



NOUVEL® AG

BEDIENUNGSANLEITUNG MODE D'EMPLOI ISTRUZIONI PER L'USO

**Fleischfondue-Set
Set à Fondue Bourguignonne
Set per Fondue bourguignonne**



Art. 401494





Geräteübersicht Description de l'appareil Descrizione dell'apparecchio

Abmessungen: 28x25x20cm
Füllmenge: 1.5 Liter

Dimensioni: 28x25x20cm
Capacità: 1.5 litro

Dimensions: 28x25x20cm
Capacité: 1.5 litre



Vorsicht: Heiss!
Attention: brûlant!
Attenzione: brucia!

1 Spritzschutz
1 Protection de éclaboussure
1 Protezione del spruzzo

6 Gabeln
6 Fourchettes
6 Forchette

Rechaud
Rechaud
Fornello

Pastenbrenner
Brûleur à pâte
Bruciatore per pasta

Caquelon
Caquelon
Caquelon

Unterteller
Assiette
Piatto





Hinweis Indication Indicazione

Anwendungsbereich: Fleischfondue, Tablecooking
Champ d'application: Fondue bourgignonne
Ambito di applicazione: Fonduta di carne

Vor Erstgebrauch Avant la première utilisation Prima del primo impiego

1
Caquelon / Spritzschutz /
Gabeln reinigen
Nettoyer Caquelon / Support
fourchettes / Fourchettes
Casseruola / Supporto for-
chette / Forchette pulire

Mit heissem Spülwasser waschen, nachtrocknen

Laver à l'eau chaude avant de bien sécher

Lavare con acqua calda, poi asciugare

2
Gerätebasis reinigen
Nettoyer la base de l'appareil

Nur mit feuchtem Tuch abreiben. Gerät muss abgekühlt sein.
Frotter uniquement avec un chiffon humide. Débrancher
l'appareil du secteur et laisser refroidir. Éviter le contact avec
l'eau courante.

Pulire la base dell'apparecchio

Strofinare soltanto con un panno umido. L'apparecchio deve
essere raffreddato e non deve essere attaccato alla presa.
Tenere lontano da acqua corrente.

Herstellrückstände werden verbrannt. Rauch- / Geruchsentwicklung möglich – lüften!
Les résidus de fabrication sont carbonisés. Odeurs / fumée est possible – ouvrez une fenêtre!
Gli scarti si bruciano. Odori / fumo e possibile – aprire una finestra!



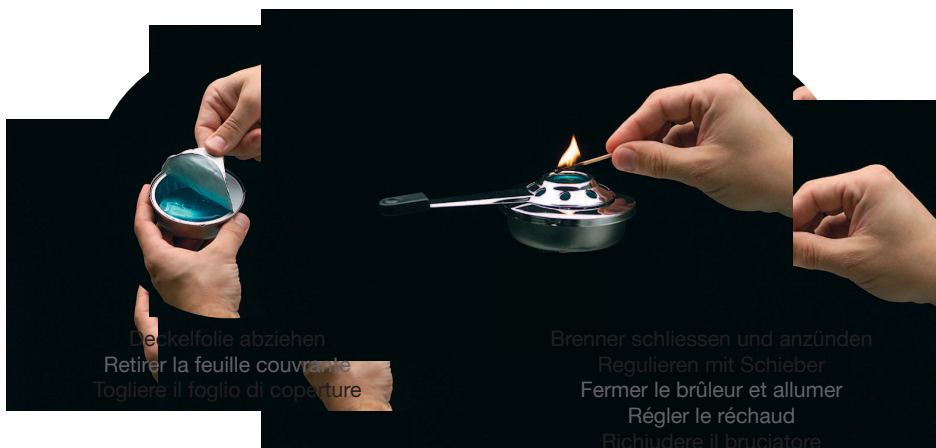


Rechaud mit Pastenbrenner Rechaud avec brûleur à pâte Fornello con bruciatore per pasta



Brenner öffnen (Drehverschluss)
Ouvrir le brûleur (fermeture rotative)
Aprire il bruciatore (chiusura a vite)

Sicherheitsbrennpaste einlegen
Y insérer la pâte combustible
Inserire il gel combustibile



Deckelfolie abziehen
Retirer la feuille couvrante
Togliere il foglio di copertura

Brenner schliessen und anzünden
Regulieren mit Schieber
Fermer le brûleur et allumer
Régler le réchaud
Richiudere il bruciatore
Regolare la fiamma con l'apposita manovella

Brennmittel Combustible Pasta combustibile Fuel



Sicherheitsbrennpaste	80 g für Rechaud
Gel combustible de sécurité	80 g pour Rechaud
Gel combustibile di sicurezza	80 g per Fornello





Sicherheitshinweise Brennpaste
Consignes de sécurité pâte combustible
Direttive di sicurezza gel combustibile
Safety instructions fuel paste



Gefahr
Danger
Pericolo

Flüssigkeit und Dampf leicht entzündbar. Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen. Von Hitze, heissen Oberflächen, Funken, offenen Flammen sowie anderen Zündquellenarten fernhalten. Nicht rauchen. Inhalt/Behälter in gesicherter Weise der Entsorgung zuführen.

