



SOLIS BBQ GRILL XXL PRO
Type 819



SOLIS NEDERLAND
Esp 212
NL- 5633 AC EINDHOVEN
Tel : 040-2901135
Fax : 040-2901136
info@solisnederland.nl

Inhoudsopgave:

Gefeliciteerd!	2
Solis staat voor veiligheid	3
Uw Solis BBQ Grill PRO leren kennen	4
Hoe werkt de Solis BBQ Grill PRO	5
Gebruik als open grill	5
Gebruik als gesloten grill	7
Gebruik als Sandwich-toaster	9
De in hoogte verstelbare grilplaten	11
Temperatuur regelaar	12
Tijdschakelaar	13
Tips bij het bereiden van uw steaks	14
Richtlijnen voor gaartijd en temperatuur	15
Onderhoud en reiniging	17
Opbergen	18
Garantiebepalingen	20

GEFELICITEERD!

Met de aankoop van uw nieuwe SOLIS BBQ Grill Pro



Met de SOLIS BBQ grill XXL Pro bereidt u zonder vet gezonde gerechten!

SOLIS staat voor veiligheid

Bij Solis Nederland 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.

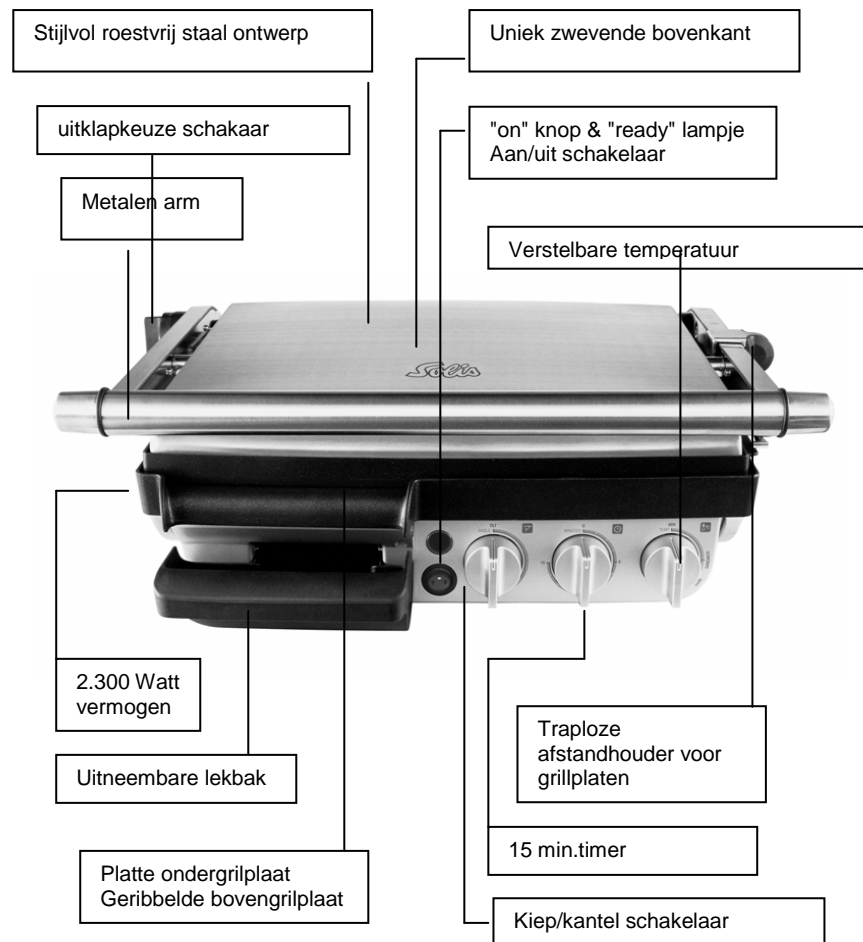
Belangrijke veiligheidsregels bij het gebruik van de SOLIS BBQ Grill PRO

- Leest u de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u uw BBQ grill XXL Pro in gebruik gaat nemen en bewaar deze vervolgens als naslagwerk.
- **Rol voor gebruik het elektriciteitsnoer volledig uit.**
- Gebruik de SOLIS BBQ Grill 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.
- Voor reparatie kunt u het apparaat opsturen naar:

SOLIS NEDERLAND
Esp 212
NL- 5633 AC EINDHOVEN
Tel: 040-2901135

3

Uw SOLIS BBQ Grill XXL PRO leren kennen



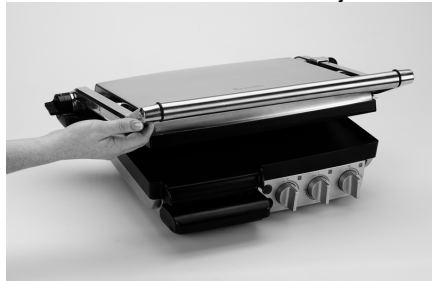
Hoe werkt de SOLIS BBQ Grill PRO?

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 temperatuurknop open tot de positie "Sear".
4. Zet de Tilt Angle schakelaar op positie Flat.
5. Laat de Solis BBQ grill XXL Pro opwarmen totdat het rode lampje uit gaat, het apparaat is nu klaar voor gebruik.

5.

6. Voor het openen van de bovenste grillplaat moet de kiep/kantel schakelaar in **verticale** positie staan (afb.2)



2.

Voor openen het de handgreep gebruiken (afb.3).



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 kunststofspatel wegnemen.

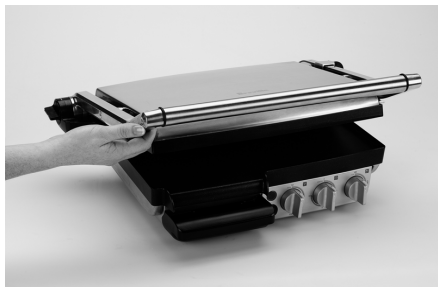
6.

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 temperatuurknop open tot de positie "Sear".
4. Zet de Tilt Angle schakelaar op positie Flat.
5. Laat de Solis BBQ 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.

7. Vlees en ander grillgoed op de grillplaat leggen. Let op de richtlijnen voor de gaartijd en temperatuur.

Belangrijk: Met de Solis BBQ 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)



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.

8.

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 BBQ 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 2-8 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 BBQ Grill PRO**.

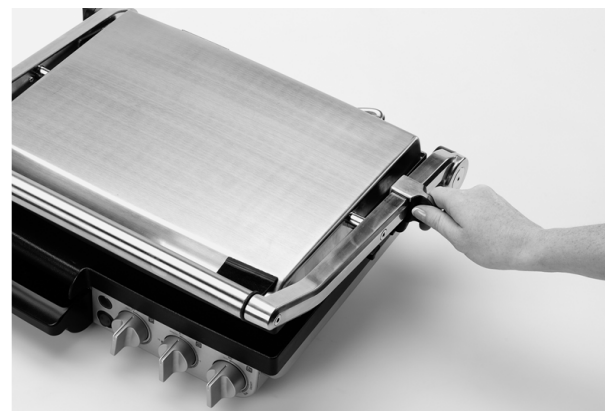
Belangrijk: Eerst wachten totdat de grill op temperatuur is en dan pas de sandwich / tosti erop leggen.

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.

9.



afb. 6

1. Laat de **Solis BBQ 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 BBQ Grill 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 dickere en dunnere etenswaren door deze langs de arm van de hendel, respectievelijk naar achteren of naar voren de schuiven.

10.



afb. 7

De in hoogte verstelbare grilplaten.

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

1. Met de Kiep / kantel 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.
2. Zet de kiep / kantel 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.

11.



Figuur 8

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

Temperatuur regelaar

De **SOLIS BBQ grill XXL Pro** heeft een regelbare temperatuurinstelling voor verschillende soorten etenswaren.

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

12.



Figuur 9

Wanneer de draaiknop op "Sandwich" staat (zie figuur 9), is de temperatuur ingesteld op het toosten van sandwiches en tosti.

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 geluidsignaal. (afb. 10)

Belangrijk: De grill schakelt zich *niet* uit nadat het geluidsignaal 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.

13.



Figuur 10

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 BBQ grill XXL Pro** gesloten is.

- Ook wat taaier vlees kan gebruikt worden. Om deze wat malser 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 BBQ 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.

14.

- 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.

15.

Grillgoed en Type		Gaartijd	Temperatuur
Rund	Minutensteak	1-2 min.	hoog
	Filet	3 min. (raw t/m medium) 5-6 min. (well done)	
Hamburger			
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)	hoog
Worst	dun	3-4 min.	hoog
	dik	6-7 min.	
Sandwich Foccacia		3-5 min. (goudbruin)	laag
Hot Dog		5 min.	hoog
Vis	filet	2-5 min. (dikte, vissoort)	middel tot hoog
	inktvis	3 min.	
	garnalen	2 min.	
	mosselen	1 min.	

