

# SMART GRILL PRO

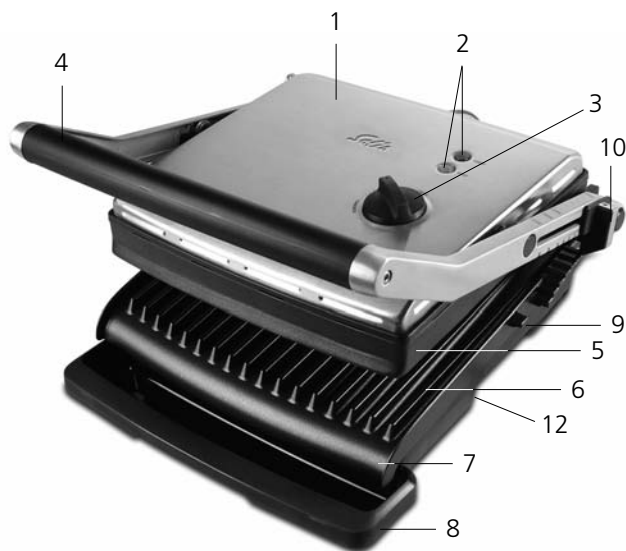
Type 823

## Gebruiksaanwijzing



## ▲ **BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT**

- 1 Deksel van geborsteld edelstaal
- 2 Controlelampjes  
"POWER" (rood = verwarmen) en "READY" (groen = gereed voor gebruik)
- 3 Temperatuurregelaar voor het instellen van de verhittingsgraad tussen toasten (= SANDWICH) en grillen (= SEAR)
- 4 Warmtegeïsoleerde metalen handgreep
- 5 Bovenste, openklapbare grillplaat met anti-aanbaklaag en scharnierbevestiging, aanpasbaar aan de hoogte van de te bereiden producten
- 6 Onderste grillplaat met anti-aanbaklaag voor het gezond bereiden van gerechten zonder olie
- 7 Ronding waarlangs het naar buiten komende vet kan weglopen
- 8 Vetopvangschaal, afneembaar dus gemakkelijk te reinigen
- 9 2.200 watt verwarmingselement
- 10 Clip voor het verstellen van de hoogte van de bovenste grillplaat – ideaal voor het grillen van kwetsbare gerechten als vis en om te gratineren. Instelbaar op zeven verschillende hoogtes.
- 11 Opklapbare pootjes voor het verstellen van de hellingshoek van de grillplaten
- 12 Kabelwikkelaar voor het oprollen van het netsnoer



## ▲ BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u uw contactgrill in gebruik neemt, zodat u weet hoe het apparaat werkt en hoe u het moet bedienen. Wij adviseren u deze gebruiksaanwijzing goed te bewaren en hem wanneer u het toestel overdoet aan iemand anders, aan de nieuwe eigenaar te geven.

Bij gebruik van elektrische apparaten dient u met het oog op uw veiligheid de volgende veiligheidsmaatregelen in acht te nemen:

1. Om elektrische schokken te voorkomen, mogen de contactgrill, het netsnoer en de netstekker niet in contact komen met water en andere vloeistoffen.
2. Controleer vóór ingebruikneming of de op het toestel aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning van uw elektriciteitsnet.
3. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel hangen, zodat het niet naar beneden kan worden getrokken. Zorg ervoor dat het niet in contact komt met hete oppervlakken, zoals een kookplaat, een radiator of het contactgrill zelf.
4. Plaats het toestel niet in de buurt van warmtebronnen.
5. Til het toestel nooit op aan het netsnoer, trek nooit aan het netsnoer en zet er nooit iets op.
6. Wij adviseren dit toestel niet te gebruiken met een verlengsnoer. Plaats de contactgrill niet direct onder een stopcontact.
7. Gebruik het toestel niet in de openlucht.
8. Haal wanneer het toestel niet wordt gebruikt, wanneer niemand bij in de buurt blijft en wanneer u het gaat reinigen, altijd de netstekker uit het stopcontact. Om bij het gebruik van elektrische apparaten beter beschermd te zijn, adviseren wij een aardlekschakelaar te gebruiken. Het verdient aanbeveling een aardlekschakelaar te kiezen met een nominale lekstroom van maximaal 30 mA. Voor deskundig advies kunt u terecht bij uw elektricien.
9. Verander niets aan het toestel, het netsnoer, de netstekker of de accessoires.
10. Een verkeerd gebruik van het toestel kan verwondingen tot gevolg hebben!
11. Grijp nooit naar een toestel dat in het water is gevallen. Haal altijd eerst de netstekker uit het stopcontact, voordat u het toestel uit het water haalt.
12. Zet het apparaat nooit zo neer, dat het in het water kan vallen (bijv. naast een spoelbak).
13. Plaats het apparaat op een stevige, vlakke en droge ondergrond, zodat het stabiel staat en niet kan vallen.

14. Plaats het toestel zo, dat het niet wordt blootgesteld aan directe zonnestraling.
15. Steek nooit scherpe of puntige voorwerpen of gereedschap in de openingen van het toestel. Het toestel kan hierdoor beschadigd raken en u kunt een elektrische schok krijgen!
16. Beweeg of verplaats het toestel niet, terwijl het in gebruik is.
17. Gebruik het toestel uitsluitend zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Gebruik alleen de meegeleverde accessoires. Bij gebruik van verkeerde accessoires kan het toestel beschadigd raken.
18. Het toestel is alleen bedoeld voor huishoudelijke doeleinden en niet voor commercieel gebruik.
19. Controleer uw contactgrill telkens voor gebruik.
20. Om elektrische schokken te voorkomen, mag u het apparaat niet gebruiken, wanneer het snoer of de netstekker beschadigd is of het apparaat andere storingen vertoont, is gevallen of op een andere manier beschadigd is. Voer reparaties nooit zelf uit, maar geef het apparaat af bij SOLIS of een door SOLIS geautoriseerd servicepunt om het te laten nakijken, repareren of mechanisch en elektrisch in orde te laten maken.
21. Personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens (ook kinderen) of gebrek aan kennis en ervaring mogen de contactgrill niet gebruiken, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, toezicht op hen houdt of zij door deze persoon nauwkeurig zijn geïnstrueerd in het gebruik van het apparaat.

