

SINCE 1908

Solis

GRILL & MORE

Typ/Type/Tipo 7952

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

User Manual

Gebruiksaanwijzing



▲ DEUTSCH	04
▲ FRANÇAIS	26
▲ ITALIANO	48
▲ ENGLISH	70
▲ NEDERLANDS	92

D**▲ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

Bitte lesen Sie vor Gebrauch Ihres Solis Kontaktgrills Grill & More diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät kennenlernen und sicher bedienen können. Wir empfehlen, diese Anleitung sorgfältig aufzubewahren und gegebenenfalls bei Weitergabe des Gerätes auch dem neuen Besitzer auszuhändigen.

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind zu Ihrer eigenen Sicherheit folgende Vorsichts-Massnahmen zu beachten:

1. Um einen Stromschlag zu vermeiden, dürfen weder der Kontaktgrill noch das Stromkabel und der Netzstecker mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. **Gefahr von Stromschlag!** Sollten der Kontaktgrill bzw. das Netzkabel oder der Netzstecker mit Flüssigkeit in Kontakt kommen, ziehen Sie mit trockenen Gummihandschuhen sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie es nicht wieder in Betrieb, bevor Sie es bei Solis oder einer von Solis autorisierten Servicestelle auf seine Funktionsfähigkeit und Sicherheit überprüfen haben lassen.
2. Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen bedienen bzw. den Netzstecker ziehen oder einstecken.
3. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt. Wir empfehlen, das Gerät nicht mit einem Mehrfachstecker zu betreiben.
4. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, Kabel, Stecker oder am Zubehör vor.
5. Benutzen Sie das Gerät nur wie in dieser Anleitung beschrieben zum Grillen und Toasten von Lebensmitteln. Gerät nicht im Freien benutzen und vor Feuchtigkeit und Nässe schützen.
6. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen, damit das Gerät nicht heruntergezogen werden kann. Achten Sie

darauf, dass weder das Kabel noch der Stecker mit heißen Oberflächen wie z.B. einer Herdplatte oder einem Heizkörper bzw. mit dem Gerät selbst in Kontakt kommen.

7. Netzkabel so verlegen, dass niemand darüber stolpern kann. Netzkabel von spitzen Gegenständen fernhalten.
8. Netzkabel immer komplett abrollen, bevor Sie den Netzstecker an der Steckdose anschliessen.
9. Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen und nichts auf das Netzkabel stellen. Nie am Netzkabel ziehen, um das Gerät vom Netz zu trennen, sondern nur am Netzstecker ziehen.
10. Wir empfehlen, mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel zu benutzen. Gerät nicht direkt unter eine Steckdose stellen.
11. Gerät von heissem Gas, heißen Öfen oder anderen wärmeabgebenden Geräten oder Wärmequellen fernhalten. Gerät nie auf einer nassen oder heißen Oberfläche benutzen. Gerät nicht in der Nähe von Feuchtigkeit, Hitze und offenen Flammen platzieren. Gerät von beweglichen Teilen oder Geräten fernhalten.
12. Das Gerät muss auf einer festen, ebenen, trockenen, stabilen und feuchtigkeits- wie hitzeunempfindlichen Arbeitsfläche stehen. Stellen Sie den Kontaktgrill nicht auf einen unstabilen oder mit Textilien bedeckten Untergrund.
13. Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm zwischen Gerät und Wänden, Vorhängen oder anderen Materialien und Objekten ein und beachten Sie, dass die Luft rund um das Gerät frei zirkulieren können muss.
14. Niemals das Gerät mit Tüchern o. ä. abdecken, während es in Betrieb ist. Die Lufteinlass- und -auslassöffnungen müssen immer frei bleiben. Stellen Sie nichts auf den Kontaktgrill.
15. Gerät niemals so platzieren, dass es ins Wasser fallen oder mit Wasser in Berührung kommen könnte (z. B. in oder neben einem Spülbecken).

D

16. Das Gerät ist nicht zum Gebrauch im Freien konzipiert. Das Gerät darf nicht mit Regen oder anderen Niederschlägen in Kontakt kommen. Nicht in Fahrzeugen oder auf Booten verwenden.
17. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät ausser Betrieb oder unbeaufsichtigt ist, oder wenn es gereinigt werden soll. Wir empfehlen den Einsatz eines Fehlerstromschutzschalters (FI-Sicherheitsschalter), um einen zusätzlichen Schutz bei der Verwendung von elektrischen Geräten zu gewährleisten. Es ist ratsam, einen Sicherheitsschalter mit einem Nennfehlerbetriebsstrom von maximal 30 mA zu verwenden. Fachmännischen Rat erhalten Sie bei Ihrem Elektriker.
18. Bevor Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose ziehen bitte immer prüfen, dass das Gerät nicht in Betrieb ist und mit dem EIN/AUS-Schalter ausgeschaltet wurde.
19. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, Kabel, Stecker oder am Zubehör vor.
20. Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr!
21. Greifen Sie niemals nach einem Gerät, das ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten gefallen ist. Ziehen Sie immer erst mit trockenen Gummihandschuhen den Netzstecker, bevor Sie es heraus nehmen. Nehmen Sie es nicht wieder in Betrieb, bevor Sie es bei Solis oder einer von Solis autorisierten Servicestelle auf seine Funktionsfähigkeit und Sicherheit überprüfen haben lassen.
22. Gerät so platzieren, dass es keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
23. Niemals irgendwelche Gegenstände oder Werkzeug in die Geräteöffnungen stecken. Das Gerät könnte beschädigt werden bzw. Gefahr von Stromschlag!
24. Bevor Sie Teile anbringen oder wegnehmen, immer das Gerät erst mit dem EIN/AUS-Schalter ausschalten und den Netzstecker ziehen. Dann warten Sie bitte, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat.

25. Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät richtig zusammengebaut ist, bevor Sie es an eine Steckdose anschliessen und in Betrieb nehmen.
26. Gerät nicht schütteln oder umplatzieren, während es in Gebrauch ist. Das eingeschaltete Gerät niemals verstellen! Bevor Sie das Gerät verstellen, sollten Sie es ausschalten, den Netzstecker ziehen und komplett abkühlen lassen.
27. Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben verwenden. Nur mitgeliefertes oder von Solis empfohlenes Zubehör benutzen, falsches Zubehör oder Missbrauch kann zur Beschädigung des Geräts führen, zu Brand, Stromschlag oder Personenschäden.
28. Das Gerät nie mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung in Betrieb nehmen.
29. Das Gerät ist nur für den **häuslichen** Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
30. Entfernen und entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien und eventuelle Aufkleber resp. Etiketten (exkl. Typenschild), bevor Sie das Gerät das erste Mal in Betrieb nehmen.
31. Prüfen Sie Ihren Kontaktgrill vor jedem Gebrauch, ob das Gerät, die Grillplatten, das Netzkabel und der Netzstecker unbeschädigt sind und sich keine Teile gelöst haben.
32. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Gerät selbst, die Grillplatte(n), Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen bzw. sonstwie beschädigt ist oder wenn sich Teile gelöst haben. **Um Gefahren zu vermeiden**, führen Sie Reparaturen niemals selbst durch sondern geben Sie das Gerät bei Solis oder bei einer von Solis autorisierten Servicestelle ab, um es überprüfen, reparieren oder mechanisch und elektrisch instand setzen zu lassen.

D

33. Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unwissende und unerfahrene Personen sowie Kinder dürfen den Kontaktgrill nicht benutzen, ausser sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt und von dieser genau instruiert, wie das Gerät zu benutzen ist. Ausserdem müssen sie genau verstanden haben, welche Gefahren vom Gerät ausgehen können und wie es in einer sicheren Art und Weise verwendet werden kann. Reinigung und Unterhalt des Gerätes dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung vorgenommen werden. Das Gerät darf auf keinen Fall von Kindern unter 8 Jahren benutzt oder gereinigt werden. Das Gerät und dessen Netzkabel sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
34. Das Gerät mit Netzkabel von Kindern und Haustieren fernhalten.
35. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Kontaktgrill spielen.
36. Bevor Sie den Netzstecker ziehen, immer erst das Gerät mit dem EIN/AUS-Schalter ausschalten, sonst könnte das Gerät beschädigt werden.
37. Nach jeder Benutzung immer den Netzstecker ziehen.
38. Das Gerät muss nach jeder Benutzung gereinigt werden. Beachten Sie dazu die Hinweise in der Rubrik „Reinigung und Pflege“ auf Seite 19 dieser Anleitung.
39. Stellen Sie nichts auf das Gerät, während es in Betrieb ist oder gelagert wird.
40. Das Gehäuse nur mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch reinigen. Benützen Sie zur Reinigung niemals aggressive, scheuernde oder ätzende Reinigungsmittel.
41. Bewegen Sie das Gerät immer mit viel Vorsicht, schütteln oder werfen Sie es nicht, es könnte beschädigt werden.
42. Vermeiden Sie es, die Metallabdeckung der oberen Grillplatte resp. die Grillplatten selbst zu berühren, da diese sehr heiss werden können.

Dies sollten Sie beim Gebrauch des Kontaktgrills besonders beachten:

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber (mit Ausnahme des Typenschildes).
- Platzieren Sie den Grill nie am Rand eines Tisches oder einer Arbeitsfläche, damit er nicht herunterfallen kann. Die Oberfläche muss genügend gross, stabil, hitze- und feuchtigkeitsbeständig, trocken, eben und sauber sein. Deshalb Grill niemals z.B. in ein Spülbecken oder auf eine Tischdecke stellen.
- Stellen Sie den Grill nicht auf oder neben einen Gasofen oder –brenner bzw. einen Elektroherd.
- Der Deckel und die Aussenteile des Grills werden bei Gebrauch heiss! Der Grill muss deshalb mindestens 20 cm Abstand haben zu Vorhängen, Wänden, Möbeln oder anderen hitzeempfindlichen oder entflammaren Oberflächen.
- Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten noch einige Zeit sehr heiss! Bitte nicht berühren, bis es komplett abgekühlt ist.
- Stellen Sie vor der Inbetriebnahme immer sicher, dass der Kontaktgrill komplett zusammengebaut ist.
- Rollen Sie das Netzkabel immer komplett ab, bevor Sie den Netzstecker einstecken.
- Stellen Sie nie etwas auf den Gerätedeckel – auch nicht, wenn dieser geschlossen und das Gerät verstaut ist.
- Zum Ausschalten Temperaturregler immer auf die Position MIN stellen, EIN/AUS-Schalter auf die Position „0“ stellen und den Netzstecker ziehen. Gerät vor dem Reinigen, Transportieren oder Verstauen immer erst komplett abkühlen lassen!
- Achten Sie auf Hygiene und reinigen Sie den Grill nach jeder Benutzung wie in der Rubrik „Reinigung“ beschrieben. Bevor Sie die gereinigten Grillplatten wieder in das Gerät installieren, müssen Sie rundum und auf beiden Seiten komplett trocken sein.
- Wenn Sie die Grill- resp. die als Zubehör erhältlichen Waffel- oder Sandwichplatten im Gerät einsetzen, vergewissern Sie sich bitte immer, dass diese korrekt eingelegt und sicher eingerastet sind, bevor Sie das Gerät einschalten. Um den sicheren Sitz der Platten zu prüfen, ziehen Sie sie moderat vom Grillgehäuse weg. Nur wenn sie dann nicht herausfallen, sind sie korrekt eingesetzt. Nur so ist ein sicherer und einwandfreier Betrieb des Grills gewährleistet.
- Bei der Verwendung der als Zubehör erhältlichen Waffelplatten darf der Temperaturregler nie auf die volle 100 % Leistung, sondern lediglich maximal auf ca. 80 % Leistung gestellt werden.
- Wenn Sie die als Zubehör erhältlichen Sandwichplatten verwenden, darf der Temperaturregler nie auf die volle 100 % Leistung, sondern lediglich maximal auf ca. 70 % Leistung gestellt werden.

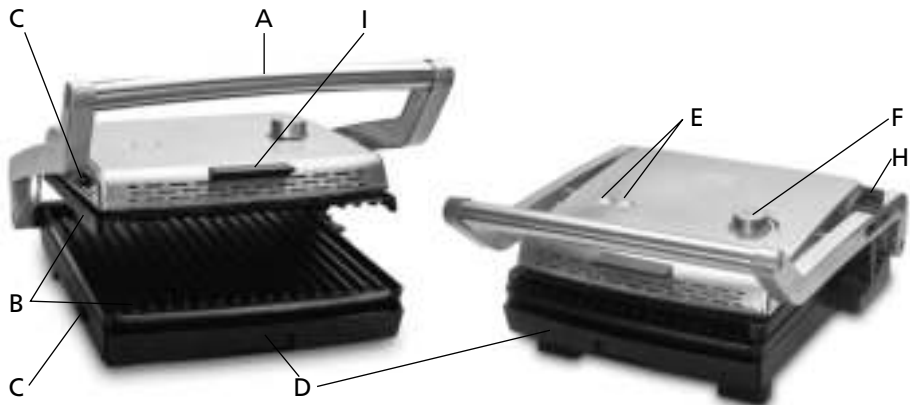
▲ GERÄTEBESCHREIBUNG

- A Wärmeisolierender Metallgriff**
Mit diesem Metallgriff können Sie die obere Grillplatte hochheben und so den Grill öffnen.
- B 2 Grillplatten, gerillt**
Antihaftbeschichtete, auswechselbare Grillplatten aus Aluminiumguss für gesundes Grillen ohne Öl und Fett; die Grillplatten können zur einfachen Reinigung einzeln per Knopfdruck aus dem Gerät genommen werden; spülmaschinengeeignet. Die an der Unterseite eingebauten Heizelemente garantieren beste Hitzeübertragung. Die obere Grillplatte ist höhenverstellbar und kann dank dem Höhen-Schieber und der Gelenkbefestigung über der unteren Grillplatte schweben.
- C Entriegelungs-Tasten für die Grillplatten**
Die beiden Grillplatten können unabhängig voneinander entnommen und auch wechselseitig ausgetauscht werden. Die Drucktasten links am Gerätegehäuse entriegeln die Grillplatten.
- D Fettauffangschale**
Wird im Gerät eingeschoben und kann zur leichten Reinigung herausgenommen werden.
- E Kontrollleuchten für Betrieb und Bereitschaft**
Die rote Kontrollleuchte POWER leuchtet auf, sobald das Gerät mit dem EIN/AUS-Schalter eingeschaltet wurde. Die grüne Kontrollleuchte READY leuchtet auf, sobald die Grillplatten die mit dem Temperaturregler eingestellte Temperatur erreicht haben.
- F Temperaturregler**
Stufenloser Temperaturregler, einstellbar von MIN bis MAX; für die Zubereitung von Sandwiches und Paninis empfiehlt sich eine Einstellung im mittleren Bereich, für die Zubereitung von Grilliertem eine hohe Einstellung.
- G Abnehmbare Fuss-Aufsätze für Neigungswinkel des Grills**
Wenn die beiden Fuss-Aufsätze an den vorderen Gerätefüßen montiert sind, ist der Grill horizontal ausgerichtet (ideal für die Zubereitung von Waffeln, Sandwiches, Paninis etc.). Wenn die beiden Fuss-Aufsätze abgenommen sind, ist der Grill nach vorne geneigt, damit das Fett z.B. von Fleisch besser in die Fettauffangschale fließen kann. Die beiden abgenommenen Fuss-Aufsätze können platzsparend, ohne dass sie verloren gehen, in den Öffnungen hinter den vorderen Füßen im Geräteboden verstaut werden; Magnete halten sie fest in Position.
- H Höhen-Schieber zur Höheneinstellung der oberen Grillplatte und zum Verschliessen oder Öffnen des Grills**
Bei Nichtgebrauch oder wenn das Gerät vertikal gelagert wird, sollte der Schieber in der Position LOCK stehen; während des Gebrauchs sollte der Schieber auf OPEN bzw. in einer der 4 Höhenstufen (von LOW bis HIGH) stehen. Die Höhenstufen ermöglichen es, die obere Grillplatte über der unteren Grillplatte praktisch „schweben“ zu lassen. Beim Grillen von druckempfindlichen Lebensmitteln wie z.B. Fisch können Sie die obere Grillplatte dank der 4 Höhen-

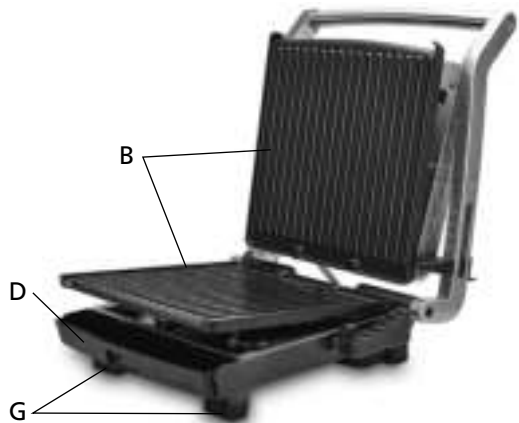
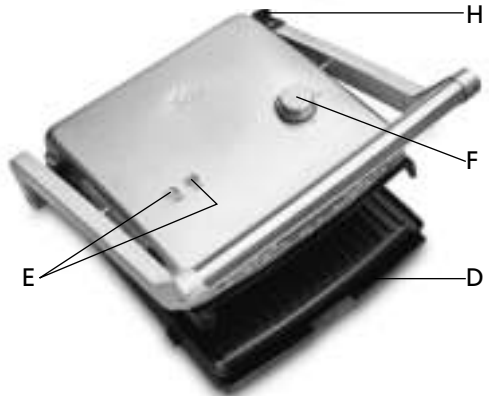
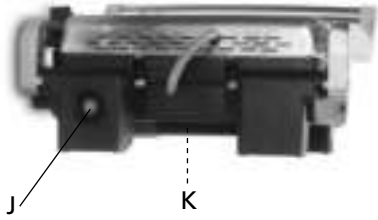
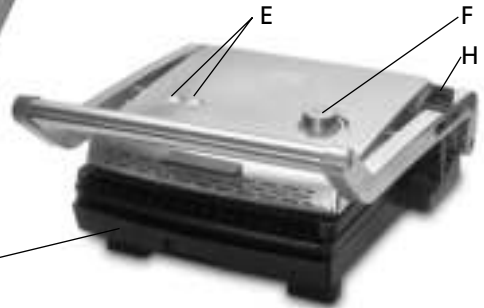
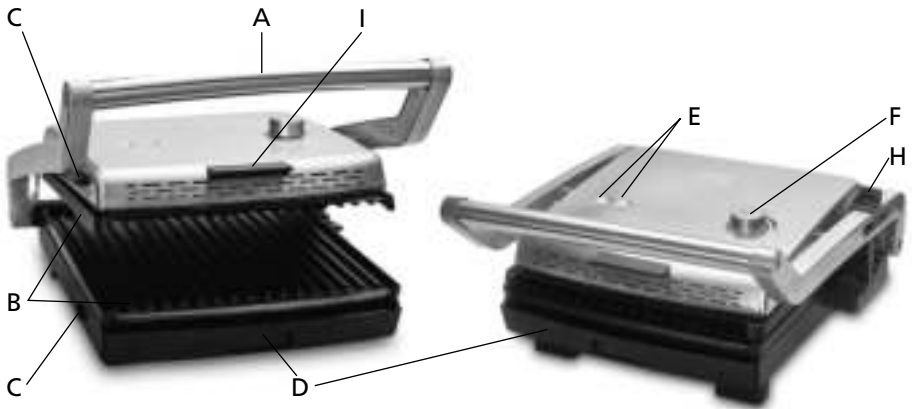
stufen knapp über dem Lebensmittel schweben lassen oder sanft aufsetzen, ohne dass das gesamte Gewicht der oberen Grillplatte auf dem Grillgut liegt. Ideal auch zum Überbacken geeignet.

- I **Griff zum Einstellen des Neigungswinkels der oberen Grillplatte**
Die obere Grillplatte ist beweglich und kann dank des thermoisolierten Griffs im Neigungswinkel verstellt werden.
- J **EIN/AUS-Schalter**
Der Netzschalter befindet sich an der Geräterückseite; mit rotem Funktionslicht.
- K **Kabelaufwicklung zum Aufrollen des Netzkabels**
Das Netzkabel kann im Geräteboden aufgewickelt werden. Während des Betriebs muss das Netzkabel komplett abgewickelt sein.
- L **Reinigungsspachtel**
Mit dem Reinigungsspachtel aus hitzebeständigem Kunststoff lassen sich Speisereste aus den gerillten Grillplatten mühelos entfernen.

Hinweis: Als Zubehör sind noch Sandwich-Grillplatten (Art.-Nr. 720.13) und Wafel-Backplatten (Art.-Nr. 720.12) erhältlich. Informationen erhalten Sie auf Seite 24 dieser Bedienungsanleitung.



Weitere Bilder auf den Seiten 12/13

D**▲ GERÄTEBESCHREIBUNG**



- Höhen-Schieber mit Sichtfenster zur Höheneinstellung der oberen Grillplatte.



- Mit angebrachten Aufsatz-Füssen: der Grill ist horizontal ausgerichtet.



- Ohne Aufsatz-Füssen: der Grill ist leicht nach vorne geneigt.



- Die Aufsatz-Füsse werden platzsparend und magnetisch im Geräteboden verstaut.

D**▲ VOR DER INBETRIEBNAHME**

- Bevor Sie Ihren Kontaktgrill das erste Mal benutzen, entfernen Sie alle eventuell vorhandenen Werbeaufkleber und Etiketten (mit Ausnahme des Typenschildes).
- Stellen Sie den Höhen-Schieber auf die Position OPEN und öffnen Sie den Grill.
- Wischen Sie die Grillplatten mit einem feuchten Tuch sauber und trocknen Sie sie anschliessend.
- Prüfen Sie, ob die Fettauffangschale bis zum Anschlag in die Gerätebasis eingeschoben ist.
- Prüfen Sie, ob die Grillplatten korrekt im unteren und oberen Teil des Grills eingerastet sind (siehe Beschreibung auf Seite 15).
- Prüfen Sie, ob der Temperaturregler auf MIN steht.
- Stellen Sie den Grill auf eine stabile, ebene, trockene sowie hitze- und feuchtigkeitsbeständige Arbeitsfläche. Stellen Sie sicher, dass links und rechts vom Gerät mindestens 20 cm Abstand zum nächsten Gegenstand eingehalten werden.
- Wickeln Sie das Netzkabel komplett ab und stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät mit dem EIN/AUS-Schalter an der Geräterückseite ein, das rote Funktionslicht des Schalters und die rote Kontrollleuchte bei POWER leuchten auf.
- Heizen Sie den Grill 5 Minuten auf maximaler Temperatur auf.
- Nach den 5 Minuten stellen Sie den Temperaturregler auf MIN, schalten das Gerät mit dem EIN/AUS-Schalter aus und ziehen den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen. Wischen Sie die erkalteten Grillplatten mit einem feuchten Tuch sauber und trocknen Sie sie anschliessend.

Hinweis: Wenn das Gerät das erste Mal aufheizt, könnte sich etwas Rauch entwickeln, dies entsteht durch die Schutzschicht auf den Heizelementen und Grillplatten. Dieser Vorgang ist völlig bedenkenlos und verschwindet nach kurzer Zeit von selbst wieder. Die Grilleistung wird dadurch nicht beeinflusst.

So werden die Grillplatten entnommen bzw. installiert

- Ihr Grill ist mit zwei **Entriegelungstasten** für die Grillplatten ausgestattet. Damit können Sie einzeln die obere und untere Grillplatte entnehmen, um sie zu reinigen.



- Ihr Grill muss absolut abgekühlt sein, bevor Sie die Platten entnehmen. Stellen Sie den Höhen-Schieber in die Position OPEN. Öffnen Sie die obere Grillplatte mit dem Metallgriff, so dass sie ca. im 90° Winkel steht.

- **Um die untere Grillplatte zu entnehmen**, drücken Sie die Entriegelungstaste an der linken Geräteseite nach innen und nehmen gleichzeitig die untere Grillplatte aus dem Gerät.



- **Um die obere Grillplatte zu entnehmen**, senken Sie diese ca. in den 45° Winkel über die untere Grillplatte. Neigen Sie die obere Grillplatte mit dem Griff (I) etwas zu sich, so dass Sie gut die obere Entriegelungstaste erreichen können. Drücken Sie die Entriegelungstaste nach innen und halten Sie gleichzeitig Ihre Hand unter die obere Grillplatte, denn sie springt sofort aus der Verankerung und fällt nach unten. Nun können Sie die obere Grillplatte entnehmen.