16.

Onderhoud en reiniging

Verwijder de stekker altijd voordat u de SOLIS BBQ Grill 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 BBQ 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 schuursponsjes, 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 BBQ 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 BBQ Grill PRO**.

De krasbestendige laag

Uw **SOLIS BBQ 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 BBQ 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 BBQ 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 elektriciteits snoer om de onderkant van het apparaat.
6. Plaats de **SOLIS BBQ grill XXL Pro** op een vlak en droog oppervlak.



Solis Nederland
Esp 212
5633 AC Eindhoven
info@solisnederland.nl

19.

GARANTIEBEPALINGEN

SOLIS garantievoorwaarden

SOLIS verleent de consument *bij huishoudelijk gebruik* van het apparaat garantie onder de volgende voorwaarden:

1. De garantietermijn bedraagt 24 maanden en begint op de dag van verkoop aan de eindgebruiker. De machine is niet ontwikkeld voor intensief bedrijfsmatig gebruik. De aankoopdatum en het apparaattypen dienen met een machinaal vervaardigde koopkwitantie aangetoond worden.
2. Uw aankoopbon (kassabon) is het garantiebewijs in combinatie met de defecte machine wordt de garantie aanvraag in behandeling genomen.
3. Binnen de garantietermijn verhelpt SOLIS alle gebreken die aantoonbaar op materiaal- en fabricagefouten berusten. De garantie wordt naar keuze van SOLIS verleend door reparatie, vervanging van defecte onderdelen of vervanging van het apparaat. Indien het apparaat vervangen wordt voor een nieuwe, wordt er een bedrag in rekening gebracht voor de verstreken gebruiksduur. De uitvoering van de garantie leidt niet tot het verlengen van of opnieuw beginnen van de garantietermijn. Vervangen onderdelen komen in bezit van SOLIS. Transportkosten- en risico's worden niet door SOLIS gedragen
4. Er wordt geen garantie verleend voor schade of gebreken welke veroorzaakt zijn door niet volgens de voorschriften uitgevoerde aansluiting, onjuist gebruik, pogingen tot reparatie door ondeskundigen en door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing. Als met name gebruiks- of onderhoudsinstructies van SOLIS niet worden opgevolgd of als er verbruiksmateriaal (onderhoudsmiddelen) wordt gebruikt dat niet voldoet aan de originele specificaties, vervalt ook elke garantie. Voor slijtende onderdelen (bijvoorbeeld de zeef) geldt geen garantie.
5. SOLIS is niet verantwoordelijk voor gevolgschade of andere schade welke niet direct de machine betreft.
6. Garantie kan uitsluitend worden verleend in het land waarin het apparaat verkocht is.

20.

Solis
OF SWITZERLAND

SOLIS BARBECUE GRILL XXL «PRO»

Typ 819/Type 819/Typ 819

Gebrauchsanleitung

Mode d'emploi

Instruction for use



Deutsch

Seiten 1–11

Français

Pages 13–23

English

Pages 25–35

Inhalt

Herzlichen Glückwunsch	Seite 2
Die Sicherheit steht bei SOLIS an erster Stelle	Seite 3
Lernen Sie Ihren SOLIS GRILL kennen	Seite 4
So bedienen Sie Ihren SOLIS GRILL	Seite 5
Verwendung als offener Grill	Seite 5
Verwendung als geschlossener Grill	Seite 6
Verwendung als Sandwich-Toaster	Seite 6
Höhenregulierbarer Grillplattenabstand	Seite 7
Temperaturregler	Seite 7
Zeitschaltuhr	Seite 8
Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen	Seite 9
Reinigung und Pflege	Seite 10
Aufbewahrung	Seite 11

SOLIS gratuliert

Ihnen ganz herzlich zum Erwerb Ihres neuen **SOLIS BARBECUE GRILL XXL «PRO»**



Gesündere Mahlzeiten dank weniger Fett!

Die Sicherheit steht bei SOLIS an erster Stelle

Wir von SOLIS sind sehr sicherheitsbewusst und behalten bei der Konstruktion und Montage unserer Produkte, stets die Sicherheit unserer Kunden im Blick. Zusätzlich bitten wir Sie um ein gewisses Mass an Vorsicht bei der Arbeit mit Elektrogeräten. Bitte befolgen Sie die hier aufgeführten Sicherheitsmassnahmen:

Wichtige Sicherheitshinweise zu Ihrem SOLIS GRILL

- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie für zukünftiges Nachschlagen auf.
- Wickeln Sie das Stromversorgungskabel vor Gebrauch vollständig ab.
- Verwenden Sie den **SOLIS GRILL** stets auf einer trockenen und ebenen Fläche.
- Entfernen Sie vor Gebrauch des **SOLIS GRILL** sämtliche Werbeaufkleber.
- Wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist, nicht verwendet wird, zur Reinigung bewegt oder zerlegt wird oder wenn Sie es lagern, ziehen Sie den Stecker aus.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante von Tischen oder Arbeitsflächen hängen, mit heissen Oberflächen in Berührung kommen oder verknotten.
- Stellen Sie dieses Gerät nicht in die Nähe eines heissen Gas- oder Elektrobrenners oder dorthin, wo es mit einem heissen Ofen in Berührung kommen könnte.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Gebrauch ist.
- Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch in den Händen von Kindern oder gebrechlichen Personen ohne Aufsicht bestimmt.
- Kleine Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Tauchen Sie das Kabel oder die Gerätebasis nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie dieses Gerät ausschliesslich zu dem Zweck, für den es bestimmt ist. Verwenden Sie es nicht in fahrenden Fahrzeugen oder auf Booten. Verwenden Sie es nicht im Freien.

- Heisse Oberflächen nicht berühren. Obere Grillplatte immer am Griff hochheben.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Betrieb oberhalb und seitlich ausreichend Abstand zur Umgebung hat, damit die Luft zirkulieren kann.
- Standflächen, die unter der Hitze leiden könnten, sollten mit einer isolierenden Unterlage geschützt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Scheuermittel, ätzende Reiniger oder Backofenreiniger.
- Der Einbau eines Fehlerstromschutzschalters (Sicherung) wird für zusätzliche Sicherheit beim Betrieb elektrischer Geräte empfohlen. Es empfiehlt sich, eine Sicherung mit einer maximalen Nennstromleistung von 30mA in den Stromkreis zu installieren, an den das Gerät angeschlossen ist. Wenden Sie sich für sachkundigen Rat an Ihren Elektriker.
- Sämtliche Wartungsarbeiten ausser der Reinigung sollten von einem autorisierten SOLIS Servicecenter durchgeführt werden.
- Beachten Sie die Reinigungs- und Pflegehinweise genau.
- Überprüfen Sie regelmässig Kabel, Stecker und das Gerät selbst auf eventuelle Schäden. Sollten Sie irgendwelche Schäden feststellen, stellen Sie bitte sofort den Betrieb ein und bringen Sie das komplette Gerät zum nächsten autorisierten SOLIS Händler oder direkt zum SOLIS Kundendienst, um es prüfen, ersetzen oder reparieren zu lassen.

