

NOUVEL® AG

**BEDIENUNGSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI
ISTRUZIONI PER L'USO
INSTRUCTIONS FOR USE**

Raclette Himalaya Salz



Art. 402035 + 402036 (Ersatz, rechange, succedaneo, replacement)



Steinplatte, Steinplatte, Spachtelhalter und Wok-Pfännchen optional erhältlich
Plateau en pierre, Pierre sel, supports de spatule et poêlons pour wok disponibles
en option

Piastra di pietra, Pietra sale, supporto per spatole e mini wok disponibili in
opzione

Stone slab, grillstone, spatula holder, and wok pans sold separately

Technische Daten
Informations technique
Informazione tecnico
Technical informations

1200W, 230V, 50Hz

Geräteübersicht
Description de l'appareil
Descrizione dell'apparecchio
Appliance description

Abmessungen: 52 x 15 x 11 cm

Dimensioni: 52 x 15 x 11 cm

Dimensions: 52 x 15 x 11 cm

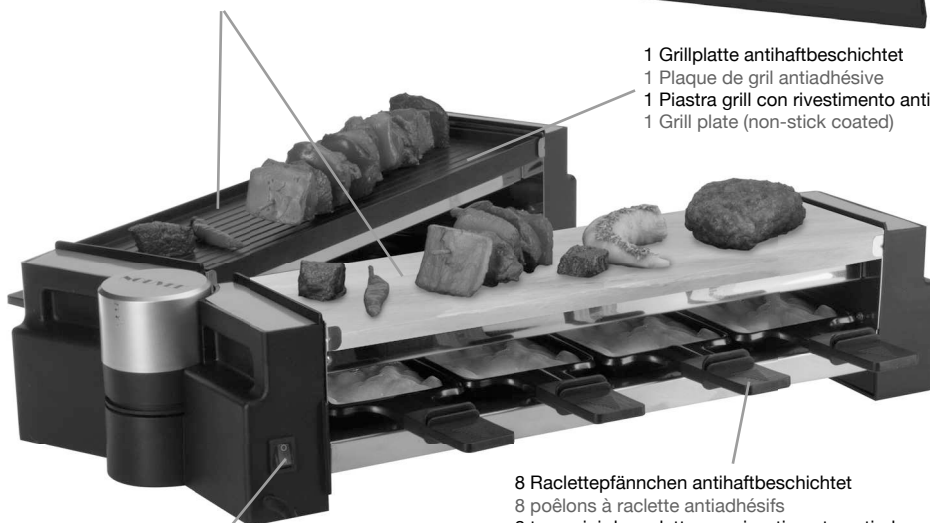
Dimension: 52 x 15 x 11 cm



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



1 Grillplatte antihafbeschichtet
 1 Plaque de grill antiadhésive
 1 Piastra grill con rivestimento antiaderente
 1 Grill plate (non-stick coated)



Ein-/Aus-Schalter
 Interrupteur marche-arrêt
 Interruttore di accensione/spengimento
 On/Off Switch

8 Raclettepfännchen antihafbeschichtet
 8 poêlons à raclette antiadhésifs
 8 tegamani da raclette con rivestimento antiaderente
 8 raclette pans (non-stick coated)

8 Kunststoffspachtel
 8 spatules en matière synthétique
 8 spatole di plastica
 8 plastic spatulas

Hinweis Indication Indicazione Indication

Anwendungsbereich:	Raclette, Grillwaren, Tablecooking
Champ d'application:	Raclette, Griller, Tablecooking
Ambito di applicazione:	Racletto, Grillare, Tablecooking
Scope of application:	Raclette, Grill food, Tablecooking

Der Planet Erde befindet sich seit Urzeiten in permanenter Bewegung. Im Laufe dieses über Jahrmillionen andauernden Veränderungsgeschehens türmte sich das Himalaya-Gebirge auf und begrub unter sich ein Meer, das vor geschätzten 220 Millionen Jahren die Erde bedeckte. Die Salzschrift dieses verdunsteten Meeres befindet sich 400 bis 600 Meter tief unter der Erde. Man baut sie händisch und ohne jeglichen Chemieinsatz ab. Das Himalaya-Salz kommt vollkommen naturbelassen in den Handel. Dieses uralte Salz soll von grösster Reinheit sein. Durch den hohen Druck des Gebirges seien die Elemente in diesem Salz besonders fein und können von den Zellen besser aufgenommen werden. Dieses Salz soll 84 chemische Elemente in einem ähnlichen Mischungsverhältnis enthalten wie das menschliche Blut. Ausserdem habe das Salz dieselben „energetischen Schwingungen“ wie der menschliche Organismus. Bitte beachten Sie die Reinigungs/Pflegehinweise!

Depuis la nuit des temps, la planète terre est en mouvement continu. Au cours de ces milliards d'années, des changements se sont opérés et sont notamment à l'origine des massifs de l'Himalaya qui ont fait remonter le sel de l'océan qui recouvrait une grande partie de la terre il y a environ 220 millions d'années. Aujourd'hui, la couche de sel de cet océan se trouve entre 400 et 600 mètres en dessous de la surface de la terre. Ces pierres sont fabriquées à la main et sans ajouter une seule substance chimique. Le sel de l'Himalaya se trouve à l'état naturel dans le commerce. Ce sel antique a la réputation d'être très pur. Grâce à la pression élevée exercée par la montagne, les oligo-éléments qui le composent sont particulièrement fins et sont plus facilement assimilés par les cellules de l'organisme. Ce sel contiendrait 84 éléments chimiques qui ensemble permettent une bonne régénération du sang. De plus, ce sel a les mêmes « vibrations énergétiques » que l'organisme humain. Veuillez respecter les conseils d'entretien et de nettoyage!

Il pianeta terra è soggetto fin dai primordi ad un continuo movimento. Nel corso di mutamenti, che durano da milioni di anni, la catena dell'Himalaya si è originata elevandosi sopra un mare che circa 220 milioni di anni fa ricopriva la terra. Lo strato salino di questo mare prosciugato si trova ad una profondità tra i 400 e i 600 metri nel sottosuolo. Viene estratto manualmente senza l'impiego di alcuna sostanza chimica. Il sale dell'Himalaya viene messo in commercio allo stato completamente naturale. Pare che questo antichissimo sale sia di una purezza straordinaria. Per effetto della pressione della montagna, gli elementi in esso contenuti sarebbero particolarmente fini e, quindi, meglio assorbiti dalle cellule. Pare che questo sale contenga 84 elementi chimici in un rapporto simile a quello contenuto nel sangue umano, e abbia, inoltre, le stesse "vibrazioni energetiche" dell'organismo umano. Si prega di osservare le indicazioni per la pulizia/cura!

