

SINCE 1908

Solis

TEPPANYAKI@HOME

PREMIUM CLASS



Bedienungsanleitung Mode d'emploi Istruzioni per l'uso User Manual Gebruiksaanwijzing



2 separat steuerbare Heizsysteme
2 systèmes de chauffage à commande séparée
2 sistemi riscaldanti regolabili separatamente
2 separately operable heating elements
2 apart regelbare verwarmingssystemen



Stufenlose Temperaturregulierung
Température réglable multipositions
Regolazione continua della temperatura
Continuously variable temperature setting
Traploze temperatuurregulering



Abfluss für Öl, Fett etc.
Ecoulement des huiles / graisses, etc.
Deflusso per olio, grasso, ecc.
Drainage for oil, fat etc.
Afvloeiing voor olie, vet enz.



Fettauffangschublade
Bac de récupération des graisses
Vaschetta raccogli-grasso
Fat-collecting drawer
Vetopvangbak



Grillplatte mit Edelstahl Oberfläche
Plaque de gril avec surface en acier inoxydable
Piastra per grigliare con superficie in acciaio inossidabile
Griddle with stainless steel surface
Grillplaat met roestvast stalen oppervlak

Inhaltsverzeichnis

Sommaire

Sommario

Table of Contents

Inhoudsopgave

4	Sicherheitshinweise Consignes de sécurité Direttive di sicurezza Safety instructions Veiligheidsaanwijzingen	26	Rezepte Recettes Ricette Recipes Recepten
15	Geräteübersicht Aperçu de l'appareil Panoramica dell'apparecchio Appliance overview Toesteloverzicht	33	Entsorgung Mise au rebut Smaltimento Disposal Afvalverwijdering
16	Vor dem ersten Gebrauch Avant le premier usage Prima del primo utilizzo Before first use Vóór het eerste gebruik	35	Garantiehinweise Information relative à la garantie Condizioni di garanzia Warranty information Toestelaanwijzingen
18	Anwendung Utilisation Applicazione Operation Gebruik		
20	Thermostat Thermostat Termostato Thermostat Thermostaat		
21	Verwendungsmöglichkeiten Possibilités d'utilisation Possibilità d'impiego Possible uses Mogelijk gebruik		
22	Tipps und Tricks Conseils et astuces Trucchi e suggerimenti Tips and tricks Tips en trucs		
24	Reinigung Nettoyage Pulizia Cleaning Reiniging		

Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Direttive di sicurezza
Safety instructions
Veiligheidsaanwijzingen

- ! Vor dem Gebrauch die gesamte Bedienungsanleitung lesen. Diese aufbewahren und bei einer
- Weitergabe des Gerätes dem neuen Besitzer übergeben. Die Originalverpackung des Gerätes für einen eventuell nötigen Transport/Versand aufbewahren.
Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les instructions d'emploi. Les conserver et les remettre au nouveau propriétaire si l'appareil est cédé à un tiers. Conserver l'emballage d'origine de l'appareil pour un transport ou un envoi éventuellement nécessaires.
Prima dell'uso leggere interamente le istruzioni per l'uso che vanno conservate e consegnate a eventuali futuri nuovi proprietari dell'apparecchio. Conservare l'imballo originale dell'apparecchio per un'eventuale necessità di trasporto/spedizione.
Read entire operation instructions before use. Store instructions for future reference and in case of change of ownership, hand over instructions along with appliance. Save the appliance's original packaging for possible transport/shipping.
Lees vóór gebruik de volledige gebruiksaanwijzing, bewaar ze en geef ze samen met het toestel aan een evt. volgende eigenaar. Bewaar de originele verpakking van het toestel voor een eventueel transport/verzending.

- ! Vor Inbetriebnahme überprüfen, dass Netzspannung der auf dem Gerät angegebenen Spannung entspricht. Das Gerät darf nicht verändert werden.
Avant de brancher l'appareil, s'assurer si la tension secteur correspond à la tension indiquée sur l'appareil. L'appareil ne doit pas être modifié.
Prima della messa in servizio verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio. Non sono ammesse modifiche dell'apparecchio.
Ensure that mains voltage matches voltage of appliance before use. Do not modify appliance.
Controleer vóór de inwerkingstelling of de netspanning in de woning met die van het toestel overeenkomt. Het toestel mag niet veranderd worden.

- ! Nach Gebrauch immer Netzstecker ziehen. Für zusätzlichen Schutz bei der Verwendung von elektrischen Geräten einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Sicherheitsschalter) mit einem Nennfehlerbetriebsstrom vom max. 30 mA einsetzen. Fachmännischen Rat erhalten Sie beim Elektriker.
Débrancher l'appareil après chaque utilisation. Pour garantir une sécurité supplémentaire dans l'utilisation d'appareils électriques, utiliser un disjoncteur différentiel (commutateur de sécurité FI) défini pour un courant nominal d'erreur de 30 mA au maximum. Vous trouverez des conseils professionnels chez votre électricien.
Staccare sempre la spina dopo l'uso. Per garantire un'ulteriore sicurezza per l'uso di apparecchi elettrici, predisporre un interruttore automatico per correnti di guasto (interruttore di sicurezza FI) con una corrente nominale di guasto di max. 30 mA. Rivolgersi a un elettricista per richiedere una consulenza qualificata.
Always unplug appliance from the wall outlet after use. For additional protection while using electric appliances, install a residual current circuit breaker (RCCB) with a rated fault current of 30 mA max. Please contact your electrician for professional advice.
Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Installeer voor extra bescherming bij het gebruik van elektrische toestellen een FI-schakelaar met een nom. foutmeetstroom van max. 30 mA. Vraag uw elektricien voor deskundig advies.
- ! Um einen Stromschlag zu verhindern, das Gerät nie in Flüssigkeiten eintauchen. Direkten Kontakt an der Anschlussleitung vermeiden.
Ne jamais plonger l'appareil dans des liquides afin d'éviter toute décharge électrique. Eviter tout contact direct avec le cordon d'alimentation.
Per evitare di prendere la scossa, non immergere l'apparecchio all'interno di liquidi. Evitare il contatto diretto con la linea di allacciamento.
To prevent electric shock never immerse appliance into liquids. Avoid direct contact with connection cable.
Om een stroomslag te voorkomen, het toestel nooit in vloeistoffen dompelen. Vermijd een direct contact met de aansluitkabel.

Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Direttive di sicurezza
Safety instructions
Veiligheidsaanwijzingen

- ⚠ Netzkabel nicht über Arbeits- oder Tischkanten hängen lassen, nicht auf heiße Flächen legen.
 - Ne pas laisser dépasser le câble d'alimentation par le bord de la table ou de la surface de travail. Ne pas le poser sur une surface chaude.
Non lasciare il cavo di alimentazione appeso a contatto con lo spigolo di lavoro o del tavolo, né con superfici bollenti.
Do not let the power cable hang over the edge of a surface or a table. Do not leave it on a hot surface.
Laat het netsnoer niet over de kant van de werkbank of de tafel hangen en leg het niet op hete oppervlakken.

- ⚠ Vor dem Auseinandernehmen, Zusammensetzen oder Reinigen des Geräts immer den Netzstecker ziehen.
 - Débrancher toujours l'appareil avant du démontage, montage ou nettoyage.
Staccare sempre la spina elettrica prima di scomporre, assemblare o pulire l'apparecchio.
Always unplug appliance from the wall outlet before disassembling, assembling or cleaning appliance.
Trek altijd de stekker uit het stopcontact alvorens u het toestel monteert, demonteert of reinigt.