Liquide et vapeurs très inflammables. Tenir hors de portée des enfants. Tenir à l'écart de la chaleur, des surfaces chaudes, des étincelles, des flammes nues et de toute autre source d'inflammation.

Ne pas fumer. Eliminer le contenu/récipient en prenant toutes les précautions d'usage.

Liquido e vapori facilmente infiammabili. Tenere fuori dalla portata dei bambini. Tenere lontano da fonti di calore, superfici calde, scintille, fiamme libere o altre fonti di accensione. Non fumare. Smaltire contenuto/contenitore rispettando norme e criteri di sicurezza.

Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Direttive di sicurezza



Wird der Artikel zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für auftretende Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.

Au cas où article est désaffecté, manié ou réparé d'une manière incorrecte, nous déclinons la responsabilité de dommages éventuels. Dans ce cas, le droit de garantie s'annule.

Nel caso in cui l'articolo venga usato a scopi originalmente non previsti, usato o riparato in modo improprio, non è possibile assumere alcuna responsabilità per eventuali danni. In questo caso decade la rivendicazione di garanzia.

Artikel stehend auf ebener, stabiler Unterlage betreiben. Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen. Utiliser l'article en position verticale sur un sol stable et plat. Laisser refroidir l'article avant de le ranger.

Azionare l'articolo in verticale su un supporto piano e stabile. Fare raffreddare l'articolo prima di riporlo.

Artikel wird im Betrieb sehr heiss – Nicht anfassen, Verbrennungsgefahr.

L'article en fonctionnement est brûlant – Ne pas toucher, risque de brûlure.

Durante il funzionamento l'articolo diventa particolarmente caldo – Non toccare: pericolo di ustione.

Reparaturen am Artikel nur durch eine Fachkraft. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.





Les réparations d'article doivent uniquement être effectuées par des spécialistes. Des réparations impropres peuvent causer des dangers considérables pour l'utilisateur.

Le riparazioni degli articoli devono unicamente essere effettuate da specialisti. Le riparazioni improprie possono causare dei pericoli gravi per l'utente.

Artikel nie auf heiße Flächen (Herdplatte) stellen / legen oder in die Nähe von offenem Feuer bringen.

Ne jamais mettre/poser l'article / le cordon sur des surfaces chaudes (plaque de cuisson), ni à proximité de flammes nues.

Non mettere mai l'articolo / spina sopra superfici calde né vicino a fiamme libere.

Artikel ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung. Gerät nicht im Freien betreiben.

L'article est destiné à un usage ménager et non à une utilisation professionnelle. Ne pas utiliser l'article à l'extérieur.

L'articolo è stato costruito per l'uso domestico. Non utilizzare l'articolo all'aperto.

Nicht Regen / Feuchtigkeit aussetzen.

Ne pas l'exposer à la pluie / humidités.

Non esporlo né alla pioggia né ad altra umidità.

Ein hitzebeständiges Tuch (Baumwolle) unter der Artikelbasis verhindert Flecken auf dem Tisch.

Un tissu thermorésistant (coton) sous le socle de l'article prévient la formation de taches sur la table.

Un panno refrattario (cotone) posto sotto alla base dell'articolo, impedisce di macchiare il tavolo.

Änderungen in Design, Ausstattung, technische Daten sowie Irrtümer behalten wir uns vor.

Sous réserve d'erreurs ou de modifications dans le design, l'équipement et la fiche technique.

Ci riserviamo il diritto di modifiche nel design, equipaggiamento e dati tecnici nonché di eventuali errori.



Kein Hausmüll. Muss gemäß den lokalen Vorschriften entsorgt werden.

Ne pas jeter avec les ordures ménagères. Respecter les directives locales concernant la mise en décharge.

Non smaltire tra i rifiuti domestici. Deve essere smaltito secondo le norme locali.





