

NOUVEL[®] AG

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

Raclette Grill & Pizza



CE

Art. 402320

**Technische Daten
Informations technique
Informazione tecnico
Technical informations
220-240V, 50-60Hz, 1600W**

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

Abmessungen: 52 x 20 x 14 cm

Dimensioni: 52 x 20 x 14 cm

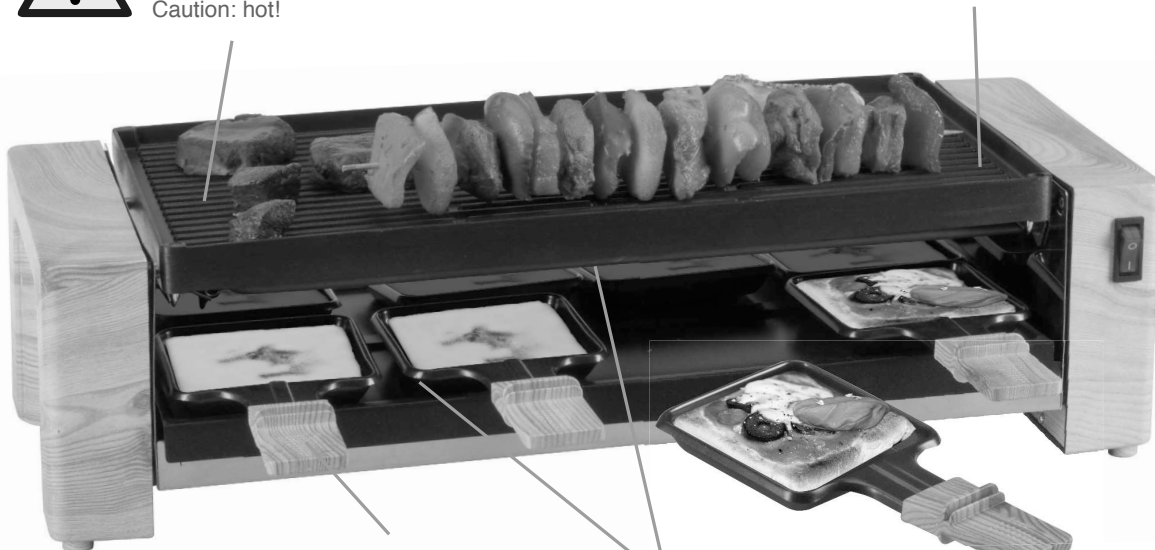
Dimensions: 52 x 20 x 14 cm

Dimension: 52 x 20 x 14 cm



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

- 1 Grillplatte aus Alu
- 1 Gril plaque en aluminium
- 1 Griglia di alluminio
- 1 aluminium grill plate



- 8 Pfännchen
- 8 Poêllons
- 8 Padellas
- 8 Pans

Ober- und Unterhitze (1200-1600W)
 Chaleurs inférieure et supérieure (1200-1600 W)
 Riscaldamento superiore e inferiore (1200-1600W)
 Top and bottom heating elements (1200 - 1600W)

Einschaltknopf für Unterhitze
 Bouton de mise en marche de chaleur inférieure
 Interruttore riscaldamento inferiore
 Power button for bottom heating element

Regulierbare Oberhitze
 Chaleur supérieure réglable
 Riscaldamento superiore regolabile
 Adjustable top heating element

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



Hinweis
Indication
Indicazione
Indication

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

Vor Erstgebrauch
Avant la première utilisation
Prima del primo impiego
Before using the appliance for the first time

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

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

Gerätebasis reinigen
la base de l'appareil
la base dell'apparecchio
the base unit

Nur mit feuchtem Tuch abreiben, nachtrocknen
Frotter uniquement avec un chiffon humide, essuyez
Strofinare soltanto con un panno umido, asciugare
Just wipe with a damp cloth, wipe dry

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

Um ein optimal Ergebnis beim Pizzabacken zu erzielen ist dieses Gerät sowohl mit Ober- wie mit Unterhitze-Schlange ausgestattet (1200-1600W).
Afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal pour votre pizza, cet appareil est équipé de spirales pour chaleurs inférieure et supérieure (1200-1600 W).
Per garantire una perfetta cottura della pizza, questo apparecchio è munito di una resistenza superiore e una inferiore (1200-1600W).
For optimum results when preparing pizzas, this appliance is fitted with both top and bottom heating coils (1200 - 1600W).

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.

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 2 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 3–4 Minuten unter das Heizelement. Wenn der Käse geschmolzen ist und eine goldbraune Farbe angenommen hat, 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.

Pizza

Damit die Pizzas vollkommen knusprig und schmackhaft werden, betätigen Sie den oberen Schalter für die Oberhitze und den unteren Schalter für die Unterhitze. Drehen Sie den Regler auf das Maximum.