22. Kinderen moeten in het oog worden gehouden, zodat ze niet met de contactgrill kunnen spelen.
23. Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan kennis en ervaring onder voorwaarde dat zij precies zijn geïnformeerd over een veilig gebruik van de contactgrill en hebben begrepen wat de mogelijke gevaren zijn.
24. Kinderen mogen niet met de contactgrill spelen.
25. Het apparaat mag niet worden gereinigd en onderhouden door kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
26. Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
27.  **Let op! Hete oppervlakken!** Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet!
28. Gebruik het apparaat nooit met een schakelklok of afstandsbediening.

**Neem bij het gebruik van de Smart Grill Pro altijd de volgende aanwijzingen in acht:**

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en alle stickers en ook het beschermfolie dat om de stekker zit. Gevaar voor elektrische schokken!
- Zet de grill nooit op de rand van een tafel of werkblad, zodat hij niet kan vallen. Het oppervlak waarop u het apparaat neerzet, moet groot genoeg, hittebestendig, droog, vlak en schoon zijn. Zet de grill daarom bijvoorbeeld nooit in een spoelbak of op een tafelkleed.
- Zet de grill nooit op of naast een gasfornuis, gasbrander of elektrisch fornuis.
- Het deksel en de buitenkant van de grill worden tijdens het gebruik heet! De grill moet daarom worden neergezet op minimaal 20 cm afstand van gordijnen, wanden, meubels en andere hittegevoelige of ontvlambare oppervlakken.
- Na uitschakeling blijft het apparaat nog enige tijd zeer heet! Raak het niet aan, voordat het helemaal is afgekoeld.
- Controleer voordat u de Smart Grill Pro in gebruik neemt, of er geen onderdelen ontbreken.
- Zet nooit iets neer op het deksel van het apparaat – ook niet wanneer dit gesloten is of het apparaat opgeborgen is.
- Zet wanneer u de grill uitschakelt, de temperatuurregelaar altijd in de stand "SANDWICH" en haal de netstekker uit het stopcontact. Laat het apparaat voordat u het reinigt, verplaatst of opbergt, altijd eerst afkoelen!
- Let op een goede hygiëne en reinig de grill telkens na gebruik zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".

## ▲ VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal van uw Smart Grill Pro. Neem de grillplaten af met een vochtige doek en maak ze vervolgens droog. De eerste keer dat u het apparaat gebruikt, kunt u een lichte rookontwikkeling waarnemen. Dit is normaal. Na korte tijd verdwijnt de rook weer.
- Met de SOLIS Smart Grill Pro kunt u zowel vlees en groente grillen als sandwiches en focaccia's toasten en gratineren. Voor het gratineren kunt u het deksel met de clip voor het instellen van de hoogte instellen op zeven verschillende standen, zodat de bovenste grillplaat niet op het gerecht of het brood rust, maar er net boven zweeft.

## ▲ INGEBRUIKNEMING

### GEBRUIK ALS GRILL

1. Zet de grill op een werkblad van voldoende grootte dat droog, vlak en ongevoelig voor hitte is. De bovenste grillplaat moet gesloten zijn en de clip voor het instellen van de hoogte moet in de stand "OPEN" staan. Steek de netstekker in een daarvoor geschikt stopcontact. Het rode functielampje "POWER" gaat branden om aan te geven dat de grillplaten worden verwarmd.
2. Draai de temperatuurregelaar in de stand "SEAR", zodat het apparaat zo warm mogelijk wordt.
3. Tijdens de opwarmfase kunt u de te grillen producten voorbereiden. Receptideeën vindt u aan het slot van deze gebruiksaanwijzing.
4. Zodra het groene functielampje "READY" oplicht, zijn de grillplaten optimaal voorverwarmd. Open de bovenste grillplaat met de warmtegeïsoleerde handgreep en leg de te grillen producten op de onderste plaat. Schuif deze altijd zo ver mogelijk naar achteren.
5. **Aanwijzing:** met de SOLIS Smart Grill Pro kunt u zowel grillen met gesloten als met geopend deksel. De ribbels in de grillplaten zorgen voor de karakteristieke grillroosterstrepen.
6. Wanneer u wilt grillen met het deksel dicht, klapt u de bovenste grillplaat met de handgreep omlaag. Dankzij de scharnierbevestiging kan de plaat zich aanpassen aan de hoogte van de te grillen producten en worden deze gelijkmatig gegrild. Gril de producten zolang als gewenst.
7. Wanneer u de producten uit de grill wilt halen, opent u de bovenste grillplaat met de warmtegeïsoleerde handgreep. Haal de gegrilde producten met een hou-

ten tang of lepel uit de grill. Gebruik hiervoor nooit een metalen vork of mes, omdat de anti-aanbaklaag hierdoor beschadigd kan raken.