- **Um die Grillplatten wieder einzulegen**, verfahren Sie genau anders herum: Sie legen die Grillplatten in Position, so dass die abgeflachten Flächen hinten unter den Laschen liegen und drücken die Platten vorne in das Gehäuse. Sie hören ein Klickgeräusch, wenn die Platten eingearstet sind.



Achtung: Prüfen Sie immer, dass die Grillplatten korrekt eingelegt und eingearstet sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

D**▲ INBETRIEBNAHME**

1. Prüfen Sie, ob die Fettauffangschale bis zum Anschlag in die Gerätebasis eingeschoben ist.
2. Prüfen Sie, ob die Grillplatten korrekt eingerastet sind.
3. Schieben Sie den Höhen-Schieber in die Position OPEN.
4. Stellen Sie den Grill auf eine stabile, ebene, trockene sowie hitze- und feuchtigkeitsbeständige Arbeitsfläche. Prüfen Sie, ob links und rechts vom Gerät mindestens 20 cm Abstand zum nächsten Gegenstand freigehalten sind.
5. Stellen Sie bei Bedarf den **Neigungswinkel des Grills** ein, indem Sie die beiden Fuss-Aufsätze von den vorderen Füßen entfernen und am Geräteboden in den Öffnungen verstauen. Wenn die Fuss-Aufsätze entfernt sind, ist der Grill leicht nach vorne geneigt und evtl. Fett z.B. aus Fleisch und Fisch läuft leichter in die Fettauffangschale (siehe Abbildungen auf Seite 13).
6. Wickeln Sie das Netzkabel komplett ab und stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.
7. Schalten Sie das Gerät mit dem EIN/AUS-Schalter an der Geräterückseite ein, das rote Funktionslicht am Schalter und die rote Kontrollleuchte bei POWER leuchten auf.
8. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Die obere Grillplatte sollte geschlossen auf der unteren Grillplatte liegen und der Höhen-Schieber sollte auf der Position OPEN stehen. Drehen Sie nun den Temperaturregler nach rechts, in eine Position zwischen MIN und MAX. Eine hohe Temperatur eignet sich zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse, eine mittlere Temperatur zum Zubereiten von Sandwiches und Paninis.
9. Sobald die grüne Kontrollleuchte READY leuchtet, ist die eingestellte Temperatur erreicht und die können die untere Grillplatte belegen.
10. Öffnen Sie die obere Grillplatte mit dem Metallgriff im 90° Winkel.
11. Legen Sie das Grillgut auf die untere Grillplatte.
12. Schliessen Sie die obere Grillplatte, indem Sie den Metallgriff wieder senken. Steht der Höhen-Schieber **bei OPEN, liegt die obere Grillplatte auf dem Grillgut**. Wenn Sie aber nicht möchten, dass die obere Grillplatte direkt auf dem Lebensmittel liegt, **können Sie die Höhe, auf welcher die obere Grillplatte über dem Grillgut liegen soll, mit dem Höhen-Schieber (H) einstellen**. Damit können Sie z.B. das Gewicht des Deckels reduzieren, wenn Sie druckempfindliche Lebensmittel wie einen Fisch grillen wollen, denn die Höhe können Sie exakt so einstellen, dass die obere Grillplatte zwar auf dem Grillgut liegt, aber durch die Höheneinstellung abgestützt wird.
Oder Sie können durch die Höhenstufen die obere Grillplatte auch über dem Grillgut schweben lassen, damit sie gar nicht auf dem Grillgut liegt, sondern knapp darüber – was ideal ist, wenn Sie z.B. einen Käsetoast überbacken möchten.

Um die Höhe des Deckels einzustellen, heben Sie den Deckel bis zur benötigten Höhe an, dann schieben Sie den Höhen-Schieber (H) auf die entsprechende Höhenstufe.

LOW ist die niedrigste Höhenstufe

HIGH ist die höchste Höhenstufe

Das Sichtfenster im Schieber zeigt die eingestellte Position an. Damit der Schieber fest auf der jeweiligen Höhenstufe steht (und nicht zwischen zwei Höhenstufen), sollten Sie immer auf ein leises Klickgeräusch warten.



Senken Sie dann den Deckel langsam ab, so dass die Stütze des Schiebers auf der entsprechenden Höhenstufe zum Liegen kommt.



D

Zusätzlich können Sie den Deckel dank des Gelenks leicht nach vorne oder hinten neigen, damit die obere Grillplatte immer komplett auf dem Sandwich / Grillgut zum Liegen kommt, wenn Sie den Deckel z.B. in der Position OPEN direkt auf das Grillgut legen. Um den Neigungswinkel der oberen Grillplatte einzustellen, benutzen Sie den schwarzen Griff am Deckelrand (I).



Hinweise: Der Grill ist während und nach dem Gebrauch sehr heiss. Wenn Sie die Neigung der oberen Grillplatte per Hand einstellen bzw. korrigieren möchten, dürfen Sie den Deckel niemals mit der blossen Hand anfassen, sondern die Einstellung muss immer über den schwarzen Griff erfolgen (I). Zusätzlich können Sie Kochhandschuhe benutzen, um Ihre Hände zu schützen.

Warnung: Mit dem schwarzen Griff am vorderen Deckelrand dürfen Sie NIEMALS den Grilldeckel hochheben oder absenken! Benutzen Sie dazu immer den wärmeisolierten Metallgriff!

Sprühen Sie keine Antihaft-Sprays auf die Grillplatten, denn dies würde die Antihaft-Beschichtung der Grillplatten beschädigen.

13. Grillgut aus dem Grill nehmen:

Wenn das Grillgut fertig gegrillt ist, öffnen Sie die obere Grillplatte mit dem Metallgriff und nehmen Sie das Grillgut mit Hilfe von hitzebeständigem Kunststoff- oder Holzspateln von der Grillplatte.

Hinweis: Um die Antihaftbeschichtung der Grillplatten nicht zu beschädigen, verwenden Sie niemals Küchenwerkzeug aus Metall oder mit scharfen oder spitzen Kanten. Schneiden Sie das Grillgut niemals direkt auf den Grillplatten. Wir empfehlen, konsequent nur Küchenwerkzeug aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz zu benutzen.

14. Grill ausschalten:

Wenn Sie fertig gegrillt haben, drehen Sie den Temperaturregler in die Position MIN. Schalten Sie das Gerät mit dem EIN/AUS-Schalter aus, das rote Funktionslicht am Schalter und das rote Kontrolllicht bei POWER erlöschen. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

▲ TIPPS ZUM OPTIMALEN GRILLEN

D

- Wir empfehlen, zum Grillen mit dem Kontaktgrill Fleischstücke zu verwenden, die so dick sind, dass Sie bei geschlossenem Deckel fest auf der unteren Grillplatte aufliegen und zugleich die obere Grillplatte berühren.
- Folgende Fleischsorten sind ideal zum Grillen mit dem Solis Grill & More:
 - Rind** Rumpsteak, Rib Eye Steak, Lendensteak, Filet
 - Lamm** Filet, Kotelett, Lende, Lammhüftsteak oder Lammkeulenscheiben
 - Schwein** Lende, Spare Ribs, Filet, Kotelett
- Wir empfehlen, kein Fleisch mit dicken Knochen zu verarbeiten, wie z.B. T-Bone Steaks.
- Sollten Sie etwas weniger zartes Fleisch grillen wollen, wie z.B. Schweinehalsgrat, sollten Sie dieses für einige Stunden in eine Marinade aus Wein oder Essig legen.
- Sollten Sie mariniertes Fleisch grillen wollen – egal ob von Ihnen mariniert oder bereits in der Marinade gekauft – bitte die Marinade vor dem Grillen mit Küchenpapier abtupfen. Einige Marinaden enthalten einen hohen Zuckeranteil, der auf der Grillplatte verschmort.
- Lebensmittel sollten vor dem Grillen nicht gesalzen werden. Salz entzieht dem Lebensmittel Flüssigkeit und macht Fleisch zäher.
- Stechen Sie nie mit einer Gabel in das Fleisch oder schneiden Sie es nicht während des Grillens. Dadurch entweicht Fleischsaft, und Ihr Grillgut wird trocken und zäh.
- Lassen Sie das Fleisch nie zu lange auf dem Grill – sogar Schweinefleisch ist leckerer, wenn es noch rosa und saftig serviert wird.
- Wenn Sie Würstchen vorher abbrühen, müssen sie vor dem Grillen nicht mehr eingestochen werden.
- Wenn Sie Fisch grillen, entfernen Sie diesen am Ende mit einem hitzebeständigen Plastikspatel.

D**TIPPS FÜR DAS TOASTEN VON SANDWICHES**

- **Brot**

Sie können viele verschiedene Brotsorten toasten: Weissbrot, Vollkornbrot, Rosinenbrötchen, Bauernbrot etc.. Der Solis Grill&More ist ideal zum Toasten von italienischen Focaccias, türkischem Brot oder Baguettes. Bei süssem Gebäck und Brot wie Rosinenbrötchen ist Vorsicht mit der Toastzeit geboten, denn der Zuckergehalt lässt das Gebäck schneller braun werden.

Ideal ist natürlich auch das klassische Toastbrot, das alleine, belegt oder mit Füllung getoastet bzw. überbacken werden kann.

- **Füllungen**

Vorsicht ist geboten, wenn Sie in Füllungen mit Käse, Tomaten oder Konfitüre beissen: Die Hitze wird in diesen Zutaten gespeichert und können Ihnen den Mund verbrennen!

- **Fettfreie Gerichte**

Dank der Antihafbeschichtung ist es nicht nötig, Butter oder Margarine auf die Aussenseiten der Sandwiches zu streichen.

▲ REINIGUNG UND PFLEGE

D

- Vor der Reinigung schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Temperatur-Regler auf MIN stellen und den EIN/AUS-Schalter auf die Position „0“ stellen. Keine der Kontrollleuchten leuchtet mehr. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Kontaktgrill komplett abkühlen. In jedem Fall sollten Sie Ihren Grill (d.h. Aussenseiten, Grillplatten und Fettauffangschale) nach jedem Gebrauch reinigen, damit keine Speisereste einbrennen können.
- **Reinigung der Aussenseiten des Grills**

Die Aussenseiten mit einem weichen, leicht feuchten Tuch oder einem nicht kratzenden Schwamm und ggf. etwas mildem Spülmittel reinigen. Geben Sie das Spülmittel auf das Tuch / den Schwamm, nicht direkt auf die Aussenseiten. Trocknen Sie alles sorgfältig.
- **Reinigung der Fettauffangschale**

Entnehmen Sie die Fettauffangschale und spülen Sie sie in warmem Spülwasser mit einem weichen, nicht kratzenden Schwamm. Geben Sie das Spülmittel immer ins Wasser oder auf den Schwamm, niemals direkt auf die Fettauffangschale. Anschliessend sorgfältig trocknen und wieder in das Gerät einschieben.
- **Achtung:** Die Fettauffangschale ist nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet!
- **Warnung:** Seien Sie bei der Entnahme der Fettauffangschale extrem vorsichtig, da diese nach dem Grillen mit heissem Fett und heisser Flüssigkeit gefüllt sein kann!
- **Reinigung der Grillplatten**
 1. Wischen Sie die Grillplatten mit einem weichen Küchenpapier sauber, um grobe Speisereste zu entfernen. Evtl. genügt es, anschliessend nur noch mit einem feuchten Tuch nachzuwischen, um die Grillplatten zu säubern. Mit dem im Lieferumfang enthaltenen Reinigungsspachtel lassen sich lose Rückstände aus den Rillen entfernen. Benutzen Sie den Reinigungsspachtel nur bei komplett abgekühltem Gerät.
 2. Sind die Grillplatten stark verschmutzt, sollten Sie sie zur einfachen Reinigung aus dem Gerät nehmen und einzeln spülen.
 - a) Prüfen Sie, dass das Gerät und die Grillplatten komplett abgekühlt sind.
 - b) Öffnen Sie mit dem Metallgriff die Grillplatten bis zum ca. 90° Winkel.
 - c) Drücken Sie die obere Entriegelungs-Drucktaste, die obere Grillplatte ist entriegelt und kann entnommen werden (siehe genaue Beschreibung auf Seite 15).

D

- d) Drücken Sie die untere Entriegelungs-Drucktaste, die untere Grillplatte ist entriegelt und kann entnommen werden (siehe genaue Beschreibung auf Seite 15).
3. Reinigen Sie die Grillplatten in heissem Spülwasser mit einer Nylon-Spülbürste oder einem weichen, nicht kratzenden Schwamm. Geben Sie das milde Spülmittel immer in das Wasser oder auf den Schwamm, nie direkt auf die Grillplatten.
 4. Spülen und trocknen Sie die Grillplatten sorgfältig, auch die Rückseite und die Kontakt-Stecker. Danach setzen Sie die trockenen Grillplatten wieder zurück in das Gerät.
 5. Alternativ können Sie die Grillplatten auch in der Spülmaschine spülen. Stellen Sie die beiden Grillplatten, so dass sie sich nicht berühren, in den Geschirrkorb der Spülmaschine und spülen Sie sie mit einem nicht-aggressiven Reinigungsmittel.
 - **Hinweis:** Die Unterseiten der Grillplatten könnten nach längerem Gebrauch die Farbe verändern und eine Patina ansetzen. Dies ist normal und beeinträchtigt die Grillfunktion in keiner Weise. Um die Verfärbung oder die Patina zu entfernen, benutzen Sie eine Nylon-Spülbürste oder einen nicht kratzenden Kunststoff-Topfreiniger und reinigen Sie die Unterseiten in Spülwasser. Danach sorgfältig spülen und trocknen.
 - **Reinigen Sie das Gerät und Teile des Geräts niemals mit aggressiven, kratzenden Reinigungsmitteln oder Lösungsmitteln, Backofensprays, Scheuerlappen oder Azeton bzw. Alkohol. Auch spitze Geräte oder Metall fernhalten. Die Antihafbeschichtung könnte beschädigt und das Gerät verkratzt werden!**
 - **Tauchen Sie den Kontaktgrill niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten!**
 - **Alle Teile des Grills müssen absolut trocken und korrekt montiert sein, bevor Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose stecken. Auch die Unterseiten der Grillplatten und deren Anschluss-Stecker müssen trocken sein!**
 - **Tipp:** Sie können das Netzkabel vom Geräteboden abnehmen. Ziehen Sie dazu die schwarze Abdeckung ab, darunter finden Sie die Buchse. Dann können Sie das Netzkabel abziehen.

▲ AUFBEWAHRUNG

D

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, d.h. der Temperaturregler auf MIN steht und der EIN/AUS-Schalter ausgeschaltet ist. Keine der Kontrollleuchten leuchtet. Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie den Grill mit den Grillplatten und der Fettauffangschale komplett abkühlen.
Achtung: Nur ein abgekühltes, sauberes und komplett trockenes Gerät versorgen!
3. Die sauberen, trockenen Grillplatten wieder im Gerät installieren.
4. Die saubere, trockene Fettauffangschale in das Gerät einschieben.
5. Gerät schliessen und den Schieber zum Verschliessen in die Position LOCK bringen, die beiden Grillplatten sind nun verschlossen.
6. Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung am Geräteboden.
7. Lagern Sie das Gerät horizontal oder vertikal an einem dunklen, trockenen Platz.

Tipp: Sie können das Gerät vertikal auf den Rücken stellen, oder auf die Seite mit dem Höhen-Schieber legen.



D**▲ TECHNISCHE ANGABEN**

Modell-Nr.	Typ 7952
Produktbezeichnung	Kontaktgrill
Spannung/Frequenz	220–240 V~ / 50/60 Hz
Leistung	1800 Watt
Abmessungen	ca. 35,0 × 18,5 × 39 cm (B × H × T)
Gewicht	ca. 7,4 kg

Technische Änderungen vorbehalten.

Als Zubehör resp. Ersatz erhältliche Grillplatten:		
Artikel-Nr.	Abbildung	Artikel
720.11		Grillplatten gerillt (Set à 2 Stück)
720.12		Waffel-Grillplatten (Set à 2 Stück)
720.13		Sandwich-Grillplatten (Set à 2 Stück)

Sie erhalten das Zubehör für Ihren Solis Grill&More im guten Fachhandel oder bei Solis. Die Kontaktadressen finden Sie am Ende dieser Bedienungsanleitung.

▲ **ENTSORGUNG**

D



EU 2012/19/EU

Hinweise zur ordnungsgemässen Entsorgung des Produkts gemäss EU-Richtlinie EU 2012/19/EU.

Das Gerät darf nach Gebrauch nicht als normaler Haushaltsabfall entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Abfallsammelstelle oder einem Händler gebracht werden, der es fachgerecht entsorgt. Die getrennte Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten vermeidet im Gegensatz zur nicht fachgerechten Entsorgung mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit und ermöglicht die erneute Nutzung und Rezyklierung der Komponenten mit bedeutenden Energie- und Rohstoffeinsparungen. Um die Verpflichtung zur ordnungsgemässen Entsorgung des Geräts deutlich hervorzuheben, ist es mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet.

Solis of Switzerland AG behält sich das Recht vor, jederzeit technische und optische Veränderungen sowie der Produktverbesserung dienliche Modifikationen vorzunehmen.

SOLIS HELPLINE

Dieser Artikel zeichnet sich durch Langlebigkeit und Zuverlässigkeit aus. Sollte aber trotzdem einmal eine Funktionsstörung auftreten, rufen Sie uns einfach an. Oftmals lässt sich nämlich eine Panne mit dem richtigen Tipp oder Kniff unkompliziert und einfach wieder beheben, ohne dass Sie das Gerät gleich zur Reparatur einschicken müssen. Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite. Die Kontaktadressen finden Sie am Ende dieser Bedienungsanleitung.

Bewahren Sie die Originalverpackung dieses Artikels gut auf damit Sie sie für einen eventuell nötigen Transport oder Versand des Produktes verwenden können.

▲ CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS

F

Veillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser votre grille-viande Grill & More de Solis, afin de prendre connaissance avec votre appareil et de pouvoir l'utiliser en toute sécurité. Nous vous conseillons de conserver ce mode d'emploi. En cas de vente de l'appareil, merci de transmettre le mode d'emploi au nouveau propriétaire.

Comme pour chaque utilisation d'un appareil électrique les consignes suivantes sont à respecter pour votre propre sécurité :

1. Afin d'éviter une électrocution, le grille-viande ainsi que le cordon et la prise ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau ou autres liquides. **Risque d'électrocution !** Si le grille-viande ou le cordon / la prise est entré en contact avec un liquide, mettez immédiatement des gants en caoutchouc et débranchez l'appareil. Ne le remettez pas en marche avant d'avoir fait vérifier son bon fonctionnement et sa sécurité par Solis ou par un service agréé par Solis.
2. Ne manipulez jamais et ne branchez ou débranchez jamais l'appareil avec des mains mouillées ou humides.
3. Vérifiez avant la mise en service que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à la tension de secteur. Nous vous recommandons de ne pas brancher l'appareil à une multiprise.
4. N'apportez aucune modification à l'appareil, au cordon, à la prise ou aux accessoires.
5. Utilisez l'appareil exclusivement comme indiqué dans ce mode d'emploi pour griller des aliments. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur et doit être protégé de l'humidité.
6. Ne laissez pas pendre le cordon sur le rebord d'une table afin que l'appareil ne risque pas de tomber. Prenez soin que ni le cordon ni la prise n'entrent en contact avec des surfaces

chaudes comme p.ex. une plaque de cuisson ou un radiateur ou avec l'appareil lui-même.

7. Placez le cordon de manière à ce que personne ne puisse trébucher dessus. Tenez-le à l'écart d'objets pointus.
8. Déroulez toujours entièrement le cordon avant de brancher le cordon dans la prise murale.
9. Ne tenez jamais l'appareil par le cordon. Ne tirez pas sur le cordon. Ne posez pas d'objets sur le cordon. Ne tirez jamais sur le cordon, mais seulement sur la prise, pour débrancher l'appareil.
10. Nous vous conseillons de ne pas utiliser de rallonge électrique. Ne placez jamais l'appareil directement en-dessous d'une prise électrique.
11. Tenez l'appareil à l'écart de sources de chaleur telles qu'une gazinière, un four ou autre appareil dégageant de la chaleur. N'utilisez jamais l'appareil sur une surface mouillée ou chaude. Ne placez jamais l'appareil à proximité d'une source d'humidité, de chaleur ou d'une flamme nue. Tenez-le à l'écart d'objets ou appareils mobiles.
12. L'appareil doit être placé sur un plan de travail fixe, plat, sec, stable et résistant à la chaleur ainsi qu'à l'humidité. Ne placez pas le grille-viande sur un support instable ou recouvert de tissus.
13. Tenez un écart d'au moins 20 cm entre l'appareil et les murs, rideaux ou autres matériaux et objets et prenez soin que l'air puisse circuler librement autour de l'appareil.
14. Ne couvrez jamais l'appareil avec des tissus ou similaire lorsqu'il est en marche. Les ouvertures d'entrée et de sortie d'air doivent toujours être dégagées. Ne placez rien sur le grille-viande.
15. Ne placez jamais l'appareil où il risque de tomber dans de l'eau ou entrer en contact avec de l'eau (p.ex. dans ou à côté d'un évier).

F

16. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation à l'extérieur. L'appareil ne doit pas être exposé à la pluie ou autres précipitations. N'utilisez pas l'appareil dans un véhicule ou sur un bateau.
17. Débranchez toujours l'appareil lorsque celui-ci n'est pas utilisé, doit être nettoyé ou n'est pas sous surveillance. Afin de garantir une protection supplémentaire lors de l'utilisation d'appareils électriques, nous vous recommandons un disjoncteur différentiel (DDR). Nous conseillons d'utiliser un interrupteur de sécurité avec une sensibilité différentielle de maximum 30 mA. Demandez conseil à votre électricien.
18. Avant de débrancher l'appareil vérifiez toujours qu'il n'est pas en marche et qu'il a été éteint à l'aide de l'interrupteur MARCHE/ARRET.
19. N'apportez aucune modification à l'appareil, au cordon, à la prise ou aux accessoires.
20. Risque d'accident en cas d'utilisation inappropriée !
21. N'essayez jamais d'attraper un appareil qui est tombé dans l'eau ou tout autre liquide. Enfilez toujours des gants en caoutchouc secs puis débranchez l'appareil avant de le sortir de l'eau ou autre liquide. Ne le remettez pas en marche avant d'avoir fait vérifier son bon fonctionnement et sa sécurité par Solis ou par un service agréé par Solis.
22. N'exposez pas l'appareil directement au soleil.
23. N'introduisez jamais d'objets ou d'outils dans les ouvertures de l'appareil. Risque d'endommagement de l'appareil ou d'électrocution.
24. Avant de monter ou démonter des éléments, éteignez toujours l'appareil à l'aide de l'interrupteur MARCHE/ARRET et débranchez-le. Patientez ensuite jusqu'à ce que l'appareil soit entièrement refroidi.
25. Avant de brancher l'appareil et de l'utiliser, vérifiez qu'il soit bien assemblé.

26. Ne secouez ou déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche. Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est allumé et sous tension ! Avant de déplacer l'appareil nous vous recommandons de l'éteindre, le débrancher et attendre qu'il soit entièrement refroidi.
27. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi. Utilisez exclusivement les accessoires fournis ou recommandés par Solis, un accessoire inapproprié ou une mauvaise utilisation peut entraîner un endommagement de l'appareil, un incendie, un court-circuit ou des dommages corporels.
28. Ne mettez jamais l'appareil en marche au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande.
29. L'appareil est destiné à un usage **privé** et non commercial.
30. Retirez tous les matériaux d'emballage et autocollants ou étiquettes (à l'exception de la plaque signalétique) avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.
31. Vérifiez l'état de votre grille-viande avant chaque utilisation pour être sûr que l'appareil, les plaques de cuisson, le cordon et la prise ne sont pas endommagés et qu'aucun élément ne s'est détaché.
32. Afin d'éviter tout risque d'électrocution n'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ainsi que si une des plaques de cuisson, le cordon ou la prise est endommagé, si l'appareil présente une quelconque panne, s'il est tombé ou est endommagé ou si des éléments se sont détachés. **Afin d'éviter tout risque**, n'effectuez jamais les réparations vous-même, mais rapportez l'appareil chez Solis ou un service après-vente autorisé par Solis qui le vérifiera, le réparera ou effectuera un entretien mécanique et électrique.
33. Les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou les personnes inexpérimentées ainsi que les enfants ne sont pas autorisés à utiliser le grille-viande, à moins qu'une personne responsable les surveille et les a instruites sur

F

la façon d'utiliser l'appareil. De plus ils doivent avoir bien compris quels sont les dangers que l'appareil présente et comment il peut être utilisé en toute sécurité. Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer et entretenir l'appareil sans surveillance. L'appareil ne peut en aucun cas être utilisé ou nettoyé par des enfants de moins de 8 ans. Tenez l'appareil et le cordon à l'écart des enfants de moins de 8 ans.

