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Évitez toute immersion du cordon d'alimentation ou du socle-moteur dans l'eau ou dans tout autre type de liquide.
- Cet appareil est destiné uniquement à l'usage domestique. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que l'usage prévu. Ne l'utilisez pas dans des véhicules ou bateaux en mouvement. Ne l'utilisez pas en plein air.

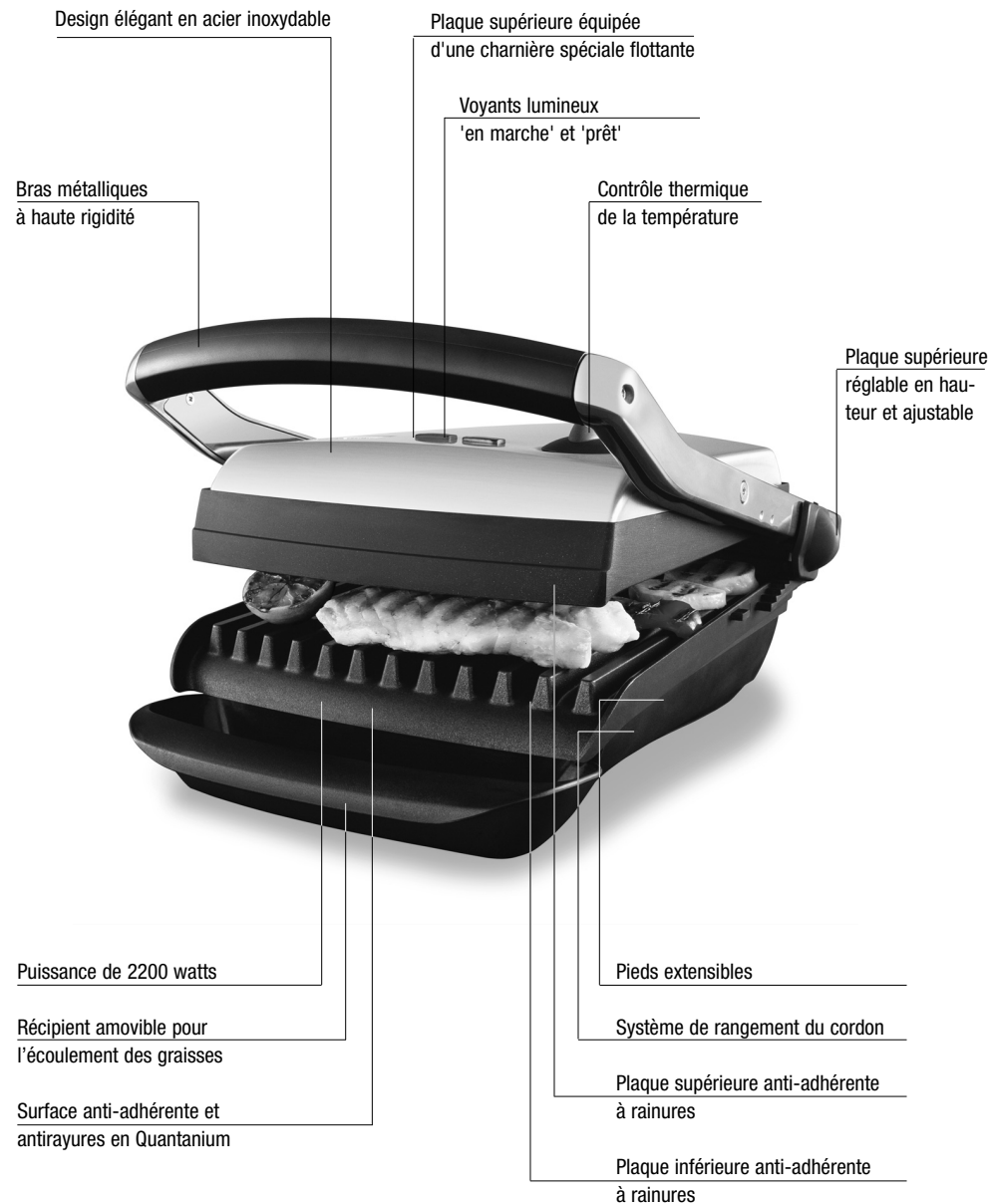
- Évitez de toucher les surfaces brûlantes; servez-vous de la poignée pour soulever la plaque supérieure.
- Utilisez cet appareil à un endroit offrant suffisamment d'espace au-dessus et sur tous les côtés de l'appareil, pour permettre la circulation de l'air.
- Nous vous recommandons d'utiliser un tapis isolant sur les surfaces où la chaleur pourrait causer des problèmes.
- N'utilisez ni des agents abrasifs, ni des produits de nettoyage caustiques, ni des produits à nettoyer les fours pour le nettoyage de cet appareil.
- Pour votre sécurité personnelle, nous vous recommandons d'utiliser un adaptateur de sécurité FI (disponible dans un magasin spécialisé ou à Solismail, www.solis-mail.ch).
- Tout travail de maintenance autre que le nettoyage devra être effectué auprès d'un concessionnaire SOLIS (SOLIS Service Centre) autorisé.
- Suivez strictement les instructions d'entretien et de nettoyage.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la prise et l'appareil, pour vous assurer de l'absence de tout dommage. En cas de constatation d'un dommage quelconque, interrompez immédiatement l'utilisation de l'appareil et envoyez-le au concessionnaire SOLIS le plus proche (SOLIS Service Centre) ou envoyez-le à SOLIS SA, 8152 Glattbrugg aux fins d'inspection, de remplacement ou de réparation.