## **GEBRUIK ALS SANDWICHTOASTER**

1. Zet de grill op een werkblad van voldoende grootte dat droog, vlak en ongevoelig voor hitte is. De bovenste grillplaat moet gesloten zijn en de clip voor het instellen van de hoogte moet in de stand "OPEN" staan. Steek de netstekker in een daarvoor geschikt stopcontact. Het rode functielampje "POWER" gaat branden om aan te geven dat de grillplaten worden verwarmd.
2. Draai de temperatuurregelaar in de stand "SANDWICH" om het apparaat op te warmen.
3. Tijdens de opwarmfase kunt u het brood voorbereiden. Receptideeën vindt u aan het slot van deze gebruiksaanwijzing.
4. Zodra het groene functielampje "READY" gaat branden, zijn de grillplaten optimaal voorverwarmd. Open de bovenste grillplaat met de warmtegeïsoleerde handgreep en leg het te grillen brood op de onderste plaat. Schuif het brood altijd zo ver mogelijk naar achteren.
5. Bepaal of u het brood met gesloten of geopend deksel wilt toosten. Wanneer u het brood wilt toosten met het deksel dicht, klapt u de bovenste grillplaat omhoog tot deze op het brood rust. Dankzij de scharnierbevestiging kan de plaat zich aanpassen aan de hoogte van het brood en wordt dit gelijkmatig getoast. Toast het brood afhankelijk van de broodsoort en de aard van de vulling ca. 5 tot 8 minuten.
6. **Aanwijzing:** met de SOLIS Smart Grill Pro kunt u zowel toosten met gesloten als met geopend deksel. De ribbels in de grillplaten geven het brood de karakteristieke grillroosterstrepen.
7. Wanneer u het brood uit de grill wilt halen, opent u de bovenste grillplaat met de warmtegeïsoleerde handgreep. Haal het brood met een houten tang of lepel uit de grill. Gebruik hiervoor nooit een metalen vork of mes, omdat de anti-aanbaklaag hierdoor beschadigd kan raken.



## ZO GEBRUIKT U DE HOOGTEVERSTELFUNCTIE

Met de clip voor het verstellen van de hoogte kunt u precies bepalen op welke hoogte de bovenste grillplaat komt te staan. Zo kunt u ook gevoelige producten zoals vis bereiden zonder dat deze worden fijngedrukt. En natuurlijk kunt u de hoogteverstel-functie ook gebruiken voor het gratineren van toast.

1. Zet de temperatuurregelaar afhankelijk van de te bereiden producten op "SEAR" of "SANDWICH". Het rode functielampje "POWER" gaat branden.
2. Zodra het groene functielampje "READY" gaat branden, opent u het deksel en legt u de te grillen producten of het te toosten brood op de onderste grillplaat.
3. Beweeg de clip voor het verstellen van de hoogte naar achteren, voordat u het deksel weer omlaagklapt. Hoe verder u de clip van u af schuift, hoe hoger de bovenste grillplaat komt te staan. De laagste stand is "LOW", de hoogste "HIGH". U kunt de bovenste grillplaat instellen op zeven verschillende hoogtes.



4. Sluit de bovenste grillplaat nu voorzichtig, totdat hij op de ingestelde hoogte blijft staan.
  5. De bovenste grillplaat geeft nu ook warmte af, zodat u bijv. kaas kunt smelten. Hoe lang u een gerecht in de grill moet laten, is afhankelijk van de ingrediënten en van uw eigen smaak. Aan het slot van deze gebruiksaanwijzing vindt u een aantal receptideeën.
- **Aanwijzing:** door de clip bij geopende grill naar voren of naar achteren te schuiven, kunt u de hoogte-instelling aanpassen. De hoogte is op zeven standen instelbaar.
  - De stand "LOCK" moet u kiezen, wanneer het apparaat na het reinigen wordt opgeborgen. De stand "OPEN" moet altijd ingesteld zijn, voordat u de netstekker in het stopcontact steekt.
  - **Let op!** De clip voor het instellen van de hoogte mag tijdens gebruik, wanneer zich gerechten tussen de grillplaten bevinden, nooit in de stand "LOCK" staan.

## GEBRUIK VAN DE OPKLAPBARE POOTJES

- Uw SOLIS Smart Grill Pro is uitgerust met slipvaste, opklapbare pootjes. Als u de pootjes opklapt, verandert de hellingshoek van de grillplaten. Dit is bijzonder praktisch, wanneer u bijv. worstjes grilt, omdat deze dan niet naar voren kunnen rollen. De hoek is zo gekozen, dat het vet dat uit de te grillen producten naar buiten komt, nog goed kan weglopen.



## GEBRUIK VAN DE TEMPERATUURREGELAAR

- De temperatuurregelaar is traploos instelbaar. In de stand "SANDWICH" wordt de minimale hoeveelheid hitte geproduceerd, wat ideaal is voor het toosten van sandwiches en andere broodsoorten, en in de stand "SEAR" de maximale hoeveelheid, wat wordt aanbevolen voor het grillen van vlees en andere levensmiddelen.



## ▲ TIPS VOOR OPTIMAAL GRILLEN

- Wij adviseren voor het grillen vlees te gebruiken dat zodanig van vorm is dat het bij gesloten deksel goed op de onderste grillplaat rust en tegelijkertijd de bovenste grillplaat raakt.
- De volgende soorten vlees zijn ideaal om met de SOLIS Smart Grill Pro te grillen:  
**rundvlees**          rumpsteak, ribeye, lendenbiefstuk, filet  
**lamsvlees**        filet, karbonade, lende, lamsentrecote, lamsbout in plakken  
**varkensvlees**    lende, spare ribs, filet, karbonade
- Wanneer u wat minder mals vlees wilt grillen, bijv. halskarbonade, kunt u dit het beste eerst een paar uur in een marinade op basis van wijn of azijn leggen.
- Wanneer u gemarineerd vlees wilt grillen – of u dit nu zelf hebt gemarineerd of het gemarineerd hebt gekocht –, dep dit dan voor het grillen af met keukenpapier. Sommige marinades bevatten veel suiker, dat op de grillplaat snel bruin wordt.
- Laat het vlees nooit te lang op de grill liggen. Zelfs varkensvlees is lekkerder, wanneer het roze en sappig wordt geserveerd.
- Prik nooit met een vork in het vlees en snijd het niet tijdens het grillen. Daardoor komt er sap naar buiten en wordt het vlees droog en taai.
- Wanneer u vis grilt, haal deze dan van de grill met een hittebestendige kunststof spatel.
- Wanneer u worstjes vooraf even kookt, hoeven ze voor het grillen niet meer te worden ingeprikt.