Planet earth has been in a state of constant flux since time immemorial. Over the course of these millions of years of change, the Himalayas have been rising up and up, at the same time burying a sea that covered part of the earth's surface some 220 million years ago. The salt deposit of this evaporated sea lies between 400 and 600 metres below the earth's surface. It is mined by hand, and without the use of any chemicals whatsoever. Himalaya salt is brought onto the market in its entirely natural state. This age-old salt is incredibly pure. Due to the high pressure exerted by the mountain above, the elements in this salt are particularly fine, and can be absorbed very easily by our cells. This salt contains 84 elements in roughly equal proportions, just like human blood. It is also said that the salt has the same "energetic vibrations" as the human body. Please take a moment to read the cleaning and care instructions!

Vor Erstgebrauch / Reinigungshinweis
Avant la première utilisation / Nettoyage
Prima del primo impiego / Pulizia
Before using the appliance for the first time / Cleaning

1

Pfännchen / Spachtel / Grillplatte reinigen
Nettoyer coupelle / spatule
Pulire i tegamini / la spatola / la piastra grill
Clean the pans / spatula / grill plate

Mit heissem Spülwasser waschen, nachtrocknen
Laver à l'eau chaude avant de bien sécher
Lavare con acqua calda, poi asciugare
Wash with hot dishwasher, then dry

2

Steinplatte entspannen
(Version mit Steinplatte)

Feucht abwischen, trocknen lassen
Essuyer avec un chiffon humide et sécher
Pulire con un panno umido e poi asciugarlo
Wipe with a damp cloth, then dry

Détacher le plateau en pierre
(Version mit Steinplatte)

Allentare la piastra di pietra
(Version mit Steinplatte)

Im Backofen erhitzen (220° C, 40 Min.)
Faire chauffer au four (220° C, 40 mn)
Scaldare in forno (220° C, 40 min.)
Heat it up in the oven (220° C, 40 mins.)

Release the stone

Gleichmässig mit hitzebeständigem Speiseöl bestreichen
Enduire toute la surface d'une couche d'huile de
table résistant aux fortes températures
Cospargere uniformemente con olio da cucina
resistente al calore
Brush it evenly with cooking oil

3

Gerätebasis reinigen

10 Min. aufheizen, abkühlen lassen. Mit feuchtem Lappen
abwischen. Nicht in Wasser tauchen.

Nettoyer la base de l'appareil

Faire chauffer pendant 10 min, laisser refroidir. Essuyer avec un
linge humide. Ne pas plonger dans l'eau.

Pulire la base dell'apparecchio

Riscaldare per 10 minuti, lasciare raffreddare. Pulire con panno
umido. Non immergere in acqua.

Clean the base unit

Heat for 10 min., allow to cool. Wipe down with a damp cloth.
Do not immerse in water.

Herstellerrückstände 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!
Residue from manufacturers is burned. Smell / smoke may develop – open a window!



Pflegehinweis für die Salzplatte:

- Aufgrund natürlicher Gegebenheiten können Abweichungen in der Farbe sowie der Struktur des Salzsteins auftreten. Dies ist kein Mangel oder eine Beeinträchtigung der Funktion. Dies unterstreicht vielmehr, dass es sich bei dem Salzstein um ein Naturprodukt handelt und deshalb kein Salzstein dem anderen gleicht.
- **Damit Sie viel Freude an Ihrem neuen Artikel haben, beachten Sie bitte den folgenden Pflegehinweis vor dem ersten Gebrauch.**
- Da es sich bei dem Salzstein um ein Naturprodukt handelt, kann dieser innere Spannungen aufweisen. Diese können bei zu schnellen Temperaturveränderungen zu Rissen oder ggf. auch zum Bruch führen. Dies kann weitestgehend vermieden werden, wenn Sie die nachfolgende einmalige Prozedur durchführen. Hierdurch erhöhen Sie die Stabilität des Salzsteines und „lösen“ die inneren Spannungen. Dennoch können während dieser Prozedur sowie im späteren Betrieb kleinere Risse im Salzstein entstehen, welche die Funktion jedoch nicht beeinträchtigen. Salzsteine mit kleinen Rissen sind daher von der Garantie und somit vom Umtausch ausgeschlossen. Ihr Salzstein wird sich während dieses Prozesses als auch im späteren Gebrauch farblich sowie in der Struktur verändern.

1. Reinigen Sie zunächst den kalten Salzstein unter fließend lauwarmem Wasser.
2. Salzstein vertikal zum Trocknen aufstellen.

3. Jetzt ist Ihr Salzstein für den weiteren Gebrauch einsatzbereit.

- Kein Spülmittel benützen
- Nie im Wasser liegend reinigen/vorbehandeln
- Immer im erkalteten Zustand behandeln/reinigen



Salz ist ein Naturprodukt. Kleine Risse entstehen durch den Gebrauch oder sind bereits beim Kauf vorhanden. Das ist normal. Herstellrückstände werden verbrannt. Rauch- / Geruchsentwicklung möglich – lüften! Metalleinlage dient als Hitzeschutz zwischen Holz und Salzstein. Holzunterteller: Aufgrund der Hitzeentwicklung kann sich der Holzunterteller verfärben.

Reinigung:

Salzstein nur unter kühlem, laufendem Wasser mit einem Lappen, oder weichen Schwamm reinigen. Bei starker Verschmutzung kann auch eine Drahtbürste verwendet werden. KEINE Spülmittel verwenden. Salz sowie auch Unterbrett nicht in stehendem Wasser liegen lassen. Salz und Unterbrett keinesfalls in Spülmaschine reinigen. Holzunterteller nur mit einem leicht feuchten Tuch reinigen.

Weitere Hinweise: Der Salzstein ist ein Naturprodukt und wird durch den Gebrauch kleiner. Sobald der Stein zu dünn zum Braten oder Kühlen wird kann dieser zerbrochen und als Gewürz verwendet werden.





Conseils d'entretien pour votre ardoise en sel:

- En raison de son origine naturelle, il peut arriver que la couleur et la structure de la pierre de sel présentent des irrégularités. Il ne s'agit ni d'un défaut, ni d'une atteinte à la fonctionnalité du produit. Cette particularité souligne bien plus l'originalité de la pierre de sel qui est un produit naturel, chaque pierre de sel ayant donc un aspect différent.
- **Votre nouvel article vous rendra service pendant de longues années si vous suivez ce conseil d'entretien avant la première utilisation.**
- La pierre de sel étant un produit naturel, il est possible que des tensions internes se produisent. En cas de modifications de température trop rapides, elles peuvent provoquer des fissures, voire une cassure. Ce risque peut être largement évité si vous effectuez une seule fois l'opération suivante. Elle permet d'optimiser la solidité de la pierre de sel et de „supprimer“ les tensions internes. Il est toutefois possible que pendant l'opération et à l'usage, de petites fissures se forment dans la pierre de sel, mais elles n'ont aucun effet sur la fonctionnalité. Les pierres de sel présentant de petites fissures ne sont donc pas couvertes par la garantie et ne peuvent être échangées. Votre pierre de sel de l'Himalaya changera de couleur et de forme au cours de cette opération et au fil des utilisations.