34. Tenez l'appareil ainsi que le cordon à l'écart des enfants et animaux domestiques.
35. Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec le grille-viande.
36. Avant de débrancher l'appareil, éteignez-le tout d'abord avec l'interrupteur MARCHE/ARRET sinon vous risqueriez de l'endommager.
37. Débranchez toujours l'appareil après chaque utilisation.
38. L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation. Référez-vous pour cela aux consignes indiquées dans le chapitre « Nettoyage et entretien » page 43 de ce mode d'emploi.
39. Ne placez jamais rien sur l'appareil lorsqu'il est en marche ou rangé.
40. Nettoyez le châssis simplement avec un chiffon sec ou légèrement humide. N'utilisez jamais de produits d'entretien agressifs ou récurant pour nettoyer l'appareil.
41. Déplacez l'appareil toujours avec beaucoup de précaution, ne le secouez pas et ne le jetez pas, vous risqueriez de l'endommager.
42. Evitez de toucher le revêtement en métal de la plaque de cuisson supérieure ou les plaques de cuisson elles-mêmes car ceux-ci peuvent être très chauds.

Merci de respecter les consignes suivantes lors de l'utilisation du grille-viande :

- Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants (à l'exception de la plaque signalétique).
- Ne placez jamais le grille-viande à proximité du rebord d'une table ou d'un plan de travail afin qu'il ne puisse pas tomber. Le support doit être suffisamment grand, stable, sec, plat, propre et résistant à la chaleur et à l'humidité. C'est pourquoi nous vous recommandons de ne jamais placer le grille-viande par ex. dans un évier ou sur une nappe.
- Ne placez pas le grille-viande sur ou près d'une gazinière ou d'un four électrique.
- Le couvercle et les parties extérieures du grille-viande chauffent pendant l'utilisation de l'appareil ! Respectez une distance de sécurité d'au moins 20 cm entre l'appareil et des rideaux, murs, meubles ou autres éléments inflammables ou sensibles à la chaleur.
- L'appareil reste chaud quelque temps après l'avoir éteint ! Attendez le refroidissement complet avant de le toucher.
- Avant la mise en service vérifiez toujours que le grille-viande est entièrement monté.
- Déroulez entièrement le cordon avant de le brancher dans une prise secteur.
- Ne placez jamais rien sur le couvercle de l'appareil, même lorsque l'appareil est fermé et rangé.
- Pour éteindre l'appareil placez toujours le bouton régulateur de la température sur la position MIN, l'interrupteur MARCHE/ARRET sur la position « 0 » puis débranchez l'appareil. Avant de nettoyer l'appareil, de le déplacer ou de le ranger, laissez-le entièrement refroidir !
- Respectez les mesures d'hygiène et nettoyez le grille-viande après chaque utilisation comme indiqué dans le chapitre « Nettoyage ». Séchez très bien les plaques de cuisson sur les deux côtés avant de les replacer sur l'appareil.
- Lorsque vous placez les plaques de cuisson ou les plaques pour gaufres ou sandwiches disponibles comme accessoires dans l'appareil, prenez toujours soin qu'elles soient correctement mises en place et qu'elles s'enclenchent bien avant de mettre l'appareil en marche. Pour vérifier que les plaques soient correctement mises en place, bougez-les un peu du châssis de l'appareil. Si elles ne tombent pas, cela signifie qu'elles sont correctement mises en place. Vous garantissez seulement ainsi un fonctionnement sécurisé et correct de l'appareil.
- En cas d'utilisation des plaques pour gaufres disponibles comme accessoires, le bouton régulateur de la température ne doit jamais être placé sur la puissance maximale de 100 %, mais au maximum sur la puissance d'environ 80 %.
- En cas d'utilisation des plaques pour sandwiches disponibles comme accessoires, le bouton régulateur de la température ne doit jamais être placé sur la puissance maximale de 100 %, mais au maximum sur la puissance d'environ 70 %.

▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL

F

A Poignée en métal thermo-isolée

Cette poignée en métal vous permet de soulever la plaque de cuisson supérieure et d'ouvrir ainsi le grille-viande.

B 2 plaques de cuisson, à rainures

Plaques de cuisson interchangeables, en fonte d'aluminium et au revêtement antiadhésif, pour une cuisson saine sans graisse ou huile ; les plaques de cuisson peuvent être retirées individuellement de l'appareil en appuyant sur un bouton pour un nettoyage facile ; peuvent être lavées en machine. Les éléments de chauffe intégrés en-dessous garantissent une répartition optimale de la chaleur. La plaque de cuisson supérieure est réglable en hauteur et peut planer au-dessus de la plaque de cuisson inférieure grâce au curseur de hauteur et à la fixation articulée.

C Touches de déverrouillage pour les plaques de cuisson

Les deux plaques de cuisson peuvent être retirées indépendamment l'une de l'autre et sont interchangeables. Les touches de pression à gauche du châssis de l'appareil déverrouillent les plaques de cuisson.

D Bac de récupération des graisses

Est glissé dans l'appareil et peut être retiré pour être plus facilement nettoyé.

E Voyants lumineux de contrôle indiquant la mise en marche et le prêt à l'emploi

Le voyant lumineux rouge POWER s'allume dès que l'appareil a été mis en marche avec l'interrupteur MARCHE/ARRET. Le voyant lumineux vert READY s'allume dès que les plaques de cuisson ont atteint la température programmée avec le bouton régulateur de la température.

F Bouton régulateur de la température

Bouton régulateur de la température en continu, réglable de MIN à MAX ; pour la préparation de sandwiches et de paninis nous vous recommandons un réglage moyen, pour la préparation de grillades un réglage plus élevé.

G Embouts amovibles pour les pieds pour incliner le grille-viande

Lorsque les deux embouts sont montés sur les deux pieds avant de l'appareil, le grille-viande est orienté à l'horizontal (idéal pour la préparation de gaufres, sandwiches, paninis, etc.). Si les deux embouts sont retirés, le grille-viande est incliné vers l'avant afin que la graisse p.ex. de la viande puisse mieux s'écouler dans le bac de récupération de la graisse. Pour ne pas les perdre et économiser de la place, les deux embouts peuvent être rangés dans le fond de l'appareil, dans les orifices situés derrière les pieds avant lorsqu'ils ne sont pas utilisés ; les aimants maintiennent les embouts en position.

H Curseur de hauteur pour le réglage de la hauteur de la plaque de cuisson supérieure et pour fermer ou ouvrir le grille-viande

En cas de non utilisation de l'appareil ou si vous voulez ranger l'appareil à la verticale, le curseur doit être sur la position LOCK ; Lors de l'utilisation du grille-viande, le curseur doit être sur la position OPEN ou sur un des 4 niveaux de hauteur (de LOW à HIGH). Les niveaux de hauteur permettent de laisser « planer » la plaque de cuisson supérieure au-dessus de la plaque de cuisson inférieure. Lorsque vous cuisinez des aliments sensibles à la pression comme p.ex. du poisson vous pouvez laisser planer la plaque de cuisson supérieure au-dessus des aliments grâce aux 4 niveaux de hauteur ou la placer légèrement sur les aliments sans que tout le poids de la plaque de cuisson supérieure n'exerce trop de pression. Ceci est idéal pour gratiner.

I Poignée pour régler l'angle d'inclinaison de la plaque de cuisson supérieure

La plaque de cuisson supérieure est mobile et son angle d'inclinaison peut être réglé grâce à la poignée thermo-isolée.

J Interrupteur MARCHE/ARRET

L'interrupteur se trouve sur la face arrière de l'appareil ; avec voyant rouge.

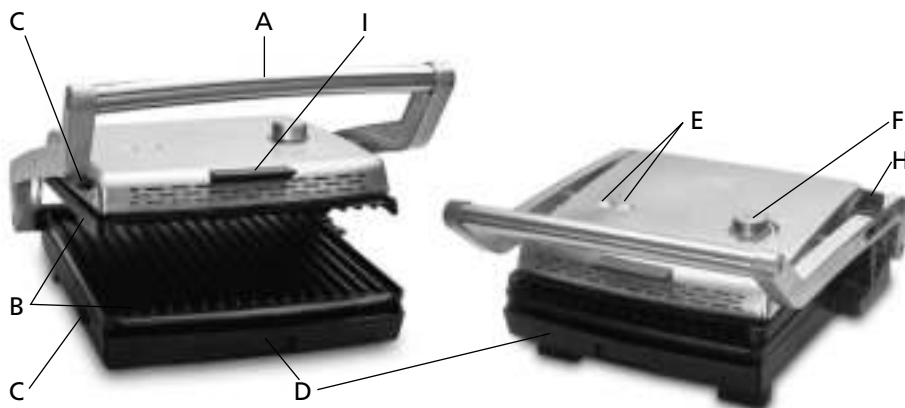
K Rangement du cordon pour enrouler le cordon

Le cordon peut être rangé dans le fond de l'appareil. Pendant l'utilisation de l'appareil, le cordon doit être entièrement déroulé.

L Spatule de nettoyage

Les résidus alimentaires peuvent être facilement détachés des plaques de cuisson à rainures grâce à la spatule de nettoyage en plastique résistant à la chaleur.

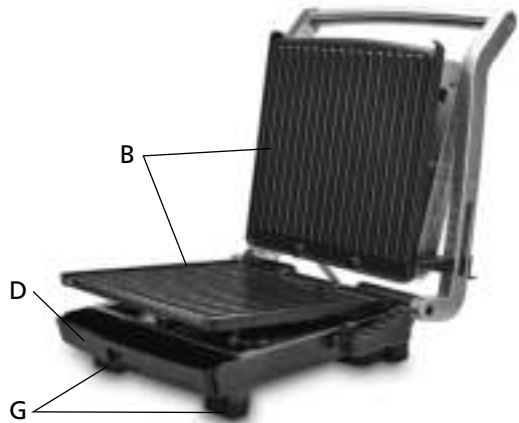
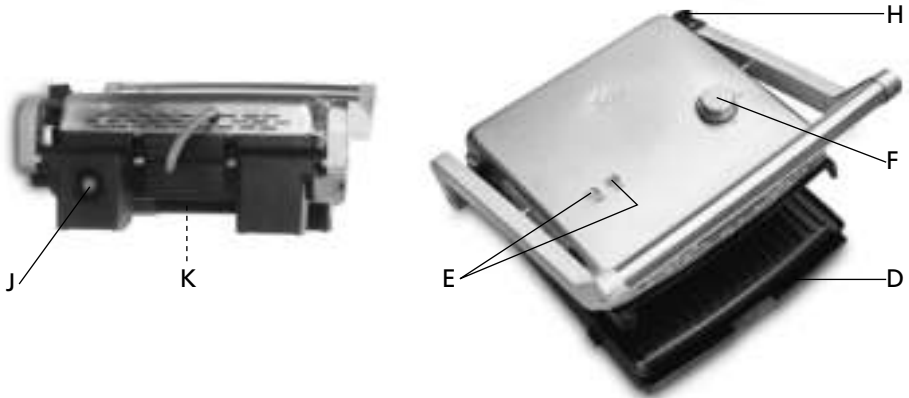
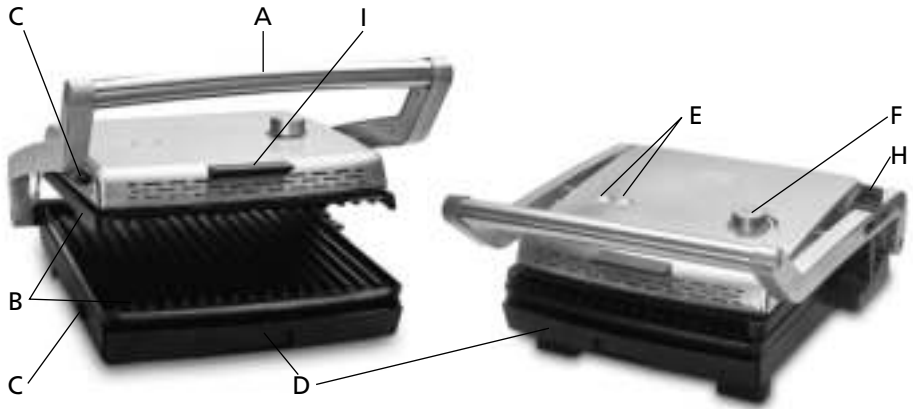
Remarque : Des plaques de cuisson pour sandwiches (no. d'article 720.13) et pour gaufres (no. d'article 720.12) sont également disponibles. Référez-vous aux informations page 46 de ce mode d'emploi.



Plus des illustrations aux pages 34/35

▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL

F





- Curseur de hauteur avec hublot pour régler la hauteur de la plaque de cuisson supérieure.



- Avec les embouts montés sur les pieds : Le grille-viande est orienté à l'horizontale.



- Sans les embouts montés sur les pieds : Le grille-viande est légèrement incliné vers l'avant.



- Les embouts peuvent être fixés dans le fond de l'appareil grâce à des aimants ce qui permet de les ranger en gagnant de la place.

▲ AVANT LA MISE EN SERVICE

F

- Avant d'utiliser le grille-viande pour la première fois, retirez les éventuels autocollants publicitaires et les étiquettes (à l'exception de la plaque signalétique).
- Placez le curseur de hauteur sur la position OPEN et ouvrez le grille-viande.
- Nettoyez les plaques de cuisson avec un chiffon humide puis séchez-les.
- Vérifiez que le bac de récupération des graisses est bien encastré jusqu'à la butée dans le socle de l'appareil.
- Vérifiez que les plaques de cuisson sont correctement enclenchées dans la partie inférieure et supérieure du grille-viande (voir description page 37).
- Vérifiez que le bouton régulateur de la température est sur la position MIN.
- Placez le grille-viande sur un plan de travail stable, plat, sec et résistant à la chaleur et à l'humidité. Prenez soin de respecter un écart d'au moins 20 cm à droite et à gauche de l'appareil jusqu'au prochain objet.
- Déroulez entièrement le cordon et branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée.
- Mettez l'appareil en marche avec l'interrupteur MARCHE/ARRET située sur la face arrière de l'appareil, le voyant rouge de l'interrupteur et le voyant de contrôle rouge de POWER s'allument.
- Préchauffez le grille-viande pendant 5 minutes sur la température maximale.
- Au bout de 5 minutes placez le bouton régulateur de la température sur MIN, éteignez l'appareil avec l'interrupteur MARCHE/ARRET et débranchez-le.
- Laissez l'appareil refroidir. Nettoyez les plaques de cuisson avec un chiffon humide puis séchez-les.

Remarque : Lorsque vous chauffez l'appareil pour la première fois, il se peut que de la fumée se dégage en raison de la couche de protection sur les éléments de chauffe et les plaques de cuisson. Ceci est normal et disparaît au bout de peu de temps. Cela n'a aucune influence sur la performance du grille-viande.

Comment installer ou retirer les plaques de cuisson

- Votre grille-viande est équipé de deux **touches de déverrouillage** pour les plaques de cuisson. Celles-ci vous permettent de retirer les plaques de cuisson supérieure et inférieure indépendamment l'une de l'autre pour les nettoyer.



- Votre grille-viande doit être absolument refroidi avant de retirer les plaques. Placez le curseur de hauteur sur la position OPEN. Ouvrez la plaque de cuisson supérieure avec la poignée en métal pour qu'elle soit placée dans un angle à 90°.

- **Pour retirer la plaque de cuisson inférieure**, appuyez sur la touche de déverrouillage située sur le côté gauche de l'appareil et retirez simultanément la plaque de cuisson de l'appareil.



- **Pour retirer la plaque de cuisson supérieure**, abaissez-la dans un angle d'environ 45° au-dessus de la plaque de cuisson inférieure. Inclinez la plaque de cuisson supérieure avec la poignée (I) légèrement vers vous afin de pouvoir atteindre la touche de déverrouillage supérieure. Appuyez sur la touche de déverrouillage et tenez simultanément votre main en-dessous de la plaque de cuisson supérieure car elle se détache aussitôt de son ancrage et tombe. Vous pouvez alors retirer la plaque de cuisson supérieure.



- **Pour remettre les plaques de cuisson en place**, procédez de la même manière en sens inverse : Vous mettez les plaques de cuisson en place pour que les surfaces aplaties soient sous les languettes et enfoncez la partie avant des plaques dans le châssis de l'appareil. Vous entendez un déclic lorsque les plaques s'enclenchent.



Attention : Vérifiez toujours que les plaques de cuisson sont correctement placées et enclenchées dans l'appareil avant de le mettre en marche.

▲ MISE EN SERVICE

F

1. Vérifiez que le bac de récupération de la graisse est bien inséré dans le socle de l'appareil jusqu'à la butée.
2. Vérifiez que les plaques de cuisson sont correctement enclenchées.
3. Placez le curseur de hauteur sur la position OPEN.
4. Placez le grille-viande sur un plan de travail stable, plat, sec et résistant à la chaleur et à l'humidité. Vérifiez qu'il y a bien un écart d'au moins 20 cm avec le prochain objet à droite et à gauche de l'appareil.
5. Réglez si nécessaire **l'angle d'inclinaison du grille-viande** en retirant les embouts des pieds avant et en les rangeant dans les orifices prévus à cet effet sous l'appareil. Si vous avez retiré les embouts des pieds, le grille-viande est légèrement incliné vers l'avant et la graisse éventuelle de la viande / du poisson peut s'écouler plus facilement dans le bac de récupération de la graisse (voir illustrations page 35).
6. Déroulez entièrement le cordon et branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée.
7. Mettez l'appareil en marche avec l'interrupteur MARCHE/ARRET situé sur la face arrière de l'appareil, le voyant rouge de l'interrupteur et le voyant de contrôle rouge de POWER s'allument.
8. Réglez la température souhaitée. La plaque de cuisson supérieure doit être fermée sur la plaque de cuisson inférieure et le curseur de hauteur doit être sur la position OPEN. Tournez le bouton régulateur de la température vers la droite, sur une position entre MIN et MAX. Une température élevée est idéale pour griller de la viande, du poisson et des légumes. Une température moyenne est idéale pour la préparation de sandwiches et de paninis.
9. Dès que le voyant vert de READY s'allume, cela signifie que la température programmée est atteinte et que vous pouvez placer vos aliments sur la plaque de cuisson inférieure.
10. Ouvrez pour cela la plaque de cuisson supérieure avec la poignée en métal dans un angle de 90°.
11. Placez les aliments sur la plaque de cuisson inférieure.
12. Refermez la plaque de cuisson supérieure en rabattant la poignée en métal. Si le curseur de la hauteur est sur **OPEN**, **la plaque de cuisson supérieure se place directement sur les aliments**. Si toutefois vous ne voulez pas que la plaque de cuisson supérieure soit directement placée sur les aliments, **vous pouvez à l'aide du curseur de la hauteur (H) régler la hauteur** à laquelle la plaque de cuisson supérieure doit être au-dessus des aliments. Vous pouvez ainsi p.ex. réduire le poids du couvercle lorsque vous voulez griller des aliments sensibles à la pression comme du poisson, parce que vous pouvez régler exactement la hauteur si bien que la plaque de cuisson supérieure est bien sur les aliments tout en étant soutenue grâce au réglage de la hauteur.

Ou alors vous pouvez laisser planer la plaque de cuisson supérieure au-dessus des aliments grâce aux niveaux de la hauteur afin que la plaque de cuisson supérieure ne touche pas les aliments et qu'elle soit juste au-dessus – ce qui est idéal lorsque vous voulez p.ex. faire gratiner des toasts au fromage.

F

Pour régler la hauteur du couvercle, soulevez le couvercle jusqu'à la hauteur nécessaire puis placez le curseur (H) sur le niveau correspondant de la hauteur.

LOW est le niveau le plus bas.

HIGH est le niveau le plus haut.

Le hublot dans le curseur vous permet de vérifier la position. Pour que le curseur puisse être bien fixé sur un des niveaux de la hauteur (et non pas entre deux niveaux), vous devez toujours attendre un léger déclic.



Abaissez alors lentement le couvercle pour que le support du curseur s'accroche dans le niveau correspondant de la hauteur.



F

Vous pouvez de plus incliner légèrement le couvercle vers l'avant ou l'arrière grâce à l'articulation afin que la plaque de cuisson supérieure soit toujours entièrement au-dessus du sandwich / des grillades, lorsque vous placez le couvercle p.ex. sur la position OPEN directement au-dessus des aliments. Pour régler l'angle d'inclinaison de la plaque de cuisson supérieure, utilisez la poignée noire située sur le rebord du couvercle (I).



Remarques : Le grille-viande est pendant son utilisation et après très chaud. Si vous voulez régler ou corriger l'inclinaison de la plaque de cuisson manuellement, vous ne devez jamais toucher le couvercle avec vos mains nues. Le réglage doit toujours se faire avec la poignée noire (I). Vous pouvez de plus utiliser des gants de cuisine pour protéger vos mains.

Avvertissement : Ne soulevez et n'abaissez JAMAIS le couvercle du grille-viande avec la poignée noire située sur le rebord avant du couvercle ! Utilisez pour cela toujours la poignée en métal thermo-isolée !

Ne vaporisez pas de sprays antiadhésifs sur les plaques de cuisson car cela risquerait d'endommager le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.

13. Retirer les aliments du grille-viande :

Lorsque les aliments sont cuits, ouvrez la plaque de cuisson supérieure avec la poignée en métal et retirez les aliments de la plaque de cuisson à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistant à la chaleur.

Remarque : Pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson n'utilisez jamais d'ustensiles de cuisine en métal, pointus ou aigus. Ne coupez jamais les aliments directement sur les plaques de cuisson. Nous vous recommandons de toujours utiliser exclusivement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur.

14. Eteindre le grille-viande :

En fin d'utilisation, remplacez le bouton régulateur de la température sur la position MIN. Eteignez l'appareil avec l'interrupteur MARCHE/ARRET, les voyants rouges de l'interrupteur et de POWER s'éteignent. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

▲ CONSEILS POUR LE BARBECUE PARFAIT

- Nous vous conseillons de vous servir des tranches de viande d'une épaisseur qui touche à la plaque supérieure lorsque la viande est mise sur la plaque inférieure.
- Les viandes suivantes sont idéales pour être grillées sur le Solis grille-viande Grill & More:

Bœuf romsteck, rib eye steak, faux-filet, filet

Agneau filet, côtelette, faux-filet, steak de hanche ou tranche de cuisse

Porc faux-filet, travers de porc, filet, côtelette

- Nous vous déconseillons d'utiliser de la viande avec des grands os (bifteck à la florentine).
- Pour faire griller de la viande moins tendre, il est conseillé de le faire mariner dans une sauce de vin ou vinaigre.
- Avant de griller de la viande marinée – soit achetée, soit marinée par vous-même – tamponnez-la un peu avant de la mettre sur le gril. Souvent, des marinades contiennent du sucre qui brûle sur la plaque.
- Ne salez pas les aliments avant de les cuire. Le sel assèche les aliments et rend la viande moins tendre.
- Évitez de piquer ou couper la viande pendant la grillade. Le jus en sort et la viande devient dure et sèche.
- Ne laissez pas griller la viande pendant trop longtemps – même du porc est plus fin lorsqu'il est encore rose et fondant.
- Vous évitez de devoir piquer des saucisses sur le gril si vous les cuisez avant.
- Enlevez du poisson suffisamment grillé avec une pelle en plastique résistant à la chaleur.

F

CONSEILS POUR LA PRÉPARATION DES SANDWICHES/ DE CROQUE-MONSIEUR

F

- **Pain**

Vous pouvez varier les sortes de pain: Pain de mie, pain complet, petit pain aux raisins, à l'ancienne etc. Le Grill & More de Solis est idéal pour faire griller des fougasses, du pain turque, ou de la baguette. Pour griller du pain sucré, pensez à réduire le temps de cuisson puisque le sucre fait bronzer le pain plus vite.

Le plus adapté est, bien sûr, le pain de mie classique, que vous pouvez griller pur, foncé, fourré ou gratiné.

- **Farce**

Faites attention avec des farces contenant du fromage, des tomates ou de la confiture: Ces aliments conservent la chaleur et vous risquez de vous brûler en y mordant!