Garantie-Hinweis

Conseils concernant de garantie

Dichiriazione de garanzia

Für diesen Artikel leisten wir Ihnen 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantieleistung besteht im Ersatz oder in der Reparatur eines Artikels mit Material- oder Fabrikationsfehlern. Ein Austausch auf einen neuen Artikel oder die Rücknahme mit Rückerstattung des Kaufbetrages ist nicht möglich. Von den Garantieleistungen ausgeschlossen sind normale Abnutzung, gewerblicher Gebrauch, Änderung des Originalzustandes, Reinigungsarbeiten, Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen, Schäden, die auf äussere Umstände zurückführen oder die durch Batterien verursacht werden. Die Garantieleistung setzt voraus, dass der schadhafte Artikel mit der von der Verkaufsstelle datierten und unterzeichneten Garantiekarte oder mit der Kaufquittung auf Kosten des Käufers eingesandt wird.

Pour cet article, nous accordons une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat. La prestation de garantie couvre le remplacement ou la réparation d'un article présentant des défauts de matériel ou de fabrication. Tout échange contre un article neuf ou reprise avec remboursement est impossible. Sont exclus des prestations de garantie l'usure normale, l'utilisation à des fins commerciales, la modification de l'état d'origine, les opérations de nettoyage, les conséquences d'une utilisation impropre ou un endommagement par l'acheteur ou des tiers, les dommages provoqués par des circonstances extérieures ou occasionnés par des piles. La prestation de garantie nécessite que l'article défectueux soit retourné aux frais de l'acheteur, accompagné du bon de garantie daté et signé par le point de vente ou de la preuve d'achat.

Questo articolo è provvisto di una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto. La garanzia include la sostituzione oppure la riparazione di un articolo con difetti di materiale o di fabbricazione. Sono escluse la sostituzione con un nuovo articolo oppure la restituzione con rimborso dell'importo d'acquisto. La garanzia è esclusa in caso di normale usura, uso commerciale, modifica dello stato originale, lavori di pulizia, conseguenze derivanti da un utilizzo inappropriato oppure danni provocati dall'acquirente o da terze persone, danni da ricondurre ad eventi esterni o arrecati da batterie. La garanzia presuppone che le spese di spedizione dell'articolo danneggiato insieme al certificato di garanzia firmato e datato dal punto vendita oppure insieme alla ricevuta d'acquisto siano a carico dell'acquirente.





Rezepte Recettes Ricette

Grundrezepte:

Ein Klassiker - Fondue a la Bourignon

Vom Rind-, Schweine- und Putenfleisch Teile mit Sehnen entfernen. Schneiden Sie es in mundgerechte Würfel und trocknen Sie es. Spiessen Sie das Fleisch auf die Gabel und legen Sie es ins Öl. Richten Sie es dann auf einem Teller an und würzen Sie es ganz nach Ihrem Geschmack. Servieren Sie das Fleisch mit einem Dip (Vorsicht: Nicht direkt von der noch heißen Gabel essen!)

Für die Kalorienbewussten das Bouillon-Fondue:

Anstelle von Öl kann eine heiße Brühe verwendet werden. Dazu stellen Sie bitte den Regler auf 100° C. Man kann die konzentrierte Brühe auch später als Suppe servieren. Sie können verschiedene Fleischsorten, festkochenden Fisch, Garnelen und Gemüse wie Pilze oder Broccoli aufspießen und für mehrere Minuten in der Brühe lassen. Diese können dann mit Dips und Weissbrot gegessen werden.

Dips:

Apfel- und Curry-Dip:

- 1 Tasse Sauerrahm
- 1 1/2 Gläser Joghurt-Mayonnaise
- 1 Naturjoghurt
- Geriebener Apfel
- Ein Spritzer Zitronensaft
- 1 Esslöffel Meerrettich aus dem Glas
- 1 Esslöffel Rosinen
- Mit Currypulver, Salz und einer Prise Zucker abschmecken

Balkan-Dip:

- 1 kleine Flasche Ketchup
- 1 gehackte Zwiebel
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- Zum Schluss gehackte Cocktailgurken- und Paprika
- Gehackte Kapern und Petersilie
- Mit ein wenig Zucker, Salz, Paprika und Chillipulver würzen

Eier-Sauce:

- 1 Glas leichte Mayonnaise
- 1 Tasse Sauerrahm
- 4 hartgekochte, gehackte Eier
- 2 Esslöffel gehackte Gewürzgurken
- 1 Esslöffel Senf
- 1 Esslöffel Ketchup
- Cognac (falls Kinder teilnehmen bitte weglassen)
- Paprikapulver, Currypulver und Schnittlauch
- Würzen Sie mit Salz und Pfeffer

Fertigsaucen:

- wie Knoblauch-Sauce,
- süß-saure Sauce
- Currysauce

können natürlich ebenso verwendet werden.