## ▲ GRILLRICHTLIJNEN

- Grillen met een contactgrill is gezond en tijdsbesparend. De onderstaande tijden zijn uitsluitend richtwaarden en variëren natuurlijk afhankelijk van de dikte van de te bereiden producten en uw persoonlijke smaak.
- Wij adviseren geen vlees te gebruiken met veel bot, zoals T-bonesteaks.

### PRODUCT

### BEREIDINGSTIJD

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Lendenbiefstuk                | 3 minuten voor "medium",<br>5 - 6 minuten voor "well done" |
| Minute steaks                 | 1 – 2 minuten  |
| Hamburgers                    | 4 – 6 minuten  |
| Varkensfilet                  | 4 – 6 minuten  |
| Varkenslende                  | 4 – 6 minuten  |
| Lamslende                     | 3 minuten  |
| Lamskarbonade                 | 4 minuten  |
| Kipfilet                      | 6 minuten resp. tot<br>het doorbakken is                   |
| Kippenpoten                   | 4 – 5 minuten resp. tot<br>ze doorbakken zijn              |
| Worstjes, dun                 | 3 – 4 minuten  |
| Worstjes, dik                 | 6 – 7 minuten  |
| Sandwich of focaccia          | 3 – 5 resp. tot<br>het brood goudbruin is                  |
| Plakken groente, ca. 1 cm dik | 3 – 5 minuten  |
| Visfilet                      | 2 – 4 minuten  |
| Vistartaar                    | 3 – 5 minuten  |
| Inktvis                       | 3 minuten  |
| Garnalen                      | 2 minuten  |
| Sint-jakobsschelpen           | 1 minuut   |

## **TIPS VOOR HET GRILLEN VAN BIEFSTUK MET PRECIËS DE GEWENSTE GAARHEID**

- **Rare – bijna rauw, alleen aan de buitenkant gebruid**

Gril het vlees – afhankelijk van de dikte – niet langer dan een paar minuten. Keer het maar één keer. Bij de druktest met de vleesvork moet het vlees in het midden nog heel zacht zijn en met de druk meegeven. Een vleesthermometer geeft bij een alleen aan de buitenkant gebruide biefstuk een temperatuur aan van 55 °C - 60 °C.

- **Medium rare**

Gril het vlees aan één kant tot de vleessappen aan de bovenkant zichtbaar worden. Keer het vlees en gril het aan de andere kant tot ook hier de vleessappen aan de bovenkant zichtbaar worden. Een medium rare gegrilde biefstuk moet bij de druktest met de vleesvork in het midden zacht aanvoelen en met de druk meegeven. Een vleesthermometer geeft bij een medium rare gegrilde biefstuk een temperatuur aan van 60 °C - 65 °C.

- **Medium – alleen van binnen nog rood**

Gril het vlees aan één kant tot de vleessappen aan de bovenkant naar buiten komen. Keer het vlees en gril het aan de andere kant tot de vleessappen aan de bovenkant zichtbaar worden. Een medium gegrilde biefstuk neemt bij de druktest met de vleesvork onmiddellijk zijn oorspronkelijke vorm weer aan. Een vleesthermometer geeft bij een medium gegrilde biefstuk een temperatuur aan van 65 °C - 70 °C.

- **Medium well**

Gril het vlees aan één kant tot de vleessappen aan de bovenkant naar buiten komen. Keer het vlees en gril het aan de andere kant tot ook hier de vleessappen aan de bovenkant naar buiten komen. Temper de hitte en gril de biefstuk verder tot deze bij de druktest met de vleesvork stevig aanvoelt. Een vleesthermometer geeft bij een medium well gegrilde biefstuk een temperatuur aan van 75 °C - 70 °C.

- **Well done – doorbakken**

Gril het vlees aan één kant tot de vleessappen aan de bovenkant naar buiten komen. Keer het vlees en gril het aan de andere kant tot ook hier de vleessappen aan de bovenkant naar buiten komen. Temper de hitte en gril de biefstuk verder tot deze bij de druktest met de vleesvork stevig aanvoelt. Een vleesthermometer geeft bij een doorbakken biefstuk een temperatuur aan van 75 °C - 85 °C.

## **TIPS VOOR HET TOASTEN VAN SANDWICHES**

- **Brood**

Er zijn vele verschillende soorten brood die u kunt toasten: witbrood, volkorenbrood, rozijnenbroodjes, boerenbrood, enz. De SOLIS Smart Grill Pro is ideaal voor het toasten van Italiaanse focaccia's, Turks brood en baguettes. Bij rozijnenbrood en andere zoete broodsoorten is voorzichtigheid geboden, omdat deze door het hoge suikergehalte snel bruin worden.

Ideaal is natuurlijk ook het klassieke toastbrood, dat zonder beleg, met beleg of gevuld kan worden getoast of gegratineerd. Tip: probeer eens om Turks brood met jam te toasten – een lekker alternatief voor het klassieke ontbijtbrood!