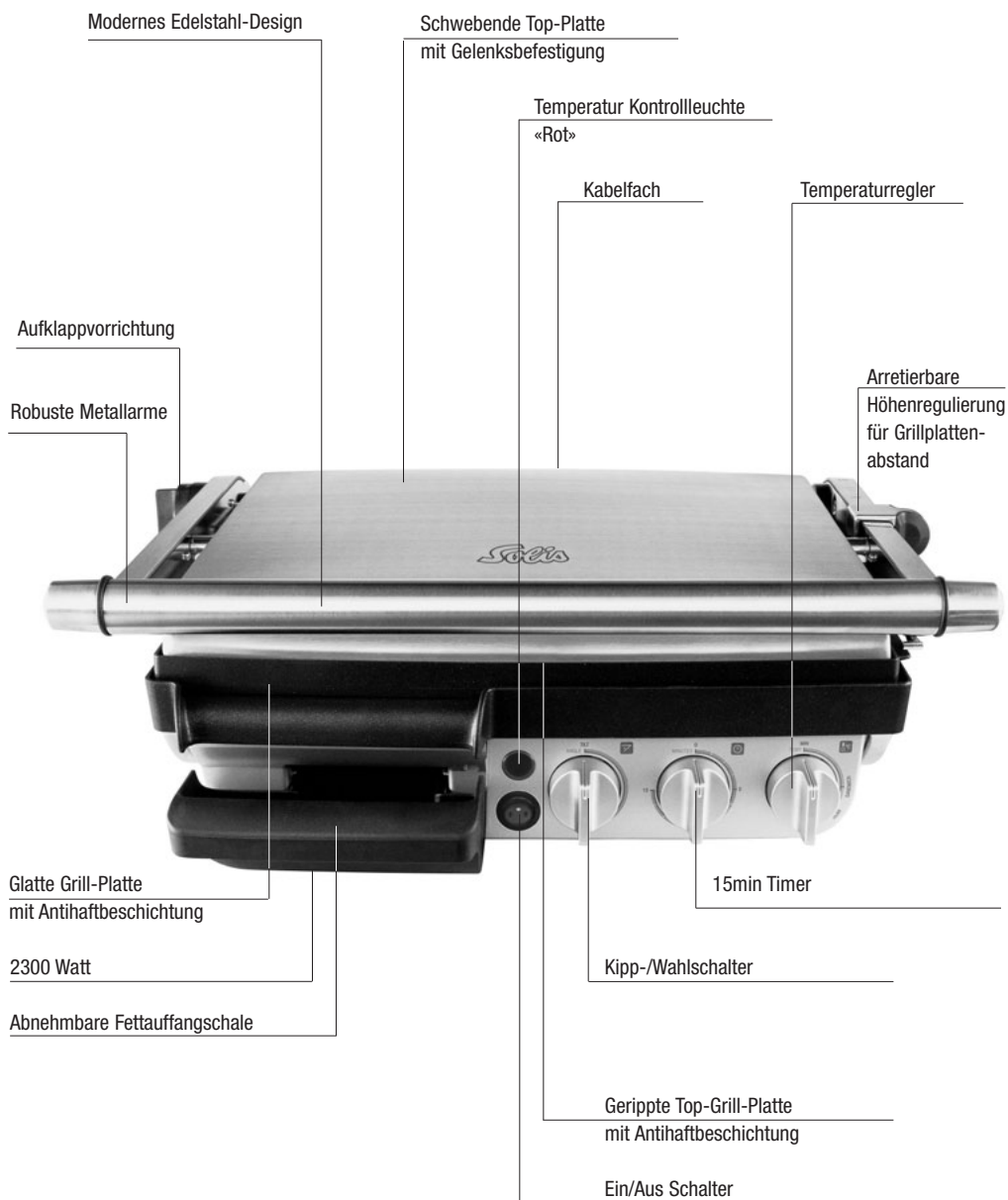
Entsorgung



In Übereinstimmung mit der Richtlinie 2002/96/EG für die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (EEAG) bringen Sie bitte Ihr Gerät am Ende der Lebensdauer zur Entsorgung und zum Schutz der Umwelt zu einer Sammelstelle für Elektrogeräte.

Wickeln Sie das Stromversorgungskabel vor Gebrauch vollständig ab.

Lernen Sie Ihren SOLIS GRILL kennen



So bedienen Sie Ihren SOLIS GRILL

Vor Gebrauch alle Werbe- und Verpackungsmaterialien entfernen. Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatten sauber und staubfrei sind. Bei Bedarf mit einem feuchten Tuch abwischen.

Bei den ersten Benutzungen des **SOLIS Grill** ist möglicherweise ein leichter Rauchschleier feststellbar, der durch die Erhitzung einzelner Bauteile entsteht. Dies ist kein Grund zur Beunruhigung.

Verwendung als offener Grill

1. Den Stecker in die 230 V Steckdose stecken. Den Grill mittels dem Schalter «Ein/Aus» einschalten. Die rote Kontrolllampe leuchtet.
2. Stellen Sie sicher, dass die Fettauffangschale richtig in den Grill geschoben ist. (Abb. 1).



3. Für schnelles und effizientes Aufwärmen sollte der Grill geschlossen sein.
4. Stellen Sie den Kipp-Wahlschalter (Angle – Flat) auf die Position «Flat».
5. Drehen Sie den Temperaturregler zum schnellen Aufheizen auf die Position «Sear».
6. Wenn die rote Kontrolllampe erlischt, hat der Grill die gewünschte Temperatur erreicht.
7. Zum Öffnen der oberen Grillplatte muss der Kipp-Wahlschalter in die vertikale Position gedreht werden (Abb.2). Zum Öffnen den Griff benutzen (Abb.3)



8. Fleisch oder anderes Grillgut auf die Grillplatten legen. Beachten Sie bitte die Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen.
9. Nach Abschluss des Grillvorgangs das Grillgut mit Hilfe eines Kunststoffspachtels wegnehmen.

Hinweis: Bei Benutzung als offener Grill ist es wichtig dass die untere Grillplatte in horizontaler Position steht.

Hinweis: Wenn der Grill geschlossen wird, rastet der Arretiermechanismus des Kipp-Wahlschalters automatisch ein

Hinweis: Mit der Zeitschaltuhr können Sie die Vorheizzeit oder die Grillzeit überwachen. Sie können Zeiten von 1 bis 15 Minuten einstellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt eine Klingel. Wichtig: die Heizung des Grills wird durch die Zeitschaltuhr nicht beeinträchtigt. Der Grill heizt auch nach Ablauf der Zeitschaltuhr weiter. Drehen Sie den Drehknopf der Zeitschaltuhr im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag um das Uhrwerk aufzuziehen. Drehen Sie den Drehknopf dann auf die gewünschte Zeit zurück.

Verwendung als geschlossener Grill:

1. Den Stecker in die 230 V Steckdose stecken. Den Grill mittels dem Schalter «Ein/Aus» einschalten. Die rote Kontrolllampe leuchtet.
2. Stellen Sie sicher, dass die Fettauffangschale richtig in den Grill geschoben ist (Abb. 4).



3. Für schnelles und effizientes Aufwärmen sollte der Grill geschlossen sein
4. Stellen Sie den Kipp-Wahlschalter (Angle – Flat) auf die Position «Angle» oder «Flat».
5. Den Temperaturregler zum schnellen Aufheizen auf «Sear» stellen.
6. Wenn die rote Kontrolllampe erlischt, hat der Grill die gewünschte Temperatur erreicht.
7. Drehen Sie mit Hilfe des Griffes die obere Grillplatte in die senkrechte Position (90°).
8. Fleisch oder anderes Grillgut auf die Grillplatten legen. Beachten Sie bitte die Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen.

Hinweis: Mit dem SOLIS Grill können Sie Lebensmittel in der geöffneten oder der geschlossenen Position grillieren.

9. Schliessen Sie die obere Grillplatte die schwebend an einem Gelenk befestigt ist und flach auf das Grillgut gedrückt werden kann. Benützen Sie dazu entweder den Griff oder die speziell isolierte Taste (Abb. 5). Die obere Grillplatte kann mit der Höhenverstellung auf die Dicke des aufgelegten Grillguts eingestellt werden. Die obere Grillplatte muss ganz nach unten gedrückt werden, damit sich auf dem Grillgut die typischen Grillstreifen abzeichnen. Damit empfindliche Nahrungsmittel beim Grillen nicht zerdrückt werden, kann die obere Grillplatte arretiert werden. Der Schieber der

Höhenverstellung befindet sich auf der rechten Seite am Metallbügel der oberen Grillplatte.

10. Nach Abschluss des Grillvorgangs die obere Grillplatte mit Hilfe des Griffes öffnen. Das Grillgut mit Hilfe eines Kunststoffspachtels wegnehmen.

Hinweis: Die rote Kontrolllampe schaltet sich während des Grillvorgangs ein und aus. Dies ist ein Hinweis darauf, dass die korrekte Temperatur eingehalten wird.

Hinweis: Wickeln Sie das Stromkabel vor Gebrauch vollständig ab.



Verwendung als Sandwich-Toaster

1. Den Stecker in die 230 V Steckdose stecken. Den Grill mittels dem Schalter «Ein/Aus» einschalten. Die rote Kontrolllampe leuchtet.
2. Stellen Sie sicher, dass die Fettauffangschale richtig in den Grill geschoben ist (Abb. 4).
3. Für schnelles und effizientes Aufwärmen sollte der Grill geschlossen sein.
4. Stellen Sie den Kipp-Wahlschalter (Angle – Flat) auf die Position «Flat»
5. Stellen Sie den Temperaturregler auf die Position «Sandwich».
6. Warten Sie bis der Grill vorgeheizt ist, die rote Kontrolllampe erlischt.
7. Währenddessen die Sandwichs vorbereiten und auf die untere Grillplatte legen. Die Sandwichs immer möglichst weit hinten auf die Grillplatte legen.
8. Schliessen Sie mit Hilfe des Griffes die obere Grillplatte die schwebend an einem Gelenk befestigt ist und flach auf das Sandwich gedrückt

werden kann. Die obere Grillplatte arretieren. Der Schieber der Höhenverstellung befindet sich auf der rechten Seite am Metallbügel der oberen Grillplatte.

