



SINCE 1908

Solis

DELI GRILL

Typ / Type / Tipo 7951

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

User Manual

Gebruiksaanwijzing







▲ DEUTSCH	04
▲ FRANÇAIS	22
▲ ITALIANO	40
▲ ENGLISH	58
▲ NEDERLANDS	76

**D**

▲ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie vor Gebrauch Ihres Solis Deli Grills 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 das Gerät noch das Stromkabel und der Netzstecker mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. **Gefahr von Stromschlag!** Sollten das mit dem Stromnetz verbundene Gerät 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.
4. 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.
5. Netzkabel nach Gebrauch immer um die Kabelaufwicklung im Boden des abgekühlten Gerätes wickeln, nie um das Gerät selbst.





D

6. 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.
7. 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.
8. Wir empfehlen, mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel zu benutzen. Gerät nicht direkt unter eine Steckdose stellen.
9. Das Gerät muss während des Gebrauchs auf einem festen, trockenen, stabilen und hitze- sowie feuchtigkeitsunempfindlichen Untergrund stehen. Platzieren Sie das Gerät in der Tischmitte, nicht nahe einer Tischkante. Auch sollte die Unterlage wie auch die umliegenden Flächen und Gegenstände gegen Spritzer, welche vom Gerät ausgehen könnten, unempfindlich sein. Der Untergrund sollte nicht mit Textilien (z.B. einer Tischdecke) bedeckt sein.
10. Das Gerät ist nicht zum Gebrauch im Freien konzipiert. Nicht in Fahrzeugen oder auf Booten verwenden.
11. Halten Sie einen Mindestabstand von 50 cm zwischen Gerät und Wänden, Vorhängen oder anderen hitze- und dampfempfindlichen Materialien und Objekten ein und beachten Sie, dass die Luft rund um das Gerät frei zirkulieren können muss. Beachten Sie bitte, dass über dem Gerät genügend freier Raum eingehalten werden muss, um Beschädigungen von Gegenständen (Lampen etc.) oder der Decke durch Fettspritzer oder Rauchentwicklung zu vermeiden. Flambieren Sie niemals mit diesem Gerät.
12. Niemals das Gerät mit Tüchern o. ä. abdecken, während es in Betrieb oder in noch warmem Zustand ist.



D

13. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät ausser Betrieb oder unbeaufsichtigt ist, oder wenn es auseinandergenommen, zusammengesetzt oder 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.
14. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, Kabel, Stecker oder am Zubehör vor.
15. Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr! Für evtl. auftretende Schäden oder Verletzungen kann keine Haftung übernommen werden.
16. Greifen Sie niemals nach einem Gerät, das ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit gefallen ist. Ziehen Sie immer erst mit trockenen Gummihandschuhen den Netzstecker, bevor Sie es herausnehmen. 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.
17. Gerät niemals so platzieren, dass es ins Wasser fallen oder mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit in Berührung kommen könnte (z. B. in oder neben einem Spülbecken).
18. Gerät oder Teile des Geräts wie Netzkabel oder Netzstecker niemals ins Wasser tauchen oder mit Wasser bzw. anderen Flüssigkeiten in Kontakt bringen.
19. Gerät so platzieren, dass es keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
20. Niemals scharfe oder spitze Gegenstände und Werkzeug in die Geräteöffnungen stecken. Das Gerät könnte beschädigt werden bzw. Gefahr von Stromschlag!



**D**

21. Niemals mit Küchenutensilien oder Grillbesteck aus Metall auf den Grillplatten hantieren und niemals mit einem Messer auf den Grillplatten schneiden. Verwenden Sie nur Utensilien aus hitzebeständigem Kunststoff oder aus Holz. Rückstände auf den Grillplatten nie mit Metall-Gegenständen oder Messern resp. Schabern entfernen. Die Antihafbeschichtung könnte beschädigt werden.
22. Gerät nicht schütteln oder umplatzieren während es in Gebrauch ist. Das eingeschaltete Gerät niemals verstellen! Die Oberflächen des Deli Grills werden sehr heiss und können Verbrennungen verursachen.
23. Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben verwenden. Nur mitgeliefertes oder von Solis empfohlenes Zubehör benutzen, falsches Zubehör kann zur Beschädigung des Geräts führen bzw. zu Brand, Stromschlag oder Personenschäden.
24. Das Gerät nie mit einer Zeitschaltuhr oder Fernbedienung in Betrieb nehmen.
25. Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
26. Entfernen und entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien und eventuelle Aufkleber resp. Etiketten, bevor Sie das Gerät das erste Mal in Betrieb nehmen.
27. Prüfen Sie Ihren Deli Grill vor jedem Gebrauch, ob das Gerät, das Netzkabel und der Netzstecker unbeschädigt sind.
28. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen oder sonstwie beschädigt ist. 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**

29. Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unwissende und unerfahrene Personen sowie Kinder dürfen den Deli Grill 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.
30. Das Gerät mit Netzkabel während und auch nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist, von Kindern fernhalten – **Verbrennungsgefahr!**
31. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Deli Grill spielen.
32. Das Gerät und dessen Netzkabel sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
33. **VORSICHT:** Die Temperaturen der Geräteteile, Grillplatten und des Spritzschutzes sind während des Grillvorgangs und noch einige Zeit danach sehr hoch! Berühren Sie die heissen Geräteteile nicht, sondern lassen Sie das Gerät immer erst komplett abkühlen – **Verbrennungsgefahr!**
34. Brennendes Gerät nur mit einer Löschdecke löschen.
35. Bei Nichtbenutzung und vor der Reinigung immer Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten und den Netzstecker ziehen. Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen, reinigen oder verstellen.
36. Stecken Sie den Netzstecker nur in die Steckdose bzw. schalten Sie das Gerät nur ein, wenn das Gerät auf einem trockenen, stabilen und hitze- sowie feuchtigkeitsunempfindlichen Untergrund steht.



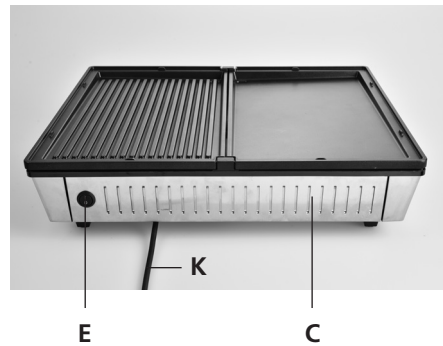
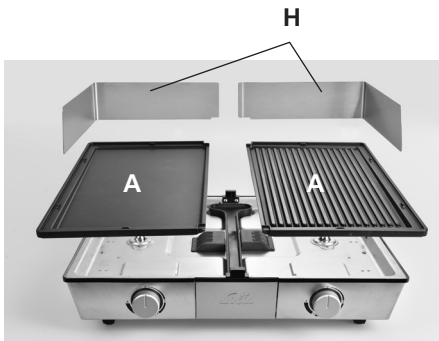
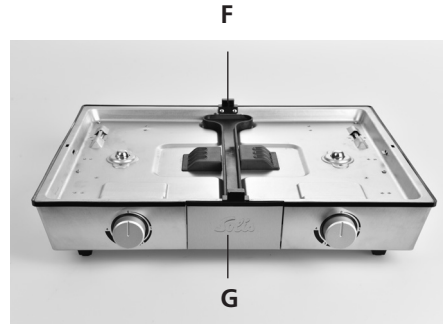
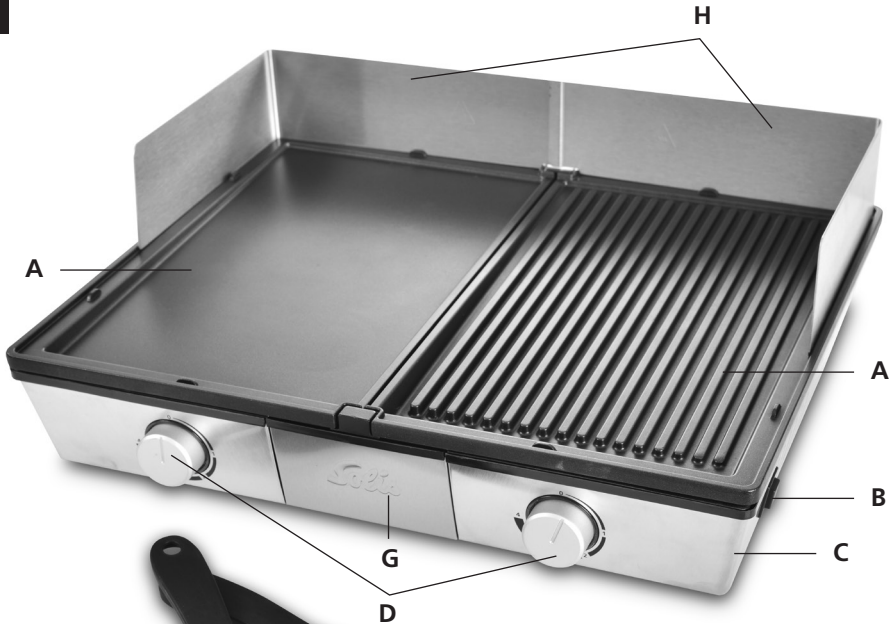
**D**

37. **HINWEIS:** Beim ersten Gebrauch dieses Gerätes könnte etwas Rauch entstehen. Dies ist normal bei Geräten, die während des Gebrauchs heiss werden, und verschwindet nach kurzer Zeit.
38. Nach jeder Benutzung immer den Netzstecker ziehen, nur dann ist das Gerät endgültig ausgeschaltet.
39. Halten Sie das Gerät sauber. Vor der Reinigung und Aufbewahrung immer erst das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Beachten Sie dazu die Hinweisse in der Rubrik „Reinigung und Pflege“ auf Seite 18 dieser Anleitung.
40. Eventuelle Verfärbungen der Grillplatten und Kratzer sind normale Abnutzungserscheinungen und fallen nicht unter den Garantieanspruch.
41. Netzkabel immer komplett abrollen, bevor Sie den Netzstecker an der Steckdose anschliessen.





D ▲ GERÄTEBESCHREIBUNG





▲ GERÄTEBESCHREIBUNG

D

- A 2 abnehmbare Grillplatten mit Fettablauföffnung, aus massivem Alu-Druckguss mit Antihafbeschichtung:
1 Grillplatte flach, 1 Grillplatte gerillt
- B 2 Entriegelungstasten für die Grillplatten, je links und rechts am Gehäuse
- C Gehäuse mit Ventilations-Schlitzen an drei Seiten sowie im Boden
- D 2 stufenlos einstellbare Temperaturregler für 2 separat steuerbare Heizsysteme; mit Bereitschaftsanzeigen
- E Hauptschalter zum Einschalten des Gerätes
- F Fettablaufrinne, abnehmbar
- G Fettauffangschublade, abnehmbar
- H Spritzschutz aus Edelstahl, 2-teilig und abnehmbar
- I Standfüße mit Kunststoff-Noppen
- J Kabelaufwicklung
- K Netzkabel
- L 2 Kunststoffspachteln, um die Lebensmittel von der Grillplatte zu nehmen sowie um die Grillplatten zu reinigen:
 - glatte Spachtel für glatte Grillplatte,
 - gerillte Spachtel für gerillte Grillplatte



**D**

▲ WISSENSWERTES ZU IHREM SOLIS DELI GRILL

A 2 Grillplatten, einmal mit glatter Oberfläche und einmal mit gerillter Oberfläche

- Die glatte Oberfläche eignet sich zum Grillen von Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse etc.
- Die gerillte Oberfläche ist ideal zum Grillen von Fleisch.
- Der Boden jeder Grillplatte ist leicht geneigt und verfügt über eine Fettablauföffnung, so dass das Fett während des Grillens durch die Fettablauföffnung in die Fettauffangschublade abgeführt wird. Damit grillieren Sie Ihre Lebensmittel gesund und fettarm.
- Die Temperatur jeder Grillplatte kann dank der Temperaturregler unabhängig und stufenlos eingestellt werden.
- Die Grillplatten bestehen aus massivem Alu-Druckguss und garantieren so eine optimale Hitzeübertragung und -speicherung.
- Die Grillplatten sind mit einer Antihaft-Spezialbeschichtung ausgestattet.
- Die Heizelemente sind in die Grillplatten eingegossen und optimal versiegelt.
- Die Grillplatten können untereinander ausgewechselt werden (links/rechts).
- Die Grillplatten können abgenommen und unter fließendem Wasser und sogar im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Optional können weitere glatte oder gerillte Grillplatten als Zubehör bestellt werden.



D 2 Temperaturregler mit Bereitschaftsanzeige, getrennt steuerbar

- Jeder Temperaturregler steuert die Temperatur der darüberliegenden Grillplatte und kann stufenlos eingestellt werden.
- Jeder Temperaturregler verfügt über eine eigene Bereitschaftsanzeige: solange die Umrandung des Temperaturreglers rot leuchtet, heizt das Gerät die Grillplatte auf. Sobald die Umrandung grün leuchtet, hat die Grillplatte die eingestellte Temperatur erreicht (Ampel-Prinzip). Fällt die tatsächliche Temperatur wieder unter den



**D**

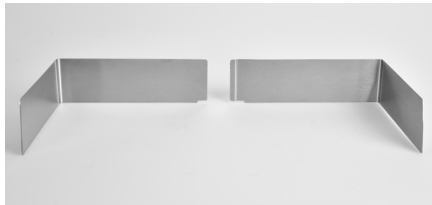
eingestellten Wert, wechselt das Kontrolllicht wieder auf rot und es wird aufgeheizt, bis die eingestellte Temperatur wieder erreicht ist und das Kontrolllicht wieder auf grün wechselt.

Hinweise:

- Die Thermostate schalten sich automatisch ein und aus, um die eingestellte Temperatur zu halten.
- Wenn Sie das Gerät eingesteckt und mit dem Hauptschalter eingeschaltet haben, die Temperaturregler allerdings noch auf „0“ stehen, so leuchten die Bereitschaftsanzeigen rund um die Regler grün auf.

H Spritzschutz, 2-teilig

- Der Spritzschutz kann optional auf den hinteren Rand der Grillplatten aufgesetzt werden.
- Der Spritzschutz kann zur Reinigung abgenommen werden; spülmaschinene geeignet.



F Fettablaufrinne

- Wenn die Grillplatten so eingesetzt sind, dass die Fettablauföffnungen hinten liegen, leitet die Fettablaufrinne unter den Grillplatten das Fett und Öl, welches aus dem Grillgut fließt, durch die leichte Neigung in die Fettauffangschublade.
- Die Fettablaufrinne kann zur leichten Reinigung aus dem Gerät genommen werden; spülmaschinene geeignet.