- ⚠ Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen, wenn das Gerät unbeaufsichtigt/ ausser Betrieb ist.
 - Éteindre et débrancher l'appareil lorsque celui-ci n'est pas surveillé ni en marche.
Spegner l'apparecchio e staccare la spina quando l'apparecchio è incustodito/ non in funzione.
Switch off the appliance and unplug it, when it is unattended/ not in use.
Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact, wanneer het toestel onbeheerd staat of niet wordt gebruikt.

- ! Gerät nicht an Zeitschaltuhr oder fernbedienbarem Schalter betreiben / anschliessen.
- Ne pas opérer / brancher l'appareil sur une minuterie ou un interrupteur télécommandé.
Non azionare / collegare l'apparecchio al timer all'interruttore controllabile a distanza.
The appliance is not intended to be operated or connected to an external timer or separate remote control switch.
Het apparaat niet op een tijdschakelklok of een op afstand bedienbare schakelaar gebruiken / aansluiten.

- ! Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Serviceagent oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Schäden oder Verletzungen zu verhindern.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un agent de service ou une autre personne de qualification similaire afin d'éviter des blessures ou des dommages.
Se il cavo di rete è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore, da un responsabile dell'assistenza o da una persona con una qualifica simile, in modo da impedire danni o lesioni.
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
Als het netsnoer beschadigd is, dient het te worden vervangen door de fabrikant, een serviceagent of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon, om schade of letsel te voorkomen.

- ! Nur auf ebenen, trockenen Oberflächen benutzen.
- Utiliser l'appareil uniquement sur des surfaces planes et sèches.
Utilizzare soltanto su superfici piane e asciutte.
Use only on flat, dry surfaces.
Gebruik het toestel alleen op een vlakke, droge ondergrond.

Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Direttive di sicurezza
Safety instructions
Veiligheidsaanwijzingen

- ! Das Gerät wird im Betrieb sehr heiss – Verbrennungsgefahr! Erst anfassen, wenn vollständig abgekühlt!

L'appareil devient très chaud pendant le fonctionnement – danger de brûlures! Ne pas toucher avant qu'il ne soit complètement refroidi!

L'apparecchio diventa molto caldo durante il funzionamento – pericolo di ustione! Toccare solo se si sono completamente raffreddati!

The appliance can get very hot during use – caution! Burn hazard! Do not touch the appliance until it has cooled down completely.

Het toestel wordt zeer heet tijdens het gebruik – verbrandingsgevaar! Pas vastpakken, wanneer het apparaat volledig is afgekoeld!

- ! Bei unsachgemäßem Gebrauch können erhebliche Gefahren entstehen. Bei evtl. auftretenden Schäden oder Verletzungen kann keine Haftung übernommen werden.

Une utilisation non conforme peut entraîner des dangers considérables. Aucune responsabilité ne sera assumée pour des éventuels dommages ou blessures.

L'uso improprio può essere fonte di gravi pericoli. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per eventuali danni o lesioni che ne derivino.

Improper use can cause considerable risks. Solis of Switzerland Ltd does not accept liability for possible damage or injuries.

Bij ondeskundig gebruik kunnen enorme gevaren ontstaan. Bij evt. schade of verwondingen kunnen wij niet aansprakelijk gesteld worden.

- ! Kein Zubehör verwenden, dass nicht von Solis of Switzerland AG empfohlen wird.

- Ne pas utiliser d'accessoire non recommandé par Solis of Switzerland SA.

Non utilizzare accessori che non sono stati raccomandati da Solis of Switzerland SA.

Do not use any accessory that is not recommended by Solis of Switzerland Ltd.

Gebruik geen accessoires die niet door Solis of Switzerland AG worden aanbevolen.

! Eine schützende, hitzebeständige Unterlage unter dem Gerät verhindert Fettspritzer auf dem Tisch.

Un support protecteur résistant à la chaleur sous l'appareil protège la table des éclaboussures de graisse.

Un piano di protezione, resistente al calore, posto sotto all'apparecchio, impedisce schizzi di grasso sul tavolo.

A protective, heat-resistant surface under the appliance prevents grease from splashing onto the table.

Een beschermende, hittebestendige onderlegger onder het apparaat voorkomt vetspatten op de tafel.



! Aufgrund Materialeigenschaften kann sich die Mitte einer Grillplattenhälfte im heißen Zustand leicht anheben. Dies ist normal und bildet sich beim Abkühlen weitgehend zurück.

Causé par les caractéristiques du matériau, le centre sur une moitié de la plaque de grill peut légèrement se soulever. Ceci est normal et régresse en grande partie pendant le refroidissement.

A causa delle caratteristiche del materiale in condizioni di calore, il centro su una metà della piastra potrebbe leggermente sollevarsi. Questo è normale e si sistema una volta raffreddato.

Due to the material properties of the surface, the middle of a griddle halve can lift a little when hot. This is normal and will regress when cooling down.

Door de eigenschappen van het materiaal kan zich het midden van een plaathelft in een opgewarmde toestand opheffen. Dit is normaal en bouwt merendeels weer af tijdens het afkoelen.

Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Direttive di sicurezza
Safety instructions
Veiligheidsaanwijzingen

- ! Dieses Gerät sollte nicht von Personen (einschl. Kindern) mit beschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen ohne Beaufsichtigung oder vorhergehende Einweisung durch eine für deren Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät und das Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si une personne responsable de leur sécurité leur a fourni au préalable des directions ou instructions concernant l'usage de l'appareil. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Tenir l'appareil et le câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

Questo apparecchio non è destinato a persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza d'esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto una supervisione o un'istruzione iniziale sull'uso dell'apparecchio, da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio ed il cavo di rete lontano dalla portata dei bambini al di sotto di 8 anni.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Dit toestel mag niet gebruikt worden door personen (incl. kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuigelijke en geestelijke mogelijkheden, of gebrek aan ervaring en kennis, zonder toezicht of instructies voor gebruik door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.

- ! Beschädigte Geräte (inkl. Netzkabel / -stecker) nie in Betrieb nehmen. Gerät an Solis of Switzerland AG oder einer von Solis of Switzerland AG autorisierten Stelle zur Instandstellung / Reparatur geben.

Les appareils endommagés (y compris cordon d'alimentation / fiche de prise de courant) ne doivent pas être mis en service. Apportez l'appareil défectueux pour une réparation à Solis of Switzerland SA ou à un service clients agréé par Solis of Switzerland SA.

Non mettere mai in funzione apparecchi danneggiati (compresi cavo e spina). Inviare l'apparecchio a Solis of Switzerland SA o a un negozio autorizzato da Solis of Switzerland SA per la riparazione.

Do not operate appliances that are damaged (incl. mains cable/plug). Return appliance to Solis of Switzerland Ltd or an approved service location for maintenance/repair.

Neem beschadigde toestellen (incl. netsnoer / -stekker) nooit in werking. Laat het toestel repareren/herstellen door Solis of Switzerland AG of een door Solis of Switzerland AG geautoriseerd bedrijf.

- ! Rückstände auf Grillplatte nie mit Metallgegenständen / Messern entfernen.
- Ne jamais enlever des restes collés sur la plaque de gril avec des objets métalliques / des couteaux.

Non rimuovere i residui dalla piastra per grigliare usando oggetti di metallo / coltelli.

Never remove residue on griddle with metal objects / knives.

Resten op de grillplaat nooit met voorwerpen / messen verwijderen.

- ! Brennende Geräte nur mit einer Löschdecke löschen.
- Éteindre les appareils en feu uniquement avec une couverture d'extinction.

Spegnere gli apparecchi incendiati solo con apposita coperta antifuoco.

Use only fire blankets to extinguish appliance fires.

Apparaten die vlam hebben gevat mogen alleen worden geblust met een blusdeken.

Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Direttive di sicurezza
Safety instructions
Veiligheidsaanwijzingen

- ! Gerät ist für den Haushalt oder für den häuslichen Gebrauch wie in Personalküchen von
- Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen (z.B. Bauernhäuser; durch Kunden in Hotels, Motels, Bed & Breakfast und anderen Übernachtungsbetrieben) entwickelt. Nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet. Gerät nicht im Freien betreiben.