- **Repas sans gras**

Grâce à la couche antiadhésive, il n'est pas nécessaire de mettre du beurre ou de la margarine sur les côtés extérieurs des sandwiches.

▲ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

F

- Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le en tournant le bouton régulateur de la température sur la position MIN et en plaçant l'interrupteur MARCHE/ARRET sur la position « 0 ». Les voyants ne doivent plus être allumés. Débranchez l'appareil et laissez-le entièrement refroidir. Dans tous les cas vous devez nettoyer le grille-viande (c'est-à-dire les parois extérieures, les plaques de cuisson et le bac de récupération de la graisse) après chaque utilisation afin que les résidus alimentaires ne puissent pas s'incruster.
- **Nettoyage du revêtement extérieur de l'appareil**
Nettoyez les parois extérieures avec un chiffon doux et légèrement humide ou une éponge non grattoir et éventuellement un peu de liquide vaisselle. Versez le liquide vaisselle sur le chiffon / l'éponge, et non pas directement sur le revêtement. Séchez bien le tout.
- **Nettoyage du bac de récupération de la graisse**
Retirez le bac de récupération de la graisse et lavez-le dans de l'eau de vaisselle chaude avec une éponge douce et non grattoir. Ajoutez le liquide vaisselle toujours à l'eau ou sur l'éponge, jamais directement sur le bac de récupération. Séchez bien ensuite le bac et replacez-le dans l'appareil.
- **Attention** : Le bac de récupération ne peut pas être lavé en machine.
- **Avertissement** : Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le bac de l'appareil car il peut être rempli de graisse et liquide chauds.
- **Nettoyage des plaques de cuisson**
 1. Essuyez tout d'abord les plaques de cuisson avec du papier absorbant doux pour retirer les résidus alimentaires les plus gros. Il suffit éventuellement d'utiliser ensuite un chiffon humide pour nettoyer les plaques de cuisson. Avec la spatule de nettoyage incluse avec l'appareil il est possible de retirer des résidus qui ne collent pas des rainures. Utilisez la spatule de nettoyage seulement lorsque l'appareil est entièrement refroidi.
 2. Si les plaques de cuisson sont très sales, nous vous conseillons de les retirer de l'appareil pour les laver séparément.
 - a) Vérifiez que l'appareil et les plaques de cuisson sont complètement refroidis.
 - b) Ouvrez à l'aide de la poignée en métal les plaques de cuisson jusqu'à un angle d'environ 90°.
 - c) Appuyez sur la touche de déverrouillage supérieure, la plaque de cuisson supérieure est alors déverrouillée et peut être retirée (voir la description exacte page 37).
 - d) Appuyez sur la touche de déverrouillage inférieure, la plaque de cuisson inférieure est alors déverrouillée et peut être retirée (voir la description exacte page 37).

F

3. Nettoyez les plaques de cuisson dans de l'eau de vaisselle chaude avec une brosse à vaisselle en nylon ou une éponge douce non abrasive. Versez toujours le produit vaisselle dans l'eau ou sur l'éponge, et non pas directement sur les plaques de cuisson.
 4. Rincez et séchez soigneusement les plaques de cuisson, y compris la face arrière et la borne de contact. Remettez ensuite les plaques de cuisson sèches dans l'appareil.
 5. Vous pouvez également laver les plaques de cuisson dans le lave-vaisselle. Placez les deux plaques de cuisson dans le panier du lave-vaisselle de manière à ce qu'elles ne se touchent pas et lavez-les avec un détergent non agressif.
- **Remarque** : Après une longue utilisation le dessous des plaques de cuisson peut changer de couleur et avoir une patine. Ceci est normal et n'a pas d'influence sur la fonctionnalité de l'appareil. Pour éliminer la décoloration ou la patine, utilisez une brosse en nylon ou un tampon abrasif non grattoir et nettoyez le dessous des plaques de cuisson dans de l'eau de vaisselle. Rincez ensuite soigneusement et séchez les plaques.
 - **N'utilisez jamais des produits abrasifs, des sprays de four, des éponges dures, de l'acétone ou de l'alcool ! Tenez l'appareil à l'écart des objets coupants ou métalliques – ils risqueraient d'endommager la couche antiadhésive !**
 - **Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides !**
 - **Tous les éléments du grille-viande doivent être absolument secs et correctement montés avant de brancher l'appareil dans une prise secteur. Les parties inférieures des plaques de cuisson et leurs bornes de contact doivent également être sèches !**
 - **Conseil** : Vous pouvez détacher le cordon du fond de l'appareil. Retirez pour cela le cache noir, la fiche se trouve en-dessous. Vous pouvez alors détacher le cordon.

▲ RANGEMENT

1. Prenez soin que l'appareil est éteint, c'est-à-dire que le bouton régulateur de la température est sur MIN et que l'interrupteur MARCHE/ARRET est éteint. Les voyants doivent tous être éteints. Débranchez l'appareil de la prise secteur.
2. Laissez le grille-viande avec les plaques de cuisson et le bac de récupération de la graisse entièrement refroidir.

Attention : L'appareil doit être absolument refroidi, propre et entièrement sec avant le rangement !

3. Remplacez les plaques de cuisson propres et sèches dans l'appareil.
4. Glissez le bac de récupération de la graisse propre et sec dans l'appareil.
5. Fermez l'appareil et mettez le curseur pour verrouiller l'appareil sur la position LOCK, les plaques de cuisson sont alors verrouillées.
6. Enroulez le cordon électrique dans le rangement prévu à cet effet en-dessous de l'appareil.
7. Rangez l'appareil en position horizontale ou verticale dans un endroit sec à l'abri de la lumière.

Conseil : Vous pouvez ranger l'appareil à la verticale sur le dos ou sur le côté du curseur de la hauteur.






▲ CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

F

Modèle	Type 7952
Désignation du produit	Grille-viande
Voltage/Fréquence	220–240 V~ / 50/60 Hz
Puissance	1800 Watt
Abmessungen	env. 35,0 × 18,5 × 39 cm (l × h × p)
Dimensions	env. 7,4 kg

Sous réserve de modifications techniques.

Plaques de cuisson, disponibles comme accessoire ou remplacement		
No. d'article	Illustration	article
720.11		Plaques de cuisson à rainures (set de 2 plaques)
720.12		Plaques de cuisson pour gaufres (set de 2 plaques)
720.13		Plaques de cuisson pour sandwiches (set de 2 plaques)

L'accessoire pour votre Solis Grill&More est disponible dans tous les bons magasins spécialisés ou chez Solis. Les adresses sont disponibles en fin de ce mode d'emploi.

▲ ELIMINATION



EU 2012/19/EU

F

Indications sur l'élimination réglementaire du produit conformément à la directive EU 2012/19/EU.

Après usage, l'appareil ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères normales. Vous devez l'apporter dans un centre local de collecte des déchets ou chez un revendeur qui l'éliminera de façon appropriée. Contrairement à une élimination inappropriée, l'élimination séparée des appareils électriques et électroniques permet d'éviter les éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé et autorise la réutilisation et le recyclage des composants, ainsi que des économies d'énergie et de matières premières significatives. Afin d'attirer clairement l'attention sur l'obligation d'élimination réglementaire de l'appareil, celui-ci porte un symbole représentant un conteneur à ordures barré.

Solis of Switzerland SA se réserve le droit d'apporter à tout moment des modifications techniques et de présentation, ainsi que de procéder à des modifications visant à l'amélioration du produit.

SOLIS HELPLINE

Cet article se distingue par sa longévité et sa fiabilité. Si un dysfonctionnement devait tout de même survenir, appelez-nous tout simplement. Il arrive souvent qu'une panne soit facile à réparer sans difficulté grâce au bon conseil et à la bonne astuce, sans que l'appareil doive être envoyé chez un réparateur. Nous vous conseillons et vous aidons volontiers. Les coordonnées se trouvent à la fin de ce mode d'emploi.

Gardez l'emballage d'origine pour un transport ou une expédition éventuellement nécessaire du produit.


▲ NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Prima dell'uso della griglia a contatto Grill & More, si prega di leggere attentamente queste istruzioni per l'uso, in modo da conoscere e saper utilizzare bene l'apparecchio. Conservare accuratamente queste istruzioni e, in caso di passaggio dell'apparecchio, consegnarle al nuovo proprietario.

Utilizzando apparecchi elettrici, sono da osservare, per la Sua sicurezza, le seguenti misure di precauzione:

1. Per evitare scosse elettriche, la griglia a contatto, il cavo di alimentazione o la spina di alimentazione non devono entrare in contatto con acqua o altri liquidi. **Rischio di scosse elettriche!** Se la griglia a contatto o il cavo di alimentazione o la spina dell'apparecchio dovessero venire a contatto con liquidi, rimuovere immediatamente la spina dalla presa di corrente con guanti di gomma asciutti. Non mettere di nuovo in funzione, prima che sia stata fatta esaminare la funzionalità e sicurezza da Solis o da un centro servizio autorizzato da Solis.
2. Non utilizzare mai l'apparecchio o scollegare risp. collegare il cavo di alimentazione con mani o piedi bagnati.
3. Prima della messa in funzione, verificare che la tensione indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio corrisponde alla vostra tensione di rete. Si consiglia di non utilizzare il dispositivo con una presa multipla.
4. Non effettuare nessuna variazione all'apparecchio, cavo elettrico, spina o accessorio.
5. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente come descritto in questo manuale per grigliare e tostare alimenti. Non usare all'aria aperta e proteggerlo dall'umidità.
6. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo, affinché l'unità non possa essere tirata giù. Assicurarsi che né il cavo né la spina entrino in contatto con superfici calde, come una stufa o un radiatore e con l'apparecchio stesso.

7. Posizionare il cavo di alimentazione in modo che nessuno possa inciamparvi. Tenere il cavo di alimentazione lontano da oggetti appuntiti.
8. Srotolare sempre completamente il cavo di alimentazione prima di collegare la spina di alimentazione alla presa.
9. Non tirare o trasportare l'apparecchio per il cavo di alimentazione e non appoggiare nulla sul cavo di alimentazione. Non tirare mai il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, ma staccarlo tirando la spina di alimentazione.
10. Si consiglia di non utilizzare una prolunga con questo apparecchio. Non collocare mai l'apparecchio direttamente sotto una presa elettrica.
11. Tenere lontano l'apparecchio da gas bollente, forni bollenti o altri apparecchi che emanano calore o altri fonti di calore. Non utilizzare mai l'apparecchio su superfici umide o bollenti. Non posizionare l'apparecchio nelle vicinanze di umidità, calore e fiamme aperte. Tenere l'apparecchio lontano da parti mobili o apparecchi.
12. Il dispositivo deve poggiare su una superficie di lavoro salda, uniforme, asciutta, stabile e insensibile all'umidità e al calore. Non posizionare la griglia a contatto su una superficie instabile o coperta con tessuti.
13. Mantenere una distanza minima di 20 cm tra l'unità e le pareti, tende o altri materiali e oggetti e assicurarsi che l'aria intorno all'unità possa essere in grado di circolare liberamente.
14. Non coprire l'apparecchio con panni o simili mentre è in funzione. Le aperture di entrata e uscita dell'aria devono sempre rimanere liberi. Non mettere nulla sulla griglia a contatto.
15. Non posizionare mai il dispositivo in modo che possa cadere in acqua o entrare in contatto con l'acqua (ad esempio vicino o accanto a un lavandino).

- 
16. Il dispositivo non è progettato per uso esterno. L'apparecchio non deve entrare in contatto con pioggia o altre precipitazioni. Non utilizzare in veicoli o su imbarcazioni.
 17. Staccare la spina sempre quando l'apparecchio è fuori uso o incustodito, o quando deve essere pulito. Per assicurare un'ulteriore protezione durante l'uso di apparecchi elettrici, si consiglia l'utilizzo di un interruttore differenziale di sicurezza (interruttore di sicurezza FI). È raccomandabile utilizzare un interruttore di sicurezza con un valore nominale di corrente residua di massimo 30 mA. Per ulteriori informazioni rivolgersi a un elettricista.
 18. Prima di scollegare l'apparecchio dalla rete, controllare sempre che l'apparecchio non è in funzione ed è stato spento con l'interruttore ON/OFF.
 19. Non apportare modifiche al dispositivo, al cavo, alla spina o agli accessori.
 20. Per un uso non appropriato esiste pericolo di ferimento!
 21. Non afferrare mai l'apparecchio caduto in acqua o altri liquidi. Staccare sempre la spina con guanti di gomma asciutti prima di estrarre il dispositivo. Non rimettere in funzione l'apparecchio se non è stato prima portato a Solis o a un centro di assistenza autorizzato Solis per controllare la sua funzionalità e sicurezza.
 22. Posizionare l'apparecchio in modo che non sia soggetto ai raggi diretti del sole.
 23. Non infilare mai oggetti o attrezzi appuntiti o affilati nelle aperture dell'apparecchio. L'apparecchio potrebbe essere danneggiato e vige pericolo di scossa elettrica!
 24. Prima di montare o rimuovere parti, spegnere sempre il dispositivo con l'interruttore ON/OFF e scollegare la spina di alimentazione. Quindi attendere fino a quando il dispositivo si sia completamente raffreddato.
 25. Assicurarci sempre che l'unità sia correttamente assemblata prima di collegarla a una presa di corrente e metterla in funzione.

26. Non scuotere o riposizionare il dispositivo mentre è in uso. Non spostare mai l'apparecchio acceso! Prima di spostare il dispositivo, è necessario spegnere il dispositivo, scollegarlo e lasciare raffreddare completamente.
27. Utilizzare l'apparecchio soltanto come descritto in queste istruzioni per l'uso. Utilizzare solo gli accessori inclusi o raccomandati da Solis, un accessorio sbagliato o un uso improprio potrebbe danneggiare l'apparecchio, portare a incendio, scossa elettrica o danni a persone.
28. Non mettere mai in funzione il dispositivo con un timer esterno o un telecomando.
29. L'apparecchio è concepito soltanto per l'utilizzo **domestico** e non per un impiego commerciale.
30. Rimuovere ed eliminare tutti i materiali di imballaggio e tutti gli adesivi o etichette (ad eccezione della targhetta di identificazione) prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta.
31. Prima di ogni utilizzo, controllare la griglia a contatto per verificare che l'apparecchio, le piastre di cottura, il cavo di alimentazione e la spina di alimentazione non siano danneggiati e che nessuna parte si sia staccata.
32. Per evitare una scossa elettrica, non utilizzare l'apparecchio se il dispositivo stesso, la piastra / le piastre di cottura, il cavo elettrico o la spina sono danneggiati o l'apparecchio presenta ulteriori disturbi, sia caduto o altrimenti danneggiato o se delle parti si sono staccate. **Per evitare pericoli**, non effettuare mai da soli riparazioni, ma portare l'apparecchio presso Solis o presso un punto di servizio autorizzato Solis, per far ispezionare, riparare o revisionare meccanicamente ed elettricamente l'apparecchio.
33. Persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte o persone inesperte così come bambini non devono utilizzare la griglia a contatto, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della

loro sicurezza, di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio. Inoltre, devono aver capito esattamente i possibili pericoli e come il dispositivo possa essere utilizzato in modo sicuro. Pulizia e manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguiti da bambini senza sorveglianza. Il dispositivo non deve essere in alcun caso utilizzato o pulito da bambini sotto gli 8 anni. Il dispositivo e il cavo di alimentazione devono essere tenuti lontani dai bambini di età inferiore agli 8 anni.

34. Tenere il dispositivo con il cavo di alimentazione lontano da bambini e animali domestici.
35. I bambini devono essere sorvegliati, in modo che non giochino con la griglia a contatto.
36. Prima di scollegare la spina di alimentazione, spegnere sempre l'apparecchio con l'interruttore ON/OFF, altrimenti l'apparecchio potrebbe danneggiarsi.
37. Dopo ogni uso staccare sempre la spina di alimentazione.
38. Il dispositivo deve essere pulito dopo ogni utilizzo. Si prega di fare riferimento alle istruzioni nella sezione "Pulizia e manutenzione" a pagina 65 di questo manuale.
39. Non posizionare nulla sul dispositivo mentre è in funzione o viene conservato.
40. Pulire l'alloggiamento solo con un panno asciutto o leggermente umido. Durante la pulizia non usare mai detersivi aggressivi, abrasivi o corrosivi.
41. Spostare sempre l'unità con cura, non scuoterla o lanciarla, potrebbe venire danneggiata.
42. Evitare di toccare la copertura metallica della piastra di cottura superiore e le piastre stesse, poiché possono diventare molto calde.

Quando si utilizza la griglia a contatto, prestare particolare attenzione a quanto segue:

- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio e gli adesivi (ad eccezione della targhetta identificativa).
- Non posizionare mai la griglia sul bordo di un tavolo o della superficie di lavoro per evitare che cada. La superficie deve essere sufficientemente grande, stabile, resistente al calore e all'umidità, asciutta, piana e pulita. Pertanto non posizionare mai la griglia ad es. in un lavandino o su una tovaglia.
- Non posizionare la griglia sopra o vicino a fornelli a gas o fornelli elettrici.
- Il coperchio e le parti esterne della griglia diventano calde durante l'uso! La griglia deve quindi essere distante almeno 20 cm da tende, pareti, mobili o altre superfici sensibili al calore o infiammabili.
- Il dispositivo rimane molto caldo per un po' di tempo dopo lo spegnimento! Si prega di non toccarlo fino a quando non si è completamente raffreddato.
- Assicurarsi sempre che la griglia a contatto sia completamente assemblata prima di metterla in funzione.
- Srotolare sempre completamente il cavo di alimentazione prima di collegare la spina di alimentazione.
- Non posizionare mai nulla sul coperchio dell'apparecchio, anche se è chiuso e l'apparecchio è riposto.
- Per spegnere, impostare sempre il termoregolatore sulla posizione "MIN", portare l'interruttore ON/OFF sulla posizione "0" e scollegare la spina di alimentazione. Lasciare sempre raffreddare completamente il dispositivo prima di pulirlo, trasportarlo o riporlo!
- Prestare attenzione all'igiene e pulire la griglia dopo ogni utilizzo come descritto nella sezione "Pulizia". Prima di montare nuovamente le piastre pulite nell'apparecchio, è necessario che siano completamente asciutte su tutti i lati.
- Se si inseriscono le piastre di cottura e/o le piastre per cialde o sandwich disponibili come accessori nell'apparecchio, assicurarsi sempre che siano inserite correttamente e bloccate in modo sicuro prima di accendere l'apparecchio. Per verificare che le piastre siano saldamente in posizione, estrarle moderatamente dall'alloggiamento della griglia. Solo se poi non cadono, sono state inserite correttamente. Questo è l'unico modo per garantire un funzionamento sicuro e corretto della griglia.
- Quando si utilizzano le piastre per cialde disponibili come accessori, il termoregolatore non deve mai essere impostato sul 100 % di potenza, ma solo su un massimo di circa 80 % di potenza.
- Se si utilizzano le piastre per sandwich disponibili come accessori, il termoregolatore non deve mai essere impostato sul 100 % di potenza, ma solo su un massimo di circa il 70 % di potenza.

▲ DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

A Manico in metallo termoisolante

Con questo manico in metallo è possibile sollevare la piastra di cottura superiore e aprire così la griglia.

B 2 piastre da cottura, scanalate

Piastre di cottura intercambiabili in alluminio pressofuso con rivestimento antiaderente per grigliare in modo sano senza olio e grasso; le piastre di cottura possono essere estratte dall'apparecchio per una facile pulizia con il semplice tocco di un pulsante; lavabili in lavastoviglie. Gli elementi riscaldanti installati nella parte inferiore garantiscono il miglior trasferimento di calore. La piastra di cottura superiore è regolabile in altezza e può galleggiare sopra la piastra di cottura inferiore grazie al cursore di altezza e al fissaggio snodato.

C Pulsanti di rilascio per le piastre di cottura

Le due piastre di cottura possono essere rimosse indipendentemente e anche inter-scambiate tra di loro. I pulsanti sul lato sinistro dell'alloggiamento del dispositivo sbloccano le piastre di cottura.

D Vaschetta raccogli-grasso

Viene inserita nel dispositivo e può essere rimossa per una facile pulizia.

E Spie luminose per accensione e disponibilità d'uso

La spia luminosa rossa di POWER si accende non appena il dispositivo è stato acceso con l'interruttore ON/OFF. La spia verde READY si accende non appena le piastre di cottura hanno raggiunto la temperatura impostata con il termoregolatore.

F Termoregolatore

Regolatore di temperatura continuo, impostabile da MIN a MAX; per la preparazione di tramezzini e panini, è consigliata un'impostazione media, per la preparazione di grigliate un'impostazione alta.

G Supporti dei piedini removibili per l'inclinazione della griglia

Se i due supporti dei piedini sono montati sui piedini anteriori, la griglia è orizzontale (ideale per preparare cialde, sandwich, panini, ecc.). Quando i due supporti dei piedini vengono rimossi, la griglia viene inclinata in avanti in modo che il grasso, ad es. di carne, possa scorrere meglio nella vaschetta raccogli-grasso. I due supporti dei piedini rimossi possono essere riposti, per risparmiare spazio senza che vengano persi, nella parte inferiore del dispositivo nelle aperture dietro ai piedini anteriori; I magneti li tengono saldamente in posizione.

H Cursore di altezza per regolare l'altezza della piastra di cottura superiore e per chiudere o aprire la griglia

Quando non è in uso o quando l'unità è riposta verticalmente, il cursore deve trovarsi nella posizione LOCK; durante l'uso, il cursore deve essere impostato su OPEN o su uno dei 4 livelli (da LOW a HIGH). I livelli di altezza consentono alla piastra di cottura superiore di "galleggiare" sopra la piastra di cottura inferiore. Quando si grigliano cibi sensibili alla pressione come ad es. pesce, è possibile, grazie ai 4 livelli di altezza, di far galleggiare la piastra di cottura superiore appena sopra gli alimenti o di poggiare delicatamente su di essi, senza che l'intero peso della piastra di cottura superiore si trovi sugli alimenti della griglia. Ideale anche per gratinare.

I Manico per impostare l'angolo di inclinazione della piastra di cottura superiore

La piastra di cottura superiore è mobile e può essere regolata grazie al manico termo-isolato nell'angolo di inclinazione.

J Interruttore ON/OFF

L'interruttore di alimentazione si trova sul retro del dispositivo; con spia di funzione rossa.

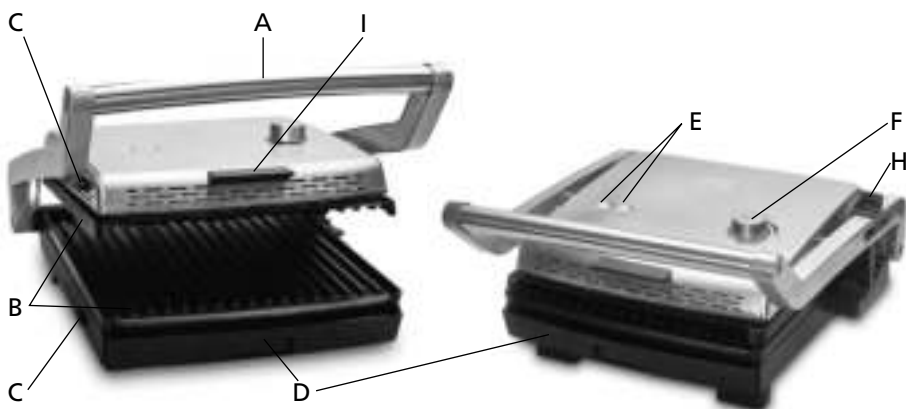
K Avvolgicavo per arrotolare il cavo di alimentazione

Il cavo di alimentazione può essere avvolto nella parte inferiore del dispositivo. Durante il funzionamento, il cavo di alimentazione deve essere completamente srotolato.

L Spatola di pulizia

Con la spatola di pulizia in plastica resistente al calore, possono essere facilmente rimossi avanzi dalle piastre di cottura scanalate.