G Fettauffangschublade

- Die Fettauffangschublade fängt das Fett und Öl des Grillguts auf, entweder fließt es durch die Fettablaufrinne oder direkt durch die Fettablauföffnung in den Grillplatten in die Fettauffangschublade.
- Die Fettauffangschublade kann zur leichten Reinigung aus dem Gerät genommen werden; spülmaschinene geeignet.



D ▲ MONTAGE DES DELI GRILLS

- 1. Schritt:
Fettauffangschublade ein-
schieben, Fettablaufrinne
einlegen



- 2. Schritt:
Grillplatten einsetzen
und hörbar einrasten lassen



- 3. Schritt:
Spritzschutz wenn
gewünscht montieren





SO WERDEN DIE GRILLPLATTEN ENTNOMMEN BZW. EINGESETZT

D

Achtung: Bevor Sie die Grillplatten entnehmen oder einsetzen, muss das Gerät ausgeschaltet, der Netzstecker gezogen und das Gerät komplett abgekühlt sein.

- **Zur Entnahme:**

Drücken Sie den Entriegelungsknopf seitlich am Gerät. Jede Grillplatte verfügt über einen eigenen Entriegelungsknopf. Nehmen Sie die Grillplatte von der Gerätebasis ab.



- **Zum Einsetzen:**

Legen Sie die Grillplatten so auf die Gerätebasis, dass die nach innen weisenden Ecken oben und unten in der Haltevorrichtung des Geräterahmens liegen. Dann drücken Sie die Grillplatten an der Seite nach unten, so dass sie hörbar einrasten. Achtung: Bevor Sie die Grillplatten einsetzen, muss die Fettablaufrinne im Gehäuse montiert sein.



SO WIRD DER SPRITZSCHUTZ MONTIERT

Jeweils eine Hälfte des Spritzschutzes wird in die Führung einer Grillplatte gelegt. Das abgeschrägte Ende des Spritzschutzes zeigt nach vorne und die Überlappung der beiden Spritzschutz-Hälften liegt hinten, wo die beiden Grillplatten zusammentreffen.





D ▲ **VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME**

- Nachdem alle abnehmbaren Teile gereinigt worden sind und das Gerät wieder ordnungsgemäss zusammengebaut worden ist, muss es vor dem ersten Gebrauch aufgeheizt werden damit Produktionsrückstände auf den Grillplatten verbrannt werden. Dabei kann es zu einer leichten Rauchentwicklung kommen, was aber völlig normal ist und nach einiger Zeit wieder verschwindet.
1. Nehmen Sie die Grillplatten von der Gerätebasis. Reinigen Sie die Grillplatten, die Fettauffangschublade, die Fettablaufrinne sowie die Kunststoffspachteln in heissem Spülwasser mit einem weichen Tuch oder Schwamm. Spülen Sie anschliessend alle Teile mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie.
 2. Die Edelstahlflächen des Gehäuses sowie den Spritzschutz mit einem feuchten, weichen Tuch sauber wischen.
 3. Platzieren Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen, trockenen, hitze- und feuchtigkeitsunempfindlichen Arbeitsfläche.
 4. Setzen Sie die Fettablaufrinne und die Fettauffangschublade wieder in die Gerätebasis.
 5. Legen Sie die getrockneten Grillplatten in die Gerätebasis ein und stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.
 6. Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ein und stellen Sie beide Temperaturregler auf die maximale Position (ganz nach rechts).
 7. Lassen Sie das Gerät 10 Minuten aufheizen, danach Temperaturregler wieder auf die Position „0“ (ganz nach links) stellen und den Hauptschalter wieder auf „0“ drücken, um das Gerät auszuschalten. Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.
 8. Die abgekühlten Grillplatten nochmals mit einem leicht feuchten Tuch abwischen.
 9. Ihr Gerät ist nun betriebsbereit.





▲ INBETRIEBNAHME

1. Platzieren Sie das saubere Gerät auf einem trockenen, stabilen und hitze- sowie feuchtigkeitsunempfindlichen Tisch bzw. Arbeitsfläche. Rollen Sie das Netzkabel komplett ab.
2. Legen Sie die Fettablaufrinne und die Fettauffangschublade in die Gerätebasis.
3. Setzen Sie beide Grillplatten in die Gerätebasis ein, so dass sie korrekt einrasten. Reiben Sie die Grillplatten (wenn Sie nur eine Grillplatte benötigen, nur diese) mit einem in Speiseöl getränktem Küchenpapier ab.
4. Setzen Sie **immer beide Grillplatten** korrekt ein und nehmen Sie das Gerät **nie mit nur einer eingesetzten Grillplatte** in Betrieb.
 - **Hinweis:** Wenn Sie die Grillplatten so einlegen, dass die Fettablauföffnungen direkt über der Fettauffangschublade liegen, so fließt das Fett des Grillguts direkt in die Fettauffangschublade und nicht erst in die Fettablaufrinne.
5. Wenn gewünscht, setzen Sie den Spritzschutz an den Rand der Grillplatten. Beim Grillen können Fettspritzer entstehen. Achten Sie darauf, dass die Unterlage, auf welcher das Gerät steht, wie auch die Umgebung und Gegenstände in der Nähe unempfindlich gegen Fettspritzer sind.
6. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.
7. Schalten Sie den Hauptschalter an der Geräterückseite auf „I“. Die beiden Bereitschaftsleuchten rund um die Temperaturregler leuchten grün auf, wenn die Temperaturregler noch auf „0“ stehen und die Grillplatten noch nicht beheizt werden.
8. Wenn Sie beide Grillplatten zum Grillen benötigen, stellen Sie beide Temperaturregler auf die gewünschte Leistung, wenn Sie nur eine Grillplatte benötigen, den Temperaturregler unter der jeweiligen Grillplatte. Die Bereitschaftsleuchten rund um die eingestellten Temperaturregler leuchten rot auf und zeigen an, dass die Grillplatten aufheizen. Lassen Sie das Gerät ca. 15 Minuten aufheizen.
 - **Hinweis:** Der Thermostat schaltet sich automatisch ein bzw. aus, um die eingestellte Temperatur zu halten.
9. Wenn die Bereitschaftsanzeige grün leuchtet, können Sie Ihr Grillgut auf die jeweilige Grillplatte legen. Die gerillte Grillplatte eignet sich besonders gut für Fleisch, die glatte Grillplatte für Fisch, Meeresfrüchte oder Gemüse.
10. Um das Grillgut von den Grillplatten zu nehmen, benutzen Sie bitte nur Utensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Benutzen Sie niemals Küchenwerkzeug aus Metall, diese könnten die Antihafbeschichtung beschädigen. Schneiden Sie aus diesem Grunde auch in keinem Fall direkt auf der Grillplatte und benutzen Sie keinesfalls Grillbesteck aus Metall. Vermeiden Sie längeren Kontakt der Kunststoffwerkzeuge mit den heißen Grillplatten.



D ▲ TIPPS FÜR PERFEKTES GRILLEN

- Marinieren oder würzen Sie das Fleisch vor dem Grillen, aber salzen Sie es erst nachdem es von der Grillplatte genommen wurde, sonst verliert das Fleisch zu viel Saft.
- Bratwürste sollten vor dem Grillen angestochen werden, damit sie nicht aufplatzen.
- Im besten Fall nehmen Sie das Grillgut schon 30 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank, es brät dann schneller und Sie vermeiden, dass dickeres Fleisch innen kalt bleibt.

▲ GERÄT AUSSCHALTEN

1. Drehen Sie die Temperaturregler auf „0“ und schalten Sie den Hauptschalter ebenfalls auf „0“, die Bereitschaftsleuchten rund um die Temperaturregler erlöschen.
2. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, bevor Sie es reinigen. Wir empfehlen, die Grillplatten, das Zubehör und auch die Gerätebasis nach jeder Benutzung sorgfältig zu reinigen.

▲ REINIGUNG UND PFLEGE

- Prüfen Sie, ob der Netzstecker gezogen wurde und die Grillplatten, der Spritzschutz und die Gerätebasis komplett abgekühlt sind.
- Nehmen Sie den Spritzschutz ab und drücken Sie Entriegelungstasten links und rechts am Gerät, um die abgekühlten Grillplatten zu entnehmen. Nehmen Sie auch die Fettauffangschublade und die Fettablaufrinne aus der Gerätebasis.
- Bei größeren Verschmutzungen können Sie die Grillplatten einige Zeit in lauwarmerem Wasser einweichen oder die Verschmutzungen mit etwas Öl und einem Küchenpapier entfernen. Verwenden Sie keinesfalls Scheuer- oder Lösungsmittel oder Topfkratzer.
- Reinigen Sie die Grillplatten, den Spritzschutz, die Fettauffangschublade und die Fettablaufrinne sowie die Kunststoffspachteln in heissem Wasser, mit einem milden Spülmittel und einem weichen Schwamm oder Tuch. Spülen und trocknen Sie anschließend alles sorgfältig. Die Teile sind auch spülmaschinengeeignet.
- Die Gerätebasis aus Edelstahl mit einem leicht feuchten Tuch reinigen, ebenso das Netzkabel, sollte dieses schmutzig geworden sein. Vermeiden Sie es aber, den Netzstecker mit Flüssigkeit in Kontakt zu bringen. Tauchen Sie die Geräteba-





sis, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und sprühen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten auf die Geräteteile. Gefahr von Stromschlag!

D

- Verwenden Sie für keines der Geräteteile aggressive Reinigungs- oder Lösungsmittel und auch keine kratzenden Materialien, diese könnten die Oberfläche beschädigen.
- Bauen Sie anschliessend das Gerät wieder zusammen.

▲ LAGERUNG

- Wenn Sie den Deli Grill nicht benötigen, muss er vom Stromnetz getrennt und gereinigt sowie getrocknet werden.
- Das Netzkabel sollte um die Kabelaufwicklung im Boden des komplett abgekühlten Gerätes gewickelt werden.
- Lagern Sie das komplett ausgekühlte, gereinigte und trockene Gerät komplett montiert zusammen mit dem Zubehör am besten in der Originalverpackung. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

▲ ZUBEHÖR

Art.-Nr. 720.09 Grillplatte flach
Art.-Nr. 720.10 Grillplatte gerillt

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

▲ TECHNISCHE ANGABEN

Modell-Nr.	Typ 7951
Produktbezeichnung	Tischgrill
Spannung/Frequenz	220–240V~ / 50/60 Hz
Leistung	2000–2400 Watt
Abmessung (B x H x T)	ca. 49,5 x 18,5 x 40,5 cm
Gewicht	ca. 9,5 kg

Technische Änderungen vorbehalten.

**D**

▲ ENTSORGUNG



EU 2011/65/EU

Hinweise zur ordnungsgemässen Entsorgung des Produkts gemäss EU-Richtlinie EU 2011/65/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

Merci de lire ce mode d'emploi attentivement avant la première utilisation afin de vous familiariser avec votre appareil Solis Deli Grill et de 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 toute électrocution, ne mettez pas l'appareil, le cordon électrique et la prise en contact avec de l'eau ou tout autre liquide. **Risque d'électrocution !** Si l'appareil branché ou le cordon électrique ou la prise entre en contact avec du liquide, enfiler immédiatement des gants en caoutchouc secs et débranchez l'appareil de la prise murale. Avant de le réutiliser, remettez votre appareil à Solis ou à un service après-vente agréé par Solis afin que celui-ci vérifie son bon fonctionnement et sa sécurité.
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.
4. 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.
5. Après utilisation, une fois l'appareil refroidi, enrroulez toujours le cordon dans le compartiment prévu à cet effet dans le fond de l'appareil. Ne l'enroulez jamais autour de l'appareil lui-même.





F

6. 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 à l'écart d'objets ou appareils mobiles.
7. 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.
8. Nous vous conseillons de ne pas utiliser de rallonge électrique. Ne placez jamais l'appareil directement en-dessous d'une prise électrique.
9. Pendant son utilisation, l'appareil doit être placé sur un support fixe, sec, stable et résistant à la chaleur et à l'humidité. Placez l'appareil au milieu de la table et non pas sur le rebord. Le support ainsi que les surfaces et objets situés à proximité doivent également pouvoir résister aux éclaboussures provenant de l'appareil. Le support ne doit pas être recouvert de textiles (p.ex. une nappe).
10. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur, dans un véhicule ou sur un bateau.
11. Respectez un écart d'au moins 50 cm entre l'appareil et les murs, rideaux ou autres matériaux et objets sensibles à la chaleur et à la vapeur et prenez soin que l'air puisse bien circuler autour de l'appareil. Veuillez prendre soin qu'il y ait un espace libre suffisant au-dessus de l'appareil afin d'éviter tout endommagement d'objets (lampes, etc.) ou du plafond en raison des éclaboussures ou du développement de fumée. Ne flambez jamais avec cet appareil.
12. Ne recouvrez jamais l'appareil avec un torchon ou similaire pendant qu'il est en marche ou qu'il est encore chaud.



F

13. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas en service ou sans surveillance et lorsque vous voulez le démonter, l'assembler ou le nettoyer. 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.
14. N'apportez aucune modification à l'appareil, au cordon, à la prise ou aux accessoires.
15. Risque de blessures en cas d'utilisation inappropriée ! Nous déclinons toute responsabilité pour tous les dommages ou blessures en résultant.
16. Ne cherchez jamais à attraper un appareil tombé dans de l'eau ou tout autre liquide. Débranchez toujours tout d'abord l'appareil après avoir mis des gants en caoutchouc. Avant de le réutiliser, remettez votre appareil à Solis ou à un service après-vente agréé par Solis afin que celui-ci vérifie son bon fonctionnement et sa sécurité.
17. Ne placez jamais l'appareil où il risque de tomber dans de l'eau ou puisse entrer en contact avec de l'eau ou autre liquide (p.ex. dans ou à côté d'un évier).
18. Ne plongez jamais l'appareil (y compris le cordon ou la prise) dans l'eau. Evitez tout contact avec l'eau ou autre liquide.
19. N'exposez pas l'appareil directement au soleil.
20. Ne jamais introduire d'objets aigus ou pointus dans les ouvertures de l'appareil. Risque d'endommagement de l'appareil ou d'électrocution !
21. Ne maniez jamais d'ustensiles de cuisine ou pour barbecue en métal sur les plaques de cuisson, et ne coupez jamais les aliments sur les plaques de cuisson avec un couteau. Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois résistant à la chaleur. N'essayez jamais d'éliminer les



**F**

- saletés sur les plaques de cuisson avec des objets en métal, un couteau ou un racloir. Le revêtement antiadhésif risquerait d'être endommagé.
22. Ne secouez pas et ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche. Ne changez jamais l'appareil allumé de place ! Les surfaces du Deli Grill sont très chaudes. Risque de brûlures.
 23. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi. N'utilisez que les accessoires fournis ou recommandés par Solis. Risque d'endommagement de l'appareil, d'incendie, d'électrocution ou de dommages aux personnes en cas d'utilisation d'accessoires inappropriés.
 24. Ne mettez jamais l'appareil en marche au moyen d'une minuterie ou d'une télécommande.
 25. L'appareil est destiné à un usage privé et non commercial.
 26. Retirez tous les matériaux d'emballage et autocollants ou étiquettes avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.
 27. Vérifiez le bon fonctionnement de l'appareil, du cordon électrique et de la prise avant chaque utilisation.
 28. Afin d'éviter une électrocution, n'utilisez jamais l'appareil lorsque le cordon ou la prise est endommagé, lorsque l'appareil a une panne quelconque, est tombé ou présente un tout autre défaut. N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil. Remettez un appareil défectueux à Solis ou à un service après-vente agréé par Solis afin que celui-ci le vérifie et le répare.
 29. Les personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental ainsi que les personnes inexpérimentées et les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou sans avoir été instruites par cette dernière sur son fonctionnement. De plus elles 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'ap-



pareil sans surveillance. L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé ou nettoyé par des enfants de moins de 8 ans.