Hinweis: Sandwichs erst auflegen, wenn der Grill die vorgewählte Temperatur erreicht hat und die rote Kontrolllampe erlischt.

9. Der Toastvorgang dauert ca. 5–8 Minuten. Die exakte Toastzeit ist vom individuellen Geschmack und von den verwendeten Zutaten abhängig.
10. Wenn das Sandwich fertig ist, mit Hilfe des Griffes die obere Grillplatte abheben. Das Sandwich mit einem Kunststoffspachtel wegnehmen. Benützen Sie auf keinen Fall eine Metall-Grillzange mit scharfen Kanten oder ein Messer um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung auf den Grillplatten zu vermeiden.

Hinweis: Die rote Kontrolllampe schaltet sich während des Grillvorgangs ein und aus. Dies ist ein Hinweis darauf, dass die korrekte Temperatur eingehalten wird.

Höhenregulierbarer Grillplattenabstand

Ihr Solis Grill ist mit einer Funktion zur Einstellung des Grillplattenabstands versehen, die die Fixierung der oberen Grillplatte in unterschiedlichen Positionen über der unteren Platte ermöglicht. So können Sie mit Ihrem Solis Grill auch empfindliche Ingredienzen wie Fisch und Hamburgerbrötchen grillieren, ohne sie zu zerquetschen.

1. Lassen Sie den SOLIS Grill aufwärmen, bis die rote Kontrolllampe erlischt.
2. Das Grillgut auf die untere Platte legen.
3. Die verstellbare Grillplatten-Arretierung auf der rechten Seite des SOLIS Grill in die gewünschte Höhe bewegen (Abb. 6)
4. Mit der speziell isolierten Taste rechts vorn am Deckel können Sie die obere Grillplatte so neigen, dass die Grillfläche möglichst gleichmässig über den Nahrungsmitteln liegt (Abb. 5).
5. Die obere Grillplatte strahlt die erforderliche Hitze für einen sanften Grillvorgang ab.



Hinweis: Die Höhe der oberen Grillplatte lässt sich zur Auflage von dickem oder dünnem Gargut verstellen, indem der Schieber dem Arm entlang vorwärts oder rückwärts bewegt wird.

Arbeiten mit dem Kipp-Wahlschalter

1. Mit dem Kipp-Wahlschalter kann die Neigung der unteren Grillplatte verändert werden. Drehen Sie den Knopf im Gegenuhrzeigersinn auf die Position «Angle». Dies ist die optimale Position damit Fett und Bratensaft besser abfliessen. Verwenden Sie diese Position nur, wenn Sie mit geschlossenem Grill arbeiten.
2. Soll die untere Grillplatte horizontal liegen, drehen Sie den Kippschalter langsam im Uhrzeigersinn auf die Position «Flat». Dies ist die ideale Position zum Grillen von Würsten, dicken Sandwichs, Eier, etc.

Wichtig: Verwenden Sie immer die Position «Flat» wenn Sie mit dem geöffneten Grill arbeiten.

Temperaturregler

Der SOLIS Grill besitzt einen Reglerknopf zur variablen Temperaturkontrolle der die Zubereitung unterschiedlicher Nahrungsmittel ermöglicht.

Die Reglereinstellung «Sear» eignet sich bestens zum Grillieren von Fleisch und anderen Nahrungsmitteln.

Die Reglereinstellung «Sandwich» eignet sich bestens zum Toasten von Sandwiches.

Mit dem Temperaturregler können Sie auch eine individuelle Temperatur wählen, die für Ihre Zutaten am besten geeignet sind.

Zeitschaltuhr (Timer)

Mit der Zeitschaltuhr können Sie die Vorheizzeit oder die Grillzeit überwachen. Sie können Zeiten von 1 bis 15 Minuten einstellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Klingelton.

Wichtig: Die Heizung des Grills wird durch die Zeitschaltuhr nicht beeinträchtigt. Der Grill heizt auch nach dem Ablauf der Uhr weiter.

Einstellung der gewünschten Zeit:

Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn bis zu Anschlag, um das Werk aufzuziehen. Drehen Sie den Drehknopf dann auf die gewünschte Zeit zurück.

Tipps zum Grillieren von Fleisch

Für gute Grillergebnisse sollten Sie Fleischstücke verwenden, die so dick sind, dass sie beim geschlossenenem **SOLIS GRILL** die obere und die untere Platte berühren.

- Zäheres Grillgut, wie Schulter, Oberschale, Lammvorderes oder Halskoteletts können ebenfalls verwendet werden. Diese sollten einige Stunden oder über Nacht in einer Marinade eingelegt werden.
- Das Grillieren von Grillgut mit grossen Knochen – etwa T-Bone-Steaks – ist nicht empfehlenswert.
- Das Fleisch sollte vor dem Grillieren nicht gesalzen werden. Salz entzieht dem Fleisch Saft, das dadurch zäh wird.
- Bei mariniertem Fleisch, die überschüssige Marinade abtropfen lassen und den Rest der Marinade mit Küchenpapier abtupfen ehe Sie es auf den **SOLIS GRILL** legen. Einige Marinaden haben einen hohen Zuckeranteil, der beim Grillen verbrennen kann.
- Achten Sie darauf, das Grillgut nicht zu sehr durchzubraten. Manche Stücke schmecken rosa und saftig besser.
- Das Fleisch darf nicht mit einer Gabel eingestochen oder während des Grillvorgangs geschnitten werden. Der Saft könnte auslaufen und Ihr Steak würde zäh und trocken. Benutzen Sie stattdessen eine Grillzange (ohne scharfe Kanten).
- Zum Wegnehmen von Fischstücken einen flachen, hitzebeständigen Kunststoffpachtel verwenden.
- Wenn Sie Würstchen vor dem Grillieren kurz in Wasser erwärmen, müssen sie nicht angestochen werden.

Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen

Sachgerechtes Grillen ist ein gesundes und einfaches Verfahren zum Garen von Lebensmitteln. Temperaturen und Garzeiten sind vom persönlichen Geschmack sowie Dicke, Art und Beschaffenheit der Nahrungsmittel abhängig. Die folgenden Angaben dienen als Empfehlungen.

Hinweis: Die hier angegebenen Zeiten wurden für das Grillen mit geschlossenem Deckel ermittelt, wobei die obere Grillplatte leicht auf den Nahrungsmitteln aufliegt.

Grillgut und Typ		Garzeit	Temperatur
Rind	Minutensteak	1–2 Min.	hoch
	Filet	3 Min. (roh bis medium) 5–6 Min. (gut durch)	
	Hamburger	4–6 Min.	
Schwein	Filet	4–6 Min.	hoch
	Huftsteak		
Lamm	Huftsteak	3 Min.	hoch
	Schnitzel	4 Min.	
Hähnchen	Brust	6 Min. (muss gut durch sein) 4–5 Min. (muss gut durch sein)	hoch
	Schenkel		
Wurst	dünn	3–4 Min.	hoch
	dick	6–7 Min.	
Sandwich, Foccacia		3–5 Min. (muss goldbraun sein)	niedrig
Obst- und Gemüsescheiben (bis 1,5 cm dick)	Aubergine	3–5 Min.	hoch
	Zucchini	3–5 Min.	
	Süsskartoffeln	3–5 Min.	
Hot Dogs		5 Min.	hoch
Meeresfrüchte	Fischfilets	2–5 Min. (abhängig von Dicke u. Fischart)	mittel bis hoch
	Tintenfische	3 Min.	
	Shrimps	2 Min.	
	Muscheln	1 Min.	

Reinigung und Pflege

Vor dem Reinigen ist der Grill mittels dem Schalter auszuschalten. Danach ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie Ihren **SOLIS Grill** abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigen beginnen. Am leichtesten fällt die Reinigung, wenn das Gerät noch etwas warm ist.

Der **SOLIS Grill** sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden, damit keine eingebrannten Rückstände entstehen können.

Wischen Sie die Grillplatten mit einem weichen Tuch ab, um Lebensmittelreste zu entfernen. Eingebrannte Essensreste entfernen Sie am besten, indem Sie diese mit einem in warmem Spülwasser getauchten Lappen befeuchten und dann mit einem nicht-scheuernden Kunststoffschwamm entfernen.

Hinweis

Die Grillplatten sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Vermeiden Sie scheuernde Reiniger.