L'appareil a été conçu pour le ménage ou l'utilisation ménagère p. ex. dans les kitchenettes de magasins, bureaux et d'autres environnements de travail (p. ex. fermes; par des clients dans des hôtels, motels, bed & breakfast et d'autres établissements d'hébergement. L'appareil n'est pas approprié pour une utilisation professionnelle. Ne pas utiliser l'appareil à l'air libre.

L'apparecchio è concepito per l'uso domestico o di tipo domestico per esempio in cucine riservate al personale di negozi e uffici o in altri ambienti (per es. fattorie, per l'uso da parte di clienti di hotel, motel, bed & breakfast e simili). Non è idoneo all'uso commerciale. Non usare l'apparecchio all'aperto.

This appliance is designed for domestic use, such as in small staff kitchens in shops, offices or other working environments (i.e. farmhouses, hotel rooms with build-in kitchen, motels, bed & breakfast and other accommodation services), and is not suited for commercial use. Do not use appliance outdoors.

Het toestel is ontwikkeld voor huishoudens of voor huishoudelijk gebruik zoals in personeel-keukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen (bijv. boerderijen; door klanten in hotels, motels, bed & breakfast en andere overnachtingsmogelijkheden). Niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het toestel niet in open lucht.

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

Solis of Switzerland SA se réserve le droit d'apporter à tout moment des modifications techniques ou visuelles à l'appareil ainsi que des modifications visant à améliorer le produit.

Solis of Switzerland SA si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento modifiche tecniche o estetiche o volte a migliorare il prodotto.

Solis of Switzerland Ltd reserves the right to technical and design changes as well as modifications for product improvement purposes.

Solis of Switzerland AG behoudt zich het recht voor op ieder moment technische en optische veranderingen alsook wijzigingen voor de verbetering van het product uit te voeren.

- ! Verfärbungen der Grillplatte und Kratzer sind normale Abnutzungserscheinungen. Dadurch entsteht kein Garantieanspruch.

Les changements de couleur de la plaque de gril et les rayures constituent des signes d'usure normaux. Il est impossible de faire jouer la garantie pour de tels motifs.

Le alterazioni cromatiche della piastra per grigliare e del raschietto sono normali segni di usura. In questo modo, decade qualsiasi diritto alla garanzia.

Discolorations of the griddle and scratches are normal signs of wear and tear. They are not covered by the warranty.

Verkleuring en krabben op de grillplaat zijn normale tekens van slijtage. Hieruit ontstaat ook geen aanspraak op garantie.



Geräteübersicht Aperçu de l'appareil Panoramica dell'apparecchio Appliance Overview Toesteloverzicht

Hauptschalter
Interrupteur principal
Interruttore principale
Main on/off switch
Hoofdschakelaar

Grillplatte mit 2 einzelnen Heizelementen
Plaque de gril avec 2 éléments individuels chauffants
Piastra per grigliare con 2 elementi riscaldanti singoli
Griddle with 2 individual heating elements
Grillplaat met 2 individuele verwarmingselementen

Abfluss für Öl, Fett etc.
Ecoulement des huiles /
graisses, etc.
Deflusso per olio, grasso, ecc.
Drainage for oil, fat etc.
Afvloeiing voor olie, vet enz.

Temperaturregler mit
Bereitschaftsanzeige
Régulateur de température avec
indicateur de disponibilité
Regolatore della temperatura
con indicatore di stand-by
Temperature control with
ready indicator
Temperatuurregelaar met
aanduiding 'klaar voor gebruik'

○ Heizt auf
Chauffe
Scaldato
Heating
Wordt warm

○ Gewählte Temperatur erreicht
Température choisie atteinte
Temperatura selezionata raggiunta
Selected temperature is reached
Gekozen temperatuur bereikt

Glocke (zum Dünsten / Warmhalten)
Cloche (pour cuire à la vapeur / maintenir au chaud)
Coperchio a campana (per proteggere da polvere / mantenere il calore)
Cover (for steaming / keeping warm)
Cloche (om te garen / warm te houden)

Safrinne
Rainure de récupération des jus
Canale per i liquidi
Juice groove
Sappoot

Fettauffangschublade
Bac de récupération des graisses
Vaschetta raccogli-grasso
Fat-collecting drawer
Vetopvangbak

Kabelaufwicklung
Enroulement cordon
Avvolgimento cavo
Cord wrap
Kabeloproller

Spachtel
Spatules
Spatola
Spatula
Spatel

! Temperaturregler auf «0»: Anzeigen leuchten grün, aber die Elemente sind nicht beheizt.
Régulateur de température sur «0»: Les indicateurs s'allument en vert, mais les éléments ne sont pas chauffés.
Regolatore di temperatura su «0»: Gli indicatori verdi sono accesi, ma gli elementi non sono caldi.
Temperature control at «0»: indicator light is green but elements are not hot.
Temperatuurregelaar op «0»: lampjes branden groen, maar de elementen zijn niet verwarmd.



Vor dem ersten Gebrauch
Avant le premier usage
Prima del primo utilizzo
Before first use
Vóór het eerste gebruik

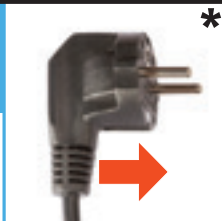
* Stecker länderspezifisch (Abb. SCHUKO-Stecker)
 Connecteur en fonction des pays (ill.: connecteur SCHUKO)
 Spina specifica del paese (fig. spina SCHUKO)
 Country-specific plug (fig. SCHUKO plug)
 Land-specifieke connector (afb. Euro stekker)

1



Grillplatte feucht abwischen
 Essuyer la plaque de gril avec
 un chiffon humide
Pulire la piastra per grigliare
 con un panno umido
Wipe griddle with a damp cloth
Grillplaat vochtig afnemen

2



Gerät einstecken
 Brancher l'appareil
Inserire la spina nella presa
 Connect appliance to mains
Steek de stekker in het
stopcontact

3



Gerät einschalten
 Allumer l'appareil
Accendere l'apparecchio
 Switch on appliance
Aapparaat inschakelen

6



Gerät ausschalten
 Arrêter l'appareil
Spegnere l'apparecchio
 Turn off appliance
Toestel uitschakelen

7



Gerät ausstecken
 Débrancher l'appareil
Staccare la spina nella presa
 Disconnect appliance from mains
Stekker uittrekken

8



Gerät abkühlen lassen
 Laisser refroidir l'appareil
Lasciar raffreddare l'apparecchio
 Allow appliance to cool
Toestel laten afkoelen

4



Max. Temperatur einstellen
 Régler la température max.
 Impostare la temperatura massima
 Set max. temperature
 Max. temperatuur instellen

5



10 Minuten aufheizen
 Faire chauffer pendant 10 minutes
 Far scaldare per 10 minuti
 Heat up for 10 minutes
 10 minuten laten opwarmen

i Herstellrückstände werden verbrannt. Rauch-/Geruchsentwicklung möglich – lüften!
 Les résidus de fabrication sont carbonisés. Odeur/fumée est possible – ouvrez la fenêtre!
 I residui vengono bruciati. È possibile che si sviluppi fumo/odore: aerare!
 Manufacturing residue is burnt off. Odors/smoke may develop – open windows!
 Fabricagerestanten worden verbrand. Rook-/geurontwikkeling mogelijk – ventileren!