F

30. Tenez l'appareil chaud et le cordon à l'écart des enfants lorsqu'il est en marche et même après son utilisation – **Risque de brûlures !**
31. Il est nécessaire de surveiller les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec le Deli Grill.
32. Tenez l'appareil et son cordon à l'écart des enfants de moins de 8 ans.
33. **ATTENTION** : La température des éléments de l'appareil, des plaques de cuisson et de la protection contre les éclaboussures est très élevée pendant la cuisson et même pendant un certain temps après. Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil. Laissez tout d'abord l'appareil refroidir entièrement – **Risque de brûlures !**
34. Si l'appareil devait prendre feu étouffez le feu exclusivement avec une couverture antifeu.
35. En cas de non utilisation ou avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le toujours au moyen de l'interrupteur principal et débranchez-le de la prise murale. Laissez l'appareil complètement refroidir avant de le démonter, de le nettoyer ou de le déplacer.
36. Ne branchez et ne mettez l'appareil en marche que s'il est placé sur un support sec, stable et résistant à la chaleur et à l'humidité.
37. **REMARQUE** : De la fumée peut s'échapper de l'appareil pendant la première utilisation. Ceci est normal pour les appareils qui deviennent chauds pendant leur utilisation et disparaît au bout d'une courte durée.



38. Débranchez toujours l'appareil après chaque utilisation. Seul débranché l'appareil est entièrement éteint.
39. Maintenez l'appareil propre. Avant de le nettoyer ou de le ranger, éteignez toujours l'appareil et débranchez-le. Respectez les consignes indiquées dans le chapitre « Nettoyage et entretien » page 36 de ce mode d'emploi.
40. Une éventuelle décoloration des plaques de cuisson et d'éventuelles égratignures sont des signes normaux d'usure et ne tombent pas sous la garantie.
41. Déroulez toujours entièrement le cordon avant de brancher la prise dans la prise murale.

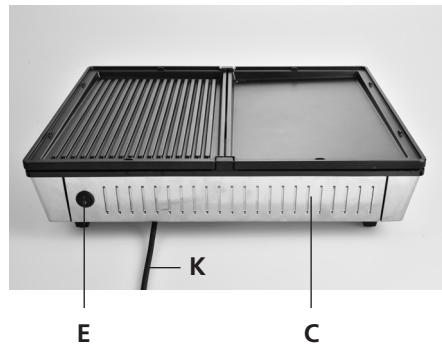
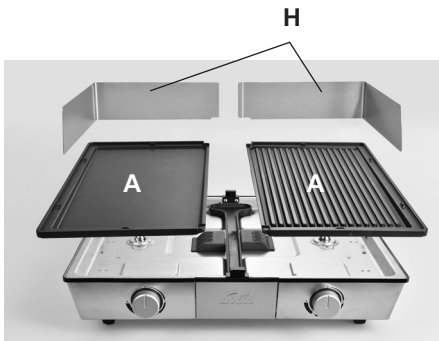
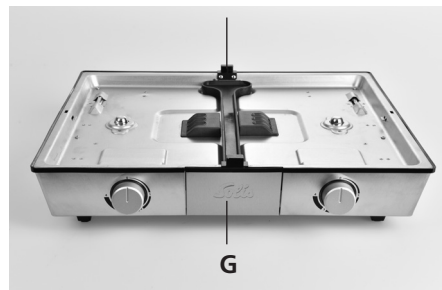
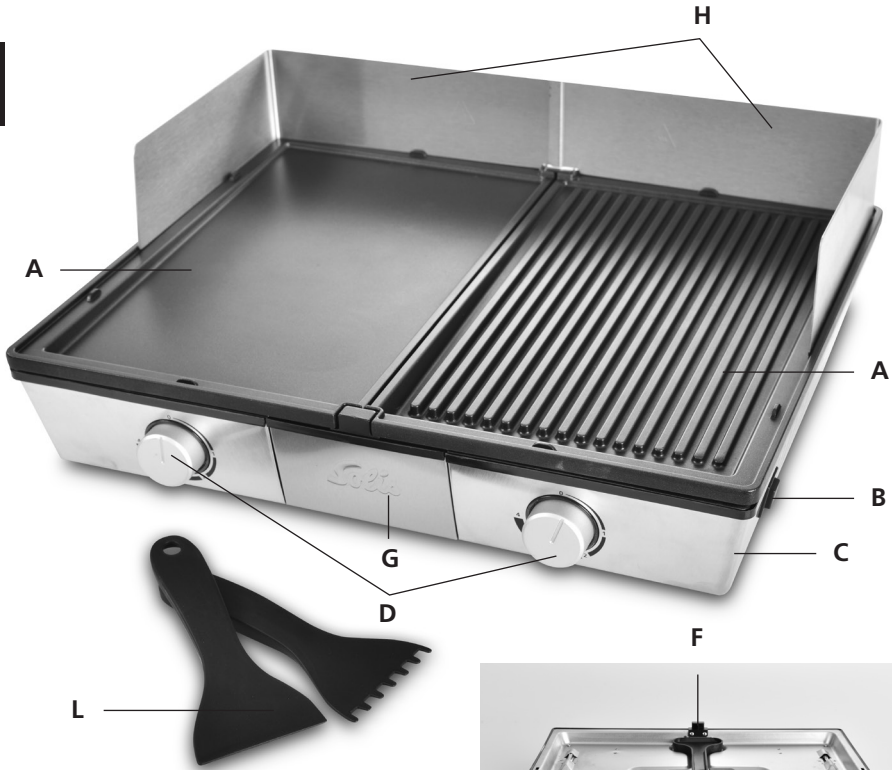
F





▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL

F





▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A 2 plaques de cuisson amovibles avec ouverture pour l'évacuation des graisses, en aluminium massif coulé sous pression et avec un revêtement antiadhésif :
1 plaque de cuisson plate, 1 plaque de cuisson à rainures
- B 2 touches de déverrouillage pour les plaques de cuisson, à droite et à gauche du châssis
- C Châssis avec fentes de ventilation sur 3 côtés ainsi qu'en-dessous du châssis
- D 2 boutons régulateurs de la température réglables en continu pour 2 systèmes de chauffage réglables séparément ; avec témoin « température atteinte »
- E Interrupteur principal pour mettre l'appareil en marche
- F Gouttière d'évacuation des graisses, amovible
- G Compartiment de récupération des graisses, amovible
- H Protection contre les éclaboussures en acier inoxydable, en 2 parties et amovible
- I Pieds avec picots en caoutchouc
- J Compartiment pour le cordon
- K Cordon d'alimentation
- L 2 spatules en plastique pour retirer les aliments des plaques de cuisson et nettoyer celles-ci :
 - Spatule plate pour la plaque de cuisson plate
 - Spatule à rainures pour la plaque de cuisson à rainures

F





▲ **BON A SAVOIR SUR VOTRE SOLIS DELI GRILL**

F

A 2 plaques de cuisson, une avec un revêtement plat et une avec un revêtement à rainures

- Le revêtement plat est approprié pour griller le poisson, les fruits de mer, les légumes etc.
- Le revêtement à rainures est idéal pour griller la viande.
- Le fond des deux plaques de cuisson est légèrement incliné et est équipé d'une ouverture pour l'évacuation des graisses si bien que la graisse s'écoule dans le compartiment de récupération des graisses pendant la cuisson. Vous grillez ainsi vos aliments de manière plus saine et sans graisse.
- La température de chaque plaque de cuisson peut être réglée individuellement et en continu grâce au bouton régulateur de la température.
- Les plaques de cuisson sont en aluminium massif coulé sous pression ce qui garantit une répartition de la chaleur et la sauvegarde de manière optimale.
- Les plaques de cuisson sont équipées d'un revêtement antiadhésif.
- Les éléments de chauffe sont intégrés dans les plaques de cuisson et scellés de manière optimale.
- Les plaques de cuisson peuvent être interchangeables entre elles (gauche/droite).
- Les plaques de cuisson peuvent être retirées pour les nettoyer sous de l'eau courante ou même dans le lave-vaisselle.
- Si souhaité, vous pouvez vous procurer d'autres plaques de cuisson comme accessoire.



D 2 boutons régulateurs de la température avec témoin « température atteinte », réglables individuellement

- Chaque bouton régulateur de la température commande la température de la plaque de cuisson qui se trouve au-dessus de lui et peut être réglé en continu.
- Chaque bouton régulateur de la température dispose d'un témoin « température atteinte » : Tant que le pourtour du bouton régulateur est allumé en rouge, l'appareil chauffe la plaque de cuisson. Dès que le pourtour passe au vert, la plaque de cuisson a atteint la température programmée (principe





des feux de circulation). Si la température actuelle tombe à nouveau sous la valeur programmée, le témoin passe à nouveau au rouge et l'appareil chauffe à nouveau la plaque de cuisson jusqu'à ce que la température programmée soit atteinte et que le témoin repasse au vert.

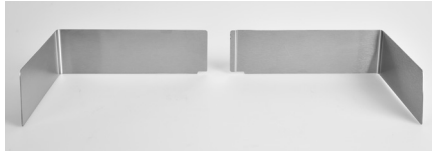
F

Remarques :

- Les thermostats s'allument et s'éteignent automatiquement pour maintenir la température programmée.
- Si vous avez branché l'appareil et l'avez mis en marche grâce à l'interrupteur principal, mais que le bouton régulateur de la température est encore sur « 0 », le témoin « température atteinte » situé autour du bouton est vert.

H Protection contre les éclaboussures, en 2 parties

- La protection contre les éclaboussures peut, si souhaité, être placée sur le rebord arrière des plaques de cuisson.
- La protection contre les éclaboussures peut être retirée pour être nettoyée ; elle peut être lavée en machine.



F Gouttière d'évacuation des graisses

- Si les plaques de cuisson sont placées de telle manière que les ouvertures pour l'évacuation des graisses sont vers l'arrière, grâce à la légère inclinaison la gouttière d'évacuation des graisses fait passer la graisse qui s'échappe des aliments sous les plaques de cuisson dans le compartiment de récupération des graisses.
- Pour être plus facilement nettoyée la gouttière peut être retirée de l'appareil; elle peut être lavée en machine.



G Compartiment de récupération des graisses

- Le compartiment de récupération des graisses récupère la graisse des aliments qui s'écoule dans le compartiment soit à travers la gouttière d'évacuation des graisses, soit directement à travers les ouvertures d'évacuation des graisses situées sur les plaques de cuisson.
- Pour être plus facilement nettoyé le compartiment de récupération des graisses peut être retiré de l'appareil ; il peut être lavé en machine.





▲ MONTAGE DU DELI GRILL

F

- **1^{ère} étape :**

Glissez le compartiment de récupération des graisses dans l'appareil et mettez la gouttière d'évacuation des graisses en place



- **2^{ème} étape :**

Mettez les plaques de cuisson en place jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent de manière audible



- **3^{ème} étape :**

Si souhaité, montez la protection contre les éclaboussures





COMMENT METTRE LES PLAQUES DE CUISSON EN PLACE ET LES RETIRER

Attention : Avant de mettre en place ou retirer les plaques de cuisson, l'appareil doit être éteint, débranché et entièrement refroidi.

F

- Pour retirer les plaques :

Appuyez sur le bouton de déverrouillage situé sur le côté de l'appareil. Chaque plaque dispose d'un bouton individuel de déverrouillage. Retirez la plaque de cuisson du socle de l'appareil.



- Pour mettre les plaques en place :

Placez les plaques de cuisson sur le socle de l'appareil de manière à ce que les recoins tournés vers l'intérieur se placent en haut et en bas dans le dispositif de maintien du cadre de l'appareil. Appuyez ensuite sur la partie latérale des plaques pour les enfoncer jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent de manière audible. Attention : Avant de mettre les plaques de cuisson en place, il faut monter la gouttière d'évacuation des graisses dans le châssis.



COMMENT ASSEMBLER LA PROTECTION CONTRE LES ÉCLABOUSSURES

Chaque moitié de la protection contre les éclaboussures est placée dans le rail d'une plaque de cuisson. L'extrémité coupée de la protection contre les éclaboussures doit être placée vers l'avant et le chevauchement des deux moitiés de la protection contre les éclaboussures vers l'arrière, où les deux plaques de cuisson se rejoignent.





▲ AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE

F

- Après avoir nettoyé tous les éléments amovibles et assemblé à nouveau correctement l'appareil, il doit être préchauffé avant la première utilisation afin que les résidus de production sur les plaques de cuisson soient brûlés. Il se peut qu'une légère fumée se dégage alors ce qui est tout à fait normal et disparaît après un certain temps.
1. Retirez les plaques de cuisson du socle de l'appareil. Nettoyez les plaques de cuisson, le compartiment de récupération des graisses, la gouttière d'évacuation des graisses ainsi que les spatules en plastique dans de l'eau de vaisselle chaude avec un chiffon doux ou une éponge. Rincez ensuite tous les éléments sous de l'eau claire et séchez-les.
 2. Nettoyez les revêtements en acier inoxydable du châssis ainsi que la protection contre les éclaboussures avec un chiffon doux légèrement humide.
 3. Placez l'appareil sur un plan de travail plat, stable, sec et résistant à la chaleur et à l'humidité.
 4. Remplacez la gouttière d'évacuation des graisses et le compartiment de récupération des graisses dans le socle de l'appareil.
 5. Placez les plaques de cuisson sèches dans le socle de l'appareil et branchez-le dans une prise secteur appropriée.
 6. Mettez l'appareil en marche grâce à l'interrupteur principal et placez les deux boutons régulateurs de la température sur la position maximale (le plus vers la droite possible).
 7. Laissez l'appareil préchauffer pendant 10 minutes puis remplacez les boutons régulateurs de la température sur la position « 0 » (le plus vers la gauche possible) ainsi que l'interrupteur principal également sur la position « 0 » pour éteindre l'appareil. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
 8. Nettoyez à nouveau les plaques de cuisson refroidies avec un chiffon légèrement humide.
 9. Votre appareil est alors prêt à l'emploi.