Verwenden Sie keine aufsprühbaren Antihafbeschichten, da dies die Qualität der Antihafbeschichtung auf den Grillplatten beeinträchtigen würde.

Reinigen der Fettauffangschale

Die Fettauffangschale muss nach jeder Verwendung weggenommen und geleert werden. Waschen Sie die Schale in warmem Spülwasser. Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme oder ätzenden Reiniger, da diese die Oberfläche beschädigen könnten.

Abspülen und mit einem sauberen, weichen Tuch gut abtrocknen, dann wieder einklicken.

Tauchen Sie das Kabel oder die Gerätebasis nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

Kratzfeste CORFLON™-Beschichtung

Ihr **SOLIS Grill** ist mit einer speziellen kratzfesten Antihafbeschichtung versehen, damit Sie beim Kochen beruhigt mit Metallutensilien, ohne scharfe Kanten, hantieren können.

Dennoch empfiehlt SOLIS einen achtsamen Umgang mit der Antihafbeschichtung – vor allem bei der Verwendung von Metallgeräten.

Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände und schneiden Sie das Grillgut nicht auf der Grill-Platte des **SOLIS Grill**. SOLIS übernimmt keine Haftung für Beschädigungen an der Antihafbeschichtung, die durch den falschen Gebrauch von Metallgegenständen zustande gekommen sind.

Das Braten auf einer Antihafoberfläche hat viele Vorteile: Sie brauchen weniger Öl, das Kochgut klebt nicht an und die Reinigung ist einfacher.

Allfällige Verfärbungen wirken sich nur auf das Aussehen des **SOLIS Grill** aus, nicht auf die Kochqualität.

Zum Reinigen der Antihafbeschichtung keine Metallbürsten oder -schwämme oder andere scheuernde Reinigungsmittel benutzen. Mit heissem Spülwasser waschen. Hartnäckige Flecken mit einem nicht-scheuernden Kunststoffschwamm oder einer Nylonbürste entfernen.

Aufbewahrung

Zur Aufbewahrung Ihres **SOLIS Grill**:

1. Der Grill ist ausgeschaltet (Schalter ON/OFF auf Position OFF), Stecker aus Steckdose ziehen.
2. Den Grill vollständig abkühlen lassen.
3. Den Schieber für die Höhenverstellung in die Position LOCK schieben, so dass die obere und die untere Grillplatte miteinander verriegelt sind.
4. Die Fettauffangschale einklicken.
5. Das Netzkabel im Kabelfach an der Unterseite des Geräts verstauen.
6. An einem ebenen, trockenen, flachen Ort aufbewahren.

Hinweis: Ein zusätzlicher Vorteil: der SOLIS Grill kann in vertikaler Position platzsparend verstaut werden.

Contenu

Félicitations	Page 14
SOLIS – la sécurité d'abord	Page 15
Faites la connaissance de votre SOLIS Grill	Page 16
Mode d'emploi de votre SOLIS Grill	Page 17
Utilisation comme gril ouvert	Page 17
Utilisation comme gril fermé	Page 18
Utilisation comme gril-sandwich	Page 18
Plaque supérieure réglable en hauteur	Page 19
Contrôle thermique de la température	Page 20
Minuterie (timer)	Page 20
Valeurs indicatives de températures et de temps de cuisson	Page 21
Nettoyage et entretien	Page 22
Entreposage	Page 23

SOLIS vous félicite

pour l'achat de votre nouvelle **SOLIS BARBECUE GRILL XXL «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'user de 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 Gril

- 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 Gril** sur une surface sèche et plane.
- Enlevez tous les autocollants publicitaires avant l'utilisation du **SOLIS Gril**.
- 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.
- L'installation d'un interrupteur de protection contre les courts-circuits (interrupteur de sécurité) est recommandée, pour assurer une protection supplémentaire lors de l'utilisation d'appareils électriques. Il est conseillé d'installer un interrupteur de sécurité – pour un courant résiduel nominal inférieur à 30mA – dans le circuit électrique qui alimente l'appareil. Pour un conseil professionnel, veuillez contacter votre électricien.
- 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.

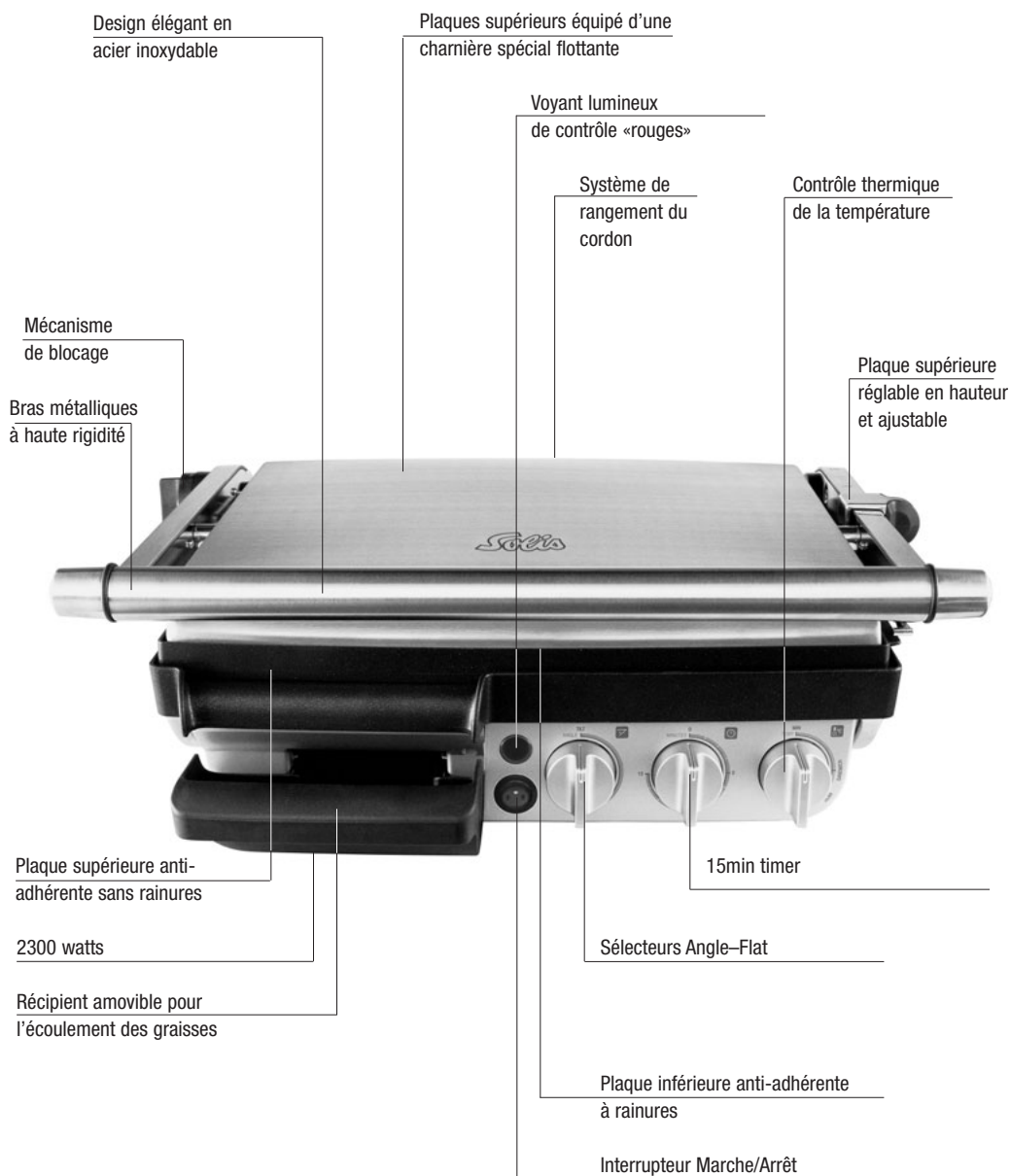
Élimination de l'appareil



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 Gril



Mode d'emploi de votre SOLIS Gril

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 gril ouvert

1. Branchez la fiche dans une prise de 230Volts. Enclencher le gril à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt. Le voyant lumineux rouge s'allume.
2. S'assurer que le bac de récupération des graisses est bien introduit dans le gril. (III. 1).



3. Le gril doit être fermé pour assurer un réchauffage rapide et efficace.
4. Mettre le sélecteur (Angle-Flat) en position «Flat».
5. Laisser le contrôle thermique de la température sur la position «sear», pour faire chauffer le gril plus rapidement. Le voyant lumineux rouge s'allume.
6. Lorsque le voyant de contrôle rouge s'éteint, le gril a atteint la température souhaitée.
7. Pour ouvrir la plaque supérieure du gril, le mécanisme de blocage doit être tourné en position verticale (III. 2). Utiliser la poignée pour ouvrir le gril (III. 3).