Élimination de l'appareil: Conformément à la Directive 2002/96/CE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), une fois l'appareil arrivé à la fin de sa durée de vie, pour une élimination respectueuse de l'environnement, ramenez-le dans un centre pour la collecte d'appareils électriques.

Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.

Faites la connaissance de votre SOLIS Gourmet Grill PRO



Mode d'emploi de votre SOLIS Gourmet Grill PRO

Enlevez tous les documents publicitaires ainsi que les matériaux d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Assurez-vous que les plaques de cuisson soient

propres et libres de toute poussière. Le cas échéant, essuyez-les avec un chiffon humide.

Utilisation comme grill

1. Branchez la fiche dans une prise de 230 volts. Le voyant lumineux rouge 'en marche' s'allume.
2. Placez le contrôle thermique de la température sur la position 'Steak Sear', pour faire chauffer le grill plus rapidement.
3. Laissez le **SOLIS Gourmet Grill PRO** se réchauffer, jusqu'à ce que le voyant lumineux vert 'prêt' s'allume.
4. Placez la viande ou les aliments à cuire sur la plaque de cuisson inférieure.

Note:

Le SOLIS Gourmet Grill PRO peut être utilisé pour cuire des aliments aussi bien en position ouverte qu'en position fermée.

5. Fermez la plaque de cuisson supérieure équipée d'une charnière flottante et conçue pour exercer une pression uniforme sur les aliments. La plaque supérieure doit être abaissée à fond pour imprimer les marques de grillade sur les aliments choisis.
6. Lorsque les aliments choisis sont grillés, ouvrez le couvercle. Retirez-les à l'aide d'une spatule en plastique.

Note:

Le voyant lumineux vert 'prêt' s'allume et s'éteint plusieurs fois de suite durant le processus de cuisson, ce qui indique que la température correcte est maintenue.

Lors de votre première utilisation du **SOLIS Gourmet Grill PRO**, il se pourrait que vous remarquiez une

fine brume. Elle est causée par le réchauffement de certains composants. Ne vous en inquiétez pas.

Utilisation comme grill-sandwich

1. Branchez la fiche dans une prise de 230 volts. Le voyant lumineux rouge 'en marche' s'allume.
2. Placez le contrôle thermique de la température sur la position 'Sandwich'.
3. Laissez le **SOLIS Gourmet Grill PRO** se réchauffer, jusqu'à ce que le voyant lumineux vert 'prêt' s'allume.
4. Pendant ce temps, préparez le sandwich et placez-le sur la plaque inférieure de cuisson. Placez toujours les sandwiches vers l'arrière de la plaque inférieure de cuisson.
5. Fermez la plaque de cuisson supérieure équipée d'une charnière flottante et permettant d'exercer une pression uniforme sur le sandwich. La plaque supérieure doit être abaissée à fond pour faire cuire les sandwiches.
6. La cuisson devrait durer de 5 à 8 minutes. Les temps exacts de cuisson dépendent de vos préférences. Ils sont également fonction des garnitures de vos sandwiches.

7. Lorsque le sandwich est cuit, ouvrez le couvercle en vous servant de la poignée. Retirez-le à l'aide d'une spatule en plastique. N'utilisez jamais des pinces en métal, avec des bord tranchant, ni un couteau, car ces ustensiles pourraient endommager la couche anti-adhérente des plaques de cuisson.