▲ MISE EN SERVICE

1. Placez l'appareil propre sur une table ou un plan de travail sec, stable et résistant à la chaleur et à l'humidité. Déroulez entièrement le cordon.
2. Placez la gouttière d'évacuation des graisses et le compartiment de récupération des graisses dans le socle de l'appareil.
3. Placez les deux plaques de cuisson dans le socle de l'appareil de manière à ce qu'elles s'enclenchent correctement. Frottez les plaques de cuisson (ou une seule si vous en utilisez qu'une) avec du papier absorbant imbibé dans de l'huile alimentaire.
4. Mettez **toujours les deux plaques de cuisson** en place et **ne mettez jamais** l'appareil en marche **uniquement avec une seule plaque de cuisson**.
 - **Remarque** : Si vous mettez en place les plaques de cuisson de manière à ce que les ouvertures d'évacuation des graisses soient directement au-dessus du compartiment de récupération des graisses, les graisses des aliments s'écoulent directement dans le compartiment de récupération des graisses sans passer par la gouttière d'évacuation des graisses.
5. Si souhaité, installez la protection contre les éclaboussures sur le rebord des plaques de cuisson. Des éclaboussures de graisses sont possibles lorsque vous grillez des aliments. Prenez soin que le support sur lequel est placé l'appareil ainsi que les abords et les objets situés à proximité de l'appareil ne soient pas sensibles aux éclaboussures de graisse.
6. Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée.
7. Mettez l'interrupteur principal situé sur la face arrière de l'appareil sur la position « I ». Les deux témoins situés autour des boutons régulateurs de la température s'allument en vert lorsque les boutons régulateurs de la température sont sur « 0 » et que les plaques de cuisson ne sont pas encore préchauffées.
8. Si vous avez besoin des deux plaques de cuisson, placez les deux boutons régulateurs de la température sur la puissance souhaitée. Si vous n'avez besoin que d'une seule plaque de cuisson, ne tournez que le bouton régulateur de la température de cette plaque de cuisson. Les témoins situés autour des boutons régulateurs de la température s'allument en rouge et indiquent que les plaques de cuisson préchauffent. Laissez l'appareil préchauffer pendant env. 15 minutes.
 - **Remarque** : Le thermostat s'allume et s'éteint automatiquement pour maintenir la température sélectionnée.
9. Lorsque le témoin « température atteinte » s'allume en vert, vous pouvez disposer les aliments à griller sur la plaque de cuisson correspondante. La plaque de cuisson à rainures est particulièrement adaptée pour la viande, la plaque de cuisson plate pour le poisson, les fruits de mer ou les légumes.

F



F

10. Pour retirer les aliments des plaques de cuisson, veuillez utiliser exclusivement des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur. N'utilisez jamais des ustensiles de cuisine en métal, ceux-ci risqueraient d'endommager le revêtement antiadhésif. Pour les mêmes raisons, vous ne devez jamais couper les aliments directement sur la plaque de cuisson et n'utilisez en aucun cas des couverts en métal. Evitez un contact prolongé des ustensiles en plastique avec les plaques de cuisson chaudes.

▲ **CONSEILS POUR UNE CUISSON PARFAITE**

- Vous pouvez faire mariner et assaisonner la viande avant de la cuire, mais ne la saler qu'après l'avoir retirée de la plaque de cuisson, pour qu'elle ne perde pas son jus.
- Il est conseillé de piquer les saucisses avant de les cuire afin qu'elles n'éclatent pas.
- Sortez de préférence les aliments du réfrigérateur 30 minutes avant de les cuire. Ils cuiront ainsi plus vite et vous évitez que les morceaux de viande épais soient encore froids à l'intérieur.

▲ **ETEINDRE L'APPAREIL**

1. Tournez les boutons régulateurs de la température sur « 0 » et placez également l'interrupteur principal sur « 0 ». Les témoins situés autour des boutons régulateurs de la température s'éteignent.
2. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir entièrement avant de le nettoyer. Nous vous recommandons de nettoyer soigneusement les plaques de cuisson, les accessoires ainsi que le socle de l'appareil après chaque utilisation.

▲ **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

- Vérifiez que l'appareil est bien débranché et que les plaques de cuisson, la protection contre les éclaboussures et le socle de l'appareil sont entièrement refroidis.
- Retirez la protection contre les éclaboussures et appuyez sur les touches de déverrouillage situées à droite et à gauche de l'appareil pour retirer les plaques de cuisson refroidies. Retirez également le compartiment de récupération des graisses et la gouttière d'évacuation des graisses.





- En cas de saletés importantes, vous pouvez faire tremper les plaques de cuisson pendant un certain temps dans de l'eau tiède ou éliminer les saletés avec un peu d'huile et du papier absorbant. N'utilisez en aucun cas des produits agressifs ou récurant et des éponges métalliques.
- Nettoyez les plaques de cuisson, la protection contre les éclaboussures, le compartiment de récupération des graisses et la gouttière d'évacuation des graisses ainsi que les spatules en plastique dans de l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle et une éponge ou un chiffon doux puis séchez le tout soigneusement. Rincez-les puis séchez-les soigneusement. Les éléments peuvent être lavés en machine.
- Le socle de l'appareil en acier inoxydable peut être nettoyé avec un chiffon légèrement humide ainsi que le cordon s'il est sale. Evitez toutefois de mettre la prise en contact avec des liquides. Ne plongez en aucun cas le socle de l'appareil, le cordon et la prise dans de l'eau ou autre liquide et ne vaporisez jamais d'eau ou d'autre liquide sur les éléments de l'appareil. Risque d'électrocution !
- N'utilisez jamais de détergents agressifs ou récurant ou d'éponges grattoir pour nettoyer les éléments de l'appareil. Cela pourrait endommager le revêtement.
- Assemblez ensuite à nouveau l'appareil.

F

▲ RANGEMENT

- Si vous n'avez pas besoin de l'appareil, débranchez-le, nettoyez-le et séchez-le.
- Nous vous recommandons d'enrouler le cordon dans le compartiment prévu à cet effet et situé dans le fond de l'appareil lorsque celui-ci est entièrement refroidi.
- Rangez l'appareil entièrement refroidi, nettoyé et sec en l'assemblant avec les accessoires de préférence dans son emballage d'origine. Ne placez rien sur l'appareil.

▲ ACCESSOIRES

no. d'article : 720.09 plaque de cuisson plate

no. d'article : 720.10 plaque de cuisson à rainures

Les accessoires pour votre Solis Deli Grill sont disponibles dans tous les bons magasins spécialisés ainsi que chez Solis. Les coordonnées se trouvent à la fin de ce mode d'emploi.



▲ CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

F

No. de modèle	Type 7951
Description du produit	Gril de table
Tension / fréquence	220–240V~ / 50/60 Hz
Puissance	2000–2400 Watt
Dimensions (l x h x p)	env. 49,5 x 18,5 x 40,5 cm
Poids	env. 9,5 kg

Sous réserve de modifications techniques.



▲ ELIMINATION



EU 2011/65/EU

F

Indications sur l'élimination réglementaire du produit conformément à la directive EU 2011/65/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 del Solis Deli Grill, 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, il dispositivo, il cavo di alimentazione e la spina non devono venire in contatto con acqua o altri liquidi. **Pericolo di scossa elettrica!** Se il dispositivo collegato alla rete elettrica, il cavo di alimentazione o la spina vengono a contatto con il liquido, rimuovere immediatamente con guanti di gomma asciutti la spina dalla presa di corrente. Non mettere di nuovo in funzione, prima che Lei abbia fatto 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.
4. 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 il dispositivo stesso.
5. Dopo l'uso avvolgere sempre il cavo di alimentazione attorno all'avvolgicavo sul fondo del dispositivo raffreddato, mai attorno al dispositivo stesso.
6. Tenere lontano l'apparecchio da gas bollente, forni bollenti o altri apparecchi che emanano calore. Non utilizzare mai l'apparecchio su superfici umide o bollenti. Non mettere l'ap-





parecchio nelle vicinanze di umidità, calore e fiamme aperte. Tenere lontano l'apparecchio da parti mobili o apparecchi.

7. 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 staccare tirando la spina di alimentazione.
8. Noi consigliamo di non utilizzare una prolunga con questo apparecchio. Non posizionare l'apparecchio direttamente sotto una presa di corrente.
9. Durante l'uso, l'apparecchio deve essere posizionato su una superficie solida, asciutta, stabile e resistente al calore e all'umidità. Posizionare il dispositivo al centro del tavolo, non vicino al bordo di un tavolo. Inoltre la superficie di appoggio e le superfici e oggetti nelle vicinanze devono essere insensibili agli schizzi che potrebbero venire dall'unità. La superficie di appoggio non deve essere coperta con tessuti (come una tovaglia).
10. Il dispositivo non è adatto per l'uso esterno. Non utilizzare in veicoli o su barche.
11. Mantenere una distanza minima di 50 cm tra l'unità e pareti, tende o altri oggetti sensibili al calore e vapore e assicurarsi che l'aria possa circolare liberamente attorno all'unità. Si prega di mantenere sufficiente spazio libero sopra il dispositivo per evitare danni a oggetti (lampade ecc.) o al soffitto a causa di schizzi di grasso o fumo. Non flambare mai con questo dispositivo.
12. Non coprire l'apparecchio con panni o simili mentre è in funzione, oppure è ancora caldo.
13. Staccare sempre la spina di alimentazione quando il dispositivo è fuori servizio, viene lasciato incustodito, o per essere smontato, assemblato o pulito. Noi le consigliamo un interruttore di protezione per guasto corrente (FI-interruttore di sicurezza), per



garantire un'ulteriore protezione utilizzando apparecchi elettrici. E' consigliabile utilizzare un interruttore di sicurezza con un nominale di impiego di corrente residua di un massimo di 30 mA. Un consiglio da esperto Lei lo riceve dal Suo elettricista.

14. Non effettuare nessuna variazione all'apparecchio, cavo elettrico, spina o accessorio.
15. L'uso improprio può causare lesioni! Per eventuali difetti o lesioni non può essere assunta alcuna responsabilità.
16. Non afferrare mai un apparecchio che sia caduto nell'acqua o in altri liquidi. Staccare sempre prima la spina di alimentazione con guanti di gomma asciutti, prima di rimuoverlo dall'acqua. Non mettere di nuovo in funzione, prima che Lei abbia fatto esaminare la funzionalità e sicurezza da Solis o da un centro servizio autorizzato da Solis.
17. Non posizionare il dispositivo in modo che possa cadere in acqua o possa entrare in contatto con acqua o altri liquidi (per es. vicino oppure in un lavandino).
18. Non immergere l'apparecchio o parti dell'apparecchio come il cavo elettrico o la spina nell'acqua o portarlo a contatto con acqua o altri liquidi.
19. Posizionare l'apparecchio in modo che non sia soggetto ai raggi diretti del sole.
20. Non infilare mai oggetti od attrezzi appuntiti o affilati nelle aperture dell'apparecchio. L'apparecchio potrebbe essere danneggiato e vige pericolo di scossa elettrica!
21. Non maneggiare mai con utensili da cucina o posate da barbecue in metallo sulle piastre di cottura e non tagliare mai con un coltello sulle piastre di cottura. Utilizzare solo utensili di plastica resistente al calore o di legno. Non rimuovere mai i residui sulle piastre di cottura con oggetti metallici, coltelli o raschietti. Il rivestimento antiaderente potrebbe venire danneggiato.





22. Non scuotere o riposizionare il dispositivo mentre è in uso. Non spostare mai l'apparecchio in funzione! Le superfici del Deli Grill diventano molto calde e possono causare ustioni.
23. Utilizzare l'apparecchio soltanto come descritto in queste istruzioni per l'uso. Utilizzare solo gli accessori inclusi o raccomandati da Solis, un accessorio sbagliato potrebbe danneggiare l'apparecchio, o portare a incendio, scossa elettrica o danni a persone.
24. Non mettere mai in funzione il dispositivo con un timer o un telecomando.
25. L'apparecchio è concepito soltanto per l'utilizzo domestico e non per un impiego commerciale.
26. Rimuovere ed eliminare tutti i materiali di imballaggio e tutti gli adesivi o etichette prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta.
27. Controllare prima di ogni utilizzo che l'apparecchio, il cavo o la spina non presentino danni.
28. Per evitare una scossa elettrica, non utilizzare l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina sono danneggiati o l'apparecchio presenta ulteriori disturbi, sia caduto o altrimenti danneggiato. Non effettuare mai da soli riparazioni, ma portare l'apparecchio presso Solis o presso un punto di servizio autorizzato Solis, per esaminarlo, ripararlo o per essere messo in funzione meccanicamente o elettricamente.
29. Persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte o persone inesperte così come bambini non devono utilizzare l'apparecchio, 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.

30. Durante e dopo l'uso, mentre è ancora caldo, tenere l'unità con cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini – **pericolo di ustioni!**
31. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il Deli Grill.
32. L'apparecchio e il suo allacciamento elettrico sono da tenere lontani da bambini sotto agli 8 anni.
33. **ATTENZIONE:** Durante e dopo il processo di cottura, la temperatura delle parti del dispositivo, delle piastre di cottura e del paraschizzi in acciaio inox è molto alta! Non toccare le parti calde dell'apparecchio, ma farle sempre prima raffreddare completamente – **pericolo di ustioni!**
34. Se l'apparecchio dovesse incendiarsi, spegnere solo con una coperta antincendio.
35. Quando non è in uso e prima della pulizia, spegnere sempre l'apparecchio con l'interruttore principale e scollegare la spina di alimentazione. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di smontarlo, pulirlo o spostarlo.
36. Inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'apparecchio solo quando il dispositivo si trova su una superficie asciutta, stabile e resistente all'umidità e al calore.
37. **NOTA:** Durante il primo utilizzo potrebbe svilupparsi un po' di fumo. Ciò è normale in dispositivi che durante l'uso si surriscaldano e scompaiono dopo un breve periodo di tempo.
38. Dopo ogni uso, scollegare sempre la spina di alimentazione, solo in questo modo il dispositivo viene spento completamente.