9



Gerät reinigen
 Nettoyer l'appareil
 Pulire l'apparecchio
 Clean appliance
 Toestel reinigen

i Siehe Seite 24
 Voir page 24
 Vedere pagina 24
 See page 24
 Zie pagina 24

Anwendung
Utilisation
Applicazione
Operation
Gebruik



Gerät wird heiss – Verbrennungsgefahr!
 Appareil devient très chaud – danger de brûlures!
 L'apparecchio si scalda – pericolo di ustioni!
 Caution! Appliance can get very hot – burn hazard!
 Apparaat wordt heet – verbrandingsgevaar!

1



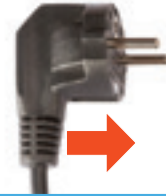
Gerät stabil hinstellen
 Placer l'appareil en position stable
 Collocare l'apparecchio in posizione stabile
 Place appliance on a stable surface
 Apparaat op een stevige ondergrond plaatsen

2



Grillplatte leicht einölen
 Huiler légèrement la plaque de gril
 Oliare leggermente la piastra per grigliare
 Lightly oil the griddle
 Grillplaat met weinig olie insmeren

3



*

Gerät einstecken
 Brancher l'appareil
 Inserire la spina nella presa
 Connect appliance to mains
 Steek de stekker in het stopcontact

6



Zutaten zubereiten
 Préparer les ingrédients
 Preparazione degli ingredienti
 Prepare the ingredients
 Ingrediënten bereiden

7



Temperatur nach Bedarf regulieren
 Au besoin: ajuster la température
 Se necessario, regolare la temperatura
 Set temperature as required
 Temperatuur naar behoefte reguleren

8



Speisereste zwischen Durchgängen mit Spachtel entfernen
 Eliminer les restes entre les passages à l'aide de la spatule
 I residui di alimenti fra i passaggi vanno tolti con la spatola
 Remove leftovers between stages with spatula
 Verwijder etensresten tussen de doorgangen met een spatel

! Mit den Spachteln wenden
 Tourner avec les spatules
 Girare con la spatola
 Turn with spatulas
 Met de spatel wentelen

- * Stecker länderspezifisch (Abb. SCHUKO-Stecker)
Connecteur en fonction des pays (ill.: connecteur SCHUKO)
Spina specifica del paese (fig. spina SCHUKO)
Country-specific plug (fig. SCHUKO plug)
Land-specifieke connector (afb. Euro stekker)

- i Heizelemente unabhängig regulierbar
Éléments chauffants réglables de façon indépendante
Elementi riscaldabili regolabili singolarmente
Heating elements are independently adjustable
Verwarmingselementen individueel regelbaar

4



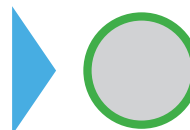
Gerät einschalten
Allumer l'appareil
Accendere l'apparecchio
Switch on the appliance
Apparaat inschakelen

5



Temperatur einstellen, aufheizen
Régler la température, faire chauffer
Impostare la temperatura, far scaldare
Set temperature, heat up
Temperatuur instellen, opwarmen

- i Siehe auch Seiten 15 und 20
Voir également les pages 15 et 20
Vedere pagine 15 e 20
See also pages 15 and 20
Zie ook pagina's 15 en 20



9



Fettauffangschublade leeren, falls voll
Vider le bac de récupération des graisses s'il est plein
Svuotare la vaschetta raccogli-grasso, quando è piena
Empty fat-collecting drawer if full
Indien vol, vetopvangbak leegmaken

10



Temperatur auf «0» stellen
Régler la température sur «0»
Impostare la temperatura su «0»
Set temperature to «0»
Temperatuur op «0» zetten

11



Gerät ausschalten, ausstecken und abkühlen lassen
Arrêter, débrancher et laisser refroidir l'appareil
Spegner, staccare la spina e lasciar raffreddare l'apparecchio
Turn off and disconnect appliance and allow to cool
Toestel uitschakelen, stekker uit het apparaat halen en laten afkoelen

Thermostat
Thermostat
Termostato
Thermostat
Thermostaat

i Schaltet automatisch ein / aus, um die eingestellte Temperatur zu halten
 Mise en marche / arrêt automatique pour maintenir la température
 Si accende / spegne automaticamente per mantenere la temperatura impostata
 Turns on / off automatically to keep chosen temperature
 Schakelt automatisch aan / uit om de gewenste temperatuur te behouden

1



Max. Temperatur einstellen,
 aufheizen
 Régler la température max.,
 faire chauffer
 Impostare la temperatura
 massima, far scaldare
 Set max. temperature, heat up
 Max. temperatuur instellen,
 opwarmen

2



Sobald Temperatur erreicht:
 Bereitschaftsanzeige leuchtet grün
 Dès que la température est atteinte:
 le témoin vert de l'indicateur de
 disponibilité s'allume
 La temperatura viene raggiunta
 immediatamente: L'indicatore di
 stand-by lampeggia in colore verde
 When the temperature is reached,
 the ready light turns green
 Zodra de temperatuur bereikt is:
 Indicator licht groen op

3



Temperatur nach Bedarf
 regulieren
 Au besoin: ajuster la
 température
 Se necessario, regolare la
 temperatura
 Set temperature as required
 Temperatuur naar behoefte
 reguleren

Verwendungsmöglichkeiten

Possibilités d'utilisation

Possibilità d'impiego

Possible uses

Mogelijk gebruik

Teppanyaki
Teppanyaki
Teppanyaki
Teppanyaki
Teppanyaki

Die asiatische Art Fleisch, Meeresfrüchte, Gemüse, Früchte, Eier etc. zuzubereiten. Das Gericht gleich auf dem Grill mit leckeren Saucen oder Marinaden verfeinern. Unter der Glocke Gemüse schonend dünsten oder Zutaten warmhalten. Die unabhängig regulierbaren Heizzonen unterstützen zudem die parallele Zubereitung verschiedener Zutaten bei unterschiedlichen Temperaturen oder das Braten auf der einen und das Dünsten/Warmhalten auf der anderen Hälfte.

La façon asiatique de cuire la viande, les fruits de mer, les légumes, les fruits, les œufs, etc. Améliorer le plat à même le grill avec des sauces ou des marinades délicieuses. Cuire à la vapeur et à feu doux les légumes sous la cloche ou maintenir au chaud les ingrédients. Les zones chauffantes réglables de façon indépendante permettent également de préparer en parallèle les ingrédients à différentes températures ou de les rôtir sur une moitié de la plaque et de les cuire à la vapeur ou de les maintenir au chaud sur l'autre moitié.

Il modo asiatico per preparare carne, frutti di mare, verdure, frutta, uova, ecc. Migliorare il sapore dei piatti sul grill con salse e marinate saporite. Stufare le verdure o riscaldare le pietanze sotto al coperchio a campana Le zone riscaldanti regolabili singolarmente consentono inoltre una preparazione contemporanea di diverse portate a temperature differenti, oppure, permette di arrostitire da una parte e di stufare, scaldare dall'altra.

The Asian way to prepare meat, seafood, vegetables, fruits, eggs etc. Improve dishes by applying delicious sauces or marinades to dishes while grilling. Under the cover, steam vegetables gently or keep ingredients warm. The independently-adjustable heating zones allow to prepare different ingredients at the same time at different temperatures or to roast on one half and steam/keep warm on the other.

De Aziatische manier om vlees, zeevruchten, groenten, fruit, eieren enz. te bereiden. Het gerecht direct op de grill met lekkere sauzen of marinade verfijnen. Onder de cloche, groenten stomen of ingrediënten warm houden. De individueel regelbare zones ondersteunen daarbovenop de parallele toe bereiding van meerdere ingrediënten met verschillende temperaturen of het braden op de ene helft en het stomen / warm houden op de andere helft.

Plancha
Plancha
Plancha
Plancha
Plancha

Grillen auf spanische Art ohne Anbrennen oder Entflammen von Marinaden und Alkohol.

Type de cuisson espagnol sans brûler ni embraser les marinades et l'alcool.