1. Ensuite, nettoyez la pierre de sel froide sous l'eau courante et tiède.
2. Déposez votre pierre à la verticale pour la faire sécher.
3. **Votre pierre de sel est maintenant prête à l'usage.**

- N'utilisez pas de produits d'entretien
- Ne jamais la plonger dans l'eau pour la nettoyer
- Toujours attendre qu'elle soit froide pour la nettoyer
-



Le sel est un produit naturel. Il est possible que des fissures apparaissent au fil des utilisations ou qu'elles soient déjà présentes lors de l'achat. Cela est tout à fait normal. Les débris provenant de la production seront brûlés. En cas de dégagement de fumée/d'odeur-aérez! Le plat en métal permet d'éviter que le bois chauffe au contact de la pierre de sel. Soucoupe en bois : la couleur de la soucoupe en bois peut changer en fonction de la chaleur dégagée.

Nettoyage :

Nettoyez la pierre uniquement sous l'eau froide et courante à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge douce. En cas de taches persistantes, vous pouvez également vous servir d'une brosse métallique. **NE JAMAIS** utiliser de produits d'entretien. Ne jamais laisser le sel ou la soucoupe tremper dans l'eau. Ne jamais nettoyer le sel ou la soucoupe dans le lave-vaisselle. Nettoyez la soucoupe en bois à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Conseils supplémentaires : La pierre de sel est un produit naturel et sa taille diminuera au fil des utilisations. Dès que la pierre devient trop fine pour cuir ou refroidir, elle peut se casser en petits morceaux et être utilisée comme épice.





Indicazioni per la cura della pietra di sale:

- In virtù delle caratteristiche naturali della pietra di sale, il suo colore e la sua struttura possono variare. Non si tratta di un difetto e la sua funzione non ne risulta compromessa. È invece un ulteriore indice di naturalità del prodotto e del fatto che nessuna pietra di sale è uguale a un'altra.
- **Per poter utilizzare appieno il proprio nuovo articolo, prestare attenzione alle indicazioni in materia di manutenzione riportate di seguito, prima di procedere al primo utilizzo dell'apparecchio stesso.**
- Poiché si tratta di un prodotto naturale, questa pietra di sale può presentare tensioni interne, le quali possono a loro volta causare l'insorgere di crepe o addirittura di casi di rottura in caso di variazioni troppo rapide della temperatura. Questo fenomeno può essere adeguatamente evitato, qualora si effettui la seguente procedura (da eseguire una sola volta). In questo modo si accresce la stabilità della pietra di sale e si „dissolvono” le tensioni interne. Tuttavia, nel corso di questa procedura nonché durante il successivo utilizzo, possono insorgere delle piccole crepe nella pietra di sale, le quali non influenzano tuttavia il corretto funzionamento dell'apparecchio. Le pietra di sale con piccole crepe sono pertanto escluse dalla garanzia e quindi dal cambio. Durante questa operazione, e successivamente durante l'utilizzo, la pietra di sale subirà modifiche nel colore e nella struttura.

1. Per prima cosa pulire la pietra di sale fredda con acqua corrente tiepida.
2. Mettere la pietra di sale ad asciugare in posizione verticale.
3. **A questo punto, la pietra di sale è pronta per il successivo utilizzo.**

- Non utilizzare detersivi
- Non pulire/pretrattare mai immergendola in acqua.
- Trattare/pulire sempre allo stato raffreddato.



Il sale è un prodotto naturale. Delle piccole crepe possono formarsi con l'uso o essere già presenti all'acquisto. Ciò è normale. I residui si bruciano. Possibile formazione di odori/fumo – aprire una finestra! Lo strato in metallo funge da protezione dal calore tra lo strato di legno e a pietra di sale. Piattino di legno: a causa del calore il piattino di legno può cambiare colore.

Pulizia:

Pulire la pietra di sale esclusivamente con acqua corrente fresca, utilizzando un panno o una spugna morbida. In caso di sporco ostinato è possibile anche utilizzare una spazzola metallica. **NON** utilizzare detersivi. Non lasciare in nessun caso immersi in acqua né il supporto inferiore né il sale. Pulire il piattino in legno con un panno umido. **Altre indicazioni:** la pietra di sale è un prodotto naturale e si assottiglia con l'uso. Una volta che la pietra sarà diventata troppo sottile per cuocere o raffreddare, può essere frantumata e usata come condimento.





Care instructions for the salt plate:

- Due to natural conditions, there may be variations in the color and structure of the salt stone. This is not a defect nor does it adversely affect function. On the contrary, this emphasizes the fact that the salt stone is a natural product and that therefore no two salt stones are the same.
 - **To ensure that your new items brings many years of enjoyment, please follow these care instructions thoroughly.**
 - Because this salt stone is a natural product, it can have internal stresses. These could lead to cracks if the temperature is changed too quickly or even breakage of the salt stone. This can be largely avoided by observing the following one-time procedure. This will increase the stability of the salt stone and „relieve“ the internal stresses. Nonetheless, small cracks can appear in the salt stone during later use, which do not have an adverse effect on the function. Salt stones with small cracks are therefore excluded from the warranty and from replacement. During this process, and after a considerable amount of use, your salt stone will likely change in shape as well as in colour.
1. Next, clean the cold salt stone in lukewarm running water.
 2. Set the salt stone to dry in a vertical position.
 3. **Your salt stone is now ready for further use.**

- Do not use washing-up liquid
- Never wash or pre-treat in standing water
- Always wash/pre-treat when the stone is cold



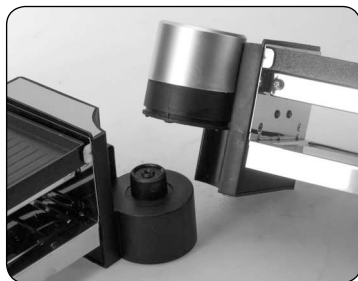
Salt is a natural product. Small cracks can appear during use, or sometimes are already present upon purchase. This is entirely normal. Residues from the manufacturing process will burn off. Some smoke and smell may be detectable – just ventilate! The metal inlay acts as heat protection between the wood and the salt stone. Wooden underplate: The wooden underplate may become discoloured as a result of heating.

Cleaning:

Only wash the salt stone under cool, running water with a cloth or a soft sponge. For resilient stains, a wire brush can also be used. Do NOT use washing-up liquid. Do not leave the salt stone or the underplate in standing water. Do not wash the salt plate or underplate in a dishwasher under any circumstances. Only clean the wooden underplate with a soft, damp towel. Additional hints: The salt stone is a natural product and will decrease in size during use. As soon as the stone is too thin to use for cooking or cooling, it can be broken up and used as seasoning.



Aufbauanleitung
Instructions de montage
Istruzioni di montaggio
Assembly instructions



Docking-Station auf einen flachen Untergrund stellen. Danach Raclette-Ofen mit der Kontakt-Öffnung auf den entsprechenden Kontakt-Dorn in der Docking-Station stecken.