- **Vullingen**

Wanneer u brood wilt vullen met fruit, gebruik dan voorgekookt fruit of fruit uit blik of pot, omdat vers fruit bij het verhitten te veel sap loslaat.

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

- **Vetvrije gerechten**

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

## ▲ REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal voordat u de SOLIS Smart Grill Pro gaat reinigen, de netstekker uit het stopcontact en laat de grill bijna helemaal afkoelen. Wanneer de grill nog enigszins warm is, kunt u hem gemakkelijker reinigen. Reinig de grill telkens na gebruik, zodat er geen etensresten kunnen inbranden.
- Neem de **grillplaten** af met een vochtige doek of vochtig keukenpapier. Voor hardnekkige etensresten die zijn ingebrand, adviseren wij u een beetje afwaswater op de betreffende plekken te druppelen, dit even te laten inwerken en de resten dan met een niet-schurende spons of een nylon afwasborstel te verwijderen.
- Reinig de **buitenkant van de grill** met een vochtige doek en eventueel wat afwasmiddel.
- Verwijder de **afneembare vetopvangschaal** en reinig deze in warm afwaswater met een zachte, niet-schurende spons. Droog de schaal daarna zorgvuldig af. De vetopvangschaal kan ook worden gereinigd in de afwasmachine.
- Reinig het apparaat en de onderdelen ervan nooit met **agressieve, schurende reinigingsmiddelen of oplosmiddelen, ovensprays, schuurlapjes, aceton of alcohol**. Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen. De anti-aanbaklaag kan hierdoor beschadigd raken en er kunnen krassen op het apparaat komen!
- Dompel de contactgrill nooit in water of andere vloeistoffen!

## ▲ OPBERGEN

- **Let op! Berg het apparaat alleen op, wanneer het schoon en helemaal droog is!**
- 1. Zet de clip voor het verstellen van de hoogte bij gesloten deksel in de stand "LOCK". Er zit dan geen ruimte meer tussen de grillplaten.
- 2. Breng de schone vetopvangschaal op zijn plaats.
- 3. Wikkel het netsnoer om de kabelwikkelaar aan de onderkant van het apparaat.
- 4. Bewaar het apparaat op een donkere, droge plaats.
- **Let op! Wanneer u de grill transporteert, moet u de vetopvangschaal verwijderen. Houd het apparaat nooit vast aan de vetopvangschaal!**

## ▲ VERWIJDERING



EU 2002/96/EC

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

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

SOLIS behoudt zich te allen tijde het recht voor van technische en optische wijzigingen en modificaties ter verbetering van haar producten.



**SOLIS HELPLINE:**

**044 874 64 14**

(Alleen voor klanten in Zwitserland)

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

### **SOLIS AG**

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



## ▲ TECHNISCHE GEGEVENS

|                     |                           |
|---------------------|---------------------------|
| Modelnr.            | BGR200EX, type 823        |
| Productomschrijving | contactgrill              |
| Spanning/frequentie | 220-240V~ / 50 Hz         |
| Vermogen            | 1850 - 2200 Watt          |
| Afmetingen          | ca. 34,5 x 16,5 x 38,5 cm |
| Gewicht             | ca. 5,9 kg                |



# Recepten

**20** Grillrecepten

**30** Sandwichrecepten



# GRILLRECEPTEN

---

## DOWN-UNDER BURGER

- **Voor 4 personen**

*500 g rundergehakt*

*1 kopje paneermeel*

*1 kleine ui, geschild en in kleine stukjes gesneden*

*1 theelepel fijngehakte of geperste knoflook*

*1 eetlepel peterselie, fijngehakt of gedroogd*

*1 ei, licht geklopt*

*6 plakken spek*

*6 hamburgerbroodjes*

*250 g rode bieten uit blik of pot, in plakken gesneden en uitgelekt*

*2 tomaten, in dunne plakken gesneden*

*tomatensaus of ketchup*

*6 plakken cheddar*

*¼ krop ijsbergsla, fijngesneden*

- **Bereiding**

1. Verwarm de SOLIS Smart Grill Pro voor op de stand "SEAR" en wacht tot het groene controlelampje "READY" gaat branden.
2. Vermeng het gehakt in een grote kom met het paneermeel, de ui, knoflook, peterselie en het ei. Vorm zes burgers en laat deze even rusten.
3. Leg de burgers op de onderste, hete grillplaat en laat de bovenste grillplaat op de burgers zakken. Stel de hoogte zo in, dat de bovenste grillplaat zich net boven de burgers bevindt. Gril de burgers 4 - 5 minuten.
4. Leg het spek op de grill. Besmeer de hamburgerbroodjes aan de binnenkant met een dun laagje boter of margarine.
5. Leg de gegrilde burgers op de onderste helften van de broodjes, beleg ze met spek, rode bieten, tomaat, tomatensaus of ketchup en een plak kaas. Garneer de broodjes met sla en doe tot slot de bovenste helften op de broodjes.

### KIPFILET TERIYAKI

- Voor 4 personen

*4 halve kipfilets*

*1 eetlepel mirin (zoete Japanse rijstwijn)*

*2 eetlepels sojasaus*

*2 theelepels fijne suiker*

*2 theelepels kooksake*

*Serveren met:*

*stukjes citroen*

*gestoomde rijst*

*groene salade*

- **Bereiding**

1. Verwarm de SOLIS Smart Grill Pro voor op de stand "SEAR" en wacht tot het groene controlelampje "READY" gaat branden.
2. Vermeng de mirin, sojasaus, suiker en sake. Leg de kipfilets in een kasserol van edelstaal en besprenkel ze met de marinade. Laat de marinade 30 minuten intrekken.
3. Dep de kipfilets af met keukenpapier, leg ze op de voorverwarmde onderste grillplaat en klap de bovenste grillplaat omlaag.
4. Gril de kip 4 - 5 minuten tot deze gaar is.
5. Haal de kipfilets van de grill en laat ze 5 minuten rusten. Serveer de kip op een bedje van rijst. Garneer de borden met stukjes citroen en geef bij de kip een groene salade.