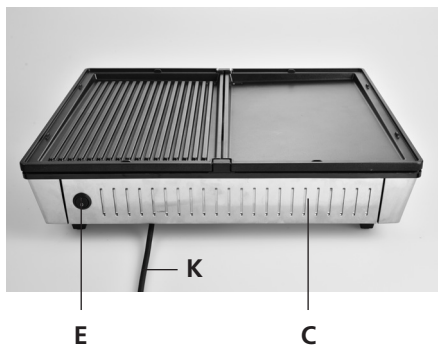
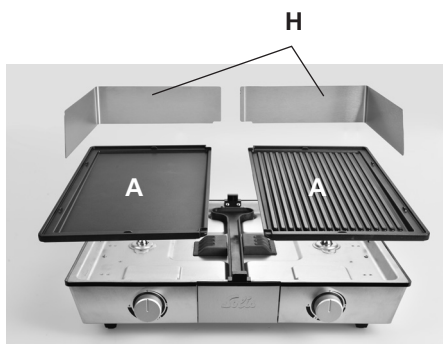
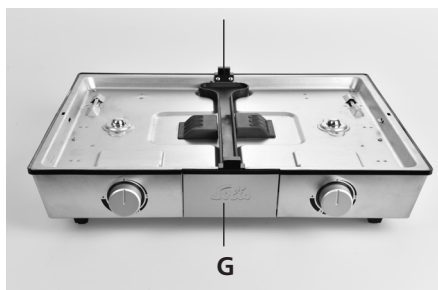


39. Mantenere il dispositivo pulito. Prima della pulizia e del deposito, spegnere sempre l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro. Si prega di fare riferimento alle istruzioni nella rubrica "Pulizia e manutenzione" a pagina 54 di questo manuale.
40. Scolorimenti e graffi sulle piastre di cottura sono normali segni di usura e non sono coperti dalla garanzia.
41. Prima di collegare la spina di alimentazione alla presa di corrente, srotolare completamente il cavo di alimentazione.





▲ DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO





▲ DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

- A 2 piastre di cottura rimovibili con foro scarico grasso, in alluminio pressofuso con rivestimento antiaderente:
1 piastra di cottura piatta, 1 piastra di cottura scanalata
- B 2 pulsanti di rilascio per le piastre di cottura, a sinistra e a destra dell'alloggiamento
- C Alloggiamento con fessure di ventilazione su tre lati e nella parte inferiore
- D 2 termostati a regolazione continua per 2 sistemi di riscaldamento regolabili separatamente; con indicatore di temperatura raggiunta
- E Interruttore principale per l'accensione del dispositivo
- F Canale di scarico grassi, rimovibile
- G Vano raccogli grasso, rimovibile
- H Paraschizzi in acciaio inox, 2 elementi e rimovibile
- I Piedini con puntali in plastica
- J Avvolgicavo
- K Cavo di alimentazione
- L 2 spatole di plastica per rimuovere il cibo dalla piastra di cottura e per pulire le piastre del grill:
– spatola piatta per piastra di cottura piatta,
– spatola scanalata per piastra di cottura scanalata





▲ FATTI INTERESSANTI RELATIVI AL SOLIS DELI GRILL

A 2 piastre di cottura, 1 piastra piatta e 1 piastra scanalata

- La superficie liscia è adatta per grigliare pesce, frutti di mare, verdure ecc.
- La superficie scanalata è ideale per grigliare la carne.
- La base di ciascuna piastra di cottura è leggermente inclinata e presenta un foro di scarico grasso, in modo che, durante la cottura, il grasso possa venir scaricato nel vano raccogli grasso. Questo permette di grigliare il cibo in modo sano e povero di grassi.
- La temperatura di ogni piastra di cottura può essere regolata in modo indipendente e continuo grazie al termostato.
- Le piastre di cottura sono realizzate in alluminio pressofuso solido e garantiscono quindi un trasferimento e immagazzinamento di calore ottimale.
- Le piastre di cottura sono dotate di un rivestimento speciale antiaderente.
- Gli elementi riscaldanti sono colati nelle piastre di cottura e sigillati in modo ottimale.
- Le piastre di cottura possono essere intercambiate l'una con l'altra (sinistra / destra).
- Le piastre di cottura possono essere rimosse e pulite sotto l'acqua corrente e addirittura in lavastoviglie.
- Opzionalmente, possono essere ordinate, come accessori, ulteriori piastre di cottura piatte o scanalate.



D 2 termostati con indicatore di temperatura raggiunta, regolabili separatamente

- Ogni termostato controlla la temperatura della piastra di cottura sovrastante e può essere regolato in modo continuo.
- Ogni termostato ha il suo indicatore di temperatura raggiunta: finché il bordo del termostato è illuminato di rosso, l'apparecchio riscalda la piastra di cottura. Non appena il bordo s'illumina di verde, la piastra di cottura ha raggiunto la temperatura impostata (principio del semaforo).





Se la temperatura effettiva scende sotto al valore impostato, la luce di controllo torna al rosso e viene riscaldata fino a quando la temperatura impostata viene nuovamente raggiunta e la luce di controllo cambia al verde.

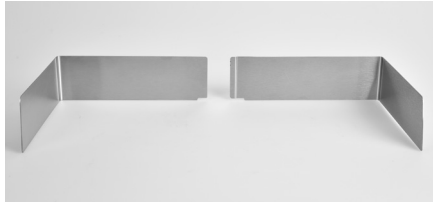
Note:

- I termostati si accendono e si spengono automaticamente per mantenere la temperatura impostata.
- Se il dispositivo è stato collegato e acceso con l'interruttore principale, ma i termostati sono ancora impostati su "0", gli indicatori di temperatura raggiunta intorno ai regolatori sono illuminati in verde.



H Paraschizzi, 2 elementi

- Il paraschizzi può essere posizionato opzionalmente sul bordo posteriore delle piastre di cottura.
- Il paraschizzi può essere rimosso per la pulizia; lavabile in lavastoviglie.



F Canale di scarico grassi

- Se le piastre di cottura sono posizionate in modo tale che i fori di scarico del grasso sono sul retro, il canale di scarico grassi sotto alle piastre di cottura attraverso la leggera inclinazione guida il grasso e l'olio che fuoriescono dagli alimenti nel vano raccogli grasso.
- Il canale di scarico grassi può essere rimosso dal dispositivo per una facile pulizia; lavabile in lavastoviglie.



G Vano raccogli grasso

- Il vano raccogli grasso raccoglie il grasso e l'olio degli alimenti, che scorre attraverso il canale di scarico del grasso o direttamente attraverso il foro di scarico del grasso sulle piastre di cottura.
- Il vano raccogli grasso può essere rimosso dal dispositivo per una facile pulizia; lavabile in lavastoviglie.





▲ MONTAGGIO DEL DELI GRILL

- **1. passo:**

Inserire il vano raccogli grasso, posizionare il canale di scarico del grasso



- **2. passo:**

Inserire le piastre di cottura e farle scattare in posizione in modo udibile



- **3. passo:**

Se lo si desidera, montare il paraschizzi





MODALITÀ DI MONTAGGIO E SMONTAGGIO DELLE PIASTRE DI COTTURA

Attenzione: prima di smontare o montare le piastre di cottura, l'apparecchio deve essere spento, la spina di alimentazione estratta e l'apparecchio completamente raffreddato.

- **Per lo smontaggio:**

Premere il pulsante di rilascio sul lato del dispositivo. Ogni piastra di cottura ha il proprio pulsante di rilascio. Rimuovere la piastra di cottura dalla base dell'apparecchio.



- **Per il montaggio:**

Posizionare le piastre di cottura sulla base dell'apparecchio in modo che gli angoli che puntano verso l'interno si trovino nella parte superiore e inferiore nel supporto del telaio dell'apparecchio. Quindi spingere le piastre di cottura verso il basso in modo che scattino in posizione. Attenzione: prima di inserire le piastre di cottura, il canale di scarico del grasso deve essere montato nell'alloggiamento.



MODALITÀ DI MONTAGGIO DEL PARASCHIZZI

Ogni elemento paraschizzi viene inserito nella guida di una piastra di cottura. L'estremità smussata del paraschizzi punta verso la parte anteriore e la sovrapposizione dei due elementi paraschizzi si trova nella parte posteriore, dove le due piastre di cottura si incontrano.





▲ PRIMA DELLA PRIMA MESSA IN FUNZIONE

- Dopo che tutte le parti rimovibili sono state pulite e l'unità è stata rimontata correttamente, antecedentemente al primo utilizzo deve essere riscaldata per bruciare i residui di produzione sulle piastre di cottura. Questo può portare alla formazione di un leggero fumo, ma ciò è completamente normale e scompare dopo un po' di tempo.
1. Rimuovere le piastre di cottura dalla base dell'apparecchio. Pulire le piastre, il vano raccogli grasso, il canale di scarico del grasso e le spatole di plastica in acqua calda e detergente con un panno morbido o una spugna. Quindi risciacquare tutte le parti con acqua pulita e asciugarle.
 2. Pulire le superfici dell'alloggiamento in acciaio inox e il paraschizzi con un panno umido e morbido.
 3. Collocare l'unità su una superficie di lavoro piana, stabile, asciutta, resistente al calore e all'umidità.
 4. Posizionare il canale di scarico del grasso e il vano raccogli grasso nella base del dispositivo.
 5. Montare le piastre di cottura asciutte sulla base dell'apparecchio e inserire la spina in una presa adeguata.
 6. Accendere il dispositivo con l'interruttore principale e impostare entrambi i termostati nella posizione massima (completamente verso destra).
 7. Lasciare riscaldare l'apparecchio per 10 minuti, quindi impostare i termostati sulla posizione "0" (completamente a sinistra) e posizionare nuovamente l'interruttore principale su "0" per spegnere l'apparecchio. Estrarre la spina di alimentazione e lasciare raffreddare il dispositivo.
 8. Pulire ancora una volta le piastre di cottura raffreddate con un panno leggermente umido.
 9. Il dispositivo è ora pronto per l'uso.



▲ MESSA IN FUNZIONE

1. Posizionare il dispositivo pulito su un tavolo o piano di lavoro asciutto, stabile, resistente al calore e all'umidità. Srotolare completamente il cavo di alimentazione.
2. Posizionare il canale di scarico del grasso e il vano raccogli grasso nella base del dispositivo.
3. Inserire entrambe le piastre di cottura nella base dell'apparecchio in modo che ingranino correttamente. Strofinare le piastre della griglia (se si utilizza solo una piastra di cottura, solo quella) con un tovagliolo di carta imbevuto di olio da cucina.
4. Montare sempre **entrambe le piastre di cottura** correttamente e **non utilizzare mai l'apparecchio con una sola piastra di cottura inserita**.
 - **Nota:** se si posizionano le piastre di cottura in modo tale che i fori di scarico del grasso si trovino direttamente sopra il vano raccogli grasso, il grasso del cibo scorrerà direttamente nel vano senza passare per il canale di scarico del grasso.
5. Se lo si desidera, posizionare il paraschizzi sul bordo delle piastre di cottura. Durante la cottura possono formarsi schizzi di grasso. Assicurarsi che la superficie su cui si trova l'apparecchio, così come i dintorni e gli oggetti in prossimità siano insensibili agli schizzi di grasso.
6. Collegare la spina di alimentazione a una presa di corrente adeguata.
7. Impostare l'interruttore principale sul retro del dispositivo su "1". Se i termostati sono ancora posizionati su "0" e le piastre di cottura non vengono ancora riscaldate, i due indicatori di temperatura raggiunta intorno ai termostati sono illuminati di verde.
8. Se si necessitano entrambe le piastre di cottura, impostare entrambi i termostati sulle prestazioni desiderate, se si necessita solo una piastra di cottura, impostare il termostato sotto la rispettiva piastra di cottura. Gli indicatori di temperatura raggiunte intorno ai termostati impostati s'illuminano di rosso e indicano che le piastre di cottura si stanno riscaldando. Lasciare riscaldare l'apparecchio per circa 15 minuti.
 - **Nota:** il termostato si accenderà o spegnerà automaticamente per mantenere la temperatura impostata.
9. Quando l'indicatore di temperatura raggiunta si illumina di verde, si possono collocare gli alimenti da grigliare sulle piastre di cottura. La piastra di cottura scanalata è particolarmente adatta per la carne, la piastra di cottura piatta per pesce, frutti di mare o verdure.





10. Per rimuovere il cibo grigliato dalle piastre di cottura, utilizzare solo utensili in legno o plastica resistente al calore. Non usare mai utensili da cucina in metallo, questi potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente. Per questo motivo, evitare anche di tagliare direttamente sulla piastra di cottura e non utilizzare posate di metallo. Evitare il contatto prolungato degli strumenti di plastica con le piastre di cottura calde.

▲ **CONSIGLI PER UNA COTTURA PERFETTA**

- Marinatura o condire la carne prima della cottura, ma aggiungere il sale solo dopo che è stata tolta dalla piastra, altrimenti la carne perde troppo succo.
- Prima della cottura, punzecchiare le salsicce con una forchetta affinché non scoppino.
- Nella migliore delle ipotesi, si tolgono gli alimenti dal frigorifero 30 minuti prima della cottura, in questo modo si arrostiscono più velocemente e si evita che carne più spessa rimane freddo all'interno.

▲ **SPEGNERE IL DISPOSITIVO**

1. Ruotare i termostati su "0" e impostare anche l'interruttore principale su "0", le luci degli indicatori di temperatura raggiunta si spegneranno.
2. Staccare la spina di alimentazione e lasciare raffreddare completamente il dispositivo prima di pulirlo. Si consiglia di pulire accuratamente le piastre di cottura, gli accessori e anche la base dell'apparecchio dopo ogni utilizzo.

▲ **PULIZIA E MANUTENZIONE**

- Verificare che la spina di alimentazione sia stata staccata e che le piastre di cottura, il paraschizzi e la base dell'apparecchio siano completamente raffreddati.
- Rimuovere il paraschizzi e premere i pulsanti di rilascio a sinistra e a destra dell'unità per rimuovere le piastre di cottura raffreddate. Rimuovere anche il vano raccogli grasso e il canale di scarico del grasso dalla base dell'apparecchio.
- In presenza di sporcizia elevata, è possibile mettere in ammollo le piastre di cottura per qualche tempo in acqua calda o pulire lo sporco con un filo d'olio e carta da cucina. Non utilizzare liquidi abrasivi o solventi o pagliette in metallo.
- Pulire le piastre di cottura, il paraschizzi, il vano raccogli grasso e il canale di scarico del grasso come anche le spatole di plastica in acqua calda con un detergente delicato e una spugna o un panno morbido. In seguito risciacquare e asciugare tutto con attenzione. Le parti sono lavabili in lavastoviglie.





- Pulire la base del dispositivo in acciaio inossidabile con un panno umido come anche il cavo di alimentazione, se questo si dovesse essere sporcato durante l'uso, ma evitare di portare la spina di alimentazione a contatto con liquido. Non immergere mai la base dell'apparecchio, il cavo e la spina di alimentazione in acqua o altri liquidi e non spruzzare acqua o di altri liquidi sui componenti dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica!
- Non utilizzare, per la pulizia delle parti del dispositivo, detergenti aggressivi o solventi e materiali abrasivi, questi potrebbero danneggiare la superficie.
- Assemblare quindi di nuovo l'unità.