Placer le socle sur une surface plane. Insérer ensuite le plancher à raclette dans le socle à l'aide de l'ouverture et du mandrin approprié.
Disporre la stazione di alloggiamento su una base piana. Inserire il forno raclette nella stazione di alloggiamento, immettendo l'imboccatura di contatto nel corrispondente nasello di contatto.
Place the 'docking station' on a flat surface. Then insert the relevant contact spike on the 'docking station' into the relevant contact opening on the raclette heater.



Zweiter Raclette-Ofen ebenfalls mit der Kontakt-Öffnung auf den entsprechenden Kontakt-Dorn in der Docking-Station stecken. Beide Hälften lassen sich bis zu 180 Grad drehen.

Insérer également le deuxième plancher à raclette dans le socle de la même manière. Les moitiés peuvent pivoter jusqu'à 180 degrés
Inserire allo stesso modo anche il secondo forno raclette, immettendo l'imboccatura di contatto nel corrispondente nasello di contatto. Entrambe le metà possono essere ruotate fino a 180 gradi.
Insert the second contact spike on the 'docking station' into the other contact opening on the raclette heater. Both halves should be turned to 180 degrees.



Beide Raclette-Öfen lassen sich getrennt voneinander ein-/ausschalten.

Les deux planchers peuvent être allumés ou éteints de façon indépendante.

Entrambi i forni raclette possono essere accesi/spenti separatamente.
Each raclette heater is switched on and off separately.



Um den Kontakt zwischen Docking-Station und Raclette-Öfen zu gewährleisten (Schmutz, Fett, Flüssigkeit) müssen immer beide Raclette-Öfen während des Betriebes eingesteckt sein.

Afin d'assurer le contact entre le socle et les planchers à raclette (saleté, graisse, liquide), ces derniers doivent toujours être branchés pendant le fonctionnement.

I forni raclette devono essere sempre entrambi inseriti durante il funzionamento per garantire il contatto tra la stazione di alloggiamento e i forni stessi (rimuovere sporco, unto, liquidi).

To ensure contact between the 'docking station' and raclette heater (dirt, fat, liquids) both raclette heaters must always be attached during use.




Wichtige Hinweise
Remarques importantes
Indicazioni importanti
Important advice

Grill vor Gebrauch 20–30 Minuten vorheizen. Am Besten bei Beginn der Vorbereitungen bereits in Betrieb nehmen.


Préchauffer le grill pendant 20–30 minutes avant utilisation. Le mieux est de le mettre en marche dès le début de la préparation.

Preriscaldare la griglia 20–30 minuti prima. Si consiglia di accenderla quando si inizia la preparazione.

Preheat the grill for about 20 minutes before using. It's best to turn it on once you begin preparing the ingredients.



Wichtige Hinweise für die Steinplatte (optional)
Remarques importantes pour le plateau en pierre (en option)
Indicazioni importanti per la piastra di pietra (opzionale)
Important advice for the stone slab (optional)



Keine Säuren (z.B. Essig) auf die Steinplatte geben.

Ne pas verser d'acide (vinaigre par ex.) sur le plateau en pierre.

Non versare acidi (ad es. aceto) sulla piastra di pietra.

Do not allow acids (e.g. vinegar) to come in contact with the stone.

Steinplatte nie für längere Zeit im Wasser lassen.

Ne pas laisser tremper trop longtemps dans l'eau le plateau en pierre.

Mai lasciare in acqua per lungo tempo la piastra di pietra.

Never leave the stone in water for longer periods of time.

Kleine Risse / Verfärbungen im Naturstein sind normal und ohne Leistungseinbuße. Keine Garantie auf Steinplatte.

Les petites fissures / les changements de couleur dans la pierre naturelle sont normaux et n'ont aucune incidence sur la fonctionnalité de l'appareil. Aucune garantie n'est accordée sur le plateau en pierre.

Piccole crepe / cambiamenti di colore sulla pietra naturale sono normali e non comportano riduzioni nelle prestazioni.

La piastra di pietra è priva di garanzia.

Slight cracks / discolouring in the natural stone are normal and will not impair use. No guarantee on the stone.

Der Stein kann auch im Backofen vorgeheizt werden (bei vorgeheiztem Backofen mindestens 20 Minuten bei 220° C).

La pierre peut également être préchauffée au four (pendant au moins 20 minutes à 220°C dans un four préchauffé).

È possibile preriscaldare la pietra anche nel forno (per almeno 20 minuti in forno preriscaldato a 220° C).

The stone can also be pre-heated in the oven (at least 20 minutes in an oven pre-heated to 220° C).





Grillen

Stellen Sie den Raclettegrill in die Tischmitte. Wenn Sie das Fleisch in kleinere Stücke zerteilen verringert sich die Garzeit. Schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke und servieren Sie es auf einem Teller oder Holzbrett. Ihre Gäste können dann nach Belieben die gewünschte Menge Fleisch aufnehmen und dieses auf der Grillplatte grillen. Dazu kann man in den Raclette-Pfännchen Brot oder Kartoffeln rösten, Eier braten, Früchte überbacken oder garen u.v.a.m.. Zum gegrillten Fleisch können Saucen, Salate und/oder Baguette gereicht werden. Braten Sie zuerst einige Tranchen Speck, so entfällt die Beigabe von Speiseöl.

Raclette

Raclette ist eine Schweizer Spezialität. Beste Resultate werden mit originalem Raclette-Käse erzielt. Rechnen Sie pro Person mit ca. 150–250 g. Schneiden Sie den Käse in Scheiben (etwa 5 mm dick). Kochen Sie die Kartoffeln mit der Schale und halten Sie diese in einer gedeckten Schüssel warm, oder legen Sie die gegarten Kartoffeln zum Warmhalten auf die Grillplatte. Stellen Sie das Gerät in die Tischmitte. Geben Sie den Käse in die Raclette-Pfännchen und stellen diese für 6–8 Minuten unter das Heizelement. Wenn der Käse geschmolzen ist können Sie ihn auf die bereitgestellten Teller oder über die Pellkartoffeln streifen. Würzen Sie noch mit etwas fisch gemahlenem Pfeffer. Zum Raclette werden roher Schinken oder Bündner-Fleisch, Silberzwiebeln und Cornichons, sowie ein trockener Wein gereicht.

Grill

Disposez l'appareil à raclette option grill au centre de votre table. En découpant la viande en petits morceaux, vous réduirez le temps de cuisson. Découpez donc la viande en petits morceaux et disposez-les sur une assiette ou une planchette en bois. Ainsi, vos invités pourront prendre la quantité de viande qu'ils souhaitent et la faire griller sur la plaque à griller. Pour accompagner la viande, vous pouvez, dans les petits poêlons à raclette, faire dorer du pain ou des pommes de terre, faire cuire des oeufs « au plat », faire cuire ou gratiner des fruits etc. Vous pouvez servir des sauces, des salades et/ou des baguettes pour déguster la viande grillée. Faites revenir d'abord quelques tranches de lard, vous n'aurez ainsi pas besoin d'utiliser d'huile.