## GRILLRECEPTEN

---

### LAMSKEBAB MET OREGANO

- Voor 4 personen

*1 eetlepel olijfolie*

*1 eetlepel citroensap*

*1 eetlepel gedroogde oregano*

*1 theelepel gehakte of vers geperste knoflook*

*500 g mager lamsvlees, zonder bot  
en in 3 cm grote blokjes gesneden*

*vers gemalen zwarte peper*

*4 kebabspiesen*

- **Bereiding**

1. Verwarm de SOLIS Smart Grill Pro voor op de stand "SEAR" en wacht tot het groene controlelampje "READY" gaat branden.
2. Vermeng de olijfolie in een grote kom met het citroensap, de oregano en de knoflook. Voeg de blokjes lamsvlees toe en laat deze 30 minuten in de marinade trekken. Steek de blokjes lamsvlees daarna op de spiesen.
3. Kruid de kebabspiesen royaal met peper en leg ze op de onderste grillplaat.
4. Klap de bovenste grillplaat voorzichtig omlaag en gril de spiesen 4 - 5 minuten.
5. Serveer ze met vers, knapperig brood en een Griekse salade (groene sla, zwarte olijven en stukjes feta).

### **BABYINKTVIS MET CHILI EN KNOFLOOK**

- **Voor 4 personen**

*750 g babyinktvis, schoongemaakt*

*2 eetlepels olijfolie*

*1 eetlepel zoete Thaise chilisaus*

*sap en geraspte schil van een limoen*

*1 theelepel gehakte of vers geperste knoflook*

*vers gemalen zwarte peper*

*Garnering:*

*schijven limoen, takjes koriander*

*Serveren met:*

*gekookte vermicelli*

- **Bereiding**

1. Verwarm de SOLIS Smart Grill Pro voor op de stand "SEAR" en wacht tot het groene controlelampje "READY" gaat branden.
2. Vermeng de inktvis in een grote kom goed met de olie, de chilisaus, het limoensap, de limoenschil en de knoflook. Kruid het mengsel met peper.
3. Leg de gemarineerde inktvis op de onderste grillplaat en klap de bovenste grillplaat omlaag. Gril de inktvis 3 minuten.
4. Haal de inktvis van de grill en leg hem op de vermicelli op een diep bord of in een schaal en garneer het geheel met limoenschijven en koriander.

## GRILLRECEPTEN

---

### GEMARINEERDE BIEFSTUK NEW YORK

- Voor 4 personen

*1 kopje/250 ml rode wijn*

*2 eetlepels olijfolie*

*1 eetlepel dijonmosterd*

*1 theelepel gehakte of vers geperste knoflook*

*4 entrecotes, ca. 3 cm dik*

- **Bereiding**

1. Verwarm de SOLIS Smart Grill Pro voor op de stand "SEAR" en wacht tot het groene controlelampje "READY" gaat branden.
2. Vermeng de wijn, olie, mosterd en knoflook goed met elkaar in een grote beker of afsluitbare kom en schud deze. Leg de entrecotes in een platte glazen kasserol (niet van kunststof of edelstaal!) en giet de marinade erover.
3. Laat het vlees 30 - 60 minuten in de marinade trekken.
4. Haal het vlees uit de marinade, dep het af met keukenpapier, leg het op de grillplaat en grill het 3 minuten tot het medium rare is.
5. Serveer de biefstuk met aardappelpuree en een knapperige salade.



### ATLANTISCHE ZALM MET EEN DRAGON-PEPERKORSTJE

- **Voor 4 personen**

*2 eetlepels olijfolie*

*2 eetlepels gedroogde dragon*

*vers gemalen zwarte peper*

*4 zalmsteaks van de Atlantische zalm, ca. 180 g per stuk*

*Garnering:*

*schijfjes limoen of citroen*

*Serveren met:*

*gebakken aardappels of gestoomde krielaardappeltjes*

- **Bereiding**

1. Verwarm de SOLIS Smart Grill Pro voor op de stand "SEAR" en wacht tot het groene controlelampje "READY" gaat branden.
2. Meng de olie met de dragon en een royale hoeveelheid zwarte, grof gemalen peper.
3. Wrijf de zalm aan weerszijden in met dit mengsel en leg de zalm op de onderste grillplaat.
4. Stel de hoogte van de bovenste grillplaat zo in, dat deze de zalm net raakt.
5. Gril de zalm 2 minuten, zodat hij van buiten goudbruin en van binnen nog rozig-pink is. Wanneer u de vis liever wat gaarder hebt, gril hem dan iets langer.
6. Haal de vis met een kunststof spatel van de grill en serveer hem direct.

# GRILLRECEPTEN

---

## PIKANTE GAMBA'S MET GEMBER

- **Voor 4 personen**

*1 kg gamba's, gepeld maar met staart*

*1 theelepel geperste knoflook*

*¼ kopje sojasaus*

*¼ kopje droge witte wijn*

*1 eetlepel fijngesneden gember*

*350 ml zoete Thaise chilisaus*

*houten pennen, in water gedrenkt*

*Serveren met:*

*gestoomde jasmijnrijst*

*gesauteerde Chinese broccoli*

- **Bereiding**

1. Verwarm de SOLIS Smart Grill Pro voor op de stand "SEAR" en wacht tot het groene controlelampje "READY" gaat branden.
2. Steek de gamba's op in water gedrenkte houten pennen (ca. 4 gamba's per pen).
3. Vermeng de overige ingrediënten goed en giet ze over de gamba's.
4. Dep de gamba's af met keukenpapier en leg de pennen op de voorverwarmde onderste grillplaat. Klap de bovenste grillplaat omlaag en gril de gamba's 2 - 3 minuten tot ze roze en gaar zijn. Serveer de gamba's met rijst en broccoli.