Tipp 1: Um für Ihre Pizza-Party opimal vorbereitet zu sein, bereiten Sie vorher eine genügende Anzahl Mini-Pizza-Teigplätzchen zu. Legen Sie jeweils ein Backtrennpapier zwischen die einzelnen Teigplätzchen, damit ein Zusammenkleben vermieden werden kann.


Tipp 2: Drehen Sie die Pizza im Pfännchen oder tauschen Sie den Platz im Gerät, damit die Pizza regelmässig braun wird.

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.

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 2mm 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 3 à 4 minutes sous l'élément chauffant. Lorsque le fromage a fondu et qu'il présente



une couleur dorée, 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.



Pizza

Afin d'obtenir des pizzas bien croquantes et savoureuses, actionnez le commutateur supérieur de chaleur supérieure ainsi que le commutateur inférieur de chaleur inférieure. Placez le régulateur au niveau maximum.

Conseil 1 : Afin que tout soit parfaitement prêt pour votre fête à pizza, préparez à l'avance un nombre suffisant de galettes de pâte pour mini pizzas. Placez une feuille de papier cuisson entre les différentes galettes de pâte afin d'éviter qu'elles ne collent ensemble.

Conseil 2 : Tournez la pizza dans le poêlon ou modifiez l'emplacement dans l'appareil afin que votre pizza soit bien colorée sur tous les côtés.

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.

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 2 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 3–4 minuti. Quando il formaggio è fuso ed ha assunto un colore dorato, 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.

Pizza

Per ottenere una pizza croccante e saporita al punto giusto, azionare sia il riscaldamento superiore che quello inferiore utilizzando i rispettivi interruttori. Impostare il regolatore sul livello massimo. Consiglio n. 1: per essere preparati al meglio per i vostri pizza party, preparare un numero sufficiente di pagnotte mini. Assicurarsi di riporre della carta da forno tra le singole pagnotte per evitare che tocchino l'una con l'altra. Consiglio n. 2: ruotare la pizza all'interno della teglia o cambiarne la posizione all'interno dell'apparecchio così da garantire una colorazione omogenea.

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.

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 2 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 3–4 minutes. Once the cheese has melted and has attained a golden brown colour, 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.

Pizza

In order to create crispy and delicious pizzas, use the upper switch to control the top heating element and the lower switch for the bottom heating element. Turn the control to its maximum setting.

Tip 1: In order to be perfectly prepared for your pizza party, we suggest preparing an adequate number of mini-pizza-doughs in advance. Separate each pizza dough with a sheet of baking parchment to prevent them from sticking together.

Tip 2: Turn the pizza in the pan or move it around within the appliance so that it is cooked evenly all over.

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 das 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 Artikeles 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.
- Artikel / Netzkabel / Verlängerungskabel auf Schadstellen überprüfen. Defektes Artikel nie in Betrieb nehmen. Schadhafte Netzkabel durch den Hersteller ersetzen lassen.
- Wird das 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. Artikel nicht im Freien betreiben.
- 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 das 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.
- Unbenutzte / unbeaufsichtigte Article ausschalten und Netzstecker ziehen. Netzkabel nicht um das Artikel wickeln.
- Artikel stehend auf ebener, stabiler Unterlage betreiben. Artikel vor dem Verstauen abkühlen lassen.
- Das 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 dispositivo 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 dispositivo da parte di una persona responsabile per la loro incolumità.
 - I bambini dovrebbero essere tenuti sotto osservazione per assicurare che non giochino con il dispositivo o con l'imballaggio.
 - Alimentazione elettrica: la tensione deve corrispondere alle indicazioni riportate sulla targhetta dell'articolo.
 - Non lasciare 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 dispositivo non è concepito per essere utilizzato tramite un timer esterno o un sistema separato di controllo remoto.

- This item 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 item by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the item.
- Mains Connection: The supply voltage must comply with that shown on the item 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 / item / extension lead is defective. In this case the item 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 item 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 item / cable on hot surfaces or near open flames.
- The item is designed for household use and not for industrial operation. Do not operate the item outside.
- Do not use this item near the water (bath-tubs, washbasins, etc) nor expose it to rain or other humidity.
- A heat-resistant cloth (cotton) under the item base prevents stains on the table.
- Should however the item fall into water, only take it out after pulling the plug. Do not use the item anymore. It has to be checked by an authorized service department first.

- Never carry or pull the item by the flex. Don't pull the flex over sharp edges. Don't wedge it. Don't bend it.
- Switch the item off and pull the plug out of the mains when it is not in use. Don't wind the flex around the item.
- Use item in an upright position on a stable surface. Allow item to cool before storing away.
- The item 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.



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.