Il modo spagnolo per grigliare senza alcun flambé con alcol o marinate.

Grill Spanish-style without burning marinades or alcohol or setting them on fire.

Grilleren op zijn Spaans zonder aanbranden of ontvlammen van de marinade en alcohol.

Tischgrill
Gril de table
Grill da tavolo
Table grill
Tafelgrill

Fleisch, Würste, Speck, Gemüse etc. direkt am Tisch braten.

Cuire notamment les viandes, les saucisses, la charcuterie et les légumes à même la table.

Carne, salsicce, speck, verdure, ecc. cotte direttamente a tavola.

Roast meat, sausages, bacon, vegetables etc. directly at the table.

Vlees, worst, spek, groenten enz. direct aan tafel bakken.

Tipps und Tricks **Conseils et astuces** **Trucchi e suggerimenti** **Tips and tricks** **Tips en trucs**

Geeignete Zutaten **Ingrédients appropriés** **Ingredienti adatti** **Suitable ingredients** **Passende ingrediënten**

Kurz zu bratende Fleischsorten: z.B. Rinder-, Schweine-, Kalbsfilet, Pouletbrust etc.
Viandes à cuisson rapide: filet de bœuf, de porc et de veau, blanc de poulet, etc.
Carne con tempo di cottura breve: p.es., filetto di manzo, maiale, agnello, vitello, petto di pollo ecc.
Meat with short roasting time: e.g. filet of beef, pork, calf, chicken breast
Vlees met korte braadtijd: bijv. runds-, varkens-, kalfsvlees, kippenborst enz.

Festfleischige Fischarten: z.B. Lachs, Kabeljau, Thunfisch etc.
Poissons à chair ferme: saumon, cabillaud, thon, etc.
Pesce a polpa soda: p.es., salmone, merluzzo, tonno ecc.
Fish with solid substance: e.g. salmon, codfish, tuna
Vette vissoorten: bijv. zalm, kabeljauw, tonijn enz.

Meeresfrüchte: z.B. Scampi, Garnelen, Tintenfisch, Jakobsmuscheln etc.
Fruits de mer: scampi, crevettes, seiches, coquilles Saint-Jacques, etc.
Frutti di mare: p.es., scampi, gamberetti, seppie, capesante, ecc.
Seafood: e.g. shrimp, prawn, calamari, scallop
Zeevruchten: bijv. scampi's, garnalen, inktvis, Jakobsschelpen enz.

Gemüse: z.B. Blumenkohl, Spargel, Sojasprossen, Lauch etc.
Légumes: chou-fleur, asperges, pousses de soja, poireau, etc.
Verdure: p.es., cavolfiore, asparagi, germogli di soia, porro ecc.
Vegetables: e.g. cauliflower, asparagus, bean sprouts, leek
Groenten: bijv. bloemkool, asperges, sojascheuten, prei enz.

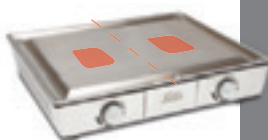
Früchte: z.B. Ananas, Banane, Apfel etc.
Fruits: ananas, bananes, pommes, etc.
Frutta: p.es., ananas, banane, mele ecc.
Fruits: e.g. pineapple, banana, apple
Vruchten: bijv. ananas, banaan, appel enz.

Anbrennen verhindern **Eviter de brûler les aliments** **Evitare il flambé** **Avoid scorch** **Aanbranden vermijden**

Zum Braten geeignetes Öl/Fett verwenden.
Utiliser des huiles ou des graisses adaptées à la cuisson.
Usare l'olio/il grasso indicato per cuocere.
Only use oil/fat that is suitable for roasting.
Gebruik olie/vet geschikt om te braden.

Speisereste zwischen den Durchgängen mit Spachtel entfernen.
Éliminer les restes entre les passages à l'aide d'une spatule.
Togliere i residui di cibo dai passaggi con la spatola.
Remove leftovers between stages with spatula.
Verwijder etensresten tussen de doorgangen met een spatel.

Für saftiges Fleisch
Pour une viande juteuse
Per carni succulente
For juicy meat
Voor sappig vlees



Fleisch ca. 2–3 Minuten auf einer Seite anbraten, erst dann wenden.
Saisir la viande sur un côté pendant 2 à 3 minutes, puis saisir l'autre côté.
Cuocere la carne per circa 2–3 minuti da un lato, quindi girare.
First roast meat approx. 2–3 minutes on one side, then turn.
Vlees ong. 2–3 minuten aanbakken, dan eerst omdraaien.

Fleisch während der Zubereitung nicht einstechen / einschneiden.
Ne pas piquer ni couper la viande pendant la cuisson.
Non tagliare la carne durante la preparazione.
Don't penetrate / cut meat while preparing.
Tijdens de bereiding niet in het vlees prikken / snijden.

Fleisch erst nach der Zubereitung salzen.
Saler la viande uniquement lorsque la cuisson est terminée.
Salare la carne solo una volta pronta.
Do not salt meat until after preparation.
Eerst na de bereiding zout op het vlees doen.

Grosse / dicke Stücke in der Mitte einer Grillplattenhälfte platzieren (grösste Hitze).
Poser les grosses / épaisses pièces au centre d'une moitié de la plaque de grill (plus grande chaleur).
I pezzi grossi / spessi devono essere posizionati al centro di una piastra (maggior calore).
Place large / thick pieces in the middle of one of the griddle halves (largest heat).
Plaats grote / dikke stukken in het midden van een van de helften van de grillplaat (grootste hitte).

Zeitmanagement
Gestion du temps
Gestione del tempo
Time management
Tijdmanagement

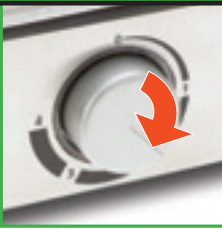
Zutat mit der längsten Gar- / Bratzeit zuerst zubereiten.
Cuire d'abord l'ingrédient pendant le temps de cuisson maximal.
Preparare gli ingredienti con largo anticipo prima di iniziare a cuocere la pietanza.
First prepare ingredients with longest cooking / roasting time.
Eerst de ingrediënt met de langste gaar- / braadtijd bereiden.

Warmhalten
Maintenir au chaud
Conservazione del calore
Keep warm
Warm houden

Eine Grillhälfte zum Warmhalten mit niedriger Temperatur betreiben und / oder Zutaten mit Glocke zudecken.
Utiliser une moitié du gril pour maintenir au chaud les aliments à basse température et / ou poser la cloche sur les aliments.
Usare una metà del grill per mantenere il calore con temperatura minima e / o per coprire gli ingredienti con il coperchio a campana.
Use one half with low temperature to keep ingredients warm and / or cover it with cover.
Een helft van de grill op lage temperatuur, om warm te houden, gebruiken en / of ingrediënten met de cloche afdekken.

Reinigung Nettoyage Pulizia Cleaning Reiniging

- ! Nur bei gezogenem Netzstecker. Gerät darf nur noch ganz leicht warm sein.
Uniquement avec la fiche retirée. L'appareil doit être que légèrement tiède.
- ! Esclusivamente con la spina staccata. L'apparecchio deve essere solo leggermente caldo.
- ! Always unplug appliance from the wall outlet first. Only heat the appliance slightly.
- ! Haal eerst de stekker uit het stopcontact. Het toestel mag alleen nog lauwwarm zijn.