Indication: en cas d'utilisation en gril ouvert, il est important que la plaque inférieure du gril soit en position horizontale.

Indication: lorsque le gril est fermé, le mécanisme de blocage du sélecteur s'enclenche automatiquement.

8. Poser la viande ou tout autre aliment à griller sur les plaques du gril. Prière de respecter les valeurs indicatives de températures et de temps de cuisson.

Lors de votre première utilisation du **SOLIS Gril**, il se pourrait que vous remarquiez une fine brume. Elle est causée par le réchauffement de certains composants. Ne vous en inquiétez pas.



9. Lorsque les aliments choisis sont grillés, retirez-les à l'aide d'une spatule en plastique.

Indication: La minuterie permet de surveiller le temps de préchauffage ou le temps de cuisson. Il est possible de régler des durées comprises entre 1 et 15 minutes. Lorsque le temps pré-réglé est écoulé, une sonnerie retentit.

Important : la minuterie n'a pas d'effet sur le chauffage du gril. Le gril continue à chauffer même lorsque le temps pré-réglé sur la minuterie est écoulé.

Réglage de la durée souhaitée : Tourner le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée pour remonter le mécanisme. Puis, tourner le bouton rotatif en sens inverse jusqu'au réglage de durée souhaité.

Utilisation come grill fermé:

1. Branchez la fiche dans une prise de 230Volts. Enclencher le grill à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt. Le voyant lumineux rouge s'allume.
2. S'assurer que le bac de récupération des graisses est bien introduit dans le grill. (Ill. 4)



Ill. 4

3. Le grill doit être fermé pour assurer un réchauffage rapide et efficace.
4. Mettre le sélecteur (Angle – Flat) en position «Angle» ou «Flat».
5. Laisser le contrôle thermique de la température sur la position «sear», pour faire chauffer le grill plus rapidement. Le voyant lumineux rouge s'allume.
6. Lorsque le voyant de contrôle rouge s'éteint, le grill a atteint la température souhaitée.
7. Tourner la plaque supérieure du grill en position verticale (à 90°) à l'aide de la poignée.
8. Poser la viande ou tout autre aliment à griller sur les plaques du grill. Prière de respecter les valeurs indicatives de températures et de temps de cuisson.

Indication: le grill SOLIS permet de faire griller des aliments en position ouverte ou fermée.

9. Fermez la plaque de cuisson supérieure équipée d'une charnière flottante et conçu pour exercer une pression uniforme sur les aliments. Utiliser pour cela la poignée ou bien le bouton spécial isolé (Ill. 5). La plaque supérieure du grill peut être ajustée à l'épaisseur de l'aliment à griller grâce au dispositif de réglage en hauteur. La plaque supérieure doit être abaissée à fond pour imprimer les marques de grillade sur les aliments choisis. Afin que les aliments délicats ne soient pas écrasés lors de la cuisson, la plaque supérieure du grill peut être bloquée. La réglette du

dispositif de réglage en hauteur se trouve du côté droit, sur la barre métallique de la plaque supérieure du grill.

10. Lorsque les aliments choisis sont grillés, ouvrez le couvercle. Retirez-les à l'aide d'une spatule en plastique.

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

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



Ill. 5

Utilisation come grill-sandwich

1. Branchez la fiche dans une prise de 230Volts. Enclencher le grill à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt. Le voyant lumineux rouge s'allume.
2. S'assurer que le bac de récupération des graisses est bien introduit dans le grill.
3. Le grill doit être fermé pour assurer un réchauffage rapide et efficace.
4. Mettre le sélecteur (Angle – Flat) en position «Flat».
5. Placez le contrôle thermique de la température sur la position «Sandwich»
6. Lorsque le voyant de contrôle rouge s'éteint, le grill a atteint la température souhaitée.
7. 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.
8. Fermez la plaque de cuisson supérieure équipée d'une charnière flottante et permettant d'exercer une pression uniforme sur le sandwich. Bloquer la plaque supérieure du grill.

La réglette du dispositif de réglage en hauteur se trouve du côté droit, sur la barre métallique de la plaque supérieure du grill.

Indication: ne poser les sandwiches que lorsque le grill a atteint la température présélectionnée et que le voyant de contrôle rouge s'éteint.

9. 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.
10. 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 bords tranchant, ni un couteau, car ces utensiles pourraient endommager la couche anti-adhérente des plaques de cuisson.

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

Plaque supérieure réglable en hauteur

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

1. Attendre que le grill ait atteint sa température de préchauffage et que le voyant de contrôle rouge s'éteigne. Bloquer la plaque supérieure du grill.
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 grill SOLIS à la hauteur voulue (Ill. 6).
4. Le bouton spécial isolé, situé sur l'avant droit du couvercle, permet d'incliner la plaque supérieure du grill de telle sorte que la surface du grill repose de manière aussi uniforme que possible sur les aliments (Ill. 5).



Ill. 6

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.

Travailler avec le sélecteur «Angle-Flat»

1. Le sélecteur permet de modifier l'inclinaison de la plaque inférieure du grill. Tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le mettre en position «Angle». C'est la position optimale pour que la graisse et le jus de cuisson s'écoulent au mieux. Utiliser cette position uniquement pour un travail avec grill fermé.
2. Lorsque la plaque inférieure du grill doit reposer horizontalement, tourner lentement le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre et le mettre en position «Flat». C'est la position idéale pour faire cuire des saucisses, des sandwiches épais, des œufs, etc.

Important: utiliser toujours la position «Flat» pour un travail avec grill ouvert.

Contrôle thermique de la température

Le gril SOLIS est dotée d'un contrôle thermique qui permet de cuire une variété d'aliments.

Lorsque le contrôle thermique est positionné sur «Sear», la température est appropriée pour la cuisson de viande et d'autres aliments.

Lorsque le contrôle thermique est positionné sur «sandwich», la température est adéquate pour faire griller des sandwiches.

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

Minuterie (timer)

La minuterie permet de surveiller le temps de préchauffage ou le temps de cuisson. Il est possible de régler des durées comprises entre 1 et 15 minutes. Lorsque le temps pré-réglé est écoulé, une sonnerie retentit.

Important: la minuterie n'a pas d'effet sur le chauffage du gril. Le gril continue à chauffer même lorsque le temps pré-réglé sur la minuterie est écoulé.

Réglage de la durée souhaitée:

Tourner le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée pour remonter le mécanisme. Puis, tourner le bouton rotatif en sens inverse jusqu'au réglage de durée souhaité

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 Gril** 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 Gril**. 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 écouleraient et la viande s'en trouverait durcie. Utilisez plutôt des pinces.
- Pour retirer des morceaux de poisson du gril, 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 gril.

Valeurs indicatives de températures et de temps de cuisson

Faire griller des aliments de façon appropriée est un procédé de cuisson simple et sain. Les températures et les temps de cuisson dépendent du goût de chacun, ainsi que de l'épaisseur, du type et de la nature des aliments. Les valeurs ci-dessous sont données à titre indicatif.

Indication: les temps mentionnés ici ont été établis pour une cuisson avec couvercle fermé, la plaque supérieure du gril juste posée sur les aliments.

Type d'aliment à griller		Temps de cuisson	Température
Bœuf	Entrecôte minute	1 à 2 Min.	haute
	Filet	3 Min. (de cru à à point) 5 à 6 Min. (bien cuit)	
	Hamburger	4 à 6 Min.	
Porc	Filet	4 à 6 Min.	haute
	Quasi		
Agneau	Quasi	3 Min.	haute
	Escalope	4 Min.	
Poulet	Blanc	6 Min. (doit être bien cuit)	haute
	Cuisse	4 à 5 Min. (doit être bien cuite)	
Saucisse	fine	3 à 4 Min.	haute
	épaisse	6 à 7 Min.	
Sandwich, focaccia		3 à 5 Min. (doit être bien doré)	basse
Fruits et légumes en rondelles (jusqu'à 1,5 cm d'épaisseur)	Aubergines	3 à 5 Min.	haute
	Courgettes	3 à 5 Min.	
	Patates douces	3 à 5 Min.	
Hot-dogs		5 Min.	haute
Fruits de mer	Filets de poisson	2 à 5 Min. (dépend de l'épaisseur et du type de poisson)	moyenne
	Seiches	3 Min.	à
	Crevettes	2 Min.	haute
	Coquillages	1 Min.	

Nettoyage et entretien

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

Nettoyez toujours votre **SOLIS Gril** 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.