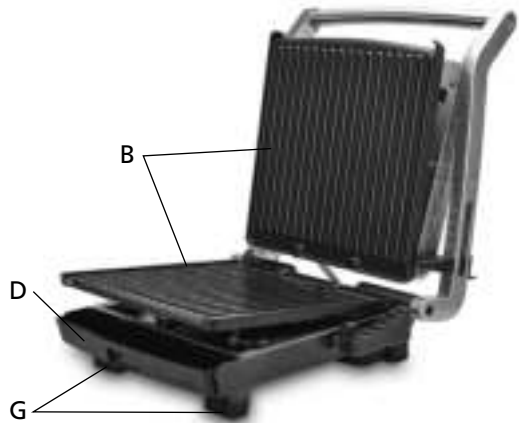
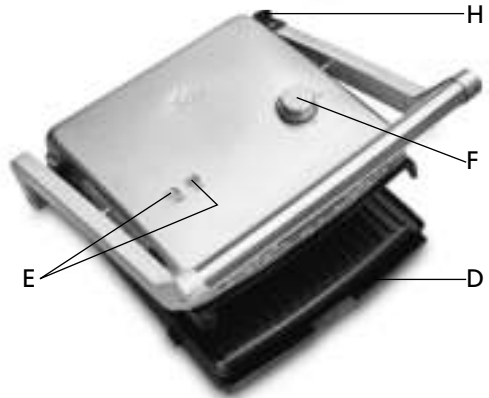
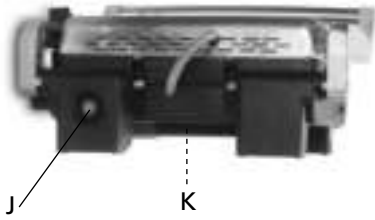
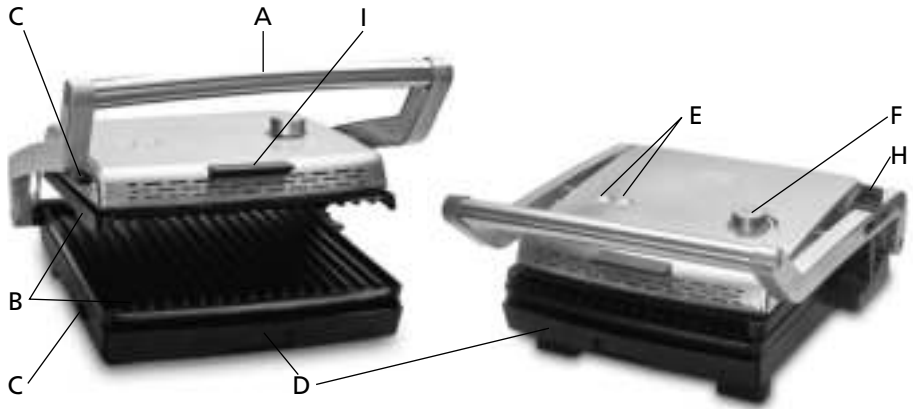
Nota: Come accessori sono disponibili anche piastre di cottura per sandwich (articolo no. 720.13) e piastre di cottura per cialde (articolo no. 720.12). Informazioni sono disponibili a pagina 68 di questo manuale.



Altre illustrazioni a pagina 56/57

▲ DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

I





- Corsore di altezza con finestra di visualizzazione per la regolazione in altezza della piastra di cottura superiore.



- Con i supporti dei piedini montati: la griglia è allineata orizzontalmente.



- Senza i supporti dei piedini montati: la griglia è inclinata leggermente in avanti.



- I supporti dei piedini possono essere riposti magneticamente nella parte inferiore del dispositivo.

▲ PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

- Prima di utilizzare la griglia a contatto per la prima volta, rimuovere etichette e adesivi pubblicitari eventualmente presenti (ad eccezione della targhetta identificativa).
- Impostare il cursore di altezza sulla posizione OPEN e aprire la griglia.
- Pulire le piastre di cottura con un panno umido e asciugarle.
- Controllare che la vaschetta raccogli-grasso sia completamente inserita nella base dell'apparecchio.
- Controllare che le piastre di cottura siano correttamente bloccate nella parte inferiore e superiore della griglia (vedere descrizione a pagina 59).
- Controllare se il termoregolatore è impostato su MIN.
- Posizionare la griglia su una superficie di lavoro stabile, piana, asciutta e resistente al calore e all'umidità. Assicurarsi che a destra e sinistra del dispositivo sia mantenuta una distanza di almeno 20 cm dai prossimi oggetti.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione e inserire la spina di alimentazione in una presa adeguata.
- Accendere il dispositivo con l'interruttore ON/OFF sul retro del dispositivo, la spia di funzione rossa dell'interruttore e la spia rossa di POWER si illuminano.
- Riscaldare la griglia per 5 minuti alla massima temperatura.
- Dopo i 5 minuti, impostare il regolatore della temperatura su MIN, spegnere il dispositivo con l'interruttore ON/OFF e scollegare la spina di alimentazione.
- Lasciare raffreddare il dispositivo. Pulire le piastre di cottura raffreddate con un panno umido e asciugarle.

Nota: Quando l'unità si riscalda per la prima volta, si può sviluppare del fumo a causa del rivestimento protettivo sugli elementi riscaldanti e sulle piastre di cottura. Questo processo è completamente normale e scompare dopo un breve periodo di tempo da solo. Le prestazioni della griglia non verranno influenzate.

Così, le piastre di cottura vengono rimosse o montate

- La griglia è dotata di **due pulsanti di rilascio** per le piastre di cottura. Ciò consente di rimuovere singolarmente la piastra superiore e inferiore della griglia per pulirle.



- La griglia deve essere completamente raffreddata prima di rimuovere le piastre. Impostare il cursore di altezza sulla posizione OPEN. Aprire la piastra superiore della griglia con il manico in metallo, in modo che sia posizionata all'incirca a un angolo di 90°.

- Per rimuovere la **piastra inferiore della griglia**, premere il pulsante di rilascio sul lato sinistro dell'apparecchio verso l'interno e allo stesso tempo rimuovere la piastra inferiore dall'apparecchio.



- Per rimuovere la **piastra superiore della griglia**, abbassarla all'incirca a un angolo di 45° sopra la piastra inferiore. Inclinare leggermente la piastra superiore con il manico (I) verso se stessi, in modo da poter raggiungere facilmente il pulsante di rilascio superiore. Premere il pulsante di rilascio verso l'interno mentre si tiene la mano sotto la piastra superiore, poiché fuoriesce immediatamente dall'ancoraggio e cade verso il basso. Ora è possibile rimuovere la piastra di cottura superiore.



- Per montare nuovamente le **piastre di cottura**, procedere in modo inverso a quanto descritto prima: posizionare le piastre di cottura in modo che le superfici appiattite nella parte posteriore si trovino sotto le linguette e spingere le piastre davanti nell'alloggiamento. Si sentirà un clic quando le piastre sono bloccate.



Attenzione: Controllare sempre che le piastre di cottura siano correttamente inserite e bloccate in posizione prima di utilizzare l'apparecchio.



▲ MESSA IN FUNZIONE

1. Controllare che la vaschetta raccogli-grasso sia completamente inserita nella base dell'apparecchio.
2. Controllare se le piastre di cottura sono bloccate correttamente.
3. Spostare il cursore di altezza sulla posizione OPEN.
4. Posizionare la griglia su una superficie di lavoro stabile, piana, asciutta e resistente al calore e all'umidità. Assicurarsi che a destra e sinistra del dispositivo sia mantenuta una distanza di almeno 20 cm dai prossimi oggetti.
5. Se necessario, regolare l'**angolo di inclinazione della griglia** rimuovendo i due supporti dai piedini anteriori e riponendoli nelle aperture sul fondo dell'apparecchio. Quando i due supporti dei piedini vengono rimossi, la griglia viene inclinata in avanti in modo che il grasso, ad es. di carne o pesce, possa scorrere meglio nella vaschetta raccogli-grasso (vedi illustrazioni a pagina 57)
6. Srotolare completamente il cavo di alimentazione e inserire la spina di alimentazione in una presa adeguata.
7. Accendere il dispositivo con l'interruttore ON/OFF sul retro del dispositivo, la spia di funzione rossa sull'interruttore e la spia rossa su POWER si illuminano.
8. Impostare la temperatura desiderata. La piastra di cottura superiore deve essere chiusa e posare sulla piastra di cottura inferiore, il cursore di altezza deve essere nella posizione OPEN. Ruotare, quindi, il termoregolatore a destra in una posizione tra MIN e MAX. Una temperatura elevata è adatta per grigliare carne, pesce e verdure, una temperatura media per la preparazione di sandwich e panini.
9. Non appena si accende la spia verde READY, viene raggiunta la temperatura impostata ed è possibile posare alimenti sulla piastra di cottura inferiore.
10. Aprire la piastra di cottura superiore con il manico in metallo a un angolo di 90°.
11. Posizionare gli alimenti sulla piastra di cottura inferiore.
12. Chiudere la piastra di cottura superiore abbassando nuovamente il manico in metallo. Se il cursore di altezza è **su OPEN, la piastra di cottura superiore poggia sugli alimenti da grigliare**. Tuttavia, se non si desidera che la piastra di cottura superiore poggi direttamente sopra gli alimenti, è possibile **regolare con il cursore (H) l'altezza** alla quale la piastra di cottura superiore deve trovarsi sopra gli alimenti da cuocere. In questo modo si può ridurre il peso del coperchio, se si desidera grigliare alimenti sensibili alla pressione come un pesce, poiché l'altezza può essere impostata esattamente in modo che la piastra superiore poggi effettivamente sopra agli alimenti, ma è supportata dalla regolazione di altezza.
Oppure è possibile far galleggiare la piastra di cottura superiore sopra gli alimenti da grigliare in modo che non poggi sugli alimenti, ma sia posizionata appena sopra – che è l'ideale quando si vuole gratinare un toast al formaggio.

Per regolare l'altezza del coperchio, sollevare il coperchio all'altezza desiderata, quindi far scorrere il cursore (H) al livello di altezza appropriata.

LOW è il livello di altezza più basso

HIGH è il livello di altezza più alto

La finestra di visualizzazione sul cursore indica la posizione impostata. Per mantenere il cursore saldamente in posizione (e non tra due livelli), è necessario attendere sempre il clic.



Abbassare lentamente il coperchio in modo che il supporto del cursore si fermi all'altezza appropriata.



Inoltre, grazie al giunto, è possibile inclinare leggermente il coperchio in avanti o all'indietro, in modo che la piastra superiore poggia sempre completamente sul sandwich/sugli alimenti da grigliare quando, ad esempio, si chiude il coperchio nella posizione OPEN, posizionarlo direttamente sugli alimenti da cuocere. Per regolare l'angolo di inclinazione della piastra di cottura superiore, utilizzare la maniglia nera sul bordo del coperchio (I).



Note: Durante e dopo l'uso la griglia è molto calda. Se si desidera regolare o correggere con la mano l'inclinazione della piastra di cottura superiore, non toccare mai il coperchio con la mano nuda, ma effettuare la regolazione utilizzando la maniglia nera (I). In aggiunta, è possibile utilizzare guanti da cucina per proteggere le mani.

Avvertimento: Non alzare o abbassare MAI il coperchio della griglia con la maniglia nera sul bordo anteriore del coperchio! Utilizzare sempre il manico di metallo termo-isolato!

Non spruzzare spray antiaderenti sulle piastre di cottura poiché ciò danneggerebbe il rivestimento antiaderente delle piastre di cottura.

13. Rimuovere gli alimenti grigliati dalla griglia:

Quando gli alimenti sono cotti, aprire la piastra di cottura superiore con il manico in metallo e rimuovere gli alimenti dalla piastra usando spatole di legno o di plastica resistente al calore.

Nota: Per non danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre di cottura, non utilizzare mai utensili da cucina in metallo o con bordi affilati o appuntiti. Non tagliare mai il cibo direttamente sulle piastre della griglia. Raccomandiamo sempre di utilizzare solo utensili da cucina in plastica resistente al calore o in legno.

14. Spegner la griglia:

Al termine della cottura, ruotare il termoregolatore sulla posizione MIN. Spegner il dispositivo con l'interruttore ON/OFF, la spia di funzione rossa sull'interruttore e la spia rossa di POWER si spengono. Scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'unità.

▲ **CONSIGLI PER LA GRIGLIATURA OTTIMALE**

- Si consiglia di utilizzare pezzi di carne abbastanza spessi in modo che, a coperchio chiuso, poggino saldamente sulla piastra inferiore della griglia e in contemporanea tocchino la piastra superiore della griglia.
- Le seguenti carni sono ideali da grigliare con il Solis Grill & More:
 - Manzo** scamone, costata di manzo, bistecca di lombo, filetto
 - Agnello** filetto, braciola, lombo, bistecca di agnello o fettine di agnello
 - Maiale** lombo di maiale, costine, filetto, cotoletta di maiale
- Non raccomandiamo la lavorazione di carne con ossa spesse come, ad esempio, bistecche T-bone.
- Se si volesse grigliare della carne meno tenera, come ad esempio collo di maiale, è necessario metterlo per qualche ora in una marinata di vino o aceto.
- Se si volesse grigliare carne marinata – indipendentemente se marinato da se stessi o già acquistato nella marinata – si prega di tamponare la marinata con carta da cucina prima di grigliarla. Alcune marinade contengono un'alta percentuale di zucchero, che brucia sulla piastra della griglia.
- Gli alimenti non dovrebbero essere salati prima di grigliarli. Il sale priva gli alimenti di liquidi e rende più dura la carne.
- Non pungere la carne con una forchetta o tagliarla mentre viene grigliata. Facendo ciò fuoriesce il succo di carne e la carne diventa asciutta e dura.
- Non lasciare mai la carne sulla griglia troppo a lungo – anche la carne di maiale è più deliziosa se viene servita ancora rosa e succosa.
- Se i wurstel vengono sbollentati prima, non devono essere forati prima di grigliarli.
- Se si griglia il pesce, rimuoverlo alla fine con una spatola di plastica resistente al calore.

I

CONSIGLI PER LA TOSTATURA DI SANDWICH

- **Pane**

È possibile tostare diversi tipi di pane: pane bianco, pane integrale, pane all'uvetta, pane contadino, ecc.. Il Solis Grill&More è ideale per tostare focacce italiane, pane turco o baguette. Con dolci e pane come i panini all'uvetta, fare attenzione con il tempo di tostatura, perché il contenuto di zucchero fa dorare più velocemente la pasta.

Ideale è, naturalmente, anche il classico pane da toast, che può essere tostato o gratinato da solo, farcito o condito.

- **Farciture**

Si consiglia cautela nel mordere farciture con formaggio, pomodori o marmellata: il calore è conservato in questi ingredienti e può ustionare la bocca!

- **Pietanza senza grassi**

Grazie al rivestimento antiaderente, non è necessario spalmare burro o margarina all'esterno dei sandwich.

▲ PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, spegnere l'apparecchio impostando il termoregolatore su MIN e l'interruttore ON/OFF sulla posizione "0". Nessuna spia è illuminata. Scollegare il cavo di alimentazione e lasciare che la griglia a contatto si raffreddi completamente. In ogni caso, è necessario pulire la griglia (cioè, l'esterno, piastre di cottura e vaschetta raccogli-grasso) dopo ogni uso in modo che nessun avanzo possa bruciare.
- **Pulizia della parte esterna della griglia**

Pulire l'esterno con un panno morbido leggermente umido o una spugna non abrasiva e, se necessario, con un detergente delicato. Versare il detersivo sul panno/spugna, non direttamente sulla superficie esterna. Asciugare tutto con cura.
- **Pulizia della vaschetta raccogli-grasso**

Estrarre la vaschetta raccogli-grasso e sciacquare in acqua tiepida con una spugna morbida e non abrasiva. Versare sempre il detersivo nell'acqua o sulla spugna, mai direttamente sulla vaschetta raccogli-grasso. Quindi asciugare accuratamente e reinserire nel dispositivo.
- **Attenzione:** la vaschetta raccogli-grasso non è adatta alla pulizia in lavastoviglie!
- **Avvertimento:** Fare molta attenzione quando si rimuove la vaschetta raccogli-grasso poiché dopo la grigliatura potrebbe essere riempita con grasso bollente e liquido caldo!
- **Pulizia delle piastre da cottura**
 1. Pulire le piastre da cottura con un tovagliolo di carta pulito morbido per rimuovere qualsiasi residuo di cibo. Eventualmente in seguito basta pulire le piastre con un panno umido. Con la spatola di pulizia fornita in dotazione, i residui possono essere rimossi dalle scanalature. Utilizzare la spatola di pulizia solo quando il dispositivo si è completamente raffreddato.
 2. Se le piastre da cottura sono molto sporche, devono essere rimosse dall'apparecchio e risciacquate singolarmente.
 - a) Controllare che l'apparecchio e le piastre da cottura siano completamente raffreddati.
 - b) Aprire le piastre da cottura con la maniglia in metallo fino a un angolo di circa 90°.
 - c) Premere il pulsante di rilascio superiore, la piastra di cottura superiore è sbloccata e può essere rimossa (vedere la descrizione dettagliata a pagina 59).
 - d) Premere il pulsante di rilascio inferiore, la piastra di cottura inferiore è sbloccata e può essere rimossa (vedere la descrizione dettagliata a pagina 59).

3. Pulire le piastre da cottura in acqua calda e detersivo con una spazzola per piatti in nylon o una spugna morbida non abrasiva. Versare sempre il detersivo delicato in acqua o sulla spugna, mai direttamente sulle piastre della griglia.
 4. Risciacquare e asciugare accuratamente le piastre da cottura, anche sul retro e sui contatti. Quindi riporre le piastre asciutte nell'apparecchio.
 5. In alternativa, è anche possibile lavare le piastre da cottura in lavastoviglie. Posizionare le due piastre nel cestello per piatti della lavastoviglie in modo che non si tocchino e lavarle con un detersivo non aggressivo.
- **Nota:** Le superfici inferiori delle piastre dopo un uso prolungato potrebbero cambiare il colore e formare una patina. Questo è normale e non influisce in alcun modo sulla funzione della griglia. Per rimuovere la decolorazione o la patina, utilizzare una spazzola in nylon o un raschietto di plastica antigraffio e pulire le parti inferiori in acqua e detersivo. Quindi risciacquare abbondantemente e asciugare.
 - **Non pulire mai il dispositivo o parti del dispositivo con detersivi o solventi aggressivi o abrasivi, spray da forno, panni abrasivi o acetone o alcool. Tenere anche lontani attrezzature affilate o metallo. Il rivestimento antiaderente potrebbe essere danneggiato e il dispositivo graffiato!**
 - **Non immergere mai la griglia a contatto in acqua o altri liquidi!**
 - **Tutte le parti della griglia devono essere assolutamente asciutte e montate correttamente prima di inserire nuovamente la spina nella presa di corrente. Anche la parte inferiore delle piastre da cottura e i relativi contatti devono essere asciutti!**
 - **Consiglio:** È possibile rimuovere il cavo di alimentazione dalla parte inferiore del dispositivo. Per fare questo, rimuovere la copertura nera, sotto la quale troverete la presa. Quindi è possibile scollegare il cavo di alimentazione.

▲ CONSERVAZIONE

1. Assicurarsi che il dispositivo sia spento, cioè che il termoregolatore è impostato su MIN e l'interruttore ON/OFF è spento. Nessuna delle spie è accesa. Quindi scollegare la spina di alimentazione dalla presa.
2. Lasciare raffreddare completamente la griglia con le piastre da cottura e la vaschetta raccogli-grasso.
Attenzione: preparare per il deposito solo un dispositivo raffreddato, pulito e completamente asciutto!
3. Rimontare le piastre da cottura pulite e asciutte nell'apparecchio.
4. Inserire la vaschetta raccogli-grasso pulita e asciutta nell'apparecchio.
5. Chiudere il dispositivo e portare il cursore in posizione LOCK per serrarlo, le due piastre di cottura ora sono chiuse.
6. Avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'avvolgicavo nella parte inferiore del dispositivo.
7. Conservare l'unità orizzontalmente o verticalmente in un luogo buio e asciutto.

Consiglio: È possibile posizionare l'unità verticalmente sul dorso o sul lato con il cursore di altezza.



▲ DATI TECNICI

Modello no.	Tipo 7952
Denominazione del prodotto	Griglia a contatto
Tensione / frequenza	220–240 V~ / 50/60 Hz
Potenza	1800 Watt
Dimensioni	circa 35,0 × 18,5 × 39 cm (L × A × P)
Peso	circa 7,4 kg

Con riserva di modifiche tecniche.

Piastrre di cottura disponibili come accessorio, rispettivamente ricambio:		
Articolo no.	Illustrazione	Articolo
720.11		Piastrre di cottura scanalate (set di 2 pezzi)
720.12		Piastrre di cottura per cialde (set di 2 pezzi)
720.13		Piastrre di cottura per sandwich (set di 2 pezzi)

È possibile ottenere gli accessori per il vostro Grill & More Solis in buoni negozi specializzati o presso Solis. Gli indirizzi di contatto possono essere trovati alla fine di questo manuale.

▲ SMALTIMENTO



EU 2012/19/EU

Istruzioni per lo smaltimento del prodotto conforme alle prescrizioni secondo la direttiva EU 2012/19/EU.

Alla fine del ciclo di vita, l'apparecchio non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici. Lo stesso dovrà essere portato a un centro di raccolta rifiuti locale o a un rivenditore che provvederà al regolare smaltimento. Rispetto a uno smaltimento non conforme, lo smaltimento separato di apparecchi elettrici ed elettronici evita conseguenze negative per l'ambiente e per la salute e consente inoltre il recupero e il riutilizzo di componenti con un risparmio energetico e di materia prima notevole. Per richiamare l'attenzione sull'obbligo di smaltimento regolare dell'apparecchio, lo stesso è contrassegnato con un simbolo di un contenitore di rifiuti barrato.

Solis of Switzerland SA si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, modifiche tecniche ed estetiche nonché modifiche fatte a migliorare il prodotto.

SOLIS HELPLINE

Questo articolo se contraddistingue per la sua lunga durata e affidabilità. Se dovessero presentarsi dei problemi di funzionamento, non esiti a telefonarci. Spesso, un guasto si risolve senza complicazioni e in modo semplice con il consiglio giusto senza dovere spedire l'apparecchio per ripararlo. Siamo a Sua disposizione per consigli e aiuto. Gli indirizzi di contatto possono essere trovati alla fine di questo manuale.

Conservare la confezione originale di questo articolo, in modo che Lei può utilizzarla per un eventuale e necessario trasporto o spedizione.

▲ IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

Please read through this user manual thoroughly before using your Solis Grill & More contact grill, so that you become familiar with your appliance and can use it safely. We thoroughly recommend that you keep these instructions and, if you pass the appliance on, that you also hand these instructions to the new owner.

GB

For your own safety, please observe the following safety measures when using electrical appliances:

1. To prevent electric shock, neither the contact grill nor the power cord and the power plug must come into contact with water or other liquids. **Risk of electric shock!** Should the contact grill resp. the power cord or the power plug come into contact with water, use dry rubber gloves to immediately pull the power plug from the socket. Do not start using it again before having it checked for functionality and safety by Solis or a service centre authorized by Solis.
2. Do not operate the appliance resp. pull or connect the plug with wet or moist hands or feet.
3. Before using the appliance, check that the voltage stated on the type plate of your appliance matches your mains voltage. We do not recommend operating the appliance with a multi-way plug adapter.
4. Do not make any adjustments to the appliance, cable, plug or accessories.
5. Use the appliance only to grill and toast foods as described in this manual. Do not use the appliance outdoors and protect it from moisture and wetness.
6. Do not leave the power cable hanging over table edges to prevent the appliance from being pulled down. Make sure that neither the appliance nor the power cord or plug comes into contact with hot surfaces, such as hotplates or a radiator, or that they come into contact with the appliance itself.

7. Install the power cord so that nobody can trip over it. Keep clear of pointed objects.
8. Always fully unwind the power cord before connecting the power plug to the power socket.
9. Never carry the appliance by the power cord and do not place anything on the power cord. Never pull on the power cord to disconnect the appliance from the power mains. Only pull on the plug.
10. We recommend that you do not use an extension cable with this appliance. Do not place the appliance directly underneath a power socket.
11. Keep the appliance away from hot gas, hot ovens and other heat-emitting appliances or heat sources. Never use the appliance on a hot or wet surface. Never place the appliance near moisture, heat and naked flames. Keep the appliance away from moving parts or appliances.
12. The appliance must be placed on a solid, even, dry, stable and moisture as well as heat resistant work surface. Do not place the contact grill on an unstable work surface or one that is covered with textile materials.
13. Keep a minimum safety distance of 20 cm between the appliance and walls, curtains or other materials and objects and make sure that the air around the appliance can circulate freely.
14. Never cover the appliance with cloths or the like while it is in use. The air inlet and outlet openings must never be obstructed. Do not place anything on the contact grill.
15. Never place the appliance in such a way that it might fall into water or come into contact with water (e.g. in or next to a sink).
16. The appliance is not designed for outdoor use. The appliance must not come into contact with rain or other precipitations. Do not use in vehicles or on boats.