1 	2 		3 	
Zitronensaft auf leicht warme Grillplatte geben Verser le jus de citron sur la plaque de gril légèrement chauffée Mettere un po' di succo di limone sulla piastra leggermente calda Put lemon juice on slightly warm griddle Druppel citroensap op een lichtjes gewarmde grillplaat	Grillplatte feucht abwischen Essuyer la plaque de gril avec un chiffon humide Pulire la piastra per grigliare con panno umido Wipe griddle with a damp cloth Grillplaat vochtig afnemen i Immer in dieselbe Richtung wischen Essuyer toujours dans le même sens Pulire sempre nella stessa direzione Wipe always in same direction Steeds in dezelfde richting wrijven		Fettauffangschublade entnehmen, leeren Retirer et vider le bac de récupération des graisses La vaschetta raccogli-grasso va tolta e svuotata Remove fat-collecting drawer and empty it Vetopvangbak verwijderen, leegmaken	
Eingebrannte Speisereste Restes d'aliments incrustés Residui di cibo bruciati Burned-in leftovers Verbrande etensresten	1 	2 		Leicht erwärmen, etwas abkühlen lassen Chauffer légèrement la plaque, laisser refroidir Scaldare appena, lasciare raffreddare Warm up gently, allow to cool gently Licht verwarmen, een beetje laten afkoelen i Siehe Seite 18/19 Voir page 18/19 Vedere pagina 18/19 See page 18/19 Zie pagina 18/19 Gerät ausschalten Arrêter l'appareil Spegnere l'apparecchio Turn off appliance Toestel uitschakelen

- ! Nicht scheuernde Reinigungsmittel verwenden! Gerät nie unter laufendes Wasser halten / im Wasser spülen.
 Ne pas utiliser des produits abrasifs! Ne jamais tenir l'appareil sous l'eau courante / le rincer à l'eau.
 Non usare detergenti abrasivi! Non tenere l'apparecchio sotto l'acqua corrente / non sciacquarlo in acqua.
 Never use abrasive cleaners! Never hold appliance under a running tap or immerse in water.
 Gebruik geen schurende reinigingsproducten! Apparaat nooit onder stromend water houden / met water afwassen.

4



Fettauffangschublade einsetzen
Insérer le bac de récupération
des graisses
Inserire la vaschetta raccogli-grasso
Insert fat-collecting drawer
Plaats vetopvangbak

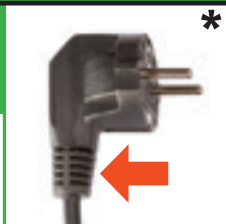
5



Kabel aufwickeln
Enrouler le câble
Avvolgere il cavo
Wrap cord
Rol het snoer op

i Zum Abwischen raue Schwammseite verwenden
 Utiliser le côté abrasif de l'éponge pour essuyer
 Utilizzare la parte più ruvida della spugna per pulire
 To wipe off, use the rough side of the sponge
 Gebruik de schurende kant van de zwam om af te vegen

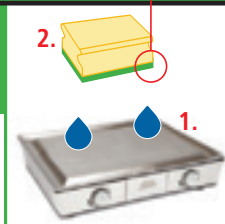
3



Gerät ausstecken
Débrancher l'appareil
Staccare la spina nella presa
Disconnect appliance from mains
Stekker uittrekken

* Stecker länderspezifisch (Abb. SCHUKO-Stecker)
 Connecteur en fonction des pays (ill.: connecteur SCHUKO)
 Spina specifica del paese (fig. spina SCHUKO)
 Country-specific plug (fig. SCHUKO plug)
 Spina specifica del paese (fig. spina SCHUKO)

4



Speisereste mit kaltem Wasser einweichen, danach abwischen
Faire tremper les restes dans de l'eau claire et par la suite essuyer
I residui di cibo vanno lasciati in ammollo in acqua calda e tolti
Soak leftovers with cold water, wipe off afterwards
Etensresten met koud water inweken, daarna afvegen

5



Gerät abkühlen lassen, trocknen
Laisser refroidir l'appareil et sécher
Far raffreddare l'apparecchio, quindi asciugare
Allow appliance to cool, dry it
Toestel laten afkoelen, afdrogen

Teppanyaki-Rezepte **Recettes teppanyaki** **Ricette per Teppanyaki** **Recipes using the Teppanyaki** **Teppanyaki recepten**



Meeresfrüchte-Mix **Mélange de fruits de mer** **Mix di frutti di mare** **Seafood mix** **Mix van zeevruchten**

- › Thunfisch in dünnen Scheiben
Thon en fines tranches
Tonno a fette sottili
Tuna in thin slices
Tonijn in dunne schijven
- › Geschälte Garnelen
Crevettes décortiquées
Gamberetti sgusciati
Peeled prawns
Gepelde garnalen
- › Geputzte Jakobsmuscheln
Coquilles Saint-Jacques nettoyées
Capesante pulite
Cleaned scallops
Gekuiste Jakobsschelpen
- › Sojasprossen
Pousses de soja
Germogli di soia
Bean sprouts
Sojascheuten
- › Geschälter grüner Spargel
Asperge verte épluchée
Asparagi verdi pelati
Peeled green asparagus
Geschilde groene asperge

- 1** Meeresfrüchte auf der leicht geölten Grillfläche anbraten.
Faire revenir les fruits de mer sur la plaque de gril légèrement badigeonnée d'huile.
Cuocere i frutti di mare sulla superficie della griglia leggermente unta.
Roast seafood on lightly oiled griddle.
De zeevruchten aanbakken op het licht geoliede grillvlak.
 - 2** Gemüse dazu geben, auf Wunsch unter Glocke garen.
Ajouter les légumes et les cuire sous la cloche selon les envies.
Aggiungere le verdure. Se si vuole è possibile stufare il tutto sotto a coperchio a campana.
Add vegetables; steam them under the cover if you like.
Groenten bijvoegen, indien gewenst, onder de cloche koken.
 - 3** Nach Belieben mit Teriyaki-Sauce und / oder Zitronensaft bestreichen.
Badigeonner de sauce teriyaki et / ou de jus de citron selon les envies.
Innaffiare con salsa Teriyaki e / o succo di limone.
Spread with Teriyaki sauce and / or lemon juice as desired.
Naar wens met Teriyaki saus en / of citroensap bestrijken.
 - 4** Zuletzt etwas Sojasauce begeben und servieren.
Ajouter en dernier un peu de sauce de soja et servir.
Aggiungere un po' di salsa di soia e servire.
End by adding some soy sauce, then serve.
Tot slot een beetje sojasaus bijvoegen en opdienen.
- i** Menge nach Belieben und Appetit.
Quantité servie en fonction des envies et de l'appétit.
La quantità dipende solo dal piacere e dall'appetito.
Amount depends on pleasure and appetite.
Hoeveelheid naar wens en eetlust.

Teppanyaki-Rezepte **Recettes teppanyaki** **Ricette per Teppanyaki** **Recipes using the Teppanyaki** **Teppanyaki recepten**



Ingwer-Soja-Dip **Sauce au gingembre et au soja** **Salsa di soia allo zenzero** **Ginger soy dip** **Gember-soja dip**

- › 100 ml Sojasauce
 100 ml de sauce de soja
 100 ml di salsa di soia
 100 ml soy sauce
 100 ml sojasaus
- › 4 EL Rotwein
 4 cuillerées à soupe de vin rouge
 4 cucchiari di vino rosso
 4 tablespoons red wine
 4 el rode wijn
- › 2 TL flüssiger Honig
 2 cuillerées à café de miel liquide
 2 cucchiaini di miele liquido
 2 teaspoons liquid honey
 2 tl vloeibare honing
- › 1 EL Ingwer
 1 cuillerée à soupe de gingembre
 1 cucchiaino di zenzero
 1 tablespoon Ginger
 1 el gember
- › 2 Knoblauchzehen
 2 gousses d'ail
 2 spicchi d'aglio
 2 cloves of garlic
 2 knoflookteentjes

- 1** Ingwer fein reiben.
 Râper finement le gingembre.
 Grattugiare finemente lo zenzero.
 Grind ginger finely.
 Gember fijn raspen.
- 2** Knoblauchzehen schälen, in kleine Würfel schneiden.
 Eplucher les gousses d'ail et les couper en petits dés.
 Sbucciare gli spicchi d'aglio e tagliarli a dadini.
 Peel cloves of garlic, cut into small cubes.
 Knoflookteentjes schillen, in kleine blokjes snijden.
- 3** Zutaten gut mischen und Dip in Schale füllen.
 Bien mélanger les ingrédients et verser la sauce dans une coupe.
 Mescolare bene gli ingredienti e versare la salsa in una scodella.
 Mix ingredients well and put the dip in a bowl.
 Ingrediënten goed mengen en de dip in een schaalje vullen.

i Passt auch gut zu Reis.
 La sauce accompagne bien le riz.
 È perfetto anche per il riso.
 Also goes well with rice.
 Past ook goed bij rijst.