Raclette

La raclette est une spécialité suisse. Les meilleurs résultats sont obtenus avec le véritable fromage à raclette. Comptez environ 150–250 g de fromage par personne. Découpez le fromage en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur. Faites cuire des pommes de terre avec leur peau et maintenez-les au chaud dans un plat creux couverclé. Pour conserver les pommes de terre chaudes, vous pouvez également les placer sur la plaque à griller. Disposez l'appareil à raclette au centre de votre table; placez les morceaux de fromage découpés au préalable dans les petits poêlons à raclette que vous introduirez pour 6 à 8 minutes sous l'élément chauffant. Lorsque le fromage a fondu vous pouvez le faire couler sur les assiettes que vous avez préparées ou sur les pommes de terre non pelées. Pour finir, relevez la préparation avec un peu de poivre fraîchement moulu. En principe, la raclette est servie avec du jambon cru ou de la viande des grisons, des petits oignons blancs, des cornichons et un vin sec.

Grigliare

Ponete la griglia per raclette al centro del tavolo. Tagliando la carne in pezzi più piccoli ridurrete i tempi di cottura. Tagliate la carne in pezzi piccoli e servitela su un piatto o un tagliere di legno.





I vostri ospiti possono servirsi a piacere della quantità di carne desiderata e metterla sulla piastra della griglia. Inoltre, nelle padelline per raclette è possibile arrostitire anche pane o patate, friggere uova, gratinare frutta e cuocere molto altro ancora. La carne grigliata può essere accompagnata da salse, insalate e/o baguette. Arrostitite prima di tutto alcune fette di speck e lasciate cadere l'olio così ottenuto.

Raclette

La raclette è una specialità svizzera. I risultati migliori si ottengono col formaggio raclette originale. Calcolate a persona circa 150–250 g. Tagliate il formaggio a fette (circa 5 mm di spessore). Lessate le patate con la buccia e tenetele poi al caldo in un recipiente coperto oppure sulla piastra della griglia. Ponete la griglia al centro del tavolo. Mettete il formaggio nelle padelline per raclette e ponetele sotto l'elemento riscaldante per 6–8 minuti. Quando il formaggio è fuso potete versarlo nei piatti precedentemente preparati oppure sulle patate lesse. Aggiungete un pò di pepe macinato fresco. Accompagnate la raclette con prosciutto crudo, Bündner-Fleisch (bresaola grigionese), cipolline e cetriolini e abbinare un buon vino secco.




Grilling

Place the Raclette grill in the centre of the table. Cooking time will be reduced if the meat is cut into small pieces beforehand. Slice the meat into small pieces and serve on either a plate or wooden board. Your guests can then help themselves to as much meat as they choose for grilling on the grill plate. Additionally, it is possible to roast bread or potatoes, fry eggs, grill or cook all kinds of fruits as well as many other things with the small Raclette pans. Sauces, salad and/or baguettes can be served with the grilled meat. First fry a few slices of bacon, that way you can leave out adding the cooking oil.

Raclette

Raclette is a speciality dish indigenous to Switzerland. To obtain best results use with the original Raclette cheese. Use around 150–250 g for each person. Cut the cheese into slices (about 5 mm thick). Boil the potatoes in their skins and keep them warm in a covered dish, alternatively lay the cooked potatoes on the grill plate to maintain their temperature. Centre the appliance in the middle of the table. Place the cheese in the Raclette pans and leave on the heating element for 6–8 minutes. Once the cheese has melted it can then be spread across the appropriate prepared dish or over the boiled potatoes. Then add a hint of freshly ground pepper. Cured ham or the Swiss speciality 'Bündner-Fleisch' (an air-dried meat), pickled onions or gherkins and a dry wine are great accompaniments for Raclette.





Sicherheitshinweise

Consignes de sécurité

Direttive di sicurezza

Safety instructions

- Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Artikel mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen den Artikel nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.
 - Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Artikel spielen.
 - Netzanschluss: Die Spannung muss den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entsprechen.
 - Netzkabel nicht herunterhängen lassen. Verpackungsmaterial (z.B. Folienbeutel) gehört nicht in Kinderhände.
 - Stecker nie am Netzkabel / mit feuchten Händen ziehen. Netzstecker ziehen bei Störungen während Gebrauch, vor der Reinigung, Umplatzierung oder nach dem Gebrauch.
 - Gerät / Netzkabel / Verlängerungskabel auf Schadstellen überprüfen. Defekten Artikel nie in Betrieb nehmen. Schadhafte Netzkabel durch den Hersteller ersetzen lassen.
 - Wird der Artikel zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für auftretende Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.
 - Artikel wird im Betrieb sehr heiss – Nicht anfassen, Verbrennungsgefahr.
 - Reparaturen am Artikel nur durch eine Fachkraft. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
 - Artikel / Anschlussleitung nie auf heisse Flächen (Herdplatte) stellen / legen oder in die Nähe von offenem Feuer bringen.
 - Artikel ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung.
 - Nie in der Nähe von Wasser (Badewannen, Waschbecken, etc) benutzen. Nicht Regen / Feuchtigkeit aussetzen.
 - Ein hitzebeständiges Tuch (Baumwolle) unter der Articlebasis verhindert Flecken auf dem Tisch.
 - Sollte der Artikel ins Wasser fallen, vor dem Herausnehmen Netzstecker ziehen. Das Artikel muss vor dem nächsten Einsatz von einer Fachkraft überprüft werden.
 - Artikel nie am Netzkabel tragen / ziehen. Netzkabel nicht knicken, einklemmen, über scharfe Kanten ziehen.
 - Unbenutzer / unbeaufsichtigter Artikel ausschalten und Netzstecker ziehen. Netzkabel nicht um den Artikel wickeln.
 - Artikel stehend auf ebener, stabiler Unterlage betreiben. Artikel vor dem Verstauen abkühlen lassen.
 - Der Artikel ist nicht zur Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung gedacht.
-
- Cet article n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient sous surveillance ou qu'elles aient été formées à l'utilisation de l'article par une personne responsable de leur sécurité.
 - Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'article ou l'emballage.
 - Raccordement au réseau: la tension d'alimentation doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'article.
 - Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation. Ne pas laisser le matériel d'emballage (tel que les sachets en plastiques) entre les mains des enfants.
 - Retirer la fiche électrique en cas de dysfonctionnements pendant l'utilisation, avant de nettoyer ou de déplacer l'article ou après son utilisation.
 - Contrôler régulièrement si le cordon / l'article / la rallonge est défectueux. Dans ce cas l'article ne doit pas être mis en marche (retirer la fiche immédiatement) et envoyer l'article au fabricant pour réparation.