▲ DEPOSITO

- Se non avete più bisogno del Deli Grill, questo deve essere scollegato dalla rete elettrica, pulito e asciugato.
- Il cavo di alimentazione deve essere avvolto attorno all'avvolgicavo nella parte inferiore dell'unità completamente raffreddata.
- Conservare il dispositivo completamente raffreddato, pulito, asciugato e completamente assemblato insieme agli accessori possibilmente nella loro confezione originale. Non collocare oggetti sul dispositivo.

▲ ACCESSORI

Art. No. 720.09 Piastra di cottura piatta

Art. No. 720.10 Piastra di cottura scanalata

È possibile ottenere gli accessori per il Solis Deli Grill da buoni rivenditori o da Solis. Gli indirizzi di contatto possono essere trovati alla fine di questo manuale.

▲ DATI TECNICI

Modello no.	Tipo 7951
Descrizione del prodotto	Griglia da tavolo
Tensione/frequenza	220–240V~ / 50/60 Hz
Potenza	2000–2400 Watt
Dimensioni (L x A x P)	ca. 49,5 x 18,5 x 40,5 cm
Peso	ca. 9,5 kg

Con riserva di modifiche tecniche.



▲ SMALTIMENTO



EU 2011/65/EU



Istruzioni per lo smaltimento del prodotto conforme alle prescrizioni secondo la direttiva EU 2011/65/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 atte 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 Deli 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 appliance nor the power cord and the power plug must come into contact with water or other liquids. **Danger of electric shock!** Should the appliance while connected to the power resp. the power cord or the power plug come into contact with liquid, use dry rubber gloves to immediately pull the power plug out of the socket. Do not use the appliance again until you have had it's ability to function safely checked by Solis or a Solis approved service centre.
2. Never operate the appliance resp. pull or connect the plug with wet or moist hands or feet.
3. Before using the appliance, check if the voltage stated on the type plate of your appliance matches your mains voltage.
4. Do not let the power cord hang over table edges to prevent the appliance from being pulled down. Make sure that neither the power cord nor the plug come into contact with e.g. a stove top or a heater resp. with the appliance itself.
5. Always wrap the power cord around the cord wrap in the bottom of the cooled down appliance, never wrap it around the appliance itself.
6. 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.

7. 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.
8. We recommend that you do not use an extension cable with this appliance. Do not place the appliance directly underneath a power socket.
9. During use, the appliance must be placed on a solid, dry, stable, heat and moisture resistant surface. Place the appliance in the middle of the table, not near the corners of the table. The base as well as the surrounding surfaces and items should be impervious to splashes that might originate from the appliance. The base should not be covered with textiles (such as tablecloths).
10. The appliance is not designed for outdoor use. Do not use in vehicles or on boats.
11. Keep a minimum distance of 50 cm between the appliance and walls, curtains or other heat and steam sensitive materials and objects. Please note that air must be allowed to circulate freely around the appliance. Please note that enough free space has to be kept above the appliance to prevent damage to items (such as lamps) or the ceiling, caused by grease splashes or smoke. Never use the appliance to flambé.
12. Never cover the appliance with cloths or the like while it is in use or in a still warm state.
13. Always pull the power plug while the appliance is unsupervised or out of use or if it needs to be disassembled, reassembled or cleaned. 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

GB



safety switch with a rated residual operating current of 30 mA maximum. For professional advice consult an electrician.

14. Do not make any adjustments to the appliance, cable, plug or accessories.
15. Improper use creates the risk of injury! No liability is assumed in the case of potential damages or injuries.
16. Never take hold of an appliance that has fallen into water or another liquid. Always use dry rubber gloves to pull the power plug before taking it out. Do not use the appliance again until you have had it's ability to function safely checked by Solis or a Solis approved service centre.
17. Never place the appliance in such a way that it might fall into water or come into contact with water or another liquid (e.g. in or next to a sink).
18. Never submerge the appliance, power cable or plug in water, or bring it into contact with water or other liquids.
19. Place the appliance so that it is never exposed to direct sunlight.
20. Never put sharp or pointed objects and tools into the appliance openings. The appliance may become damaged – danger of electric shock!
21. Never use kitchen utensils or barbecue tools on the grill plates and never use a knife to cut on the grill plates. Only use tools made from heat resistant plastic or wood. Never remove residues on the grill plates with metal items or knives resp. scrapers. The non-stick coating might be damaged.
22. Do not shake or move the appliance while it is in use. Never relocate the switched-on appliance! The surfaces of the Deli Grill get very hot and might cause burns.
23. Only use the appliance as described in this manual. Only use with the provided accessories or accessories recommended by Solis, incorrect accessories can lead to damage of the appliance, resp. to fire, electric shock or personal damage.

GB



24. Never start the appliance using a remote or timer.
25. This appliance is only for domestic use and is not suitable for commercial use.
26. Remove and discard all packaging materials and potential stickers or labels before using the appliance for the first time.
27. Check your Deli Grill before each use and ensure that the appliance, power cord and plug are not damaged.
28. To prevent electric shock, do not use the appliance if cord or power plug are damaged or if the appliance has other faults, has fallen down or is damaged in any other way. Never attempt repairs yourself, but take your appliance to Solis or a Solis approved service centre in order to get it inspected or mechanically and electrically repaired.
29. People with limited physical, sensorial or mental capabilities as well as unknowing or inexperienced people and children must not use the Deli 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.
30. Keep the appliance and the power cord away from children during and even after use, while it is still warm – **risk of burns!**
31. Children must be supervised to prevent them from playing with the Deli Grill.
32. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

GB



GB

33. **CAUTION:** The temperatures of the appliance parts, grill plates and the splash guard are very high during the grilling process and even some time after! Do not touch the hot appliance parts. Always let the appliance cool down completely first – **risk of burns!**
34. Only use a fire blanket to extinguish the burning appliance.
35. Always switch the appliance off with the main switch and disconnect the power plug when not using the appliance or before cleaning it. Let the appliance cool down completely before disassembling, cleaning or moving the appliance.
36. Only connect the power plug resp. only switch the appliance on if it is placed on a dry, stable, heat and moisture resistant surface.
37. **NOTE:** When using the appliance for the first time, a little bit of smoke might develop. This is normal for appliances that heat up during use and will stop after a short period of time.
38. Pull the plug after every use. Only then, the appliance is fully switched off.
39. Keep the appliance clean. Always switch the appliance off and pull the plug from the power socket before cleaning and storing the appliance. Please refer to the notes given in the section "Cleaning and maintenance" on page 72 of this manual.
40. Potential discolouration of the grill plates and scratches are normal wear marks and are not covered by warranty.
41. Always fully unwind the power cord before connecting the power plug to the power socket.



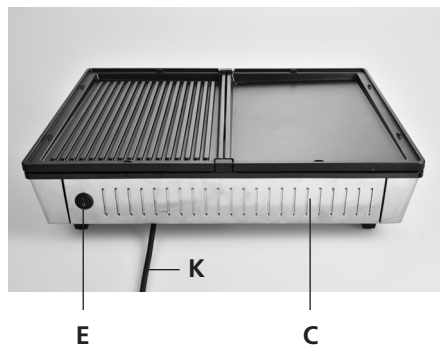
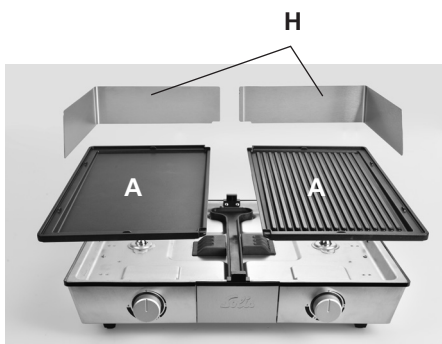
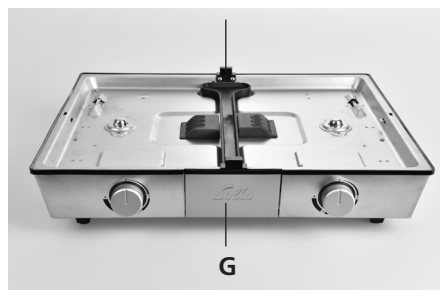
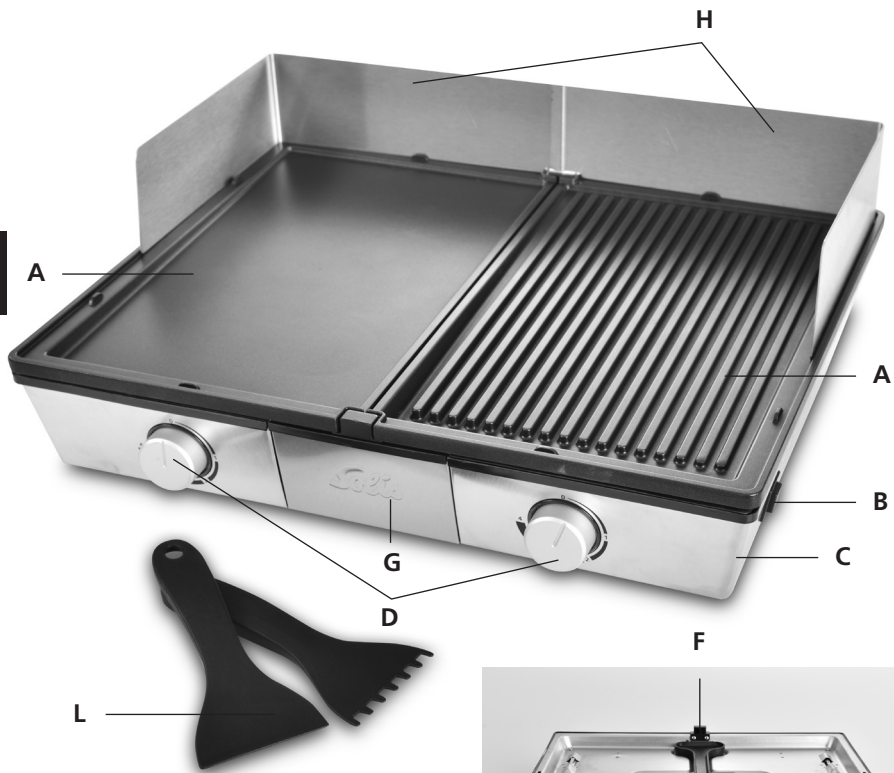
GB





▲ APPLIANCE DESCRIPTION

GB





▲ APPLIANCE DESCRIPTION

- A 2 removable grill plates with grease outlet, made from massive, pressure cast aluminium with a non-stick coating:
1 flat grill plate, 1 grooved grill plate
- B 2 release buttons for the grill plates, to the left and right of the chassis
- C Chassis with ventilation slots on three sides and in the bottom
- D 2 stepless temperature regulators for 2 separately controllable heating systems; with ready indicators
- E Main switch for activating the appliance
- F Grease gutter, removable
- G Grease collection tray, removable
- H Stainless steel splash guard, in two parts, removable
- I Feet with plastic knobs
- J Cord wrap
- K Power cord
- L 2 plastic spatulas, to remove foods from the grill plates and to clean the grill plates:
- flat spatula for the flat grill plate,
- grooved spatula for the grooved grill plate

GB





▲ THINGS WORTH KNOWING ABOUT YOUR SOLIS DELI GRILL

A 2 Grill plates, one with a flat surface and one with a grooved surface

- The flat surface is ideally suited to grilling fish, seafood, vegetables etc.
- The grooved surface is ideal for grilling meat.
- The floor of each grilling plate is slightly angled and equipped with a grease outlet, so that the grease can be led through the grease outlet into the grease collection tray during grilling. This allows you to grill your foods healthily and low in fat.



- The temperature of each grilling plate can be adjusted independently and steplessly thanks to the temperature controllers.
- The grill plates are made of massive, pressure cast aluminium, guaranteeing optimal heat transmission and retention.
- The grill plates are equipped with a special non-stick coating.
- The heating elements are integrated into the grill plates and optimally sealed.
- The grill plates can be swapped against each other (left/right).
- The grill plates can be removed to be cleaned under running water and even in the dishwasher.
- Optionally, more flat and grooved grill plates can be ordered as accessories.

D 2 Temperature controllers with ready indicators, separately controllable

- Each temperature controller controls the temperature of the grill plate above and can be adjusted steplessly.
- Each temperature controller is equipped with its own ready indicator: as long as the surround of the temperature controller is lit up in red, the appliance heats up the grill plate. As soon as the surround lights up in green, the grill plate has reached the set temperature (Traffic signal principle). If the actual temperature drops



GB





under the set value, the control light switches back to red and the grill plate is heated up until the set temperature is reached and the control light switches back to green.

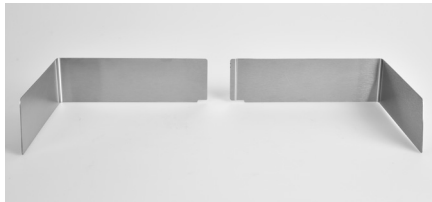
Notes:

- The thermostats automatically switch on and off to hold the set temperature.
- If you have plugged the appliance in and switched it on with the main switch but the temperature controllers are still set to "0", the ready indicators around the controller light up in green.

GB

H Splash guard, in 2 parts

- The splash guard can be optionally mounted to the rear edge of the grill plates.
- The splash guard can be removed for cleaning; dishwasher safe.



F Grease gutter

- If the grill plates are inserted with the grease outlets in the rear, the grease gutter beneath the grill plates guides the grease and oil coming from the grillables into the grease collection tray.
- The grease gutter can be removed from the appliance for easy cleaning; dishwasher safe.



G Grease collection tray

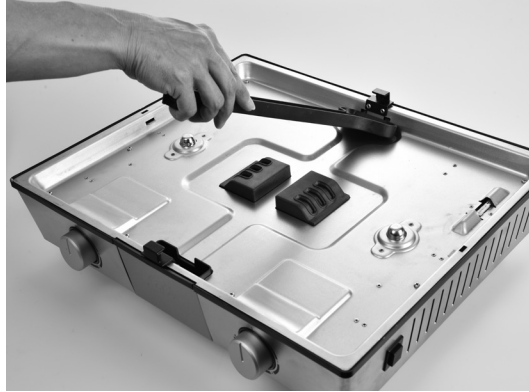
- The grease collection tray collects the grease and the oil of the grillables, either it comes through the grease gutter or directly through the grease outlet in the grill plates.
- The grease collection tray can be removed from the appliance for easy cleaning; dishwasher safe.



▲ DELI GRILL ASSEMBLY

- **1. Step:**

Insert grease collection tray,
insert grease gutter



GB

- **2. Step:**

Insert grill plates and lock
them into place, listen for
audible confirmation



- **3. Step:**

If desired, mount the splash
guard





THIS IS HOW TO REMOVE RESP. MOUNT THE GRILL PLATES

Caution: Before removing or inserting the grill plates, the appliance has to be switched off, the power plug has to be pulled and the appliance has to be completely cooled down.