Garantie-Hinweis
Conseils concernant de garantie
Dichiriazione de garanzia
Garantee

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 ein neues 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 zurückzuführen oder die durch Batterien verursacht werden. Die Garantieleistung setzt voraus, dass das 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.

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
Lammlachse (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 Pizza

Zutaten:

250 g	Mehl
15 g	frische Hefe
1/2	TL Salz
1.25 dl	Milch
1 TL	Zucker
1 EL	Olivenöl

Zubereitung Teig:

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit etwas lauwarmen Milch und dem Zucker anrühren. Ca. 1/2 Std. gehen lassen. Dann die restliche Milch, das Salz und das Öl dazugeben und den Teig so lange schlagen, bis er sich vom Rand löst. Mit einem Tuch zudecken und ca. 1 Std. an einem warmen Ort nochmals gehen lassen. Den Teig auf bemehltem Tisch ca. 2 - 3 mm dünn auswallen und ausstechen. Die Teigplätzchen leicht mit Mehl bestäuben. Dies verhindert ein Zusammenkleben. Legen Sie die ausgestochenen Teigplätzchen auf ein Backtrennpapier.

Tipp:

Der Teig kann mit Backtrennpapier in Lagen problemlos eingefroren werden. Maximal empfohlene Tiefkühlzeit ca. 3 Wochen. Nehmen Sie den Teig ca. 1 Std. vor Gebrauch aus dem Tiefkühler.

Pizza Diabolo

Teig in Pfännchen legen und zurechtdrücken, so dass der Teig mind. bis zum Rand reicht. Etwas Tomatensauce auf dem Teig verstreichen und mit Parmesan bestreuen. Mit Peperonistreifen, Knoblauch, Sardellen, Kapern, Gorgonzola und Oliven belegen. Je nach Schärfegrad nach dem Backen mit Pizzaöl beträufeln.

Pizza Orientale

Teig in Pfännchen legen und zurechtdrücken, so dass der Teig mind. bis zum Rand reicht. Mit etwas Parmesan den Boden bestreuen. Rohschinken und Ananasstückchen darauf verteilen. Etwas Curry und Mozzarella darübergerben.

Pizza con tonno

Teig in Pfännchen legen und zurechtdrücken, so dass der Teig mind. bis zum Rand reicht. Etwas Tomatensauce auf dem Teig verstreichen und mit Parmesan bestreuen. Mit Thon, Sardellen, Cherrytomaten und Mozarellastückchen belegen. Belegen Sie den Teig mit allem, was Sie mögen. Achten Sie jedoch darauf, dass Sie nicht zuviel Beilagen aufhäufen. Dies würde dazu führen, dass der Teig zu feucht wird und so nicht durchgebacken wird. Oder die Oberhitze verbrennt die Beilagen, weil diese den Heizelementen zu nahe kommen.

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 Pizza

Ingrédients :

250 g	de farine
15 g	de levure fraîche
1/2 c.c.	de sel
1.25 dl	de lait
1 c.c.	de sucre
1 c.s.	d'huile d'olive

Préparation :

Verser la farine dans un saladier et former un creux dans le milieu. Eparpiller la levure et remuer avec un peu de lait tiède et le sucre. Laisser reposer environ 1/2 heure. Ajouter ensuite le reste du lait, le sel et l'huile, et battre la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache du bord. Recouvrir d'un linge et laisser reposer encore une fois 1 heure environ dans un endroit chaud. Rouler maintenant la pâte sur une surface enfarinée afin d'obtenir une couche de 2-3 mm d'épaisseur et découper. Saupoudrer légèrement les galettes avec de la farine pour éviter qu'elles ne collent, puis les déposer sur un papier de cuisson au four

Conseil :

Les galettes de pâte séparées par le papier peuvent être facilement congelées. Durée de congélation maximale recommandée: env. 3 semaines. Sortir la pâte du congélateur environ 1 heure avant de l'utiliser.

Pizza Diabolo

Déposer la pâte dans les poêlettes et l'étendre jusqu'à ce qu'elle atteigne les bords. Répandre un peu de sauce tomate sur la pâte et saupoudrer de parmesan. Garnir avec des lamelles de poivron, de l'ail, des anchois, des câpres, du gorgonzola et des olives. Selon les goûts, asperger un peu d'huile à pizza après la cuisson.

Pizza Orientale

Déposer la pâte dans les poêlettes et l'étendre jusqu'à ce qu'elle atteigne les bords. Saupoudrer un peu de parmesan sur le fond. Répartir des morceaux de jambon cru d'ananas par-dessus et ajouter un peu de curry et de mozzarella.