Recettes de base:

Un grand classique — La Fondue Bourguignonne

Retirer les tendons de la viande de bœuf, porc et dinde. Couper la viande en cubes et la sécher.

Piquer la viande sur la fourchette et la faire frire dans l'huile. Placer sur une assiette, assaisonner et déguster avec une sauce. (Attention! Ne pas manger directement avec la fourchette chaude!)

Pour limiter les calories, la fondue au bouillon:

Un bouillon peut être utilisé à la place de l'huile. Pour cela, régler le thermostat à 100° C. Le bouillon concentré peut ensuite être bu. Vous pouvez faire des brochettes avec plusieurs sortes de viandes, du poisson gras, des crevettes et des légumes comme des champignons ou des brocolis, et les laisser cuire plusieurs minutes. Vous pouvez les manger avec une sauce et du pain.

Sauce:

Sauce pomme et curry:

- 1 tasse de crème sure
- 1/2 verres de mayonnaise
- 1 yaourt nature
- Pomme râpée
- Un filet de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de raifort en conserve
- 1 cuillère à soupe de raisins secs
- Assaisonner avec de la poudre de curry,
- du sel et une pincée de sucre

Sauce Balkan:

- 1 petite bouteille de ketchup
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail, pressée
- Cornichons et poivrons finement hachés
- Câpres et persil hachés
- Assaisonner avec un peu de sucre, du sel, du paprika et du piment en poudre

Sauce à l'œuf:

- 1 pot de mayonnaise allégée
- 1 tasse de crème sure
- 4 œufs durs hachés
- 2 cuillères à soupe de cornichons au vinaigre hachés
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à soupe de ketchup
- Cognac (ne pas ajouter s'il y a des enfants)
- Poudre de paprika, poudre de curry et ciboulette
- Assaisonner avec sel et poivre

Sauces toutes prêtes:

- Comme la sauce à l'ail, la sauce
- aigre-douce et la sauce au curry

peuvent bien sûr être utilisées.



Ricette base:

Una fonduta classica alla bourguignonne

Prendere tendini di manzo, maiale e tacchino. Tagliarli a cubetti ed asciugarli. Infilzarli con la forchetta e cuocerli nell'olio Metterli su un piatto, aromatizzarli e gustarli con una salsa. (attenzione! Non mangiarli direttamente dalla forchetta bollente!)

La fonduta di brodo per quelli interessati alle calorie:

Un brodo può essere usato invece che olio. Per far ciò, impostare il regolatore a 100° C. Il brodo concentrato può essere bevuto successivamente. Puoi infilzare vari tipi di carne, pesce, gamberi e verdure come funghi o broccoli a cuocerli per alcuni minuti. Possono essere mangiati con salsine e pane bianco.

Salse:

Salsa mela e curry:

- 1 tazza di panna acida
- 1 1/2 bicchieri di maionese allo yoghurt
- 1 yoghurt al naturale
- Mela grattugiata
- Succo di limone
- 1 cucchiaino di rafano dal barattolo
- 1 cucchiaino di uvette
- Aromatizzare con polvere al curry, sale e un pizzico di zucchero

Salsa balcanica:

- 1 bottiglia piccola di ketchup
- 1 cipolla tagliata
- 1 spicchio d'aglio, pressato
- Cetriolini da cocktail e peperoni finemente tritati
- Capperi e prezzemolo tagliati
- Insaporire con un po' di zucchero, sale, paprika e polvere chili.

Salsa all'uovo:

- 1 barattolo di maionese light
- 1 tazza di panna acida
- 4 uova bollite e tagliate a fette
- 2 cucchiaini di cetriolini sottaceti tagliati
- 1 cucchiaino di mostarda
- 1 cucchiaino di ketchup
- Cognac (tralasciarlo se salsa prevista anche per i bambini)
- Polvere di paprika, polvere curry e erba cipollina
- Insaporire con sale e pepe

Salse già pronte:

- come salsa all'aglio
- salsa agrodolce
- e salsa curry

possono anche essere usate, naturalmente.



[illegible]



NOUVEL® AG

Industrie Grund
CH-6234 Triengen
Switzerland

Phone +41 41 935 55 55

Fax +41 41 935 55 66

E-Mail: info@nouvel.ch

Internet: www.nouvel.ch