- Au cas où l'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.
 - L'article en fonctionnement est brûlant – Ne pas toucher, risque de brûlure.
 - Les réparations d'articles électriques doivent uniquement être effectuées par des spécialistes. Des réparations impropres peuvent causer des dangers considérables pour l'utilisateur.
 - Ne jamais mettre/poser l'article / le cordon sur des surfaces chaudes (plaque de cuisson), ni à proximité de flammes nues.
 - L'article est destiné à un usage ménager et non à une utilisation professionnelle. Ne pas utiliser l'article à l'extérieur.
 - Ne pas employer cet article à proximité d'eau (baignoires, lavabos, etc). Ne pas l'exposer à la pluie / humidités.
 - Un tissu thermorésistant (coton) sous le socle de l'article prévient la formation de taches sur la table.
 - Au cas où l'article serait tombé dans l'eau, ne le sortir qu'après avoir retiré la fiche. Avant de réutiliser l'article le faire contrôler par un magasin spécialisé agréé.
 - Ne jamais porter ni tirer l'article par le cordon. Ne pas plier, coincer, ni tirer le cordon par-dessus des bords tranchants.
 - Arrêter l'article et retirer la fiche lorsqu'il n'est pas utilisé / laissé sans surveillance. Ne pas enrouler le cordon autour de l'article.
 - Utiliser l'article en position verticale sur un sol stable et plat. Laisser refroidir l'article avant de le ranger.
 - L'article n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur ou tout autre système de télécommande.
-
- Questo articolo non è ideato per essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenze, a meno che non abbiano ricevuto un'introduzione su come utilizzare il articolo da parte di una persona responsabile per la loro incolumità.
 - I bambini dovrebbero essere tenuti sotto osservazione per assicurare che non giochino con il articolo o con l'imballaggio.
 - Alimentazione elettrica: la tensione deve corrispondere alle indicazioni riportate sulla targhetta dell'apparecchio.
 - Non lasciar pendere il cavo. Materiale d'imballaggio (per esempio buste di plastica) devono stare lontano dai bambini.
 - Non staccare mai la spina tirando il cavo / con le mani bagnate. Staccare la spina in caso di guasto, prima di pulire, di spostare l'articolo o dopo l'uso.
 - Controllare regolarmente se il cavo / l'articolo / la prolunga sono difettosi. In questo caso l'articolo non deve essere messo in funzione (staccare subito la spina) e mandare l'articolo al produttore per riparazione.
 - 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.
 - Durante il funzionamento l'articolo diventa particolarmente caldo – Non toccare: pericolo di ustione.
 - Le riparazioni degli apparecchi elettrici devono unicamente essere effettuate da specialisti. Le riparazioni improprie possono causare dei pericoli gravi per l'utente.





- Non mettere mai l'articolo / spina sopra superfici calde né vicino a fiamme libere.
- L'articolo è stato costruito per l'uso domestico. Non utilizzare l'articolo all'aperto.
- Non utilizzare quest' articolo vicino ad acqua (vasche da bagno, lavandini, etc) e non esporlo né alla pioggia né ad altra umidità.
- Un panno refrattario (cotone) posto sotto alla base dell'articolo, impedisce di macchiare il tavolo.
- Nel caso in cui l'articolo cada in acqua, non estrarlo dall'acqua prima di aver staccato la spina dalla presa di corrente. Poi non utilizzare più l'articolo, ma lasciarlo controllare da un negozio specializzato autorizzato.
- Non trasportate né tirare mai l'articolo per il cavo. Non tirare il cavo attraverso bordi taglienti. Non schiacciarlo. Non piegarlo.
- Disinserire l'articolo ed estrarre la spina quando non è utilizzato. Non avvolgere il cavo intorno all'articolo.
- Azionare l'articolo in verticale su un supporto piano e stabile. Fare raffreddare l'articolo prima di riporlo.
- Il articolo non è concepito per essere utilizzato tramite un timer esterno o un sistema separato di controllo remoto.

- This items is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the items by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the items.
- Mains Connection: The supply voltage must comply with that shown on the items label.
- Do not allow power cable to hang down within easy reach. Keep children away from packing material (e.g. plastic bags).
- Never pull on the mains cable / with damp hands. Disconnect mains plug in case of faults during use, prior to cleaning, relocation, after use.
- Regularly check if the main cable / items / extension lead is defective. In this case the items must not be put into operation (immediately pull the plug). Send it to the manufacturer for repair.
- No warranty for any possible damage can be accepted if the items is used for improper purpose, wrongly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void.
- The raclette grill will become very hot during use – Do not touch, otherwise you may burn yourself.
- Only trained personnel should repair electrical items. Unskilled repairs can cause considerable danger to the user.
- Never put the items / cable on hot surfaces or near open flames.
- The items is designed for household use and not for industrial operation. Do not operate the items outside.
- Do not use this items near the water (bath-tubs, washbasins, etc) nor expose it to rain or other humidity.
- A heat-resistant cloth (cotton) under the items base prevents stains on the table.
- Should however the items fall into water, only take it out after pulling the plug. Do not use the items anymore. It has to be checked by an authorized service department first.





- Never carry or pull the items by the flex. Don't pull the flex over sharp edges. Don't wedge it. Don't bend it.
- Switch the items off and pull the plug out of the mains when it is not in use. Don't wind the flex around the items.
- Use items in an upright position on a stable surface. Allow items to cool before storing away.
- The items is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.



Entsorgung
Elimination
Smaltimento
Disposal



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.
We reserve the right to make changes in design, equipment, technical data as well as errors.



In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien für Sicherheit und EMV.
Conforme aux Directives européennes en matière de sécurité et de CEM.
In conformità alle Direttive Europee per la Sicurezza e EMC.
In accordance with the European guidelines for safety and EMC.
In overeenstemming met de Europese richtlijnen voor veiligheid en EMC.



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.
No household waste. Must be disposed of in accordance with local regulations.
Geen huishoudelijk afval. Moet volgens de lokale voorschriften worden afgevoerd.



Garantie-Hinweis

Conseils concernant de garantie

Dichiriazione de garanzia

Guarantee

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.

With this item you get a 2 year guarantee starting from the date of purchase. Under the guarantee, in the case of material or manufacturing defects, the item will be replaced or repaired. Replacement with a new item or money back return is not possible. Excluded from the guarantee is normal wear and tare, commercial use, alterations to the item as purchased, cleaning activities, consequences of improper use or damage by the purchaser or a third person, damage, that can be attributed to external circumstances or caused by the batteries. The guarantee requires that the faulty item be returned at the purchaser's expense along with the retail outlets dated and signed guarantee card or a sales receipt.