17. Unplug the appliance when it is not in use or unattended, and before cleaning. We recommend the use of a residual current device (RCD safety switch) to ensure additional protection during the use of electrical appliances. It is advisable to use a safety switch with a rated residual operating current of 30 mA maximum. For professional advice consult an electrician.
18. Before disconnecting the appliances power plug from the power socket, please always make sure that the appliance is not in use and has been switched off with the ON/OFF button.
19. Do not make any changes to the appliance, the power cord, the plug or the accessories.
20. Incorrect use may cause injury!
21. Never reach for an appliance that has fallen into water or other liquids. Always use dry rubber gloves to pull the plug before taking it out. Do not start using it again before having it checked for functionality and safety by Solis or a service centre authorized by Solis.
22. Place the appliance so that it is never exposed to direct sunlight.
23. Never insert any objects or tool into appliance openings. The appliance may become damaged – danger of electric shock!
24. Always switch the appliance off with the ON/OFF button and pull the power plug before attaching or detaching appliance parts. Then, please wait for the appliance to cool down completely.
25. Always make sure that the appliance is correctly assembled before connecting it to a power socket and starting to use it.
26. Do not shake or move the appliance while it is in use. Never rearrange the appliance if it is switched on. Before moving the appliance, you should switch it off, pull the power plug and let it cool down completely.

27. Only use the appliance as described in this manual. Only use with the provided accessories or accessories recommended by Solis, incorrect accessories or misuse can lead to damage of the appliance, fire, electric shock or personal damage.
28. Never use the appliance with an external timer switch or remote control.
29. The appliance is only suited for **household** use and not for commercial use.
30. Remove and discard all packaging materials and potential stickers or labels (except for the type plate) before using the appliance for the first time.
31. Check your contact grill before every use to make sure that the appliance itself, the grill plates, the power cord and the power plug are without damage and no parts have come loose.
32. To prevent electric shock, do not use the appliance if the appliance itself, the grill plate(s), the cord or the power plug are damaged or if the appliance is malfunctioning in any other way, has fallen to the ground or is damaged otherwise or if parts have come loose. Never attempt repairs yourself but take the appliance to Solis or a service centre authorized by Solis in order to get it inspected, repaired or mechanically and electrically maintained, **in order to avoid a hazard**.
33. People with limited physical, sensorial or mental capabilities as well as unknowing or inexperienced people and children must not use the contact grill except when supervised or thoroughly instructed on how to use the appliance by a person responsible for their safety. Additionally, they must be aware of the dangers arising from the appliance and know how to operate it safely. Cleaning and maintenance of the appliance must not be done by unsupervised children. Under no circumstances must the appliance be used or cleaned by children under the age of 8. The appliance and its power cord have to be kept away from children under the age of 8.

34. Keep the appliance and the power cord away from children and pets.
35. Children must be supervised, so that they do not play with the contact grill.
36. Before pulling the power plug, please always switch the appliance off with the ON/OFF button, otherwise the appliance might be damaged.
37. Pull the plug after every use.
38. The appliance has to be cleaned after every use. Please refer to the notes given in the section "Cleaning and maintenance" on page 87 of this manual.
39. Do not place anything on the appliance while it is in use or in storage.
40. Only clean the appliance chassis with a dry or slightly moist cloth. Never use aggressive, abrasive or acidic detergents for cleaning.
41. Always move the appliance very carefully and do not shake or throw it, it might be damaged.
42. Avoid touching the metal casing of the upper grill plate resp. the grill plates themselves, as they can get very hot.

GB

You should note the following in particular when using the contact grill:

- Remove all packaging materials and stickers (except for the type plate).
- Never place the grill on the edge of a table or worktop, this is to ensure that it can not fall down. The surface must be sufficiently large, stable, heat and moisture resistant, dry, even and clean. Therefore, never put the grill in a sink or on a tablecloth.
- Do not place the grill on or next to a gas oven, gas burner or electric stove.
- The cover and outer parts of the grill become hot during use! The grill must therefore be at least 20 cm away from curtains, walls, furniture or other heat sensitive or flammable surfaces.
- After use, the appliance remains hot for some time! Please do not touch until it has completely cooled down.
- Before using the appliance, make sure the contact grill is completely assembled.
- Always completely unwind the power cord before plugging in the power plug.
- Never put anything on the appliance cover – even if it is closed and is being stored.
- To switch the appliance off, always set the temperature control to the MIN position, turn the ON/OFF switch to the position "0" and pull the plug. Always let the appliance cool down completely before cleaning it, transporting it or putting it into storage.
- Pay attention to hygiene and clean the grill after each use as described under "Cleaning". The cleaned grill plates have to be completely dry on both sides and along the edges before they are reinstalled into the appliance.
- When inserting the grill plates resp. the waffle or sandwich grill plates, which are available as accessories, please make sure that they are correctly inserted and locked into place before switching the appliance on. To ensure the safe seating of the plates, gently pull them away from the grill casing. They are correctly inserted only if they don't fall out during this test. Only that will ensure a safe and faultless operation of the grill.
- When using the waffle grill plates (available as an accessory), the temperature control must never be set to 100 % power. Do not use more than 80 % of the available power!
- When using the sandwich grill plates (available as an accessory), the temperature control must never be set to 100 % power. Do not use more than 70 % of the available power!

GB

▲ **APPLIANCE DESCRIPTION**

A Heat insulated metal handle

With this metal handle, you can lift the upper grill plate to open the grill.

B 2 grill plates, grooved

Non-stick, replaceable grill plates made from cast aluminium for healthy grilling without oil or fat; for easy cleaning, the grill plates can be separately removed from the appliance by a press of the button; dishwasher safe. The heating elements built into the bottom guarantee best heat transmission. The upper grill plate is height-adjustable and can hang above the bottom grill plate thanks to the height slider and the joint fixture.

C Release buttons for the grill plates

The two grill plates can be removed independently from each other and be switched around as well. The pressure buttons on the left side of the appliance release the grill plates.

D Grease drip tray

Is pushed into the appliance and can be removed for easy cleaning.

E Control lights for operation and stand-by

The red POWER control light illuminates once the appliance has been switched on with the ON/OFF button. The green READY control light illuminates once the grill plates have reached the temperature set with the temperature control.

F Temperature control

Continuously variable temperature control, can be set between MIN and MAX; for making sandwiches and paninis, we recommend a medium setting, for making grilled foods, a high setting is recommended.

G Removable foot attachments for adjusting the inclination angle of the grill

When the two foot attachments are mounted to the front feet of the appliance, the grill is horizontally levelled (ideal for making waffles, sandwiches, paninis etc.). When the two foot attachments are removed, the grill is inclined to the front, letting the grease drip into the drip tray even better, e.g. when preparing meat. The two detached foot attachments can be space-efficiently stored in the two openings behind the front feet in the appliance base so that they do not get lost; they are firmly held in place by magnets.

H Height slider for setting the height of the upper grill plate and for opening or closing the grill

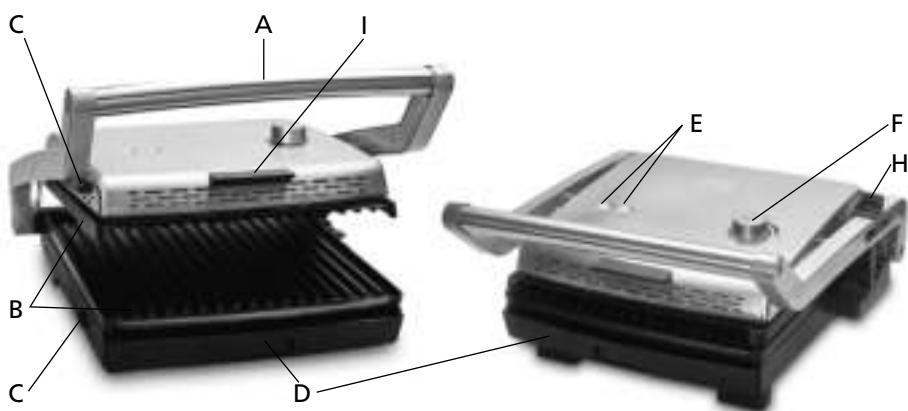
When not using the appliance or while it is stored in a vertical position, the slider should be set to the LOCK position; during use, it should be set to OPEN resp. to one of the 4 height levels (ranging from LOW to HIGH). The height levels allow to practically "hang" the upper grill plate above the lower grill plate. When grilling pressure sensitive foods like e.g. fish, you can hang or softly set the upper grill plate over the food thanks to the 4 height levels. Like that, the full weight of the upper grill plate is not placed on the grillables. Ideal also for gratinating.

GB

- I Handle for adjusting the inclination angle of the upper grill plate**
The upper grill plate can be moved. Thanks to the heat insulated angle, its inclination angle can be adjusted.
- J ON/OFF button**
The power switch is placed on the appliance back; with red function light.
- K Cord wrap for rolling up the power cord**
The power cord can be wrapped up in the appliance base. The power cord has to be fully unwrapped during use.
- L Cleaning spatula**
You can use the cleaning spatula made from heat resistant plastic to easily remove leftover food from the grooved grill plates.

GB

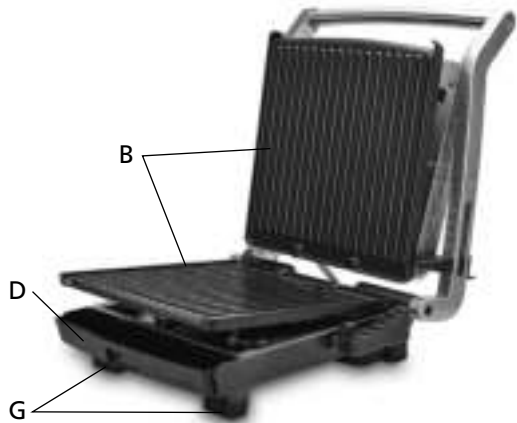
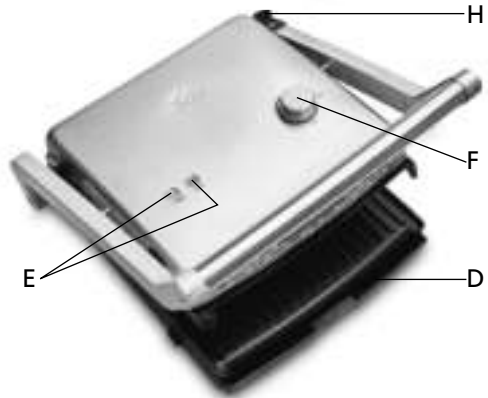
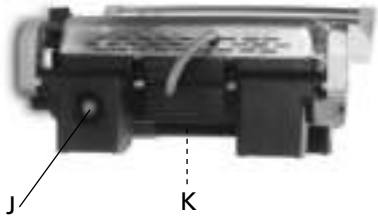
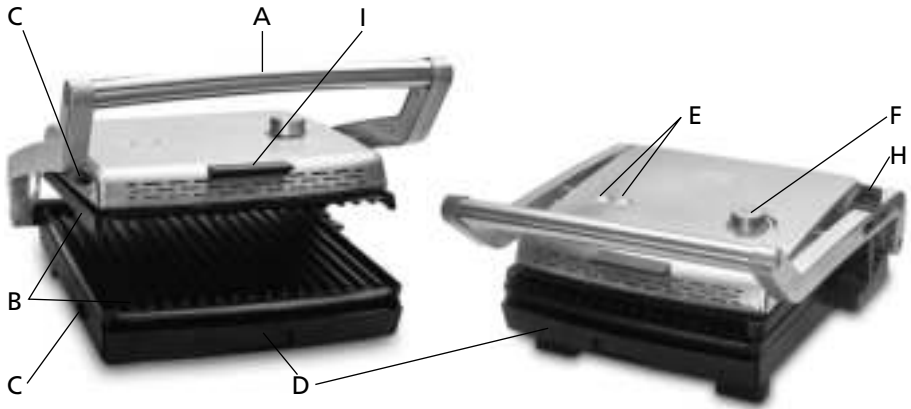
Note: Sandwich grilling plates (Art.no.720.13) and waffle baking plates (Art.no.720.12) are available as accessories. For further information, please refer to page 90 of this manual.



More pictures on pages 78/79

▲ APPLIANCE DESCRIPTION

GB





- Height slider with observation panel for setting the height of the upper grilling plate.

GB



- With foot attachments in place: The grill is horizontally levelled.



- Without foot attachments: The grill is slightly inclined to the front.



- The foot attachments are space-efficiently and magnetically kept in the appliance base.

▲ BEFORE FIRST USE

GB

- Before using your contact grill for the first time, please remove all potential advertisement stickers and labels (except for the type plate).
- Set the height slider to the OPEN position and open the grill.
- Wipe the grill plates with a moist towel and subsequently dry them.
- Make sure that the grease drip tray is pushed all the way into the appliance base.
- Make sure that the grill plates are correctly locked into the upper and lower part of the grill (see description on page 81).
- Make sure that the temperature control is set to MIN.
- Place the grill on a stable, even, dry and heat as well as moisture resistant work surface. Make sure that you keep at least 20 cm of space between the appliance and the next item to the left and right.
- Unwrap the power cord completely and plug the power plug into a suitable power outlet.
- Switch the appliance on with the ON/OFF button on the appliance back side, the red function light of the button and the red control light next to POWER light up.
- Heat the grill up for 5 minutes on the highest temperature.
- After these 5 minutes, set the temperature control to MIN, switch the appliance off with the ON/OFF button and pull the power plug.
- Let the appliance cool down. Wipe the cool grill plates clean with a moist towel and subsequently dry them.

Note: When the appliance heats up for the first time, some smoke might develop. This is caused by the protection layer on the heating elements and grill plates. This process is completely harmless and disappears by itself after a short period of time. The grilling performance is not impaired by this.

How to remove resp. install the grill plates

- Your grill is equipped with **two release buttons** for the grill plates. With them, you can separately remove the upper and lower grill plates for cleaning.



- Your grill must be absolutely cool before you remove the grill plates. Set the height slider to the OPEN position. Open the upper grill plate with the metal handle so that it is positioned at an angle of approx. 90°.

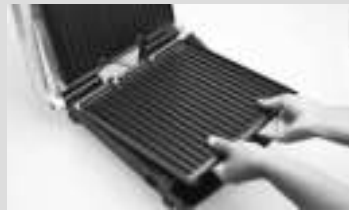
- **To remove the lower grill plate,** push the release button on the left appliance side inwards and simultaneously remove the lower grill plate from the appliance.



- **To remove the upper grill plate,** lower it to an angle of approx. 45° above the lower grill plate. Tilt the upper grill plate towards you with the handle (I) so that you can easily reach the upper release button. Press the release button inwards and simultaneously hold your hand under the upper grill plate, because it comes loose right away and falls down. Now, you can remove the upper grill plate.



- **To reinstall the grill plates,** proceed exactly the other way around: Put the grill plates into position so that the flat ends are placed under the brackets on the back and push the front of the plates down into the casing. You can hear a clicking sound when the plates have locked into place.



Caution: Always make sure that the grill plates are correctly installed and locked into place before starting to use the appliance

GB

▲ STARTING UP

1. Make sure that the grease drip tray is pushed all the way into the appliance.
 2. Make sure that the grilling plates have correctly locked into place.
 3. Set the height slider to the OPEN position
 4. Place the grill on a stable, even, dry and heat as well as moisture resistant surface. Make sure that you keep at least 20 cm of space between the appliance and the next item to the left and right.
- GB**
5. If required, **set the grill inclination angle** by removing the two foot attachments from the front feet and placing them in the opening in the appliance base. When the foot attachments are removed, the grill is slightly inclined to the front. Potential grease from e.g. meat and fish can run into the grease drip tray more easily (see pictures on page 79).
 6. Completely unwrap the power cord and plug the power plug into a suitable power outlet.
 7. Switch the appliance on with the ON/OFF button on the appliance back side. The red function light on the button and the red control light next to POWER light up.
 8. Set the desired temperature. The upper grill plate should be closed and lined up with the lower grill plate and the height slider should be set to the OPEN position. Now, turn the temperature control to the right to a position between MIN and MAX. A high temperature is suitable for grilling meat, fish and vegetables, a medium temperature for making sandwiches and paninis.
 9. Once the green READY control light illuminates, the set temperature is reached and you can start placing food on the lower grill plate.
 10. Open the upper grill plate to a 90° angle with the metal handle.
 11. Place the grillables on the lower grill plate.
 12. Close the upper grill plate by lowering the metal handle. If the height slider is set to **OPEN, the upper grill plate is placed directly on the grillables**. If you do not wish to place the upper grill plate directly on the food, **you can adjust the height**, at which you wish to place the upper grill plate above the grillables, **with the height slider (H)**. Like that, you can adjust the weight of the top when grilling pressure-sensitive foods like a fish. You can set the height so that the upper grill plate is placed on the grillables but is still held up by the height setting.
You can also use the height levels to make the grill plate hang above the grillables, so that it does not touch the grillables at all and instead hovers just above them – this is ideal if you wish to gratinate e.g. a cheese toast.

To adjust the height of the top, lift the top to the required height and push the height slider (H) to the corresponding height level.

LOW is the lowest height level

HIGH is the highest height level

The observation panel indicates the set position. To firmly set the slider to the particular height level (and not between two height levels), you should always wait for a faint clicking sound.



GB

Then, slowly lower the top, so that the prop of the slider comes to a stop on the corresponding height level.



Additionally, you can slightly tilt the top to the front or back thanks to the joint fixture to make the upper grill plate fully lie down on the sandwich / the grillables, e.g. when placing the top directly on the grillables in the OPEN position. Use the black handle (l) on the edge of the top to adjust the inclination angle.

GB



Notes: The grill is very hot during and after use. If you wish to adjust resp. rectify the inclination angle of the upper grill plate with your hand, you must never touch the top with your bare hands. The adjustment must always be made with the black handle (l). Additionally, you can use cooking gloves to protect your hands.

Warning: You must NEVER lift or lower the grill top with the black handle on the front edge of the top! To do that, always use the heat-insulated metal handle!

Do not spray any non-stick sprays onto the grill plates, as this would damage the non-stick coating of the grill plates.

13. Removing the grillables from the grill:

When the grillables have finished grilling, open the upper grill plate with the metal handle and take the grillables from the grilling surface using heat resistant plastic or wooden spatulas.

Note: To avoid damaging the non-stick coating of the grill plates, never use metal kitchen tools or ones that have sharp or pointed edges. Never cut the grillables directly on the grill plates. We recommend consequently using kitchen tools made from heat resistant plastic or wood only.

14. Switching the grill off:

If you have finished grilling, set the temperature control to the position MIN. Switch the appliance off with the ON/OFF button, the red function light on the button and the red control light next to POWER go out. Pull the power plug and let the appliance cool down.

▲ TIPS FOR BEST GRILLING

- We recommend when grilling meat that you use pieces that are thick enough to lie firmly on the bottom grill plate and at the same time touch the top grill plate.
- The following types of meat are perfect for grilling with the Solis Grill & More:
 - Beef** rump steak, rib eye steak, sirloin steak, fillet
 - Lamb** chops, loin, sirloin, leg of lamb or lamb shank
 - Pork** loin, spare ribs, fillet, chops
- We recommend you do not use meat with thick bones such as T-bone steaks.
- Tougher cuts such as pork neck chops can also be grilled, but to tenderise these cuts marinate them for a few hours in a marinade with wine or vinegar.
- If you should wish to grill marinated meat – regardless of whether marinated by yourself or bought ready-marinated – please dab off the marinade with kitchen paper before grilling. Some marinades contain a high sugar content which scorches onto the grill.
- Foods should not be salted before grilling. Salt extracts liquids from the food and makes meat more chewy.
- Never pierce the meat with a fork or cut it during grilling. This will let the meat's juices run out, making it dry and tough.
- Never leave the meat on the grill for too long – pork is delicious even if it is still pink and juicy when served.
- If you blanch sausages before grilling, they must not be pierced before grilling.
- When grilling fish, remove it when finished using a heat-resistant plastic spatula.

GB

TIPPS FOR TOASTING SANDWICHES

- **Bread**

You can toast many different types of bread: white bread, whole wheat, hot cross buns, farmhouse loaf etc.. The Solis Grill & More is ideal for toasting Italian focaccias, Turkish bread or baguettes. When toasting sweet pastries and buns be careful not to toast them for too long as the sugar in them can make the pastry brown very quickly.

The classic toast is naturally ideal whether toasted on it's own, with a topping or with a filling.

GB

- **Fillings**

Caution is advised when biting fillings of cheese, tomatoes or jam: the heat stored in these ingredients can burn your mouth!

- **Fat free dishes**

Thanks to the non-stick coating, it is not necessary to put butter or margarine on the outside of sandwiches.

▲ CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, switch the appliance off by setting the temperature control to MIN and turning the ON/OFF button to the position "0". None of the control lights is illuminated now. Pull the power plug and let the contact grill cool down completely. In any case, you should clean your grill (meaning the chassis, the grill plates and the grease drip tray) after every use to prevent leftover food from baking in.

- **Cleaning the exterior of the grill**

Clean the exterior with a soft, slightly moist towel or a non-scraping sponge and, if need be, some mild detergent. Put the detergent on the cloth / the sponge and not directly on the grill's exterior. Dry everything carefully.

GB

- **Cleaning the grease drip tray**

Remove the grease drip tray and clean it in warm dish water with a soft, non-scraping sponge. Always put the detergent into the water or on the sponge, never directly onto the grease drip tray. Then, dry everything carefully and reinsert into the appliance.

- **Caution:** The grease drip tray is not dishwasher-safe!

- **Warning:** Be extremely careful when removing the grease drip tray after grilling. It is filled with hot grill fat and liquid!

- **Cleaning the grill plates**

1. Use a soft kitchen towel to wipe coarse food remains off the grill plates. Wiping the grill plates again with a moist cloth might be enough to clean them. With the included cleaning spatula, loose leftovers can be removed from the grooves. Use the cleaning spatula only if the appliance is completely cool.
2. If the grill plates are very dirty, you should remove them from the appliance and simply clean them separately.
 - a) Ensure that the appliance and the grill plates are completely cold.
 - b) Open the grill plates to a degree of ca. 90° with the metal handle.
 - c) Press the upper release button, the upper grill plate is unlocked and ready to be removed (see page 81 for a precise description).
 - d) Press the lower release button, the lower grill plate is unlocked and ready to be removed (see page 81 for a precise description).
3. Clean the grill plates in hot dish water with a nylon dish scrubber or a soft, nonscraping sponge. Always put the mild detergent into the water or on the sponge, never directly onto the grill plates.
4. Rinse and dry the grill plates carefully, also the back sides and the contact plugs. Then, reinsert the dry grill plates into the appliance.

5. Alternatively, you can clean the grill plates in the dishwasher. Place both grill plates in the cutlery basket of the dishwasher without them touching each other. Use a non-aggressive detergent.

- **Note:** The undersides of the grill plates could change their colour after prolonged use and develop a certain patina. This is normal and does not impair the grilling function in any way. To remove the discolouration or the patina, use a nylon dish washing brush or a non-scouring plastic pot cleaner and clean the undersides in dish water. Then, carefully rinse and dry.

GB

- **Never clean the appliance or parts of the appliance with aggressive or abrasive cleaning agents or solvents, oven cleaners, scouring pads, acetone or alcohol. Also, keep sharp or metal devices away from the appliance. The non-stick coating could be damaged or the appliance could be scratched!**

- **Never immerse the contact grill in water or other liquids!**

- **All parts of the grill must be absolutely dry and correctly installed before you plug the power plug back into the power outlet. The undersides of the grill plates and their connection plugs have to be dry as well!**

- **Tip:** You can take the power cord off the appliance base. To do that, pull off the black cover, you can find the socket beneath it. You can then pull off the power cord.

▲ STORAGE

1. Make sure, that the appliance is switched off, meaning that the temperature control is set to MIN and the ON/OFF button is switched off. None of the control lights is illuminated. Then, pull the power plug from the socket.
2. Let the grill with the grill plates and the grease drip tray cool down completely.
Caution: Only perform storage tasks on a cool, clean and completely dry appliance!
3. Reinstall the clean, dry grill plates back in the appliance.
4. Push the clean and dry grease drip tray into the appliance.
5. Close the appliance and set the height slider to the LOCK position, the two grill plates are now locked.
6. Wind the power cord around the cord wrap at the bottom of the appliance.
7. Keep the appliance horizontally or vertically in a dry, dark place.