Pizza con tonno

Déposer la pâte dans les poêlettes et l'étendre jusqu'à ce qu'elle atteigne les bords. Répandre un peu de sauce tomate sur la pâte et saupoudrer de parmesan. Garnir avec du thon, des anchois, des tomates cerises et des morceaux de mozzarella. Utilisez ce qui vous convient pour la garniture des pizzas. Veillez toutefois à ne pas accumuler trop de garnitures. Cela pourrait rendre la pâte trop humide et celle-ci ne cuirait pas assez. Il se pourrait aussi que la chaleur supérieure brûle les garnitures parce qu'elles sont trop près des éléments de chauffage.

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.

Pizza mini

Ingredienti:

250 g di farina
15 g di lievito fresco
1/2 cucchiaino di sale
125 ml di latte
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaio di olio d'oliva

Preparazione impasto:

Versare la farina in una ciotola e con le mani formare un foro al centro. Sbriciolare il lievito all'interno del foro così ottenuto e farlo sciogliere con un po' di acqua tiepida e lo zucchero. Lasciar riposare per circa 1/2 ora. Quindi, aggiungere latte, sale e olio e lavorare l'impasto fino a quando si stacca dal bordo della ciotola. Coprire con uno strofinaccio e lasciar riposare in un luogo caldo per circa 1 ora. Stendere l'impasto sul tavolo precedentemente cosparso di farina fino ad ottenere uno spessore di 2 - 3 mm e tagliare in modo tale da ottenere delle pagnotte. Impolverare leggermente le pagnotte così ottenute con la farina. In questo modo si eviterà che si attacchino l'una all'altra. Riporre le pagnotte ottenute sulla carta forno.

Consiglio:

utilizzando la carta forno è possibile congelare senza problemi l'impasto in strati. Durata massima di conservazione in congelatore: circa 3 settimane. Tirare l'impasto fuori dal congelatore circa 1 ora prima dell'utilizzo.

Pizza Diavola

Riporre l'impasto nella teglia e, premendo, stendere almeno fino al bordo. Versare della salsa di pomodoro sull'impasto e cospargere di parmigiano. Farcire con peperoni tagliati a strisce, aglio, acciughe, capperi, gorgonzola e olive. In base al grado di piccante desiderato, dopo la cottura versare dell'olio per la pizza.

Pizza Orientale

Riporre l'impasto nella teglia e, premendo, stendere almeno fino al bordo. Cospargere del parmigiano lungo il bordo. Farcire con prosciutto crudo e ananas a pezzi. Aggiungere quindi un pizzico di curry e mozzarella.

Pizza con tonno

Riporre l'impasto nella teglia e, premendo, stendere almeno fino al bordo. Versare della salsa di pomodoro sull'impasto e cospargere di parmigiano. Farcire con tonno, acciughe, pomodorino e mozzarella. Aggiungere tutto quello che si desidera. Fare, tuttavia, attenzione a non creare strati troppo spessi con i condimenti. Questi inumidirebbero eccessivamente l'impasto, che non cuocerebbe fino in fondo. Oppure, il riscaldamento superiore potrebbe bruciare il condimento, in quanto troppo vicini alla resistenza.

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.

Mini Pizza

Ingredients:

250 g	Flour
15 g	Fresh yeast
1/2 tsp	Salt
1.25 d	Milk
1 tsp	Sugar
1 tbsp	Olive oil

Preparation:

Place the flour in a mixing bowl and make a well in the centre. Crumble in the yeast and stir together with some lukewarm milk and the sugar. Allow to stand for about half an hour. Then add the remainder of the milk, the salt and the oil and beat until the dough breaks away from the bowl at the edges. Cover with a cloth and leave to stand for approximately an hour in a warm location. Then roll out the dough on a floured table to about 2-3 mm thick and cut out to the required size. Lightly flour the pieces and lay on baking paper, or interleaved with baking paper to avoid sticking.

Tip:

The dough can, when separated by baking paper, be deep-frozen without problem for a period of up to three weeks. Thaw for about one hour prior to use.

Pizza Diabolo

Lay the dough in the pans and form it so that it reaches at least to the pan edge. Coat the dough with tomato sauce and sprinkle with parmesan. Lay on pepperoni strips, garlic, anchovies, capers, gorgonzola, and olives. Sprinkle with Pizza Oil after baking according to the 'hotness' of the ingredients.

Pizza Orientale

Lay the dough in the pans and form it so that it reaches at least to the pan edge. Sprinkle some parmesan over the base. Distribute over this some air-dried ham and pineapple pieces and above that add some curry and mozzarella.

Pizza with tuna

Lay the dough in the pans and form it so that it reaches at least to the pan edge. Coat some tomato sauce over the dough and sprinkle with parmesan. Lay on tuna, anchovies, cherry tomatoes and mozzarella pieces. You can spread over the dough whatever you like. Take care though, not to heap up too much or there is a risk that the dough will become excessively moist and may not cook fully through. There is also the possibility that the ingredients, if too high, may burn because they are too near to the top heating element.



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