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

CORFLON™ – Revêtement antirayures

Votre **SOLIS Gril** 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 Gril**. 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 Gril** 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.

Entreposage

Pour entreposer votre **SOLIS Gril**:

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.

Note: Un avantage supplémentaire: le gril SOLIS peut être rangé verticalement et ainsi vous économisez de l'espace.

Contents

Congratulations	Page 26
SOLIS Recommends Safety First	Page 27
Know your SOLIS Grill	Page 28
Operating your SOLIS Grill	Page 29
To use as a Open Grill	Page 29
To use as a Closed Grill	Page 30
To use as a Sandwich Press	Page 30
Adjustable Grilling Height Control	Page 31
Variable temperature control dial	Page 31
15 Minute timer dial	Page 32
Grilling Guide	Page 33
Care and Cleaning	Page 34
Storage	Page 35

Congratulations

on the purchase of your new **SOLIS BARBECUE GRILL XXL «PRO»**



Cuts out fat to create healthy meals!

SOLIS recommends safety first

We at SOLIS are very safety conscious. We always keep the safety of our customers foremost during the design and manufacture of our products. In addition, we ask you to take a certain amount of care when working with electrical appliances. Please follow the safety measures listed here.

Important safeguards for your SOLIS Grill

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Before use fully unwind the power cord.
- Always use the **SOLIS Grill** on a dry, level surface.
- Remove any promotional stickers before using the **SOLIS Grill**.
- Always remove the plug, if the appliance is left unattended, if not in use, if moved or dismantled for cleaning and when storing.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces, or become knotted.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not immerse appliance or power cord in water or any other liquid.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- Do not touch hot surfaces, use the handle to lift the top plate.
- When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for circulation.
- On surfaces where heat may cause a problem, an insulating mat is recommended.
- Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.

Before use fully unwind the power cord.

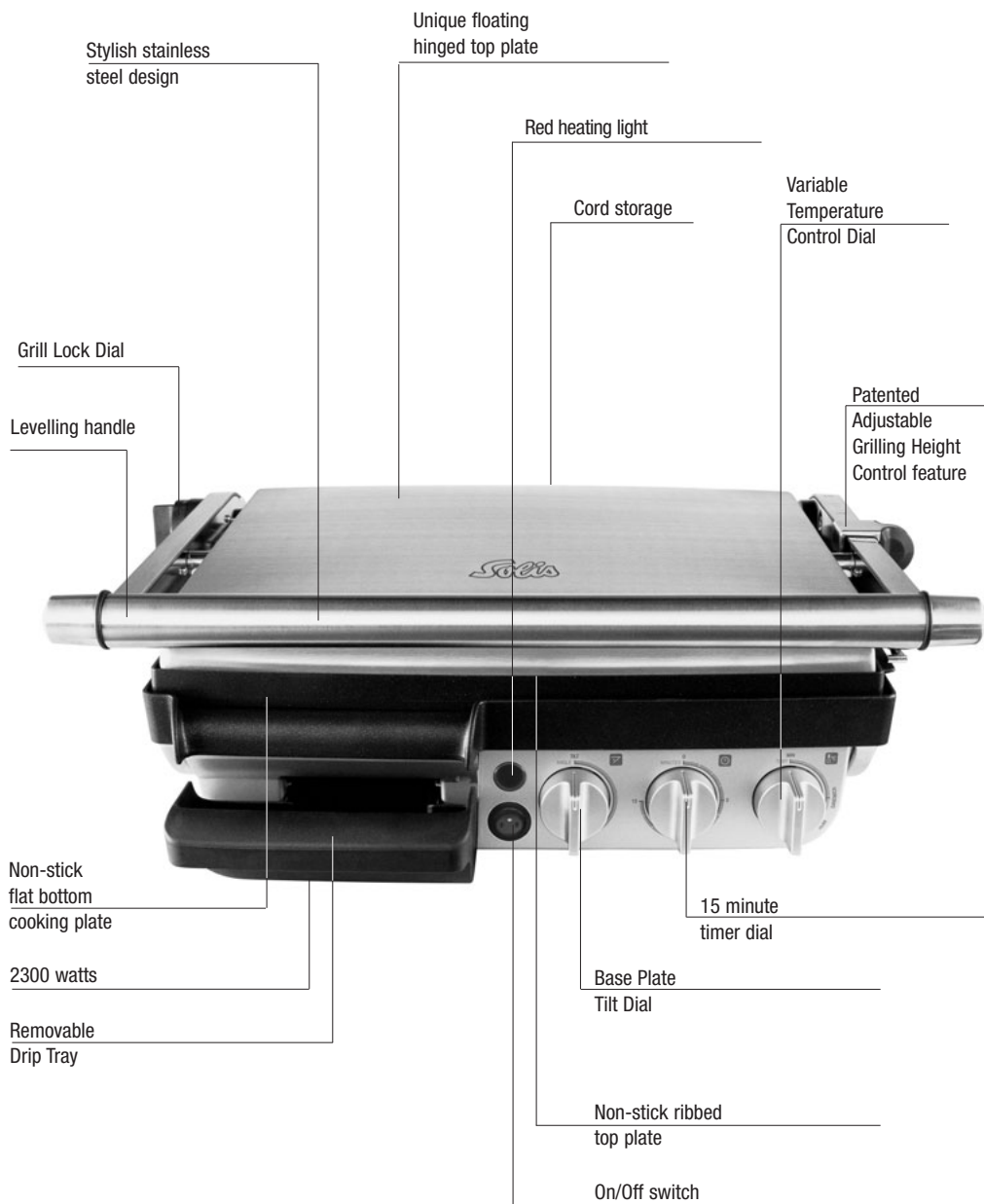
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.
- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorised SOLIS Service Centre.
- Strictly follow cleaning and care instructions.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. For service and repairs only take the appliance to an authorized electrical workshop or send it back to SOLIS AG, 8152 Glattbrugg

Disposal



In conformity with Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment (WEEE), at the end of its life the unit should be taken to an electrical appliance collection point for its environmentally friendly disposal.

Know your Solis Grill



Operating your SOLIS GRILL

Remove any promotional materials and packaging materials before use. Check that the cooking plates are clean and free of dust. If necessary, wipe over with a damp cloth. When using the Professional Grill for the first time you may notice a fine smoke haze. This is caused by the first heating of some of the components. There is no need for concern.

To use as an Open Grill

1. Insert the plug into a 230v power outlet. Switch the On/Off button to 'ON'. The red heating light will illuminate.
2. Ensure the Removable Drip Tray is correctly inserted and positioned back into the appliance (see Fig 1).



Fig 1

3. Ensure the top plate is in the closed position for more efficient preheating.
4. Turn the Base Plate Tilt Dial to the 'Flat' position.
5. Turn the Variable Temperature Control Dial to 'Sear' for fast preheating.
6. Allow the Professional Grill to preheat until the red heating light goes out.
7. The grill must be closed to release the lock. Turn the Grill Lock Dial on the side of the grill to vertical position (see Fig 2) and use the handle to pull the top plate into the open position (see Fig 3).

Note: It is important that the base plate is in the flat position when using as an open grill.
Note: Grill Lock will automatically reset when returned to the 'closed' position.



Fig 2



Fig 3

8. Place meat or foods to be cooked on either or both of the cooking plates. Refer to Grilling Recipes or Guide for cooking times.
9. When the food is cooked, remove using a plastic spatula.

Note: Use the 15 minute Timer Dial to select a pre-heating or cooking time between 1–15 minutes. The Dial will need to be rotated clockwise completely before selecting the desired time. When the selected time has elapsed, a bell will ring once. The grill will not turn off, it will remain heating.

To use as a Closed Grill

1. Insert the plug into a 230v power outlet. Switch the On/Off button to 'ON'. The red heating light will illuminate.
2. Ensure the Removable Drip Tray is correctly inserted and positioned back into the appliance (see Fig 4).



Fig 4

3. Ensure the top plate is in the closed position for more efficient preheating.
4. Turn the Base Plate Tilt Dial to the 'Angle' or 'Flat' position.
5. Turn the Variable Temperature Control dial to 'Sear' for fast preheating.
6. Allow the Professional Grill to preheat until the red heating light goes out.
7. Use the handle to pull the top plate into the 90° position
8. Place meat or foods to be cooked on the base cooking plate. Refer to Grilling recipes or Guide for cooking times.

Note: The Professional Grill can be used to cook foods in the open or closed position.

9. Use the handle to close the top plate. The top plate has a floating hinge system that is designed to press down evenly on the food. The Grilling Height Control on the right hand side of the top plate is used to adjust for the thickness of the food. The levelling handle on the right hand side of the top of the grill may be used to even out the top plate (see Fig 5). The top plate must be fully lowered to achieve grill marks onto the food.