Tip: You can place the appliance vertically on its back or on the side with the height slider.






GB

▲ TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model no.	Type 7952
Product	Contact grill
Voltage / frequency	220–240 V~ / 50/60 Hz
Power	1800 Watts
Dimensions	approx. 35,0 × 18,5 × 39 cm (W × H × D)
Weight	ca. 7,4 kg

Technical changes reserved.

GB

Grill plates available as accessories resp. replacement parts		
Artikel no.	Picture	Article
720.11		Grill plates, grooved (2-piece pair)
720.12		Waffle grill plates (2-piece pair)
720.13		Sandwich grill plates (2-piece pair)

You can purchase the accessories for your Solis Grill&More from good specialist stores or directly from Solis. You can find the contact addresses at the end of this manual.

▲ DISPOSAL



EU 2012/19/EU

Information for correct disposal of the product in accordance with the European Directive EU 2012/19/EU.

At the end of its working life this equipment must not be disposed of as an household waste. It must be taken to special local community waste collection centres or to a dealer providing this service. Disposing of electrical and electronic equipment separately avoids possible negative effects on the environment and human health deriving from an inappropriate disposal and enables its components to be recovered and recycled to obtain significant savings in energy and resources. In order to underline the duty to dispose of this equipment separately, the product is marked with a crossed-out dustbin.

Solis of Switzerland Ltd reserves the right to carry out technical and visual changes and modifications to improve the product at any time.

GB

SOLIS HELPLINE

This item stands out due to its long-life cycle and reliability. Despite this though, if a malfunction ever occurs, simply give us a call. Often a breakdown can be easily and quickly remedied with the right tip or technique without having to straight away send off the device for repair. We will give you all the advice and practical support you require. The contact addresses can be found at the end of this manual.

Keep the original packaging in a safe place so that you may use it in the event that transportation or shipping of the product becomes necessary.

▲ BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Lees voor gebruik van uw Solis Contactgrill Grill & More aandachtig deze gebruiksaanwijzing, zodat u het apparaat leert kennen en veilig kunt bedienen. Wij raden u aan om deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig te bewaren en te overhandigen aan een eventuele nieuwe eigenaar van het apparaat.

Bij het gebruik van elektrische apparatuur moeten voor uw eigen veiligheid de volgende veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen:

NL

1. De contactgrill, het netsnoer en de stekker mogen nooit in contact komen met water of andere vloeistoffen om een elektrische schok te voorkomen. **Risico op een elektrische schok!** Als de contactgrill, het netsnoer of de stekker in contact komt met een vloeistof, trekt u met droge rubberen handschoenen de stekker onmiddellijk uit het stopcontact. Gebruik het apparaat pas weer als u het door Solis of een door Solis erkend servicepunt heeft laten controleren op een goede en veilige werking.
2. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen of voeten bedienen of met natte handen de stekker uit het stopcontact trekken of plaatsen.
3. Controleer voor ingebruikname of de op het typeplaatje van het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Wij raden aan het apparaat niet aan te sluiten op een meervoudig stopcontact.
4. Voer geen wijzigingen uit aan het apparaat, het snoer, de stekker en de accessoires.
5. Gebruik het apparaat uitsluitend in overeenstemming met het in deze gebruiksaanwijzing beschreven gebruik om levensmiddelen te grillen en te roosteren. Bescherm het apparaat tegen vochtigheid en water, en gebruik het apparaat nooit buitenshuis.

6. Laat het snoer niet over de rand van de tafel hangen, zodat het apparaat niet omlaag kan worden getrokken. Zorg ervoor dat de stroomkabel en stekker niet in contact komen met hete oppervlakken, zoals een kookplaat of een radiator, of met het apparaat zelf.
7. Leg het netsnoer zodanig dat niemand erover kan struikelen. Houd het netsnoer uit de buurt van scherpe voorwerpen.
8. Wikkel het netsnoer altijd volledig af voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
9. Trek niet aan het snoer en draag het apparaat niet aan het snoer. U mag ook niets op de stroomkabel plaatsen. Trek nooit aan het snoer om het apparaat uit het stopcontact te halen, maar trek aan de stekker.
10. We adviseren om met dit apparaat geen verlengsnoer te gebruiken. Zet het apparaat niet direct onder een stopcontact.
11. Houd het apparaat uit de buurt van heet gas, hete kachels of andere warmte uitstralende apparaten of warmtebronnen. Gebruik het apparaat nooit op een nat of heet oppervlak. Plaats het apparaat niet in de buurt van vocht, warmte en open vuur. Houd het apparaat uit de buurt van bewegende onderdelen of apparaten.
12. Het apparaat moet op een vast, vlak, droog, stabiel, vocht- en hittebestendig werkoppervlak staan. Plaats de contactgrill niet op een onstabiele of met textiel beklede ondergrond.
13. Houd minimaal 20 cm afstand tussen het apparaat en muren, gordijnen of andere materialen en voorwerpen en zorg ervoor dat de lucht vrij rond het apparaat kan circuleren.
14. Dek het apparaat nooit af met doeken en dergelijke als het apparaat actief is. De luchtgingangs- en -uitgangsoeningen moeten altijd vrij blijven. Plaats niets op de contactgrill.
15. Plaats het apparaat nooit zodanig dat het in het water kan vallen of in contact kan komen met water (bijv. in of naast een gootsteen).

16. Het apparaat is niet ontworpen voor gebruik buitenshuis. Het apparaat mag niet in contact komen met regen of andere soorten neerslag. Niet gebruiken in voertuigen of op boten.
17. Trek de stekker altijd uit het stopcontact als het apparaat buiten werking is, als er geen toezicht is of als het moet worden schoongemaakt. Wij raden het gebruik van een aardlekschakelaar (FI-veiligheidsschakelaar) aan voor extra bescherming bij het gebruik van elektrische apparaten. Het is raadzaam om een veiligheidsschakelaar te gebruiken met nominale reststroom van maximaal 30 mA. Neem voor deskundig advies contact op met uw elektricien.
18. Alvorens u de stekker van het apparaat uit het stopcontact haalt, controleert u altijd of het apparaat niet in gebruik is en met de AAN/UIT-schakelaar is uitgeschakeld.
19. Voer geen wijzigingen uit aan het apparaat, het snoer, de stekker en de accessoires.
20. Onjuist gebruik kan tot lichamelijk letsel leiden!
21. Probeer nooit een apparaat te pakken dat in water of in een ander vloeistof is gevallen. Trek altijd eerst met droge rubberen handschoenen de kabelstekker uit het stopcontact voordat u het apparaat uit het water of een andere vloeistof haalt. Gebruik het apparaat pas weer als u het door Solis of een door Solis erkend servicepunt heeft laten controleren op een goede en veilige werking.
22. Zet het apparaat zo neer dat het niet aan direct zonlicht wordt blootgesteld.
23. Steek nooit voorwerpen of gereedschap in de openingen van het apparaat. Het apparaat kan beschadigd raken of er kan gevaar voor elektrocutie ontstaan!
24. Schakel het apparaat altijd eerst uit met de AAN/UIT-schakelaar en haal de stekker uit het stopcontact voordat u onderdelen verwijdert of terugplaatst. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld.

25. Zorg er altijd voor dat het apparaat goed is gemonteerd voor u de stekker in een stopcontact steekt en het apparaat in gebruik neemt.
26. Schud of verplaats het apparaat niet tijdens gebruik. Verplaats nooit een apparaat dat ingeschakeld is! Om het apparaat te verplaatsen moet u het uitschakelen, de stekker uit het stopcontact halen en het volledig laten afkoelen.
27. Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Gebruik alleen de meegeleverde of door Solis aanbevolen accessoires. Onjuiste accessoires of misbruik kunnen het apparaat beschadigen of brand, elektrische schokken of lichamelijke letsel veroorzaken.
28. Gebruik het apparaat nooit met een externe timer of afstandsbediening.
29. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor **huishoudelijk** gebruik, niet voor commercieel gebruik.
30. Verwijder verpakkingsmateriaal en eventuele stickers of labels (behalve het typeplaatje) voor ingebruikname van het apparaat en zorg voor een adequate afvalverwerking.
31. Controleer de contactgrill voor elk gebruik op de aanwezigheid van losse delen en kijk of het apparaat, de grillplaten, het snoer en de stekker onbeschadigd zijn.
32. Om elektrische schokken te voorkomen, mag u het apparaat niet gebruiken als het apparaat zelf, de grillplaten, het net-snoer of de stekker beschadigd zijn of als het apparaat andere storingen vertoont, gevallen is of anderszins beschadigd is of als delen los zijn. **Om gevaar te voorkomen** mag u het apparaat nooit zelf repareren. Lever het apparaat in bij Solis of een door Solis erkend servicepunt om het te laten controleren, repareren of mechanisch en elektrisch te laten herstellen.
33. Personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of onwetende en onervaren mensen en kinderen mogen de contactgrill niet gebruiken, tenzij onder toezicht

van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en hun exacte instructies geeft over het correcte gebruik van dit apparaat. Bovendien moeten ze precies hebben begrepen welke gevaren het apparaat kan opleveren en hoe het op een veilige manier kan worden gebruikt. Het apparaat mag niet door kinderen zonder toezicht worden gereinigd of onderhouden. Het apparaat mag in geen geval door kinderen jonger dan 8 jaar worden gebruikt of gereinigd. Houd apparaat en netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

NL

34. Houd het apparaat met stroomkabel buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
35. Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om erop toe te zien dat ze niet met de contactgrill gaan spelen.
36. Schakel altijd eerst het apparaat uit met de AAN/UIT-schakelaar alvorens de stekker uit het stopcontact te halen, anders kan het apparaat worden beschadigd.
37. Haal altijd na gebruik de stekker uit het stopcontact.
38. Het apparaat moet na elk gebruik worden gereinigd. Raadpleeg hiervoor de aanwijzingen in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" op pagina 109 van deze gebruiksaanwijzing.
39. Plaats niets op het apparaat terwijl het apparaat in werking of opgeborgen is.
40. Reinig de behuizing van het apparaat alleen met een droge of licht bevochtigde doek. Gebruik nooit agressieve, schurende of bijtende reinigingsmiddelen.
41. Verplaats het apparaat altijd voorzichtig, vermijd schudden of werpen om beschadiging te voorkomen.
42. Raak het metalen deksel van de bovenste grillplaat en de grillplaten zelf niet aan, omdat ze zeer heet worden.

Neem bij het gebruik van de contactgrill altijd de volgende aanwijzingen in acht:

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en alle stickers (met uitzondering van het typeplaatje).
- Zet de grill nooit op de rand van een tafel of werkblad, zodat hij niet kan vallen. Het oppervlak waarop u het apparaat neerzet, moet groot genoeg, stabiel, hitte- en vochtbestendig, droog, vlak en schoon zijn. Zet de grill daarom bijvoorbeeld nooit in een spoelbak of op een tafelkleed.
- Zet de grill nooit op of naast een gasfornuis, gasbrander of elektrisch fornuis.
- Het deksel en de buitenkant van de grill worden heet tijdens het gebruik! De grill moet daarom op minimaal 20 cm afstand van gordijnen, wanden, meubels en andere hittegevoelige of ontvlambare oppervlakken worden geplaatst.
- Nadat het apparaat is uitgeschakeld, blijft het apparaat nog enige tijd zeer heet! Raak het niet aan voordat het helemaal is afgekoeld.
- Controleer voordat u de contactgrill in gebruik neemt altijd of er geen onderdelen ontbreken.
- Rol altijd het netsnoer volledig af alvorens u de stekker in het stopcontact steekt.
- Plaats nooit voorwerpen op het deksel van het apparaat, ook niet wanneer het gesloten is of het apparaat is opgeborgen.
- Om het apparaat uit te schakelen, zet u de temperatuurregelaar altijd in de stand MIN, de AAN/UIT-schakelaar in de stand "0" en haalt u de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat altijd eerst afkoelen alvorens u het reinigt, vervoert of opbergt!
- Zorg voor een goede hygiëne en reinig de grill telkens na gebruik zoals wordt beschreven in het hoofdstuk "Reiniging". Voordat u de gereinigde grillplaten terugplaatst in het apparaat, moeten de randen en beide kanten volledig droog zijn.
- Als u de grillplaten, of de als accessoire verkrijgbare wafel- of sandwichplaten, in het apparaat gebruikt, zorg er dan altijd voor dat ze correct zijn geplaatst en goed zijn vergrendeld voordat u het apparaat inschakelt. Probeer de platen uit de grillbehuizing te trekken om te controleren ze goed vastzitten. Alleen als ze niet loslaten, zijn ze op de juiste manier geplaatst. Dit is de enige manier om ervoor te zorgen dat de grill veilig en foutloos werkt.
- Bij gebruik van de als accessoire verkrijgbare wafelplaten mag de temperatuurregelaar nooit op de volle 100 % worden ingesteld, maar slechts op een maximum vermogen van ca. 80 %.
- Als u de als accessoire verkrijgbare sandwichplaten gebruikt, mag de temperatuurregelaar nooit op de volle 100 % capaciteit worden ingesteld, maar slechts op een maximum vermogen van ca. 70 %.

▲ APPARAATBESCHRIJVING

A Warmte-isolerende metalen handgreep

Met deze metalen handgreep kunt u de bovenste grillplaat heffen en de grill openen.

B 2 grillplaten, geribbeld

Grillplaten met anti-aanbaklaag uit gegoten aluminium voor gezond grillen zonder olie of vet. Om de grillplaten eenvoudig te reinigen, kunnen deze apart met een drukknop uit het apparaat worden gehaald. Ze zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser. De aan de onderkant ingebouwde verwarmingselementen garanderen de beste warmteoverdracht. De bovenste grillplaat is in de hoogte verstelbaar en kan dankzij de hoogteschuiver en de scharnierbevestiging boven de onderste grillplaat zweven.

C Ontgrendelingsknoppen voor de grillplaten

De beide grillplaten kunnen onafhankelijk van elkaar worden verwijderd en zijn uitwisselbaar. Met de drukknoppen links op de apparaatbehuizing kunnen de grillplaten worden ontgrendeld.

D Vetopvangschaal

Deze kan in het apparaat worden geschoven en kan voor reiniging eenvoudig worden verwijderd.

E Controlelampjes Gebruik en Gereed

Het rode controlelampje POWER licht op zodra het apparaat met de AAN/UIT-schakelaar wordt ingeschakeld. Het groene controlelampje READY licht op zodra de grillplaten de met de temperatuurregelaar ingestelde temperatuur bereiken.

F Temperatuurregelaar

Traploze temperatuurregelaar instelbaar van MIN tot MAX. Voor de bereiding van sandwiches en panini's wordt een instelling in het middenbereik aanbevolen, voor het grillen een hogere instelling.

G Uitneembare opzetstukken voor de hellingshoek van de grill

Als u beide opzetstukken aan de voorste apparaatpootjes monteert, staat de grill horizontaal (ideaal voor de bereiding van wafels, sandwiches, panini's, enz.). Door de beide opzetstukken te verwijderen, heeft de grill de neiging naar voren te kantelen, zodat het vet, bijv. vleesvet, beter naar de vetopvangschaal kan stromen. Beide verwijderde opzetstukken kunnen in de openingen achter de voorste pootjes in de onderkant van het apparaat worden opgeborgen waar ze door magneten worden vastgeklemd. Zo kunt u ze ook niet verliezen.

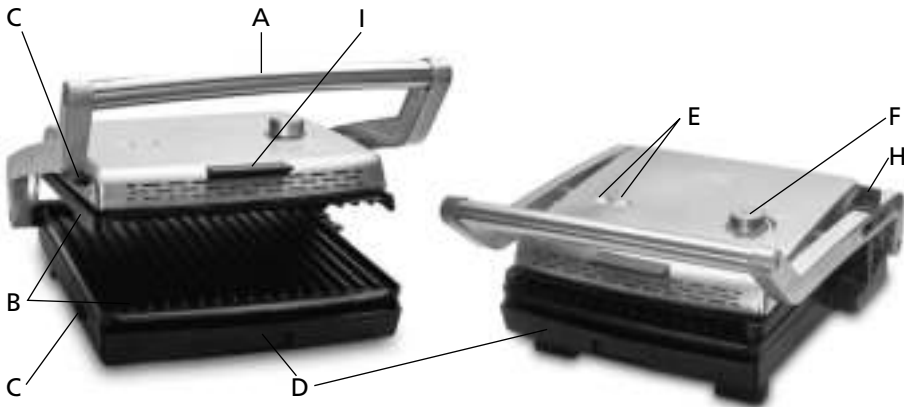
H Hoogteschuiver voor de hoogte-instelling van de bovenste grillplaat en het sluiten of openen van de grill

Als u het apparaat niet gebruikt of verticaal opbergt, moet de schuiver in de stand LOCK staan. Tijdens het gebruik moet de schuiver in de stand OPEN of in een van de 4 hoogtestanden (van LOW tot HIGH) staan. Met de hoogtestanden kunt u de bovenste grillplaat over de onderste grillplaat laten "zweven". Voor het grillen van drukgevoelige levensmiddelen zoals vis, kunt u de bovenste grillplaat met de 4 hoogtestanden boven het eten laten zweven of zacht op het eten plaatsen, zonder dat het volledige gewicht van de bovenste grillplaat op het eten ligt. Ook ideaal om te gratineren.

- I **Handgreep voor het instellen van de hellingshoek van de bovenste grillplaat**
De bovenste grillplaat kan worden bewogen en kan met de thermogeïsoleerde handgreep onder een hellingshoek worden ingesteld.
- J **AAN/UIT-schakelaar**
De voedingschakelaar bevindt zich aan de achterkant van het apparaat en heeft een rood functielampje.
- K **Kabelwikkelaar voor het oprollen van het netsnoer**
Het netsnoer kan in de onderkant van het apparaat worden gewikkeld. Vóór het gebruik moet het netsnoer volledig worden afgerold.
- L **Reinigingsspatel**
Met de hittebestendige kunststof reinigingsspatel kunt u moeiteloos voedselresten verwijderen van de geribbelde grillplaten.

NL

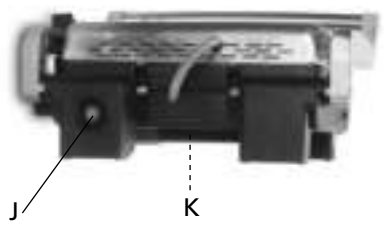
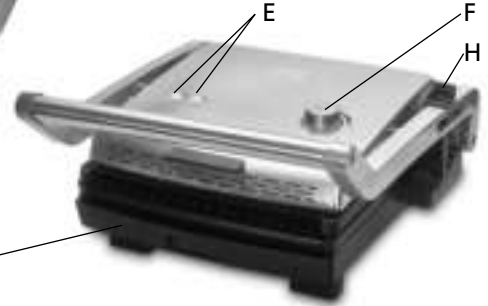
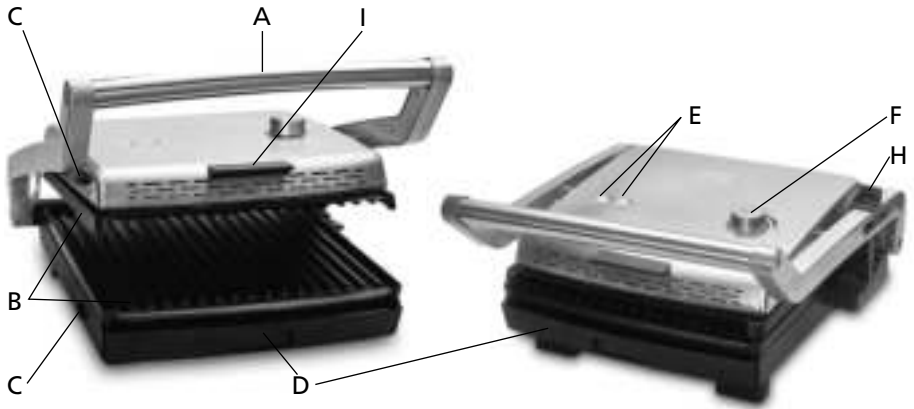
Aanwijzing: als accessoires zijn sandwichplaten (art.-nr. 720.13) en wafelplaten (art.-nr. 720.12) verkrijgbaar. Informatie hierover vindt u op pagina 112 van deze gebruiksaanwijzing.



Meer afbeeldingen op pagina 100/101

▲ APPARAATBESCHRIJVING

NL





- Hoogteschuiver met kijkenster voor het instellingen van de hoogte van de bovenste grillplaat.



- Met aangebrachte opzetpootjes: de grill staat horizontaal.



- Zonder opzetpootjes: de grill kantelt lichtjes naar voren.



- De opzetpootjes kunnen ruimtebesparend en magnetisch aan de onderkant van het apparaat worden opgeborgen.

NL

▲ **ALVORENS HET APPARAAT IN GEBRUIK TE NEMEN**

- Voordat u uw contactgrill voor de eerste keer gebruikt, moet u alle reclamestickers en etiketten verwijderen (met uitzondering van het typeplaatje).
- Zet de hoogteschuiver op de stand OPEN en open de grill.
- Neem de grillplaten af met een vochtige schone doek en maak ze vervolgens droog.
- Controleer dat de vetopvangschaal tot tegen de aanslag in de apparaatbasis is ingeschoven.
- Controleer of de grillplaten juist in het onderste en bovenste deel van de grill zijn bevestigd (zie de beschrijving op pagina 103).
- Controleer of de temperatuurregelaar op MIN staat.
- Plaats het apparaat op een stabiel, vlak, droog en hitte- en vochtbestendig werkoppervlak. Zorg ervoor dat het apparaat links en rechts op een afstand van minimaal 20 cm van andere voorwerpen staat.
- Rol het netsnoer volledig uit en steek de stekker in een geschikt stopcontact.
- Schakel het apparaat in met de AAN/UIT-schakelaar aan de achterkant van het apparaat. Het rode functielampje van de schakelaar en het rode controlelampje bij POWER gaan branden.
- Verwarm de grill gedurende 5 minuten op de maximale temperatuur.
- Zet na 5 minuten de temperatuurregelaar op MIN, schakel het apparaat uit met de AAN/UIT-schakelaar en haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat volledig afkoelen. Veeg de afgekoelde grillplaten schoon met een bevochtigde doek af en droog ze.

Aanwijzing: als u het apparaat voor de eerste keer opwarmt, kan er een beetje rook uit het apparaat komen. De rook wordt geproduceerd door het beschermlaagje op de verwarmingselementen. Dit is heel normaal en de rook verdwijnt na een korte tijd. Het grillvermogen wordt hierdoor niet beïnvloed.

Zo worden de grillplaten verwijderd en geïnstalleerd

- Uw grill beschikt over **twee ontgrendelingsknoppen** voor de grillplaten. Hiermee kunt u de bovenste en onderste grillplaat verwijderen om deze te reinigen.



- De grillplaten mogen alleen worden verwijderd wanneer de grill volledig is afgekoeld. Zet de hoogteschuiver op de stand OPEN. Open de bovenste grillplaat met de metalen handgreep zodat deze onder een hoek van ong. 90° staat.

- **Om de onderste grillplaat te verwijderen**, drukt u op de ontgrendelingsknop links van het apparaat en verwijdert u de onderste grillplaat uit het apparaat.



- **Om de bovenste grillplaat te verwijderen**, zet u de bovenste grillplaat onder een hoek van ong. 45° ten opzichte van de onderste grillplaat. Zet de bovenste grillplaat met de greep (I) naar u toe, zodat u de bovenste ontgrendelingsknop gemakkelijk kunt bereiken. Druk de ontgrendelingsknop in en houd tegelijkertijd uw hand onder de bovenste grillplaat om de losgekomen grillplaat op te vangen. Nu kunt u de bovenste grillplaat verwijderen.



- **Om de grillplaten terug te plaatsen**, volgt u deze stappen in omgekeerde volgorde: leg de grillplaten in de juiste positie, zodat de afgevlakte hoeken achterin de groeven liggen en druk de platen naar voren in de behuizing. U hoort een klikgeluid zodra de platen goed vastzitten.



Let op: controleer altijd of de platen juist geplaatst zijn en goed vastzitten voordat u het apparaat in gebruik neemt.