N'utilisez jamais des pinces en métal, avec des bord tranchant, ni un couteau, car ces ustensiles pourraient endommager la couche anti-adhérente des plaques de cuisson.

Plaque supérieure réglable en hauteur

Votre **SOLIS Gourmet Grill PRO** est doté d'une commande ajustable pour la hauteur de cuisson qui vous permet d'immobiliser la plaque supérieure à un certain nombre de positions au-dessus de la plaque inférieure. Ceci vous permet d'utiliser votre **SOLIS Gourmet Grill PRO** pour faire griller des aliments délicats, tels que le poisson et les pains de hamburger, sans les écraser.

1. Laissez le **SOLIS Gourmet Grill PRO** se réchauffer, jusqu'à ce que le voyant lumineux vert 'prêt' s'allume.
2. Placez les aliments à faire griller sur la plaque inférieure de cuisson.
3. Déplacez le support de commande ajustable pour la hauteur de cuisson placé du côté droit du **SOLIS Gourmet Grill PRO** à la hauteur voulue (fig. 1).
4. Abaissez lentement la plaque supérieure, jusqu'à ce qu'elle repose sur le support de commande de la hauteur.
5. La plaque supérieure émettra la chaleur requise pour griller légèrement les aliments.



Note

La commande de hauteur du grill peut également être réglée de manière appropriée pour recevoir des aliments de grande ou faible épaisseur en déplaçant le support en avant ou en arrière le long du bras.

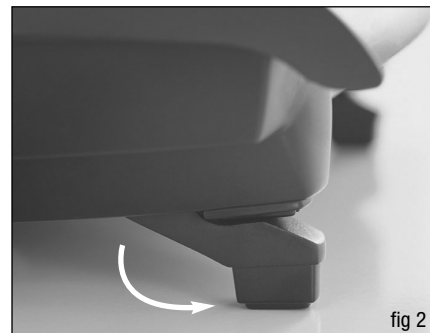
Note

Laissez toujours le **SOLIS Gourmet Grill PRO** se réchauffer, jusqu'à ce que le voyant lumineux vert 'prêt' s'allume.

Utilisation des pieds extensibles

Votre **SOLIS Gourmet Grill PRO** est équipé de pieds extensibles (fig. 2), conçus pour placer la plaque inférieure à niveau lors de la cuisson d'aliments tels que les saucisses. Ceci permet d'éviter que les saucisses tombent du grill et garantissant ainsi l'élimination d'un maximum de graisse durant la cuisson.

Les pieds extensibles sont également pratiques pour faire griller les sandwichs.

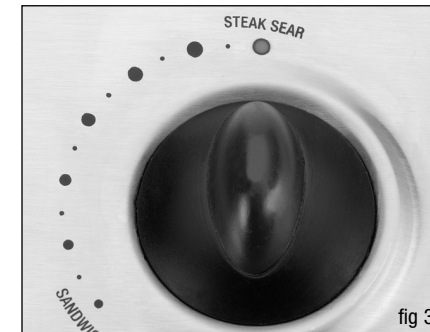


Fonctionnement de votre SOLIS Gourmet Grill PRO

Contrôle thermique de la température

Le **SOLIS Gourmet Grill PRO** est doté d'un contrôle thermique qui permet de cuire une grande variété d'aliments.

Lorsque le contrôle thermique est positionné sur 'Steak Sear' (fig. 3), la température est appropriée pour la cuisson de viandes et d'autres aliments.



Lorsque le contrôle thermique est positionné sur 'Sandwich' (fig. 4), la température est adéquate pour faire griller des sandwichs.



Le contrôle thermique de la température permet de choisir une température correspondant aux aliments que vous voulez faire cuire.

Suggestions pour obtenir de meilleures grillades

Pour obtenir de meilleures grillades, procurez-vous des viandes coupées en tranches assez épaisses pour être en contact avec les plaques supérieure et inférieure lorsque le **SOLIS Gourmet Grill PRO** est fermé.

- Les morceaux de viande plus durs, peuvent être également utilisés. Pour attendrir ces morceaux de viande, faites-les mariner pendant quelques heures ou pendant la nuit dans une marinade.
- Il n'est pas recommandé de faire cuire des viandes avec des os épais comme les T-bone steaks.
- Ne salez pas la viande avant de la faire cuire. Le sel drainerait les jus, durcissant ainsi la viande.
- Si vous utilisez une recette qui exige une marinade ou des viandes pré-marinées, éliminez l'excédent de marinade et tamponnez la viande avec des serviettes en papier avant de la placer sur le **SOLIS Gourmet Grill PRO**. Certaines marinades contiennent beaucoup de sucre, et celui-ci pourrait brûler et adhérer sur la plaque lors de la cuisson.