Zubehör (optional erhältlich)
Accessoires (disponibles en option)
Accessori (disponibili in opzione)
Accessories (optional)



Steinplatte, Art. 401387
Plateau en pierre, n° d'art. 401387
Piastra di pietra, art. 401387
Stone slab, art. 401387



Himalaya Salzstein, Art. 402036
Pierre himalaya, n° d'art. 402036
Pietra himalaya sale, art. 402036
Himalayan grillstone, art. 402036



2 in 1 Raclettespachtel und Pfännchen-Halter,
Art. 401526
Poêlons à raclette et supports de coupelle 2 en 1,
N° d'art. 401526
2 spatole da raclette in 1 e un supporto per
tegamini, art. 401526
2-in-1 raclette spatula and pan holder, art. 401526



Wok-Pfännchen, Art. 401530
Poêlons pour wok, n° d'art. 401530
Mini wok, art. 401530
Wok pans, art. 401530





Rezepte

Recettes

Ricette

Recipes

Walliser Raclette

Zutaten:

Für 4 Personen

800 g Raclettekäse, in Scheiben geschnitten
Pfeffer aus der Mühle, Paprika
1 kg kleine Kartoffeln (z.B. Nicola, in der Schale gekocht)

Zubereitung:

1. Raclettekäse-Scheiben auf dem Raclette-Schüfeli schmelzen.
2. Mit dem Schaber auf Teller schieben. Nach Belieben würzen. Kartoffeln und Beilagen dazu servieren.

Tischgrill

Zutaten:

Für 4 Personen

1 kg frei wählbare Kombination aus folgenden Zutaten:

Rindsmedaillons
Kalbsmedaillons
Schweinsmedaillons
kleine Bratwürste oder Cipollatas
Meatballs
Lammfleisch (Stücke vom Lamm ohne Knochen)
kleine bunte Schaschliks
Satay-Spieße
Kaninchenrückenfilets
Geflügelbrüstchen
Fischfilets
Fischspieße
Jakobsmuscheln

Zubereitung:

1. Schneiden Sie die Grillzutaten in kleine Portionen. So müssen die Stücke nicht auf dem Grill geteilt werden und die Häppchen sind schnell genussbereit.
2. Würzige Marinaden verleihen dem Fleisch einen charaktervollen Geschmack. Für Gemüse reichen Salz und Pfeffer, damit ihr Eigenaroma erhalten bleibt.
3. Gehen Sie mit Öl sparsam um.

Tipps:

1. Beim Tischgrillschmaus dürfen feine Saucen nicht fehlen. Saucen, die ein Fondue Chinoise begleiten, schmecken auch zu Grilladen aller Art. Und wenn Sie dazu noch eine knusperfrische Baguette reichen, ist das Glück so gut wie perfekt.
2. Eine beliebte Beilage sind Kartoffeln. Vorgekocht können sie gleich auf dem Tischgrill mitgebraten werden.





Mini-Pizzas

Zutaten:

Für 4 Personen

1	Portion(en) Pizzateig
40 g	Tomatentapenade
8	Scheiben Salami oder Chorizo Scheiben
8	dünne Scheiben Mozzarella
2	Zweige Oregano

Zubereitung:

Den Pizzateig auf bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. Rondellen ausstechen. Ein wenig Tapenade auf den Teigfondellen verstreichen, mit der Salami und der Mozzarella belegen. Oregano-Blättchen von den Zweiglein zupfen und darüberstreuen.

Mini-Wok-Pfanne

Zutaten:

Für das Garen im Mini-Wok eignen sich alle Lebensmittel, die nur eine kurze Garzeit benötigen. Eine kleine Auswahl:

Fleisch und Geflügel:	Schweinefilet, Rinderfilet, Hähnchenbrustfilet,
Fisch und Meeresfrüchte:	Praktisch alle Arten von Fischfilets wie z.B. Lachs, Seeteufel, Steinbutt, Dorade, ausserdem Meeresfrüchte wie Jakobsmuscheln, Miesmuscheln oder Garnelen.
Gemüse:	Weisskohl, Frühlingszwiebeln, Rote Zwiebeln, Weisse Zwiebeln, Knoblauch, frische Peperoni, Brokkoli, Bohnensprossen, Bambussprossen, Möhren, Paprika, Ingwer, Schwarze Bohnen, Champignons.
Nüsse:	Pinienkerne, klein gehackte Walnuskerne.
Beilagen:	Reis, Glasnudeln oder andere asiatische Nudeln.

Zubereitung:

Sämtliche Zutaten sollten in mundgerechte Stücke geschnitten werden, also Fleisch und Fisch in Würfel oder Streifen, Gemüse in Streifen, Rauten, Stifte oder Würfel. Als Öl eignen sich hochehitzbare Pflanzenöle wie beispielsweise helles Sesamöl oder Rapsöl
Ausserdem dürfen wie beim Fondue auch beim Kochen im Mini-Wok in Gesellschaft verschiedenen Saucen zum Würzen und Verfeinern der Wok-Gerichte nicht fehlen. Allen voran natürlich Sojasauce, aber auch Austernsauce, Fischsauce, Chiliöl, Erdnuss-Sauce, Wasabi-Paste und diverse andere asiatische Saucen dürfen nicht fehlen.





Raclette valaisanne

Ingrédients :

Pour 4 personnes

800 g de fromage à raclette coupé en tranches
poivre fraîchement moulu, paprika
1 kg de petites pommes de terre (p. ex. Nicola, cuites avec la peau)

Préparation :

1. Faire fondre les tranches de fromage à raclette sur le poêlon.
2. Les faire glisser sur l'assiette à l'aide du racleur. Assaisonner selon votre goût. Servir avec les pommes de terre et les garnitures.

Grill de table

Ingrédients :

Pour 4 personnes

1 kg des ingrédients suivants à combiner librement :
médallions de bœuf
médallions de veau
médallions de porc
petites saucisses à griller ou chipolatas
boulettes de viande
filet d'agneau (morceaux d'agneau sans os)
petites brochettes variées
brochettes satay
filets de lapin
blanc de volaille
filets de poisson
brochettes de poisson
coquilles Saint-Jacques

Préparation :

1. Découpez les ingrédients à griller en petites portions. Ainsi, il n'est pas nécessaire de découper les morceaux sur le grill et les amuse-gueules sont prêts à être dégustés.
2. Des marinades épicées apportent à la viande une saveur pleine de caractère. Pour les légumes, un peu de sel et de poivre suffisent afin que leur saveur propre se conserve.
3. L'huile doit être utilisée avec parcimonie.

Conseils :

1. Ne pas oublier les sauces fines pour accompagner les délices grillés à table. Les sauces accompagnant une fondue chinoise sont savoureuses avec tous les types de grillades. Et si vous servez en plus de la baguette bien croustillante, vous atteignez quasiment le bonheur parfait.
2. Les pommes de terre constituent une garniture appréciée. Une fois précuites, elles peuvent être placées telles quelles sur le grill de table.





Mini pizzas

Ingrédients :

Pour 4 personnes

1	(ou plusieurs) portion(s) de pâte à pizza
40 g	de tapenade de tomates
8	tranches de salami ou de chorizo
8	tranches fines de mozzarella
2	branches d'origan

Préparation :

Sur un plan de travail enfariné, abaisser la pâte à pizza en une épaisseur de 3 mm. Découper des rondelles de pâte à l'emporte-pièce. Recouvrir les rondelles de pâte avec un peu de tapenade, garnir avec le salami et la mozzarella. Effeuilier les branches d'origan et parsemer la pâte avec les feuilles.