Tischgrill-Rezepte
Recettes pour gril de table
Ricette per il gril da tavolo
Table grilling recipes
Recepten voor de tafelgrill



French Toast
Pain perdu
French Toast
Frans toast



4

- › 8 Toastscheiben
 8 tranches de pain grillé
 8 fette di toast
 8 toast slices
 8 sneden toast
- › 2–3 Eier
 2 ou 3 œufs
 2–3 uova
 2–3 eggs
 2–3 eieren
- › 100 ml Sahne
 100 ml de crème
 100 ml di panna
 100 ml cream
 100 ml room
- › 100 g geriebener Käse
 100 g de fromage râpé
 100 g di formaggio grattugiato
 100 g grated cheese
 100 g geraspte kaas
- › 1 TL fein gehackte Kräuter
 1 cuillerée à café d'herbes hachées
 1 cucchiaino di spezie finemente tritate
 1 teaspoon minced herbs
 1 TL fijn gehakte kruiden

1

Eier mit der Sahne gut verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
 Bien battre les œufs avec la crème. Relever avec du sel et du poivre.
 Sbattere bene le uova insieme alla panna. Condire con sale e pepe.
 Whisk eggs and cream well. Season with salt and pepper.
 Eieren met de room opkloppen. Breng op smaak met zout en peper.

2

Käse und Kräuter dazu geben, gut mischen.
 Ajouter le fromage et les herbes et bien mélanger.
 Aggiungere formaggio e spezie e mescolare bene.
 Add cheese and herbs, mix well.
 Kaas en kruiden toevoegen, goed mengen.

3

Toast beidseitig in Eimasse tauchen.
 Plonger les deux côtés du pain grillé dans la masse contenant les œufs.
 Immergere il toast da ambo i lati nel composto di uova.
 Dip toast into egg on both sides.
 Toast an beide zijden in het eimengsel dompelen.

4

Toast auf beiden Seiten bräunen.
 Dorer le pain grillé des deux côtés.
 Rosolare il toast da ambo i lati.
 Brown toast on both sides.
 Toast an beide zijden bruin bakken.

i

Toast kann diagonal halbiert werden.
 Le pain grillé peut être coupé en deux en diagonale.
 Il toast può essere tagliato diagonalmente in due parti.
 Toast may be cut in half diagonally.
 Toast kan diagonaal gehalveerd worden.

Tischgrill-Rezepte

Recettes pour gril de table

Ricette per il grill da tavolo

Table grilling recipes

Recepten voor de tafelgrill



Pouletspiesse

Brochettes de poulet

Spiedini di pollo

Chicken skewers

Kipspiesjes

- › 600 g Pouletbrust
600 g de blanc de poulet
600 g di petto di pollo
600 g chicken breast
600 g kippeborst
- › 1 gelbe Peperoni
1 poivron jaune
1 peperone giallo
1 yellow pepper
1 gele paprika
- › 1 Zucchini
1 courgette
1 zucchini
1 courgette
1 courgette
- › Holzspiesse
Brochettes en bois
Stuzzicadenti lungo
Wooden skewer
Houten spiesjes

1 Peperoni gut waschen, entkernen. Zucchini waschen, Stumpf abschneiden.
Bien laver et épépiner le poivron Laver la courgette et ôter l'extrémité.
Lavare bene il peperone e togliere i semi. Lavare la zucchini ed eliminare le estremità.
Wash pepper and remove pip. Wash courgette and chop the butt off.
Paprika goed wassen, ontkernen. Courgette wassen, stomp puntje afsnijden.

2 Peperoni, Zucchini und Poulet in gleichgrosse Scheiben schneiden.
Couper le poivron, la courgette et le poulet en tranches égales.
Tagliare il peperone, la zucchini e il pollo a fette uguali.
Cut pepper, courgette and chicken in equal slices.
Paprika, courgette en kip in stukken van gelijke grootte snijden.

3 Zutaten abwechselnd auf Holzspiesse schieben.
Embrocher les ingrédients à tour de rôle.
Inserire gli ingredienti nello stuzzicadenti, alternandoli.
Stick ingredients alternately on skewer.
Ingrediënten afwisselend op de houten spiesjes schuiven.

4 Spiesse braten, nach Belieben würzen, servieren.
Cuire les brochettes, les épicer selon les envies et servir.
Cuocere, condire a piacere, quindi servire.
Roast skewers, season as required and serve.
Spiesjes bakken, op smaak brengen, opdienen.

i Es eignen sich auch Zwiebeln, Auberginen, Pilze etc.
Il est également possible d'embrocher des oignons, des aubergines, des champignons, etc.
Si possono usare anche cipolle, melanzane, funghi ecc.
Onions, aubergine, mushrooms etc. are also suitable.
Men kan ook uien, aubergines, champignons enz. gebruiken.

Tischgrill-Rezepte
Recettes pour grill de table
Ricette per il grill da tavolo
Table grilling recipes
Recepten voor de tafelgrill



Karamelisierter Fruchtspiess
Brochette de fruits caramélisés
Spiedini di frutta caramellata
Caramelised fruit skewer
Gekarameliseerde vruchtenspiesjes

- › Früchte nach Belieben
(z. B. Ananas, Apfel, Melone etc.)
Fruits au choix
(p. ex. ananas, pomme, melon, etc.)
Frutta quanto basta
(p.es., ananas, mela, melone ecc.)
Fruits as desired
(e.g. pineapple, apple, melon)
Vruchten zoals gewenst
(bijv. ananas, appel, meloen enz.)
- › Puderzucker
Sucre en poudre
Zucchero a velo
Powdered sugar
Poedersuiker
- › Holzspiesse
Brochettes en bois
Stuzzicadenti lungo
Wooden skewer
Houten spiesjes

1 Früchte vorbereiten (waschen, schälen, entkernen etc.), schneiden und auf Spiesse stecken.
Préparer les fruits (laver, éplucher, épépiner, etc.), les couper et les embrocher.
Preparare la frutta (lavata, sbucciata, senza semi, ecc.), tagliarla e inserirla nello stuzzicadenti lungo.
Prepare fruits (wash, peel, remove pip etc.), cut an stick on skewer.
Vruchten voorbereiden (wassen, schillen, ontkernen enz.), snijden en op de spiesjes schuiven.

2 Spiesse kurz anbraten.
Cuire brièvement les brochettes.
Rosolarla appena.
Roast skewers shortly.
Spiesjes kort aanbakken.

3 Puderzucker darüber streuen und karamelisieren lassen.
Saupoudrer de sucre et laisser caraméliser.
Versare sopra lo zucchero a velo e far caramellare.
Spread powdered sugar over the fruits and leave it to caramelize.
Poedersuiker er over heen strooien en laten karamelisieren.

i Menge nach Belieben und Appetit.
Quantité servie en fonction des envies et de l'appétit
La quantità dipende solo dal piacere e dall'appetito.
Amount depends on pleasure and appetite.
Hoeveelheid naar wens en eetlust.