- Ne faites pas trop cuire la viande, certaines viandes sont meilleures lorsqu'elles sont servies roses et juteuses.
- Ne percez pas la viande avec une fourchette et ne la coupez pas non plus durant la cuisson. Les jus s'en écoulent et la viande s'en trouverait durcie. Utilisez plutôt des pinces.
- Pour retirer des morceaux de poisson du grill, utilisez une spatule plate en plastique résistante à la chaleur.
- On peut faire subir une première cuisson à l'eau aux saucisses, pour éviter d'avoir à les percer avant la cuisson au grill.

Nettoyage et entretien

Avant le nettoyage, débranchez le gril. Laissez le **SOLIS Gourmet Grill PRO** refroidir, avant de le nettoyer. L'appareil est plus facile à nettoyer quand il est encore un peu chaud.

Nettoyez toujours votre **SOLIS Gourmet Grill PRO** après chaque utilisation, pour éviter l'accumulation d'aliments cuits et recuits.

Essayez les plaques de cuisson à l'aide d'un chiffon doux pour enlever les résidus d'aliments. Pour les résidus accumulés et recuits, aspergez-les avec de l'eau chaude mélangée à un détergent et nettoyez-les à l'aide d'une éponge à récurer non abrasive.

Note

Les plaques de cuisson sont revêtues d'une couche anti-adhérente, n'utilisez pas d'agents abrasifs.

N'utilisez pas des agents vaporisés sur les couches anti-adhérentes, car ils affecteraient la surface anti-adhérente des plaques de cuisson.

Nettoyage du récipient d'égouttage

Enlevez et videz le récipient d'égouttage après chaque utilisation et lavez-le dans de l'eau chaude savonneuse. Évitez d'utiliser des éponges à récurer métalliques ou des détergents agressifs, car ils pourraient endommager la surface.

Rincez et séchez à fond le plateau avec un chiffon doux propre et remettez-le en place.

Quantanium – Revêtement antirayures

Votre **SOLIS Gourmet Grill PRO** est doté d'une couche spéciale anti-adhérente et antirayures qui vous permet d'utiliser sans danger des ustensiles en métal, avec des **bords non tranchant**, durant la cuisson.

SOLIS vous recommande néanmoins **de faire attention** à la couche anti-adhérente, en particulier lorsque vous utilisez des ustensiles en métal.

N'utilisez pas des objets tranchants et ne coupez pas d'aliments à l'intérieur du **SOLIS Gourmet Grill PRO**. SOLIS décline toute responsabilité en cas d'endommagement de la couche anti-adhérente dû à l'utilisation inappropriée d'ustensiles métalliques.

La cuisson sur une surface anti-adhérente réduit le besoin d'huile. Les aliments n'adhèrent donc pas et le nettoyage s'en trouve facilité.

Toute décoloration éventuelle n'affecte que l'apparence du **SOLIS Gourmet Grill PRO** et n'a pas d'effet sur la prestation de cuisson.

Lors du nettoyage de la couche anti-adhérente, n'utilisez pas de nettoyeurs en métal ou abrasifs. Lavez-la avec de l'eau chaude savonneuse. Nettoyez les résidus difficiles à enlever à l'aide d'une éponge à récurer non abrasive ou d'une brosse en nylon.

N'utilisez pas d'agents vaporisés sur les couches anti-adhérentes, car ils affecteraient la surface anti-adhérente des plaques de cuisson.

Éviter d'immerger toute partie du SOLIS Gourmet Grill PRO dans l'eau ou dans tout autre liquide.

Entreposage

Pour entreposer votre **SOLIS Gourmet Grill PRO** :

1. Débranchez l'appareil.
2. Laissez le gril refroidir complètement.
3. Faites glisser le support d'entreposage vers la poignée avant sur la position LOCK, de manière à verrouiller les plaques ensemble.
4. Remettez le récipient d'égouttage amovible en place.
5. Enroulez le cordon électrique sur l'emplacement de rangement prévu en dessous de l'appareil.
6. Entreposez l'appareil sur une surface plane et sèche.





Schweiz/Suisse/Switzerland

SOLIS AG
Solis-Haus
Europastrasse 11
8152 Glattbrugg
Tel. 044 874 64 64
Fax 044 874 64 99
E-Mail: info@solis.ch
Internet: www.solis.ch