- **To remove:**

Push the release button on the side of the appliance. Each grill plate has its own release button. Take the grill plate off of the appliance base.



GB

- **To mount:**

Place the grill plates on the appliance base so that the corners pointing inward lie in the upper and lower retaining jig of the appliance frame. Then, push down on the side of grill plates to make them audibly lock into place. **Caution:** The grease gutter has to be installed in the chassis before the grill plates are mounted.



THIS IS HOW TO MOUNT THE SPLASH GUARD

One at a time, the halves of the splash guard are placed in the guide rail of one of the grill plates. The angled end of the splash guard points to the front and the overlap of the two splash guard halves is at the back, where the two grill plates meet.





▲ BEFORE FIRST USE

- After all removable parts have been cleaned and the appliance has been properly assembled, it has to be heated before being used for the first time. This will burn off all production residues on the grill plates. Some smoke might develop, this is completely normal and stops after a short while.
1. Take the grill plates from the appliance base. Clean the grill plates, the grease collection tray, the grease gutter as well as the plastic spatulas in hot dish water with a soft towel or sponge. Rinse all parts with clear water and dry them.
 2. Wipe the stainless steel surfaces of the chassis and the splash guard clean with a moist, soft towel.
 3. Place the appliance on an even, stable, dry, heat and moisture resistant work top.
 4. Install the grease gutter and the grease collection tray back in the appliance base.
 5. Mount the dry grill plates to the appliance and plug the power plug into a suitable power outlet.
 6. Switch the appliance on with the main switch and set both temperature controllers to the highest position (all the way to the right).
 7. Let the appliance heat up for 10 minutes, then set the temperature controller back to the position "0" (all the way to the left) and push the main switch back to "0" to switch the appliance off. Pull the plug and let the appliance cool down.
 8. Wipe the cool grill plates again with a moist towel.
 9. Your appliance is now ready for use.

GB



▲ STARTING UP

1. Place the clean appliance on a dry, stable and heat as well as moisture resistant table resp. worktop. Fully unwind the power cord.
2. Place the grease gutter and the grease collection tray in the appliance base.
3. Mount both grill plates to the appliance base so that they properly lock into place. Rub the grill plates (only one, if you do not need both) with a kitchen paper soaked in cooking oil.
4. **Always mount both grill plates and never use the appliance with only one grill plate mounted.**
 - **Note:** If you insert the grill plates so that the grease outlets are directly above the grease collection tray, the grease of the grillables is directly led into the grease collection tray without passing the grease gutter.
5. If desired, place the splash guard on the edges of the grill plates. During grilling, grease splashes might occur. Please make sure that the surface on which the appliance is placed as well as the surroundings and nearby items are impervious against grease splashes.
6. Plug the power plug into a suitable power outlet.
7. Switch the main switch on the appliance backside to "I". The two ready indicators surrounding the temperature controllers light up in green if the temperature controllers are still set to "0" and the grill plates are not yet heated.
8. If you need both grill plates for grilling, please set both temperature controllers to the desired power. If you only require one grill plate, only use the temperature controller under the particular grill plate. The ready indicators surrounding the set temperature controllers light up in red to indicate, that the grill plates are being heated up. Let the appliance heat up for approx. 15 minutes.
 - **Note:** The thermostat automatically switches on resp. off to hold the set temperature.
9. When the ready indicator lights up in green, you can place your grillables on the respective grill plate. The grooved grill plate is especially well suited for meat, the flat grill plate is for fish, seafood or vegetables.
10. Please use only utensils made from wood or heat resistant plastic to remove the grillables from the grill plates. Never use kitchen tools made from metal, these could damage the non-stick coating. For the same reason, do not, under any circumstances, cut directly on the grill plate and do not use any metal grilling utensils. Avoid prolonged contact of the plastic tools and the hot grill plates.

GB



▲ TIPS FOR PERFECT GRILLING

- Marinate or spice the meat before grilling but salt it only after you have taken it from the grill plate, otherwise the meat will lose too much of its juice.
- Bratwursts should be broached before grilling to prevent them from cracking.
- Ideally, take the grillables out of the freezer 30 minutes before grilling them. They will grill faster and you prevent thicker pieces of meat from staying cold inside.

GB

▲ SWITCHING THE APPLIANCE OFF

1. Turn the temperature controllers to “0” and switch the main switch to “0”. The ready indicators surrounding the temperature controllers go out.
2. Pull the plug and let the appliance cool down completely before cleaning it. We recommend carefully cleaning the grill plates, the accessories and the appliance base after every use.

▲ CLEANING AND MAINTENANCE

- Check if the power plug has been pulled and if the grill plates, the splash guard and the appliance base have cooled down completely.
- Remove the splash guard and push the release buttons to the left and right of the appliance to remove the cooled down grill plates. Remove the grease collection tray and the grease gutter from the appliance base.
- If the grill plates are heavily dirty, you can soak them in lukewarm water for some time or remove the dirt with a bit of oil and a kitchen paper. Under no circumstances use abrasive cleaners or solvents or steel scourers.
- Clean the grill plates, the splash guard, the grease collection tray and the grease gutter as well as the plastic spatulas in hot water, with a mild detergent and a soft sponge or towel. After that, rinse and dry everything carefully. The parts are dishwasher safe.
- Clean the stainless steel appliance base with a slightly wet towel, also the power cord, in case it got dirty. Avoid bringing the power plug into contact with liquid. Never submerge the appliance base, the power cord and the power plug in water or other liquids and do not spray water or other liquids onto the appliance parts. Risk of electric shock!
- Do not use aggressive cleaners or solvents as well as abrasive materials for any of the appliance parts. They might damage the surface.
- Afterwards, reassemble the appliance.





▲ STORAGE

- When you do not need the Deli Grill, it has to be disconnected from the power outlet and cleaned and dried.
- The power cord should be wrapped around the cord wrap in the bottom of the completely cooled down appliance.
- Best store the completely cooled, cleaned and dry appliance fully assembled in the original packaging, including the accessories. Do not place any objects on the appliance.

GB

▲ ACCESSORIES

Art.-no. 720.09 Grill plate, flat
Art.-no. 720.10 Grill plate, grooved

The accessories for your Solis Deli Grill are available from good specialist stores or from Solis. The contact addresses can be found at the end of this manual.

▲ TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model-no.	Type 7951
Product description	Table Grill
Voltage/frequency	220–240V~ / 50/60 Hz
Power Output	2000–2400 Watt
Dimensions (l x h x d)	approx. 49,5 x 18,5 x 40,5 cm
Weight	approx. 9,5 kg

Technical changes reserved.



▲ DISPOSAL



EU 2011/65/EU



GB

Information for correct disposal of the product in accordance with the European Directive EU 2011/65/EU.

At the end of its working life this equipment must not be disposed of as a 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.

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 Deli Grill 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. Om elektrische schokken te voorkomen, mogen noch het apparaat, noch het netsnoer en de stekker in contact komen met water of andere vloeistoffen. **Risico op een elektrische schok!** Als het op het stopcontact aangesloten apparaat, het netsnoer of de stekker in contact komt met vloeistof, trek dan met droge rubberen handschoenen onmiddellijk de stekker 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.
4. 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.
5. De stroomkabel moet na gebruik altijd rond de snoerwikkeelaar aan de onderkant van het afgekoelde apparaat worden gewikkeld, nooit rond het apparaat zelf.





6. Houd het apparaat uit de buurt van heet gas, hete kachels of andere warmte-afgevendende 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.
7. 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.
8. We adviseren om met dit apparaat geen verlengsnoer te gebruiken. Zet het apparaat niet direct onder een stopcontact.
9. Het apparaat moet tijdens het gebruik op een stevige, droge, stabiele en hitte- en vochtbestendige ondergrond staan. Plaats het apparaat in het midden van de tafel, niet aan de tafelrand. Naast de onderlegger moeten ook de omringende oppervlakken en voorwerpen bestand zijn tegen spetters van het apparaat. De ondergrond mag niet met textiel bedekt zijn (bijv. een tafellaken).
10. Het apparaat is niet ontworpen voor gebruik buitenshuis. Niet gebruiken in voertuigen of op boten.
11. Houd minimaal 50 cm afstand tussen het apparaat en muren, gordijnen of andere hitte- en vochtgevoelige materialen en voorwerpen en zorg ervoor dat de lucht vrij kan circuleren rond het apparaat. Boven het apparaat moet voldoende vrije ruimte zijn om beschadiging van voorwerpen (bijv. lampen) of plafond door vetspetters of rookontwikkeling te voorkomen. Gebruik dit apparaat niet voor flamberen.
12. Dek het apparaat nooit af met doeken en dergelijke als het apparaat in bedrijf is of nog warm is.

NL



NL

13. Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt, geen toezicht op het apparaat heeft of wanneer u het apparaat moet monteren, demonteren of reinigen. Wij raden aan een aardlekschakelaar (FI-veiligheidsschakelaar) te gebruiken om extra bescherming te bieden bij het gebruik van elektrische apparaten. Het is raadzaam om een veiligheidsschakelaar te gebruiken met een nominale reststroom van maximaal 30 mA. Neem voor deskundig advies contact op met uw elektricien.
14. Voer geen wijzigingen uit aan het apparaat, het snoer, de stekker en de accessoires.
15. Onjuist gebruik kan tot lichamelijk letsel leiden! Wij zijn niet aansprakelijk voor eventueel geleden schade of verwondingen.
16. 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 alvorens het apparaat uit het water of een andere vloeistof te halen. 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.
17. Zet het apparaat nooit zo neer dat het in het water kan vallen of in contact kan komen met water of een andere vloeistof (bijv. in of naast een gootsteen).
18. Dompel het apparaat of onderdelen van het apparaat zoals het snoer of de stekker nooit onder in water en laat het geen contact maken met water of andere vloeistoffen.
19. Zet het apparaat zo neer dat het niet aan direct zonlicht wordt blootgesteld.
20. Steek nooit scherpe of puntige voorwerpen en gereedschap in de openingen van het apparaat. Het apparaat kan beschadigd raken of er kan gevaar voor elektrocutie ontstaan!





21. Gebruik nooit metalen keukengerei of grillbestek op de grillplaten en snij nooit eten op de grillplaten. Gebruik uitsluitend houten of kunststof hittebestendig keukengerei. Verwijder etensresten op de grillplaten nooit met metalen voorwerpen, zoals messen of schrapers. Hierdoor kan de anti-aanbaklaag beschadigd raken.
22. Het apparaat niet schudden of verplaatsen terwijl het in gebruik is. Verplaats nooit een apparaat dat ingeschakeld is! De oppervlakken van de Deli Grill worden zeer heet en kunnen brandwonden veroorzaken.
23. Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in deze handleiding. Gebruik alleen de meegeleverde of door Solis aanbevolen accessoires. Onjuiste accessoires kunnen leiden tot schade aan het apparaat of brand, elektrische schokken of lichamelijk letsel.
24. Gebruik het apparaat nooit met een timer of afstandsbediening.
25. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik, niet voor commercieel gebruik.
26. Verwijder verpakkingsmateriaal en eventuele stickers of labels voor ingebruikname van het apparaat en zorg voor een adequate afvalverwerking.
27. Controleer uw Deli Grill voor elk gebruik en kijk of het apparaat, de stroomkabel en de stekker onbeschadigd zijn.
28. Om elektrische schokken te voorkomen mag u het apparaat niet gebruiken als de kabel of stekker beschadigd is of als het apparaat andere storingen vertoont, gevallen is of anderszins beschadigd is. Voer reparaties nooit zelf uit, maar 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.

NL



NL

29. Personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of onwetende en onervaren mensen en kinderen mogen de Deli Grill 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.
30. Apparaat en netsnoer moeten tijdens en na gebruik, zolang het apparaat nog warm is, buiten het bereik van kinderen worden gehouden – **verbrandingsgevaar!**
31. Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met de Deli Grill spelen.
32. Het apparaat en het snoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
33. **LET OP:** De temperaturen van apparaatonderdelen, grillplaten en de spatplaat blijven enige tijd na het grillen erg hoog! Raak hete apparaatdelen niet aan, laat het apparaat altijd eerst volledig afkoelen – **verbrandingsgevaar!**
34. Blus een brandend apparaat uitsluitend met een blusdeken.
35. Wanneer u het apparaat niet gebruikt of wilt reinigen, moet u het altijd met de hoofdschakelaar uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen. Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens het te demonteren, te reinigen of te verplaatsen.
36. Steek de stekker alleen in het stopcontact of schakel het apparaat alleen in als het apparaat op een droge, stabiele en hitte- en vochtbestendige ondergrond staat.



37. **AANWIJZING:** Als u het apparaat de eerste keer gebruikt, kan er wat rookontwikkeling ontstaan. Dit is een normaal verschijnsel bij apparaten die warm worden tijdens gebruik, en dit verdwijnt na korte tijd.
38. Trek na elk gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Pas dan is het apparaat helemaal uitgeschakeld.
39. Houd het apparaat schoon. Voor de reiniging en het opbergen moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden gehaald. Zie daarvoor de aanwijzingen in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" op pagina 90 van deze gebruiksaanwijzing.
40. Eventuele verkleuring van de grillplaten en krassen zijn normale gevolgen van gebruik en worden niet door de garantie gedekt.
41. Wikkel het netsnoer altijd volledig af voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

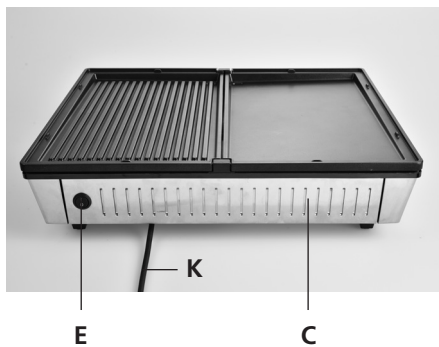
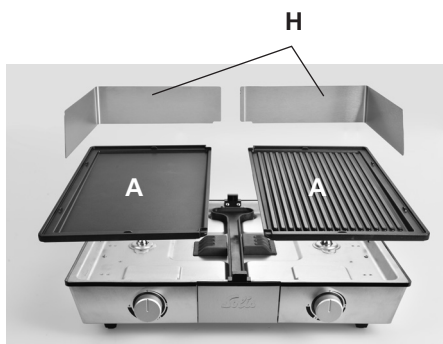
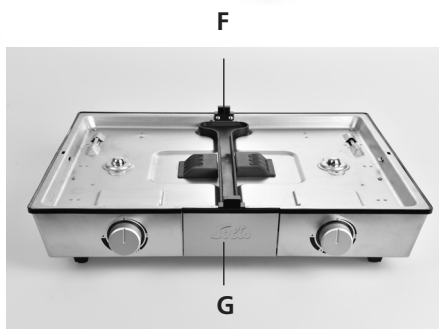
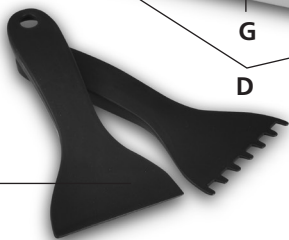
NL