Poêlée au mini wok

Ingrédients :

Tous les aliments nécessitant une courte durée de cuisson peuvent être cuits au mini wok. Une petite sélection :

Viande et volaille :	filet de porc, filet de bœuf, blanc de poulet
Poisson et fruits de mer :	Pratiquement tous les types de filets de poisson, comme p. ex. saumon, lotte, turbot, daurade, en outre les fruits de mer comme coquilles Saint-Jacques, moules ou crevettes.
Légumes :	Chou blanc, oignons, oignons rouges, oignons blancs, ail, poivrons frais, brocoli, germes de haricots, germes de bambou, carottes, paprika, gingembre, haricots noirs, champignons de Paris.
Noix :	pignons de pin, cerneaux de noix finement hachés.
Garnitures :	riz, vermicelles et autres nouilles chinoises.

Préparation :

Tous les ingrédients doivent être découpés en petites bouchées, ainsi la viande et le poisson en dés ou en lamelles, les légumes en lamelles, losanges, bâtonnets ou dés.

Une huile à haute température, comme l'huile de sésame claire ou de colza, est recommandée.

En outre, comme dans le cas de la fondue, différentes sauces pour assaisonner et affiner les préparations au wok sont indispensables, surtout lors de repas avec plusieurs convives.

En tout premier lieu bien sûr la sauce au soja, mais également la sauce aux huitres, de poisson, l'huile de chili, la sauce aux arachides, la pâte de wasabi ainsi que diverses sauces asiatiques indispensables.





Raclette vallesana

Ingredienti:

Per 4 persone

800 g formaggio da raclette tagliato a fette, pepe macinato, paprica
1 kg patate piccole (ad es. Nicola, con la buccia)

Preparazione:

1. Sciogliere le fette di formaggio da raclette negli appositi tegamini.
2. Metterlo sul piatto raschiandolo con la spatola. Condire a piacere. Servire con un contorno e patate.

Grigliata

Ingredienti:

Per 4 persone

1 kg di un mix di ingredienti tra:
medaglioni di manzo
medaglioni di vitello
medaglioni di maiale
piccole salsicce o cipollata di carne
polpette
agnello in pezzi disossato
piccoli šašlyk colorati
spiedini di satay
filetto di coniglio
petto di pollo
filetto di pesce
spiedini di pesce
vongole

Preparazione:

1. Tagliare gli ingredienti da grigliare in modo da avere piccole porzioni. In questo modo, non è necessario tagliarli sulla griglia e gli stuzzichini sono subito pronti da gustare.
2. Le marinature speziate conferiscono un gusto intenso alla carne. Per le verdure sono sufficienti sale e pepe; in questo modo, manterranno il loro sapore originale.
3. Non utilizzare una quantità eccessiva di olio.

Consigli:

1. In una grigliata non possono mancare salse delicate. Le salse che accompagnano la fonduta cinese sono deliziose anche per grigliate di ogni sorta. E se si aggiunge anche una baguette fresca e croccante, sarà tutto perfetto.
2. Le patate sono un contorno apprezzato. Se precotte, è possibile grigliarle direttamente sul grill.





Mini pizze

Ingredienti:

Per 4 persone

1	porzione di impasto per la pizza
40 g	sugo di pomodoro
8	fette di salame o chorizo
8	fette sottili di mozzarella
2	rametti di origano

Preparazione:

Stendere l'impasto per la pizza con uno spessore di 3 mm su una superficie infarinata. Creare le mini pizze con uno stampino. Distribuire un po' di sugo di pomodoro sulle mini pizze e aggiungere il salame e la mozzarella. Strappare l'origano dai rametti e cospargerlo sulle mini pizze.

Padellata mista nel mini wok

Ingredienti:

Per la cottura nel mini wok sono adatti alimenti con un breve tempo di cottura. Una piccola selezione:

carne e pollo,	filetto di maiale, filetto di manzo, filetto di petto di pollo, pesce e frutti di mare:
	tutti i tipi di filetto di pesce come ad es. salmone, rana pescatrice, rombo, orata; frutti di mare come vongole, cozze o gamberetti.
Verdure:	cavolo cappuccio, cipollotti, cipolle rosse, cipolle bianche, aglio, peperoncini freschi, broccoli, germogli di fagioli e di bambù, carote, peperoni, zenzero, fagioli neri, funghi prataioli.
Frutta secca:	pinoli, noci tagliate finemente.
Contorno:	riso, vermicelli cinesi o altri tipi di spaghetti asiatici.

Preparazione:

Si consiglia di tagliare gli ingredienti in pezzi non troppo grossi, quindi carne e pesce a cubetti o strisce, verdure a strisce, rombo, bastoncini o cubetti. Sono adatti oli vegetali resistenti alle alte temperature come ad esempio olio di sesamo chiaro o olio di colza.

Inoltre, così come nella fonduta, anche cucinando con il mini wok non possono mancare diversi tipi di salse per condire e raffinare le pietanze.

Ovviamente non può assolutamente mancare, la salsa di soia, ma anche la salsa di ostriche o altre salse a base di pesce, l'olio al peperoncino, la salsa di arachidi, il wasabi e altre salse asiatiche.





Valaisian Raclette

Ingredients:

For 4 people

800 g raclette cheese, sliced
Freshly ground pepper, sweet pepper
1 kg small potatoes (e.g. Nicola potatoes cooked with the skins)

Preparation:

1. Melt raclette cheese slices on the raclette spatulas.
2. Use the scraper to push it onto the plate. Season as desired. Serve with potatoes and side dishes.

Tabletop Grill

Ingredients:

For 4 people

1 kg of the following ingredients combined to your liking:

Beef medallions
Veal medallions
Pork medallions
Small sausages or Chipolata sausages
Meatballs
Lamb fillet (boneless pieces of lamb)
Various small shish kebabs
Satay skewers
Saddle of rabbit fillets
Chicken breast
Fish fillets
Fish kebabs
Scallops

Preparation:

1. Separate the grill ingredients into small portions. This prevents having to cook them together on the grill, allowing you to enjoy your food in no time.
2. Spicy marinades lend the meat a distinctive flavor. Salt and pepper are the perfect seasoning for vegetables, allowing each one to maintain its own distinct flavor.
3. Use oil sparingly.

Tips:

1. Fine sauces are an absolute must for tabletop grilling. Sauces accompanied by a fondue chinoise beautifully complement grill items of all kinds. A crisp baguette fresh out of the oven is the perfect final touch to this delicious meal.
2. Potatoes are a popular side dish. You can grill pre-cooked potatoes on the grill alongside the other ingredients.





Notizen
Note
Note
Notes





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