Note: Before use fully unwind the power cord.

10. When the food is cooked, use the handle to open the top plate. Remove the food using a plastic spatula.

Note: The red heating light will cycle on and off during the cooking process indicating that the correct temperature is being maintained.



Fig 5

To Use as a Sandwich Press

1. Insert the plug into a 230v power outlet. Switch the On/Off button to 'ON'. The red heating light will illuminate.
2. Ensure the Removable Drip Tray is correctly inserted and positioned back into the appliance.
3. Ensure the top plate is in the closed position for more efficient preheating.
4. Turn the Base Plate Tilt Dial to the 'Flat' position.
5. Turn the Variable Temperature Dial to the 'Sandwich' position.
6. Allow the Professional Grill to preheat until the red heating light goes out.
7. During this time, prepare the sandwich and place it onto the base plate. Always place sandwiches towards the rear of the base plate.
8. Use the handle to close the top plate. The top plate has a floating hinge system that is designed to press down evenly on the sandwich. The Grilling Height Control on the right hand side of the top plate is used to adjust for the thickness of the sandwich. The levelling handle on the right hand side of the top of the grill may be used to even out the top plate.

Note: Always allow the Professional Grill to preheat until the red heating light goes out.

9. Toasting should take approximately 5-8 minutes. Exact toasting time will be a matter of preference. It will also depend on the type of bread and filling used.
10. When the sandwich is cooked, use the handle to open the top plate. Remove the sandwich using a plastic spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating of the cooking plates.

Note: The red heating light will cycle on and off during the toasting process indicating that the correct temperature is being maintained.

Using the Adjustable Grilling Height Control feature.

Your **Solis Grill** features an Adjustable Grilling Height Control feature which allows you to fix the top plate to a range of positions above the base plate.

This allows your **Solis Grill** to be used as an open toaster, ideal for toasting open sandwich style 'melts'. It can also be used to grill delicate ingredients such as fish and hamburger buns without squashing.

1. Allow the **Solis Grill** to preheat until the red heating light goes out.
2. Place the food to be grilled on the base plate.
3. Move the Adjustable Grill Control clip on the right hand side of the Professional Grill to the desired height (see Fig 6).
4. Slowly lower the top plate, using the levelling handle on the top right-hand side of the plate, until it rests in the appropriate position above the food (see Fig 5).
5. The top plate will radiate the desired heat to melt ingredients such as cheese or lightly grill foods.

Note: The Adjustable Grill Height Control can be moved to accommodate thick or thin foods by sliding the clip forwards or backwards along the arm.



Abb. 6

Base plate tilt dial

1. To place the base plate into the sloped position, simply turn the Base Plate Tilt Dial anti-clockwise until the dial reaches the 'Angle' position. This position is suitable for achieving the maximum fat drainage when using the Professional Grill as a closed grill.
2. To place the base plate into the flat position, turn the Base Plate Tilt Dial clockwise until the dial reaches the 'Flat' position. This position is ideal for cooking sausages, pancakes, eggs, etc when a flat plate is required so that the foods do not run or slide off the grill.

It is important to use the flat position when using the Professional Grill as an open grill.

Variable Temperature control Dial

The **Solis Grill** features a Variable Temperature Control dial which allows a variety of foods to be cooked. Just select a temperature suited to the foods which are being cooked.

With the dial set on 'Sear' the temperature is correctly suited to grill meats or other foods.

With the dial set on 'Sandwich' the temperature is correctly suited to toasting sandwiches.

15 Minute timer dial

The **Solis Grill** features a 15 minute timer which allows you to monitor the time elapsed during preheating or cooking. To set the timer, simply turn the dial clockwise completely to the '15' position and then anti-clockwise to select the desired minutes.

The timer will ring once when the desired time has elapsed. The grill will not turn off, it will remain heating.

Recommended Cuts

Beef	Sirloin (New York), Rump, Rib Eye (Scotch Fillet), Fillet.
Lamb	Trim Lamb Leg Steaks, Fillet, Eye of Loin, Cutlets and Diced Lamb.
Pork	Butterfly Loin Steaks, Spare Ribs, Leg Steaks, Fillets, Diced Pork.

Tougher cuts such as beef blade, topside steak, lamb forequarter or neck chops can be used. To tenderise these cuts marinate them for a few hours or overnight in a marinade with wine or vinegar to help break down the connective tissue.

It is not recommended to cook items with thick bones such as T-bone steaks.

Do not salt meat before cooking. Salt will draw out the juices toughening the meat.

If using a marinade recipe or pre-marinated meats from your meat retailer, drain excess marinade off and dab with kitchen paper before placing on the Professional Grill. Some marinades contain high sugar levels which can scorch on the grill plate when cooked.

Do not over cook meat, some meats are better served pink and juicy.

Do not pierce meat with a fork or cut meat while cooking. This will let the juices escape, resulting in a tougher, dry steak. Use tongs instead.

When removing fish pieces, use a flat heat resistant plastic spatula to support the food. Parboiling sausages can alleviate the need to pierce sausages before cooking.

Grilling Guide

Contact Grilling is a healthy and efficient way to cook. The cooking times are approximate due to variances in ingredient thickness.

Note: These times relate to when the grill is in the closed and on the contact position.

Ingredient and Type	cooking Time	
Beef	sirloin steak	3 minutes for medium rare 5–6 minutes for well done
	minute steak	1–2 minutes
	hamburger patties	4–6 minutes
Pork	fillet	4–6 minutes
	loin steaks	
Lamb	loin	3 minutes
	cutlets	4 minutes
	leg steaks	4 minutes
Sausages	thin	3–4 minutes
	thick	6–7 minutes
Chicken	breast fillet	6 minutes or until cooked through
	thigh fillet	4–5 minutes or until cooked through
Sandwich or Focaccia		3–5 minutes or until golden brown
Vegetables sliced 1/2"; 1.25 cm thick	eggplant	3–5 minutes
	zucchini	
	sweet potato	
Seafood	fish fillet	2–4 minutes
	fish cutlets	3–5 minutes
	octopus (cleaned)	3 minutes
	shrimp	2 minutes
	scallops	1 minute

Care and cleaning

Before cleaning remove the plug. Allow your **SOLIS Grill** to cool before cleaning. The unit is easier to clean when slightly warm.

Always clean your **SOLIS Grill** after each use to prevent a build up of baked-on foods.

Wipe cooking plates with a soft cloth to remove food residue. For baked-on food residue squeeze some warm water mixed with detergent over the food residue then clean with a non-abrasive plastic scouring pad.

Note: The cooking plates are coated with a non-stick surface, do not use abrasives.

Do not use spray on non-stick coatings as this will affect the performance of the non-stick surface on the cooking plates.

Cleaning the drip tray

Remove and empty the drip tray after each use and wash the tray in warm, soapy water. Avoid the use of scouring pads or harsh detergents as they may damage the surface.

Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth and replace.

CORFLON™ scratch resistant coating

Your **SOLIS Grill** features a special scratch resistant non-stick coating that makes it safe to use metal utensils without sharp edges when cooking.

Regardless of this fact, SOLIS recommends that care is taken with the non-stick coating particularly when using metal utensils.

Do not use sharp objects or cut food inside the **SOLIS Grill**. SOLIS will not be liable for damage to the non-stick coating where metal utensils have been misused.

Cooking on a non-stick surface minimises the need for oil, food does not stick and cleaning is easier.

Any discolouration that may occur will only detract from the appearance of the **SOLIS Grill** and will not affect the cooking performance.

When cleaning the non-stick coating, do not use metal (or other abrasive) scourers. Wash with warm soapy water. Remove stubborn residue with a non-abrasive plastic scouring pad or nylon washing brush.

Do not use spray on non-stick coatings as this will affect the performance of the non-stick surface on the cooking plates.

Storage

To store your **SOLIS Grill**:

1. Unplug the appliance.
2. Allow the Grill to fully cool.
3. Slide the storage clip towards the front handle to the LOCK position so that the top and bottom cooking plates are locked together.
4. Click the removable drip tray into place.
5. Wrap the cord in the cord storage area below the unit.
6. Store on a flat, dry level surface.

Note : For added convenience the Professional Grill SOLIS may be stored standing up in a vertical position.

Do not immerse any part of the SOLIS Grill in water or any other liquid.



Schweiz

SOLIS AG
Solis-Haus
Europastrasse 11
8152 Glattbrugg
Tel. 044 874 64 00
Fax 044 874 64 99
E-Mail: info@solis.ch
Internet: www.solis.ch