Plancha-Rezept **Recette pour plancha** **Ricetta della Plancha** **Plancha recipe** **Plancha recept**



Knoblauchgarnelen
Crevettes à l'ail
Gamberetti all'aglio
Garlic prawns
Garnalen met knoflook



1

Kopf, Panzer und Darm der Garnelen entfernen. Garnelen waschen und trocknen lassen.
 Ôter la tête, la carapace et l'intestin des crevettes. Laver les crevettes et les laisser sécher.
 Eliminare la testa, il carapace e le budella dei gamberetti. Lavare i gamberetti e lasciarli asciugare.
 Remove head, shell and gut of prawns. Wash prawns and let dry.
 Verwijder kop, pantser en darmkanaal van de garnalen. Garnalen wassen en laten drogen.

2

Knoblauchzehen in feine Würfel schneiden.
 Couper les gousses d'ail en dés fins.
 Tagliare gli spicchi l'aglio a dadini.
 Cut garlic cloves into small cubes.
 Knoflookteentjes in kleine blokjes snijden.

3

Knoblauch, Olivenöl, Salz und Chilipulver mischen, Garnelen damit marinieren und ca. 1 Stunde ziehen lassen.
 Mélanger l'ail, l'huile d'olive, le sel et la poudre de chili, faire mariner les crevettes et les faire infuser pendant environ 1 heure.
 Mescolare aglio, olio d'oliva, sale e peperoncino in polvere, quindi marinare i gamberetti e lasciarli insaporire per circa 1 ora.
 Mix garlic, olive oil, salt and chili powder, marinate the prawns with it and let it steep for approx. 1 hour.
 Knoflook, olijfolie, zout en chilipoeder mengen, garnalen hiermee marinieren en ong. 1 uur laten trekken.

4

Garnelen auf Grill verteilen und auf beiden Seiten bräunen.
 Répartir les crevettes sur le grill et les dorer des deux côtés.
 Distribuire i gamberetti sulla griglia e cuocerli da ambo i lati.
 Spread the prawns on the grill and brown on both sides.
 Garnalen op de grill verdelen en op beide zijden goudbruin laten worden.

- › 50 frische Garnelen
 50 crevettes fraîches
 50 gamberetti freschi
 50 fresh prawns
 50 verse garnalen
- › 3 Knoblauchzehen
 3 gousses d'ail
 3 spicchi d'aglio
 3 garlic cloves
 3 knoflookteentjes
- › 3 EL Olivenöl
 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
 3 cucchiari di olio d'oliva
 3 tablespoons of olive oil
 3 EL olijfolie
- › 1 Messerspitze Salz
 1 pointe de sel
 1 punta di coltello di sale
 1 pinch of salt
 1 mespunt zout
- › 1 Prise Chilipulver
 1 pincée de chili
 1 pizzico di peperoncino in polvere
 1 pinch of chili powder
 1 snufje chilipoeder



**Entsorgung
Mise au rebut
Smaltimento
Disposal
Afvalverwijdering**

Hinweise zur ordnungsgemässen Entsorgung des Produkts gemäss EU-Richtlinie 2002/96/EC

Gerät nicht als normalen Haushaltsabfall entsorgen. Zu örtlicher Abfallsammelstelle/Händler bringen. Getrennte Entsorgung von elektrischen/elektronischen Geräten vermeidet 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.

Remarques relatives à la mise au rebut du produit conformément à la directive de l'Union Européenne 2002/96/CE

Ce produit doit être détruit séparément des ordures ménagères. Apporter l'appareil à un centre local de collecte/chez un revendeur. L'élimination séparée d'appareils électrique/électroniques permet d'éviter les éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé et permet la réutilisation et de 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.

Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto conformemente alla direttiva UE 2002/96/EC

L'apparecchio non rientra tra i normali rifiuti domestici e va smaltito presso l'apposito centro di raccolta locale/il rivenditore. Lo smaltimento differenziato di apparecchiature elettriche/elettroniche consente di evitare possibili danni all'ambiente e alla salute, nonché il riutilizzo e il riciclo dei componenti. Ciò si traduce in un considerevole risparmio di energia e materie prime. Per sottolineare con chiarezza l'obbligo di regolare smaltimento, l'apparecchio è contrassegnato con il simbolo di un contenitore per rifiuti sbarrato.

Information on proper disposal of product acc. to EU Directive 2002/96/EC

Do not dispose of appliance in household waste. Take it to a local waste collection point/retailer. Separate disposal of electrical/electronic appliances prevents possible negative effects for the environment and health and allows for the reuse and recycling of components under considerable savings in energy and raw material consumption. To emphasise the responsibility of the appliance's owner to dispose of it as required by law, the appliance is marked with a crossed out waste bin symbol.

Aanwijzingen voor een reglementaire afvalverwijdering van het product volgens EU-richtlijn 2002/96/EC

Het toestel is geen normaal huishoudelijk afval. Breng het naar de plaatselijke verzamelplaats/handelaar. Een aparte recyclage van elektrische/elektronische toestellen vermijdt eventuele negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid. Op die manier kunnen de componenten ook opnieuw gebruikt en recycled worden met beduidende bezuinigingen op het vlak van energie en grondstoffen. Om er duidelijk op te wijzen dat het toestel op een reglementaire manier als afval wordt verwijderd, is het met het symbool van een doorstreepte afvalcontainer gekenmerkt.

Wenn Sie dieses Gerät ausserhalb der Schweiz gekauft haben, wenden Sie sich bitte für sämtliche diesen Apparat betreffenden Auskünfte an Ihre Verkaufsstelle oder besuchen Sie uns auf www.solis.com.

Si vous avez acheté cet appareil en dehors de la Suisse, veuillez vous adresser pour tout renseignement relatif à cet appareil à votre point de vente ou visitez-nous sur notre site Web www.solis.com.

Se l'apparecchio è stato acquistato al di fuori della Svizzera, per qualsiasi informazione relativa all'apparecchio stesso rivolgersi al proprio punto di vendita o consultare il sito www.solis.com.

If you bought this outside of Switzerland, please contact your retailer for all relevant information regarding this appliance or visit us at our website www.solis.com.

Als u dit toestel niet in Zwitserland hebt gekocht, neem dan voor meer informatie contact op met het verkooppunt of kijk op www.solis.com.



SOLIS HELPLINE:

044 874 64 14

(Nur für Kundinnen und Kunden in der Schweiz)

(Uniquement pour les clientes/clients en Suisse)

(Riservato ai clienti in Svizzera)

(Only for customers in Switzerland)

(Alleen voor klanten in Zwitserland)

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.

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 ne doive être envoyé chez un réparateur. Nous vous conseillons et vous aidons volontiers.

Durata e affidabilità sono tratti distintivi di questo articolo. Se ciò nonostante dovesse verificarsi una disfunzione, vi preghiamo di telefonarci. Spesso infatti è possibile risolvere un problema in maniera semplice e rapida attuando il giusto trucco o consiglio, senza che sia necessario inviare l'apparecchio in riparazione. I nostri esperti sono a vostra disposizione.

This product is known for its longevity and reliability. However, in case of any malfunction, please give us a ring. In most cases, a malfunction can be rectified with a simple tip or trick without having to send in the appliance for repair. We are happy to advise and help you.

Dit artikel heeft een lange levensduur en is betrouwbaar. Als er zich storingen voordoen, neem dan contact met ons op. Dikwijls kan een storing met de juiste tip op een eenvoudige manier verholpen worden zonder dat u het toestel meteen opstuurt voor reparatie. We staan u bij met raad en daad.

Solis of Switzerland AG

Solis-House • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Switzerland

Phone +41 44 874 64 64 • Fax +41 44 874 64 99

info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com