### KIPSPIESSEN MET CITROEN EN HONING

- Voor 4 personen

*500 g kipfilet*

*2 eetlepels citroensap*

*2 eetlepels honing*

*2 theelepels sesamzaad*

*1 theelepel geraspte gember*

*houten pennen, in water gedrenkt*

*Serveren met:*

*gestoomde basmatirijst*

*gestoomde groene groente*

- **Bereiding**

1. Verwarm de SOLIS Smart Grill Pro voor op de stand "SEAR" en wacht tot het groene controlelampje "READY" gaat branden.
2. Snijd de kipfilet in dunne repen en steek deze op 8 houten pennen. Leg de kipspiesen op de voorverwarmde grill en klap de bovenste grillplaat omlaag. Gril het vlees 3 - 4 minuten tot het doorbakken is.
3. Vermeng in de tussentijd het citroensap met de honing, het sesamzaad en de gember.
4. Haal de spiesen van de grill en serveer ze op een bedje van rijst samen met de groene groente.
5. Giet de citroen-honingmarinade over de kipspiesen.

# GRILLRECEPTEN

---

## RUNDVLEES-CHILI-SALADE MET CASHEWNOTEN

- Voor 4 personen

*500 g rumpsteak of lendenbiefstuk*

*3 milde chilipepers, gehakt*

*2 eetlepels sojasaus*

*1 theelepel geraspte gember*

*½ theelepel fijngehakte knoflook*

*slabladen*

*Serveren met:*

*½ kopje gehakte cashewnoten*

*sojasaus*

- **Bereiding**

1. Verwarm de SOLIS Smart Grill Pro voor op de stand "SEAR" en wacht tot het groene controlelampje "READY" gaat branden.
2. Snijd de biefstuk in dunne reepjes, vermeng de chilipepers, sojasaus, gember en knoflook met elkaar en marineer de biefstukreepjes in dit mengsel.
3. Leg de biefstukreepjes op de hete grillplaat en klap de bovenste grillplaat omhoog. Gril de reepjes aan weerszijden 1 - 2 minuten.
4. Leg de bladen sla in aparte schaaltes en leg de gegrilde biefstukreepjes erop. Bestrooi het vlees met de cashewnoten en giet er sojasaus over.

### GROENE THAISE CURRY MET LAMSKARBONADES

- **Voor 4 personen**

*1 eetlepel groene Thaise currypasta*

*3 eetlepels kokosmelk*

*1 eetlepel gehakte koriander*

*12 lamskarbonades*

*Serveren met:*

*gestoomde rijst en salade*

- **Bereiding**

1. Verwarm de SOLIS Smart Grill Pro voor op de stand "SEAR" en wacht tot het groene controlelampje "READY" gaat branden.
2. Vermeng de currypasta met de kokosmelk en de koriander. Giet dit mengsel over de lamskarbonades en laat ze 20 minuten in de marinade trekken.
3. Dep de lamskarbonades voorzichtig af met keukenpapier, leg ze op de hete grillplaat en klap de bovenste grillplaat omlaag. Gril de karbonades aan weerszijden 4 minuten of iets langer – afhankelijk van uw smaak. Serveer de karbonades met rijst en een salade.

# SANDWICHRECEPTEN

---

## LAVASHBROOD, GEVULD

### met op houtskool gegrilde kip, mango en pijnpitmayonaise

- Voor 2 à 3 personen

*¼ kopje mayonaise*

*½ eetlepel chilisalsa*

*1 theelepel geraspte limoenschil*

*½ eetlepel limoensap*

*125 g mangostukjes uit blik, uitgelekt*

*1 ½ eetlepel geroosterde pijnpitten*

*1 kippenborst, op houtskool gegrild en in dunne plakken gesneden*

*2 lavasbroden (dunne platte broden)*

*1 avocado, gesneden*

- **Bereiding**

1. Verwarm de SOLIS Smart Grill Pro voor op de stand "SANDWICH" en wacht tot het groene controlelampje "READY" gaat branden.
2. Vermeng de mayonaise met de salsa, de limoenschil, het limoensap, de mango, de pijnpitten en de kip.
3. Verdeel het mengsel over de lavashbroden. Bedek het geheel met avocado. Rol de broden stevig op.
4. Leg de opgerolde broden op de hete grillplaat en klap de bovenste grillplaat omhoog. Toast het brood zolang, tot het goudbruin en krokant is en de ingrediënten goed warm zijn. Dit duurt ca. 8 minuten.
5. Snijd het brood in plakken en serveer het op slabladen.

### VEGETARISCHE FOCACCIA

- **Voor 2 à 3 personen**

*3 kleine ronde focaccia's met kaas en olijven*

*1 ½ eetlepel pesto*

*125 g romatomen, in plakken gesneden*

*100 g mozzarella, uitgelekt en in plakken gesneden*

*1 grote ui, in dunne plakken gesneden*

*1 eetlepel balsamicoazijn*

*1 ½ eetlepel olijfolie, extra virgin*

*zout en vers gemalen zwarte peper*

- **Bereiding**

1. Verwarm de SOLIS Smart Grill Pro voor op de stand "SANDWICH" en wacht tot het groene controlelampje "READY" gaat branden.
2. Snijd de focaccia's open, zodat er twee helften ontstaan. Bestrijk de binnenkanten met pesto. Vul de focaccia's met de tomaat, kaas, ui, balsamicoazijn, olie en peper.
3. Leg de focaccia's op de hete grillplaat en klap de bovenste grillplaat omlaag. Toast het brood zolang, tot het goudbruin en krokant is en de ingrediënten goed warm zijn. Dit duurt ca. 8 minuten.