▲ INGEBRUIKNAME

1. Controleer of de vetopvangschaal tot tegen de aanslag in de apparaatbasis is geschoven.
2. Controleer of de grillplaten juist zijn bevestigd.
3. Schuif de hoogteschuiver op de stand OPEN.
4. Plaats het apparaat op een stabiel, vlak, droog en hitte- en vochtbestendig werkoppervlak. Zorg ervoor dat het apparaat links en rechts op een afstand van minstens 20 cm van andere voorwerpen staat.
5. Stel desgewenst de **hellingshoek van de grill** in door beide opzetstukken voor de voorste pootjes te verwijderen en in de openingen van de onderkant van het apparaat op te bergen. Nadat de opzetstukken zijn verwijderd, kantelt u de grill een klein beetje naar voren. Zo kan vet uit bijv. vlees en vis gemakkelijker in de vetopvangschaal lopen (zien de afbeeldingen op pagina 101).
6. Rol het netsnoer volledig uit en steek de stekker in een geschikt stopcontact.
7. Schakel het apparaat met de AAN/UIT-schakelaar aan de achterkant van het apparaat in. Het rode functielampje van de schakelaar en het rode controlelampje bij POWER worden ingeschakeld.
8. Stel de gewenste temperatuur in. De bovenste grillplaat moet gesloten op de onderste grillplaat liggen en de hoogteschuiver moet in de stand OPEN staan. Draai nu de temperatuurregelaar naar rechts naar een stand tussen MIIN en MAX. Een hoge temperatuur is geschikt voor het grillen van vlees, vis en groenten. Een gemiddelde temperatuur kan worden gebruikt voor de bereiding van sandwiches en panini's.
9. Zodra het groene controlelampje READY oplicht, is de ingestelde temperatuur bereikt en kunt u het voedsel op de onderste grillplaat leggen.
10. Open de bovenste grillplaat met de metalen handgreep onder een hoek van 90°.
11. Leg het te grillen voedsel op de onderste grillplaat.
12. Sluit de bovenste grillplaat door de metalen handgreep omlaag te zetten. Staat de hoogteschuiver **op OPEN, dan ligt de bovenste grillplaat op de grillwaren**. Als u niet wilt dat de bovenste grillplaat op het voedsel ligt, **kunt u de bovenste grillplaat boven het te grillen voedsel plaatsen met de hoogteschuiver (H)**. Hiermee kunt u bijv. het gewicht van het deksel verminderen als u delicaat voedsel, zoals vis, wilt grillen. U kunt de hoogte dan zodanig instellen dat de bovenste grillplaat het voedsel wel raakt, maar er niet op drukt. Of u kunt de hoogte van de bovenste grillplaat zodanig instellen dat deze als het ware boven het te grillen eten zweeft. Dan raakt deze het voedsel helemaal niet. Dat is bijvoorbeeld ideaal om een kaastosti te gratineren.

NL

Om de hoogte van het deksel in te stellen, zet u het deksel op de desgewenste hoogte en schuift u de hoogteschuiver (H) naar de gewenste hoogtestand.

LOW is het laagste hoogteniveau

HIGH is het hoogste hoogteniveau

Het kijkvenster in de schuiver toont de ingestelde stand. Om de schuiver in de desbetreffende hoogtestand (en niet tussen twee hoogtestanden) te zetten, moet u altijd een zacht klikgeluid horen.



NL

Zet het deksel langzaam omlaag zodat de steun van de schuiver op de desbetreffende hoogtestand rust.



Wanneer u het deksel in de stand OPEN direct op het te grillen voedsel legt, kunt u met het scharnier het deksel iets naar voren of achteren kantelen. Zo ligt de bovenste grillplaat altijd volledig op de sandwich/het te grillen voedsel. Gebruik de zwarte handgreep (I) aan de dekselrand om de kantelhoek van de bovenste grillplaat in te stellen.



NL

Aanwijzingen: de grill is tijdens en na het gebruik erg heet. Als u de kantelhoek van de bovenste grillplaat met de hand wilt instellen of corrigeren, mag u het deksel nooit met blote handen vastpakken, maar moet u de instelling altijd uitvoeren met de zwarte handgreep (I). Bovendien kunt u ook ovenwanten gebruiken om uw handen te beschermen.

Waarschuwing: u mag de zwarte handgreep aan de voorste dekselrand NOOIT gebruiken om het grilldeksel omhoog of omlaag te zetten! Gebruik daarvoor altijd de hittebestendige metalen handgreep!

Spuit geen anti-aanbaksprays op de grillplaten, omdat die de anti-aanbaklaag op de grillplaten kan beschadigen.

13. Het gegrilde voedsel van de grill nemen:

Als het voedsel goed gegrild is, opent u de bovenste grillplaat met de metalen handgreep en haalt u het voedsel van de grillplaat met hittebestendige kunststof of houten spatels.

Aanwijzing: gebruik nooit metalen keukengerei of keukengerei met scherpe en puntige randen om de anti-aanbaklaag van de grillplaten niet te beschadigen. Snijd het voedsel nooit op de grillplaten. Wij raden aan om consequent alleen keukengerei te gebruiken van hittebestendig kunststof of van hout.

14. De grill uitschakelen:

Als u helemaal klaar bent met grillen, draait u de temperatuurregelaar naar de stand MIN. Schakel het apparaat uit met de AAN/UIT-schakelaar. Het rode functielampje van de schakelaar en het rode controlelampje bij POWER stoppen met branden. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

▲ TIPS VOOR OPTIMAAL GRILLEN

- Wij raden u aan om bij het grillen van vlees met de contactgrill, vlees te gebruiken met een zodanige dikte dat het gesloten deksel op het vlees rust en dat het vlees tegelijkertijd de bovenste grillplaat raakt.
- De volgende soorten vlees zijn ideaal om met de Solis Grill & More te grillen:
rundvlees rumpsteak, rib eyesteak, lendenbiefstuk, filet
lamsvlees filet, karbonade, lende, lamsentrecote, lamsbout in plakken
varkensvlees lende, spareribs, filet, karbonade
- Wij raden u aan geen vlees te gebruiken met dikke botten, zoals T-bonesteaks.
- Wanneer u wat minder mals vlees wilt grillen, zoals halskarbonade, kunt u dit het beste eerst een paar uur in een marinade op basis van wijn of azijn leggen.
- Wanneer u gemarineerd vlees wilt grillen, of u dit nu zelf hebt gemarineerd of het gemarineerd hebt gekocht, dept u dit voor het grillen droog met keukenpapier. Sommige marinades bevatten veel suiker, dat op de grillplaat snel bruin wordt.
- Doe vóór het grillen geen zout op het vlees. Zout onttrekt vocht aan het vlees en maakt het taai.
- Prik nooit met een vork in het vlees en snijd het niet tijdens het grillen. Daardoor komt er vleessap naar buiten en wordt het vlees droog en taai.
- Laat het vlees nooit te lang op de grill liggen. Zelfs varkensvlees is lekkerder, wanneer het een roze kleur heeft en sappig wordt geserveerd.
- Wanneer u worstjes vooraf even kookt, hoeven ze voor het grillen niet meer te worden ingeprikt.
- Wanneer u vis grilt, haalt u deze van de grill met een hittebestendige kunststof spatel.

NL

TIPS VOOR HET TOASTEN VAN SANDWICHES

- **Brood**

U kunt vele verschillende soorten brood toasten: witbrood, volkorenbrood, rozijnenbroodjes, boerenbrood, enz. De Solis Grill & More is ideaal voor het toasten van Italiaanse focaccia's, Turks brood en stokbrood. Bij rozijnenbrood en andere zoete broodsoorten is voorzichtigheid geboden, omdat deze door het hoge suikergehalte snel bruin worden.

Ideaal is natuurlijk ook het klassieke toastbrood, dat zonder beleg, met beleg of gevuld kan worden getoast of geroosterd.

- **Vullingen**

Voorzichtigheid is geboden bij het eten van brood dat is gevuld met kaas, tomaten of jam: de hitte wordt in deze ingrediënten opgeslagen, waardoor u uw mond kunt branden!

- **Vetvrije gerechten**

Dankzij de anti-aanbaklaag is het niet nodig het brood aan de buitenkant te bestrijken met boter of margarine.

NL

▲ REINIGING EN ONDERHOUD

- Alvorens het apparaat te reinigen, moet u het uitschakelen door de temperatuurregelaar op de stand MIN te zetten en de AAN/UIT-schakelaar op de stand "0" te zetten. Er mag geen enkel controlelampje branden. Haal de stekker uit het stopcontact en laat de contactgrill volledig afkoelen. Reinig de grill (d.w.z. buitenkant, grillplaten en vetopvangschaal) altijd na gebruik, zodat er geen voedselresten kunnen aanbranden.
- **De buitenkant van de grill reinigen**

Reinig de buitenkant van de grill met een zachte, licht bevochtigde doek of met een niet-schurende spons en eventueel met een kleine hoeveelheid mild afwasmiddel. Doe het afwasmiddel op de doek/spons en niet direct op de buitenkant van de grill. Droog alles goed af.
- **De vetopvangschaal reinigen**

Verwijder de vetopvangschaal en reinig deze in warm afwaswater met een zachte, niet-schurende spons. Doe het afwasmiddel altijd in het water of op de spons en nooit direct op de vetopvangschaal. Droog deze vervolgens goed af en schuif deze opnieuw in het apparaat.
- **Let op:** de vetopvangschaal is niet geschikt voor reiniging in vaatwasser!
- **Waarschuwing:** ga voorzichtig te werk bij het verwijderen van de vetopvangschaal, omdat deze na het grillen met heet vet en hete vloeistof kan zijn gevuld!
- **De grillplaten reinigen**
 1. Neem de grillplaten af met zacht en schoon keukenpapier om de grotere etensresten te verwijderen. Mogelijk is het voldoende om de grillplaten te reinigen met een vochtige doek. Met de meegeleverde reinigingsspatel kunnen losse resten uit de ribbels worden verwijderd. Gebruik de reinigingsspatel wanneer het apparaat volledig is afgekoeld.
 2. Als de grillplaten erg vies zijn, moet u de platen uit het apparaat halen en een voor een reinigen.
 - a) Controleer of het apparaat en de grillplaten volledig zijn afgekoeld.
 - b) Open met de metalen handgreep en zet de grillplaten onder een hoek van ong. 90°.
 - c) Druk op de bovenste ontgrendelingsknop. De bovenste grillplaat is nu ontgrendeld en kan worden verwijderd (zie de gedetailleerde beschrijving op pagina 103).
 - d) Druk op de onderste ontgrendelingsknop. De onderste grillplaat is nu ontgrendeld en kan worden verwijderd (zie de gedetailleerde beschrijving op pagina 103).

NL

3. Reinig de grillplaten in warm afwaswater met een nylon afwasborstel of een zachte, niet-schurende spons. Doe het milde afwasmiddel altijd in het water of op de spons, nooit direct op de grillplaten.
 4. Reinig en droog de grillplaten, de achterkant en de contactstekker zorgvuldig. Zet vervolgens de droge grillplaten terug in het apparaat.
 5. U kunt de grillplaten ook in de vaatwasser reinigen. Zet de beide grillplaten zodanig in de vaatwaskorf van de vaatwasser dat ze elkaar niet aanraken en reinig ze met een niet-agressief reinigingsmiddel.
- **Aanwijzing:** de onderkanten van de grillplaten kunnen na langdurig gebruik van kleur veranderen en er kan edelroest ontstaan. Dit is normaal en heeft geen enkele invloed op de grillfunctie. Om de verkleuring en edelroest te verwijderen, kunt u het best een nylon afwasborstel of niet-schurende kunststof borstel gebruiken om de onderkanten in afwaswater te reinigen. Daarna grondig afspoelen en drogen.
 - **Reinig het apparaat en de onderdelen ervan nooit met agressieve, schurende reinigingsmiddelen of oplosmiddelen, ovensprays, schuurlapjes, aceton of alcohol. Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen. De anti-aanbaklaag kan hierdoor beschadigd raken en er kunnen krassen op het apparaat komen!**
 - **Dompel de contactgrill nooit in water of andere vloeistoffen!**
 - **Alle onderdelen van de grill moeten helemaal droog zijn en correct weer in elkaar gezet zijn en juist gemonteerd worden voordat u de stekker weer in het stopcontact steekt. Ook de onderkanten van de grillplaten en de stekker moeten droog zijn!**
 - **Tip:** u kunt het netsnoer loskoppelen van de onderkant van het apparaat. Om toegang te krijgen tot de aansluitbus, verwijdert u de zwarte afdekking. Vervolgens kunt u het netsnoer uit de aansluiting halen.

▲ OPBERGEN

1. Controleer of het apparaat is uitgeschakeld, d.w.z. of de temperatuurregelaar op MIN staat en de AAN/UIT-schakelaar is uitgeschakeld. Alle controlelampjes mogen niet branden. Haal vervolgens de stekker uit het stopcontact.
2. Laat de grill met de grillplaten en de vetopvangschaal volledig afkoelen.
Let op: Berg het apparaat alleen op wanneer het schoon en helemaal droog is!
3. Plaats de schone, droge grillplaten opnieuw in het apparaat.
4. Schuif de schone, droge vetopvangschaal in het apparaat.
5. Sluit het apparaat en schuif de schuiver naar de stand LOCK. De beide grillplaten zijn nu vergrendeld.
6. Wikkel het netsnoer om de kabelwikkelaar aan de onderkant van het apparaat.
7. Bewaar het apparaat horizontaal of verticaal op een donkere, droge plek.

Tip: u kunt het apparaat verticaal op de rugzijde leggen of op de zijkant met de hoogteschuiver.



NL

▲ TECHNISCHE GEGEVENS

Modelnr.	Type 7952
Productomschrijving	contactgrill
Spanning/frequentie	220–240 V~ / 50/60 Hz
Vermogen	1800 Watt
Afmetingen	ca. 35,0 × 18,5 × 39 cm (B × H × T)
Gewicht	ca. 7,4 kg

Technische wijzigingen voorbehouden.

NL

Als accessoires of vervanging verkrijgbare grillplaten:		
Artikelnr.	Afbeelding	Artikel
720.11		Grillplaten met ribbels (set met 2 stuks)
720.12		Wafelplaten (set met 2 stuks)
720.13		Sandwichplaten (set met 2 stuks)

De accessoires voor uw Solis Grill & More vindt u bij de betere vakhandel of bij Solis. De contactadressen vindt u achteraan in deze gebruiksaanwijzing.

▲ VERWIJDERING



EU 2012/19/EU

Aanwijzingen voor correcte verwijdering van het product volgens EU-richtlijn EU 2012/19/EU.

Het afgedankte apparaat mag niet met het huishoudelijk vuil als restafval worden verwerkt. Het afgedankte apparaat moet bij een plaatselijk afvalinzamelpunt of bij de leverancier worden ingeleverd zodat een milieuvriendelijke verwerking wordt gegarandeerd. Door de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparaten worden mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid voorkomen en kunnen componenten worden hergebruikt of gerecycled, waardoor er veel energie en grondstoffen worden bespaard. Om verplichte afvalverwerking van het apparaat volgens de voorschriften duidelijk onder de aandacht te brengen is hiernaast het symbool van een doorgekruiste afvalbak afgebeeld.

Solis of Switzerland AG behoudt zich het recht voor om te allen tijde technische en optische wijzigingen en modificaties uit te voeren om zijn producten te verbeteren.

NL

SOLIS HELPLINE

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 adviseren u graag. De contactadressen vindt u aan het einde van deze gebruikshandleiding.

Bewaar de originele verpakking van dit product goed zodat u ze voor eventueel transport of verzending van het product kunt gebruiken.

▲ Solis Kundendienst Helpline

Für Warenretouren und Reparatursendungen nehmen Sie bitte vorgängig mit uns Kontakt auf. Wir werden Ihnen dann gerne die entsprechende Anschrift bekanntgeben. Oder gehen Sie einfach auf www.solis.com.

▲ Solis Helpline – Service d'assistance

Pour tout retour de marchandises ou envoi pour réparations prenez tout d'abord contact avec nous. Nous vous communiquerons alors avec plaisir l'adresse correspondante. Ou rendez-vous simplement sur www.solis.com.

▲ Servizio di assistenza clienti Solis

Per resi di merci e spedizioni di riparazione, La preghiamo di contattarci in anticipo. Saremo lieti di comunicarLe l'indirizzo appropriato. O semplicemente andare su www.solis.com.

▲ Solis customer service

Please contact us in advance of sending in products for return or repair. We will gladly give you the respective address. Alternatively, you can simply visit www.solis.com.

▲ Solis Klantendienst Helpline

Neem contact met ons op alvorens producten te retourneren of voor reparatie te verzenden. U krijgt van ons dan het desbetreffende adres. Of kijk gewoon even op www.solis.com.

CH

Schweiz / Suisse

Svizzera

✉ Solis Produzione SA
Centro Solis
Via Penate 4
CH-6850 Mendrisio

Adresse für Warenretouren
abweichend – siehe:

Adresse différente pour les
retours de produit – voir:

Indirizzo differente per resi
di merce - vedi:

www.solis.com

☎ 091-802 90 10

@ support.ch@solis.com

🌐 www.solis.ch

D

Deutschland

✉ Solis Deutschland GmbH
Marienstrasse 10
D-78054 Villingen-
Schwenningen

Adresse für Warenretouren
abweichend – siehe:

www.solis.com

☎ 0800-724 07 02

@ info.de@solis.com

🌐 www.solis.de

AT

Österreich

✉ Solis Austria
Bruderhofstrasse 10
A-6800 Feldkirch

Adresse für Warenretouren
abweichend – siehe:

www.solis.com

☎ 0800-22 03 92

@ info.at@solis.com

🌐 www.solis.at

NL

Nederland

✉ Solis Benelux BV
Stadskade 318
NL-7311 XX
Apeldoorn

Afwijkend adres voor
productretouren – zie:
www.solis.com

☎ 085-4010 722

@ info.nl@solis.com

🌐 www.solisonline.nl

B LU

België / Belgique Belgien / Luxembourg

✉ Solis Benelux BV
Stadskade 318
NL-7311 XX
Apeldoorn

Address for return shipment of
goods differs – please refer to:

Afwijkend adres voor
productretouren – zie:

Adresse différente pour les
retours de produit – voir:

www.solis.com

☎ +32-(0)2-808 35 82

@ info.be@solis.com

🌐 www.solis.be

INT

International

✉ Solis Produzione SA
Centro Solis
Via Penate 4
CH-6850 Mendrisio
Switzerland

Address for return shipment of
goods differs – please refer to
www.solis.com

☎ +41-91-802 90 10

@ support.ch@solis.com

🌐 www.solis.com

2 JAHRE GARANTIE

(Nur mit Kassenbeleg gültig)

Wir leisten für dieses Produkt eine Garantie, wenn der Defekt nachweisbar infolge Material- und/oder Konstruktionsfehler und bei korrekter Behandlung und Pflege entstanden ist. Die Garantie beginnt mit dem Verkaufsdatum gemäss Verkaufsbeleg, welcher dem Artikel beizulegen ist. Bei gewerblichem Gebrauch beträgt die Garantiezeit 12 Monate. Die detaillierten Garantiebedingungen können Sie auf www.solis.com einsehen.

KUNDENDIENST

Kundinnen und Kunden in der Schweiz senden alle Reparaturen bitte direkt an: Solis Produzione SA, Centro Solis, Via Penate 4, CH-6850 Mendrisio, Schweiz. Ein Anruf vor dem Einsenden des Gerätes lohnt sich auf jeden Fall, da Funktionsstörungen mit dem richtigen Tipp oder Kniff unserer Spezialisten oftmals unkompliziert behoben werden können. Kundinnen und Kunden ausserhalb der Schweiz besuchen uns bitte auf www.solis.com für länderspezifische Kontaktdetails. Selbstverständlich geben wir Ihnen auch gerne telefonisch Auskunft. Sie erreichen uns unter folgenden Telefonnummern:

Für die Schweiz: +41 91 802 90 10
Für Deutschland: 0800 724 0702
Für Österreich: 0800 22 03 92

2 YEAR GUARANTEE

(Only valid with a till receipt)

We provide a guarantee for this product, if the defect has demonstrably arisen as a result of faults in the material or construction, and has arisen despite proper handling and care. The guarantee starts from the date of sale, as noted on the sales receipt, which must be enclosed with the item. For commercial use, the guarantee lasts for 12 months. The detailed guarantee conditions are available at www.solis.com.

CUSTOMER SERVICES

It is always worth calling us before sending in the product, as malfunctions can often be easily solved by the appropriate tip or trick from our experts. Please visit us at www.solis.com for country-specific contact details. Naturally, we would also be pleased to provide you with information over the phone. Please contact us via the following telephone numbers:

For Switzerland: +41 91 802 90 10
For Germany: 0800 724 0702
For Austria: 0800 22 03 92
For the Netherlands: +31 85 4010 722
For Belgium: +32 2 808 35 82
For the other countries: +41 44 874 64 84

Bitte besuchen Sie uns auf

Rendez-nous visite sur

Visitate il nostro sito

Please visit us at

Bezoek onze website op

www.solis.com

GARANTIE DE 2 ANS 2 ANNI DI GARANZIA 2 JAAR GARANTIE

(valable uniquement accompagnée de la preuve d'achat)

(valida solo con lo scontrino)

(Alleen geldig met bewijs van aankoop)

Nous accordons une garantie pour ce produit, si le défaut est imputable à un défaut de pièce ou main d'œuvre, sous réserve d'une utilisation et d'un entretien corrects. La garantie prend effet à la date inscrite sur la preuve d'achat, devant être jointe au produit. En cas d'utilisation professionnelle, la durée de la garantie est limitée à 12 mois. Les conditions de garantie détaillées sont disponibles sur le site www.solis.com.

Sul presente prodotto assicuriamo una garanzia qualora sia dimostrabile che il guasto sia stato causato da un difetto di costruzione o dei materiali e qualora il prodotto sia stato impiegato correttamente e con la dovuta cura. La garanzia decorre dalla data di acquisto, per la quale fa fede lo scontrino di vendita che deve essere allegato all'articolo. In caso di utilizzo commerciale, il periodo di garanzia ammonta a 12 mesi. Le condizioni di garanzia dettagliate sono visionabili su www.solis.com.

Wij geven voor dit product garantie, indien het defect aantoonbaar het gevolg is van een materiaal- en/of constructiefout en bij juist handelen en onderhoud ontstaan is. De garantie begint op de verkoopdatum die vermeldt staat op het aankoopbewijs die bij het product meegegeven is. Voor commercieel gebruik geldt een garantietermijn van 12 maanden. Uitgebreide garantievoorwaarden kunt u vinden op www.solis.com.

SERVICE CLIENTÈLE

Pour toute réparation, les clientes et clients résidant en Suisse renvoient directement l'appareil à: Solis Produzione SA, Centro Solis, Via Penate 4, CH-6850 Mendrisio, Suisse. Il est recommandé de téléphoner avant tout retour d'appareil, car les dysfonctionnements peuvent souvent être résolus par nos experts à l'aide de quelques conseils et astuces. Hors de Suisse, les contacts spécifiques à chaque pays sont indiqués sur le site www.solis.com. Bien entendu, nous vous informons volontiers par téléphone. Vous pouvez nous contacter par téléphone aux numéros suivants:

Pour la Suisse: +41 91 802 90 10
Pour la Belgique: +32 2 808 35 82
Pour les autres pays: +41 44 874 64 84

SERVIZIO CLIENTI

I clienti residenti in Svizzera devono inviare gli articoli da riparare direttamente a: Solis Produzione SA, Centro Solis, Via Penate 4, CH-6850 Mendrisio, Svizzera. In ogni caso, prima di spedire l'apparecchio, è preferibile contattare telefonicamente il servizio clienti: spesso i problemi di funzionamento si possono risolvere facilmente con il consiglio o l'accorciamento giusto dei nostri specialisti. I clienti al di fuori della Svizzera devono visitare il sito www.solis.com per verificare i contatti specifici del proprio Paese. Ovviamente siamo disponibili a fornire informazioni anche telefonicamente; siamo raggiungibili ai seguenti numeri:

Per la Svizzera: +41 91 802 90 10
Per gli altri Paesi: +41 44 874 64 84

KLANTENSERVICE

Het is altijd handig om te bellen voordat u het apparaat opstuurt, omdat storingen vaak snel en eenvoudig kunnen worden opgelost met een juiste tip of trucje van onze specialisten. Bezoek onze website www.solis.com voor landspecifieke contactgegevens. Uiteraard geven wij u deze informatie ook graag telefonisch. U kunt ons op de volgende telefoonnummers bereiken:

Voor Nederland: +31 85 4010 722
Voor België: +32 2 808 35 82
Voor overige landen: +41 44 874 64 84