▲ APPARAATBESCHRIJVING

NL





▲ APPARAATBESCHRIJVING

- A 2 verwijderbare grillplaten met vetafvoeropening, uit gegoten massief aluminium met anti-aanbaklaag: 1 grillplaat vlak, 1 grillplaat gerild
- B 2 ontgrendelingsknoppen voor de grillplaten, links en rechts aan de behuizing
- C Behuizing met ventilatiegleuven aan drie kanten en in de onderkant
- D 2 traploos instelbare temperatuurregelaar voor 2 individueel bedienbare verhittingssystemen; met Gereed-indicatoren
- E Hoofdschakelaar voor het inschakelen van het apparaat
- F Vetafvoergroef, verwijderbaar
- G Vetopvangschuiflade, verwijderbaar
- H Roestvrij stalen spatplaat, 2-delig en verwijderbaar
- I Voetjes met kunststof noppen
- J Snoerwikkelaar
- K Stroomkabel
- L 2 kunststoffen spatels om het etenswaar van de grillplaat te halen en de grillplaten te reinigen:
 - vlakke spatel voor vlakke grillplaat,
 - gerilde spatel voor gerilde grillplaat

NL





▲ WETENSWAARDIGHEDEN OVER UW SOLIS DELI GRILL

A 2 grillplaten, een met vlak oppervlak en een met gerild oppervlak

- De vlakke grillplaat is geschikt voor het grillen van vis, zeevruchten, groente etc.
- De gerilde grillplaat is ideaal voor het grillen van vlees.
- Beide grillplaten lopen licht af en zijn voorzien van een vetafvoeropening zodat het vet tijdens het grillen door de vetafvoeropening in de vetopvangschuiflade geraakt. Zo grilt u vetarm en gezond uw levensmiddelen.
- Dankzij een individuele temperatuurregelaar kan de temperatuur van elke grillplaat afzonderlijk stapsgewijs worden ingesteld.
- De grillplaten bestaan uit gegoten massief aluminium en garanderen zodoende een optimale overdracht en opslag van hitte.
- De grillplaten zijn voorzien van een speciale anti-aanbaklaag.
- De verwarmingselementen zijn in de grillplaten gegoten en optimaal verzegeld.
- De grillplaten mogen onderling worden verwisseld (links/rechts).
- De verwijderbare grillplaten kunnen onder stromend water en zelfs in de vaatwasser worden gereinigd.
- Optioneel kunnen extra vlakke of gerilde grillplaten als accessoire worden besteld.



NL

D 2 temperatuurregelaars met Gereed-indicator, individueel instelbaar

- Elke temperatuurregelaar bedient de bovenliggende grillplaat en kan geleidelijk worden ingesteld.
- Elke temperatuurregelaar beschikt over een Gereed-indicator. Zolang de omranding van de temperatuurregelaar rood brandt, verwarmt het apparaat de grillplaat. De grillplaat heeft de ingestelde temperatuur bereikt zodra de omranding groen brandt (stoplichtprincipe). Daalt de





effectieve temperatuur opnieuw onder de ingestelde waarde, dan springt het controlelampje opnieuw op rood en wordt de grillplaat opgewarmd. Zodra de ingestelde temperatuur opnieuw wordt bereikt, schakelt het controlelampje opnieuw naar groen.

Aanwijzingen:

- De thermostaten schakelen zich automatisch in en uit om de ingestelde temperatuur aan te houden.
- Wanneer u de stekker in het stopcontact steekt en de hoofdschakelaar inschakelt, staat de temperatuurregelaar echter nog op "0" en branden de Gereed-indicatoren van de regelaars groen.

H Spatplaat, 2-delig

- De spatplaat kan optioneel aan de achterste rand van de grillplaten worden bevestigd.
- De spatplaat kan voor reiniging worden verwijderd; vaatwasser geschikt.



NL

F Vetafvoergroef

- Worden de grillplaten zodanig gebruikt dat de vetafvoeropeningen naar achteren staat, dan voert de vetafvoergroef onder de grillplaten het vet en de olie dat uit het grillgoed stromen af dankzij een lichte afloop naar de vetopvangschuiflade.



- Voor eenvoudige reiniging kan de vetafvoergroef uit het apparaat worden verwijderd; vaatwasser geschikt.

G Vetopvangschuiflade

- De vetopvangschuiflade vangt het vet en olie van het grillen op dat via de vetafvoergroef of direct door de vetafvoeropening in de grillplaten naar de vetopvangschuiflade stroomt.
- Voor eenvoudige reiniging kan de vetafvoergroef uit het apparaat worden verwijderd; vaatwasser geschikt.



▲ MONTAGE VAN DE DELI GRILL

- **1e stap:**

Schuif de vetopvangschuiflade in, plaats de vetafvoergroef



NL

- **2e stap:**

Plaats de grillplaten, ze klikken hoorbaar vast



- **3e stap:**

Monteer indien gewenst de spatplaat





ZO WORDEN DE GRILLPLATEN VERWIJDERD EN GEPLAATST

Let op: alvorens de grillplaten te verwijderen of te plaatsen moet u het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact halen en moet het apparaat volledig zijn afgekoeld.

- **Verwijderen:**

Druk op de ontgrendelingsknop aan de zijkant van het apparaat. Elke grillplaat heeft een eigen ontgrendelingsknop. Haal de grillplaten van de apparaatbasis.



NL

- **Plaatsen:**

Leg de grillplaten zodanig op de apparaatbasis dat de naar binnen wijzende hoeken boven en onder in de bevestigingen van het apparaatframe liggen. Druk vervolgens de grillplaten aan de zijkanten omlaag tot de u ze hoorbaar hoort vastklikken. Let op: monteer eerst de vetafvoergroef in de behuizing en plaats alleen daarna de grillplaten.



ZO WORD DE SPATPLAAT GEMONTEERD

Plaats elke helft van de spatplaat in de geleiding van een grillplaat. Het schuine uiteinde van de spatplaat wijst naar voren en de overlapping van beide spatplaat-helften zit aan de achterkant in het midden van de grillplaten.





▲ VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

- Na het reinigen van alle verwijderbare delen en correcte montage van het apparaat, moet het apparaat voor het eerste gebruik worden opgewarmd om alle productieresten op de grillplaten te verbranden. Daarbij kan een lichte rookontwikkeling ontstaan, maar dat is volkomen normaal en zal na enige tijd verdwijnen.
1. Haal de grillplaten van de apparaatbasis. Reinig de grillplaten, de vetopvangschuiflade, de vetafvoergroef en kunststoffen spatels met een zachte doek of spons in heet afwaswater. Spoel vervolgens alle delen met schoon water en droog ze.
 2. Maak de roestvrij stalen oppervlakken en de spatplaat met een vochtige, zachte doek schoon.
 3. Plaats het apparaat op een vlak, stabiel, droog en hitte- en vochtbestendig werkoppervlak.
 4. Plaats de vetopvanggroef en de vetopvangschuiflade opnieuw in de apparaatbasis.
 5. Plaats de gedroogde grillplaten in de apparaatbasis en steek de kabelstekker in een geschikt stopcontact.
 6. Schakel het apparaat in met de hoofdschakelaar en zet de beide temperatuurregelaars op maximale stand (helemaal naar rechts).
 7. Laat het apparaat gedurende 10 minuten opwarmen, zet vervolgens de temperatuurregelaar opnieuw op stand "0" (helemaal naar links) en de hoofdschakelaar opnieuw op "0" om het apparaat uit te schakelen. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
 8. Veeg de afgekoelde grillplaten nogmaals schoon met een licht bevochtigde doek.
 9. Het apparaat is nu gereed voor gebruik.

NL



▲ INGEbruikNAME

1. Plaats het gereinigde apparaat op een droge, stabiele en hitte- en vochtbestendige tafel of werkoppervlak. Wikkel de stroomkabel volledig af.
2. Plaats de vetopvanggroef en de vetopvangschuiflade in de apparaatbasis.
3. Plaats de beide grillplaten correct vergrendeld in de apparaatbasis. Gebruik met bakolie doordrenkt keukenpapier om de grillplaten (of alleen een grillplaat) in te smeren.
4. Plaats **de grillplaten altijd** correct in de apparaatbasis en schakel het apparaat **nooit met alleen een geplaatste grillplaat** in.
 - **Aanwijzing:** plaatst u de grillplaten met de vetafvoeropeningen direct boven de vetopvangschuiflade, dan stroomt het vet van het grillen direct in de vetopvangschuiflade en niet eerst in de vetafvoergroef.
5. Plaats desgewenst de spatplaat aan de rand van de grillplaten. Bij het grillen kunnen vetspetters ontstaan. Let erop dat de ondergrond waarop het apparaat staat, de omgeving en voorwerpen in de buurt bestand zijn tegen vetspetters.
6. Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
7. Zet de hoofdschakelaar aan de achterkant van het apparaat op "I". De beide Gereed-indicatoren van de temperatuurregelaars lichten groen op wanneer de temperatuurregelaar nog op "0" staat en de grillplaten nog niet zijn verwarmd.
8. Gaat u beide grillplaten voor het grillen gebruiken, zet dan beide temperatuurregelaars op het gewenste vermogen. Gaat u alleen een grillplaat gebruiken, gebruik dan de temperatuurregelaar van de desbetreffende grillplaat. De Gereed-indicatoren van de ingestelde temperatuurregelaars lichten rood op en geven daarmee aan dat de grillplaten worden verwarmd. Laat het apparaat ong. 15 minuten opwarmen.
 - **Aanwijzing:** De thermostaat schakelt zich automatisch in of uit om de ingestelde temperatuur aan te houden.
9. Wanneer de Gereed-indicator groen oplicht, kunt u uw grillgoed op de desbetreffende grillplaat leggen. De gerilde grillplaat is vooral geschikt voor vlees, de vlakke plaat voor vis, zeevruchten of groente.
10. Gebruik uitsluitend houten of hittebestendig kunststoffen keukengerei om het grillgoed van de grillplaten te halen. Gebruik nooit metalen keukengerei omdat u daarmee de anti-aanbaklaag kunt beschadigen. Om deze reden mag u ook geen etenswaar op de grillplaat snijden en ook geen metalen grillbestek gebruiken. Vermijd langdurig contact van kunststof keukengerei met de hete grillplaten.

NL



▲ TIPS VOOR PERFECT GRILLEN

- Marineer of kruid het vlees alvorens het te grillen, maar zout het alleen nadat u het van de grillplaat heeft gehaald, anders verliest het vlees te veel sap.
- Prik braadworsten vóór het grillen zodat ze niet openbarsten.
- Haal het te grillen etenswaar 30 minuten van tevoren uit de koelkast. Het etenswaar braadt zo sneller en u voorkomt dat dik vlees van binnen koud blijft.

▲ APPARAAT UITSCHAKELEN

NL

1. Draai de temperatuurregelaar naar "0" en zet de hoofdschakelaar eveneens op "0". De Gereed-indicatoren van de temperatuurregelaars gaan uit.
2. Om het apparaat te reinigen trekt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat volledig afkoelen. We raden u aan om de grillplaten, accessoires en apparaatbasis na elk gebruik grondig te reinigen.

▲ REINIGING EN ONDERHOUD

- Controleer of de stroomstekker uit het stopcontact is gehaald en de grillplaten, de spatplaat en apparaatbasis volledig zijn afgekoeld.
- Verwijder de spatplaat en druk links en rechts aan het apparaat de ontgrenselingsknoppen in om de afgekoelde grillplaten te verwijderen. Haal ook de vetopvangschuiflade en vetopvanggroef uit de apparaatbasis.
- Bij hardnekkig vuil kunt u de grillplaten enige tijd in lauw water laten weken of grillresten met een kleine hoeveelheid olie en keukenpapier verwijderen. Gebruik in elk geval geen schurende middelen, oplosmiddelen, staalborstels of schuur-sponsjes.
- Reinig de grillplaten, spatplaat, vetopvangschuiflade, vetopvanggroef en kunststoffen spatels in heet water met een mild afwasmiddel en een zachte spons of doek. Spoel vervolgens alles grondig na en droog de onderdelen zorgvuldig. De delen zijn geschikt voor reiniging in vaatwassers.
- Maak de roestvrij stalen apparaatbasis en eventueel ook de stroomkabel schoon met een licht bevochtigde doek. Vermijd daarbij elk contact van de kabelstekker met vloeistof. Dompel basisstation, netsnoer en stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen, en sproei geen water of andere vloeistoffen op de apparaatonderdelen. Risico op een elektrische schok!





- Gebruik voor de reiniging van apparaatonderdelen geen agressieve reinigings- of oplosmiddelen of schurende materialen. Hierdoor kunt u oppervlakken beschadigen.
- Zet vervolgens het apparaat opnieuw in elkaar.

▲ OPBERGEN

- Gaat u de Deli Grill voorlopig niet meer gebruiken, haal dan de stekker uit het stopcontact en maak het apparaat schoon en droog.
- De stroomkabel moet rond de snoerwikkelaar aan de onderkant van het afgekoelde apparaat worden gewikkeld.
- Berg het volledig afgekoelde, gereinigde en droge apparaat gemonteerd samen met de accessoires bij voorkeur op in de originele verpakking. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.

NL

▲ ACCESSOIRES

Art.-nr. 720.09 Grillplaat vlak
Art.-nr. 720.10 Grillplaat gerild

U krijgt de accessoires voor uw Solis Deli Grill bij de betere vakhandel of bij Solis. De contactadressen vindt aan het einde van deze gebruikshandleiding.

▲ TECHNISCHE SPECIFICATIES

Modelnr.	Type 7951
Productbeschrijving	Tafelgrill
Spanning/frequentie	220–240 V~ / 50/60 Hz
Vermogen	2000–2400 Watt
Afmetingen (b x h x d)	ca. 49,5 x 18,5 x 40,5 cm
Gewicht	ca. 9,5 kg

Technische wijzigingen voorbehouden.

Version 03/2018



▲ VERWIJDERING



EU 2011/65/EU



Aanwijzingen voor correcte verwijdering van het product volgens EU-richtlijn EU 2011/65/EU.

NL

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.

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
Austrasse 30
A-6832 Sulz

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



GARANTIE DE 2 ANS

(valable uniquement accompagnée de la preuve d'achat)

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.

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

2 ANNI DI GARANZIA

(valida solo con lo scontrino)

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.

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'accorgimento 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

2 JAAR GARANTIE

(Alleen geldig met bewijs van aankoop)

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.

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

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

www.solis.com

Bitte besuchen Sie uns auf
Rendez-vous visite sur
Visitate il nostro sito
Please visit us at
Bezoek onze website op