# SANDWICHRECEPTEN

---

## PITAROL MET ROSBIEF

- Voor 2 à 3 personen

*2 ronde pitabroden*

*70 g volvette kaas*

*3 theelepels grove mosterd*

*½ eetlepel citroensap*

*½ kopje rode bieten uit blik of pot, in plakken gesneden en uitgelekt*

*100 g dun gesneden, roze gebraden rosbief*

*70 g gemarineerde gebakken aubergine*

- **Bereiding**

1. Verwarm de SOLIS Smart Grill Pro voor op de stand "SANDWICH" en wacht tot het groene controlelampje "READY" gaat branden.
2. Vermeng de volvette kaas met de mosterd en het citroensap. Bestrijk de pitabroden met dit mengsel. Leg de rode bieten, de rosbief en de aubergine erop en rol de broden stevig op.
3. Leg de opgerolde pitabroden op de hete grillplaat en klap de bovenste grillplaat omlaag. Toast het brood zolang, tot het goudbruin en krokant is en de ingrediënten goed warm zijn. Dit duurt ca. 10 minuten.
4. Serveer het brood in plakken gesneden.



### LAVASHROL MET GEROOKTE ZALM

- Voor 2 à 3 personen

*2 lavashbroden (dunne platte broden)*

*100 g volvette kaas*

*1 eetlepel limoensap*

*½ eetlepel uitgelekte kappertjes*

*½ eetlepel verse dille, fijngenhakt*

*vers gemalen zwarte peper*

*2 courgettes, geschild en in plakken gesneden*

*200 g gerookte zalm*

- **Bereiding**

1. Verwarm de SOLIS Smart Grill Pro voor op de stand "SANDWICH" en wacht tot het groene controlelampje "READY" gaat branden.
2. Vermeng de volvette kaas met het limoensap, de kappertjes, de dille en de peper. Bestrijk de broden met dit mengsel. Beleg de broden met courgette en gerookte zalm en rol ze stevig op.
3. Leg de opgerolde broden op de hete grillplaat en klap de bovenste grillplaat omhoog. Toast het brood zolang, tot het goudbruin en krokant is en de ingrediënten goed warm zijn. Dit duurt ca. 5 - 8 minuten.
4. Snijd de lavashrollen in plakken en serveer ze.

# SANDWICHRECEPTEN

---

## PIKANTE PITABROODJES MET LAMSVLEES

- Voor 2 à 3 personen

*1 eetlepel olie*

*125 g fijn lamsgehakt*

*2 eetlepels fijngesneden ui*

*½ kopje tomatenblokjes*

*1 eetlepel vers gehakte mint*

*¼ theelepel gemalen koriander*

*1 snufje gemalen gember*

*½ theelepel gemalen komijn*

*¼ theelepel geelwortel*

*zout en vers gemalen zwarte peper*

*3 pitabroodjes*

*3 plakken Zwitserse kaas*

*Serveren met:*

*tzatzikidip*

- **Bereiding**

1. Verwarm de SOLIS Smart Grill Pro voor op de stand "SANDWICH" en wacht tot het groene controlelampje "READY" gaat branden.
2. Verhit de olie in een pan en braad het lamsgehakt met de uien, tomaten, specerijen en kruiden tot het bruin en doorbakken is. Giet het af en laat het afkoelen.
3. Snijd een opening in de pitabroden. Doe het gehaktmengsel in de openingen en leg op ieder pitabroodje een plak kaas.
4. Leg de gevulde pitabroodjes op de hete grillplaat en klap de bovenste grillplaat omlaag. Toast het brood zolang, tot het goudbruin en krokant is en de ingrediënten goed warm zijn. Dit duurt ca. 10 minuten.
5. Serveer de broodjes met tzatziki.

### GEROOSTERDE FOCACCIA MET GEITENKAAS

- Voor 2 personen

*1 groot rond focacciabrood*

*90 g zachte geitenkaas*

*½ eetlepel grof gehakte peterselie*

*½ eetlepel grof gehakte basilicum*

*1 knoflookteen, in dunne plakjes gesneden*

*1 eetlepel kappertjes, uitgelekt*

*1 eetlepel citroensap*

*½ eetlepel zoete Thaise chilisaus*

*60 g gemarineerde gebakken courgette*

*50 g halfgedroogde tomaten*

- Bereiding

1. Verwarm de SOLIS Smart Grill Pro voor op de stand "SANDWICH" en wacht tot het groene controlelampje "READY" gaat branden.
2. Snijd de focaccia in twee helften, zodat er een sandwich ontstaat. Vermeng de geitenkaas met de kruiden, het citroensap, de specerijen en de chilisaus. Bestrijk de ene helft van de focaccia met dit mengsel. Beleg de focaccia met courgette en tomaten. Leg de tweede helft er bovenop.
3. Leg de focaccia op de hete grillplaat en klap de bovenste grillplaat omlaag. Toast het brood zolang, tot het goudbruin en krokant is en de ingrediënten goed warm zijn. Dit duurt ca. 8 minuten.

**Aanwijzing:** een grote focaccia moet mogelijk in tweeën worden gesneden, omdat het brood anders niet op de grillplaat past.