

NOUVEL® AG

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

Tartarenhut



Art. 158.95

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

Abmessungen: 31.5 x 31.5 x 29 cm

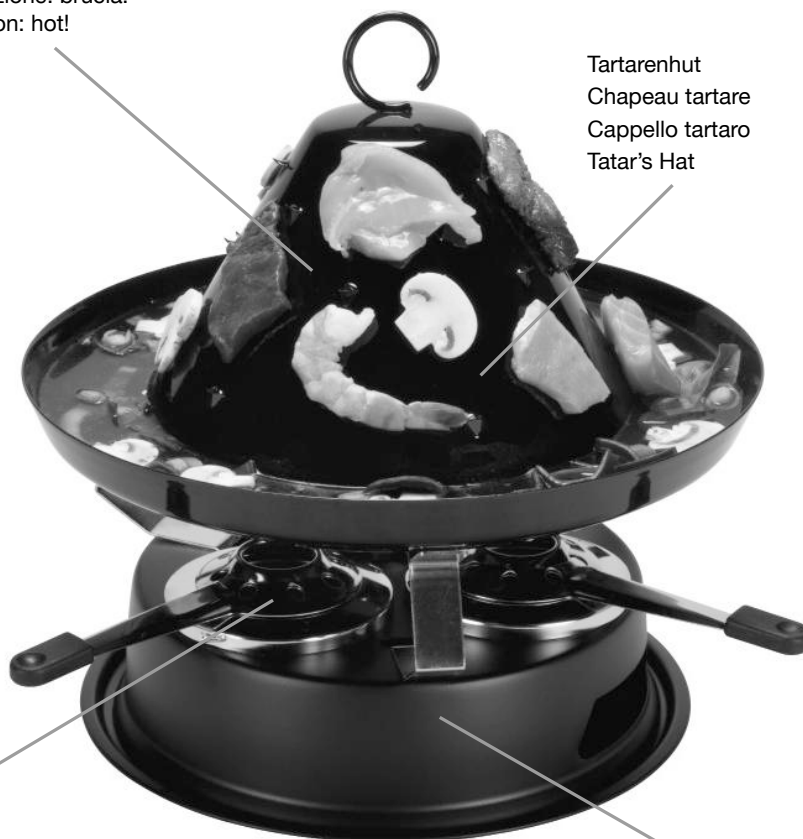
Dimensioni: 31.5 x 31.5 x 29 cm

Dimensions: 31.5 x 31.5 x 29 cm

Dimension: 31.5 x 31.5 x 29 cm



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



Tartarenhut
 Chapeau tartare
 Cappello tartaro
 Tatar's Hat

3 Pastenbrenner
 3 Brûleur à pâte
 3 Bruciatore per pasta
 3 Paste burner

Rechaud
 Rechaud
 Fornello
 Heater

Hinweis Indication Indicazione Indication

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

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

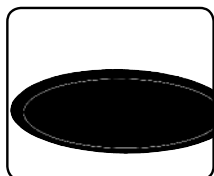
Tartarenhut / Rechaud / Gerätebasis reinigen
Nettoyer chapeau tartare / rechaud / la base de l'appareil
Pulire i cappello tartaro / fornello / la base dell'apparecchio
Clean tatar's hat / heater / the base unit

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

Auspacken und Aufstellen des Tatarenhuts Déballage et installation du chapeau tartare Disimballaggio e montaggio del cappello tartaro Unpacking and setting up the Tatar's Hat

- Der Tatarenhut ist in einem speziellen Fach verpackt, damit er nicht mit anderen Gegenständen in Berührung kommt. Somit bleibt die Antihaft-Beschichtung unverletzt.
- ACHTUNG: Es besteht Verletzungsgefahr an den Grillhaken! Den Hut nur sehr vorsichtig berühren. Nur am Ring anfassen.
- Stellen Sie das Rechaud auf den Tisch. Der Tatarenhut auf die vier metallenen Streben setzen.
- Le chapeau tartare est emballé dans un compartiment spécial pour l'empêcher de toucher d'autres objets. Cela laissera le revêtement anti-adhérent intact.
- ATTENTION : Il y a danger de blessures avec les crochets de grillage ! Toucher le chapeau très soigneusement. Le saisir uniquement par l'anneau.
- Placez le réchaud sur la table. Placer le chapeau tartare sur les quatre entretoises métalliques.
- Il cappello tartaro è imballato in un involucro speciale che ne evita il contatto con altri oggetti. In questo modo il rivestimento antiaderente rimane intatto.
- ATTENZIONE: I ganci dello cappello di griglia possono ferire! Prestare sempre la massima cautela quando si tocca il cappello. Afferrare solo per l'anello.
- Posizionare lo scaldavivande sul tavolo. Appoggiare il cappello tartaro sui quattro supporti metallici.
- The Tatar's Hat is packed in a special compartment so that it does not come into contact with the other implements in order to protect the non-stick coating.
- WARNING: The grill hooks can cause injury! Take care when handling the Hat and only pick it up using the ring.
- Place the base on the table. Place the Tatar's Hat on the four metal struts.

Rechaud mit Pastenbrenner
Rechaud avec brûleur à pâte
Fornello con bruciatore per pasta
Heater pan with paste burner



Unterteller stabil hinstellen
 Disposer l'assiette à ce qu'elle soit stable
 Mettere il piatto in modo stabile
 Make sure the underplate is arranged in a stable position



Rechaudhalterung auf Unterteller platzieren
 Placer le support destiné à accueillir le réchaud sur l'assiette
 Posizionare il supporto per il fornellino Rechaud sul piatto
 Place burner holder on underplate



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



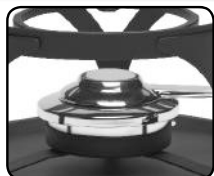
Sicherheitsbrennpaste öffnen
 Ouvrir pâte combustible
 Aprire gel combustibile
 Open fuel paste



Sicherheitsbrennpaste einlegen
 Y insérer la pâte combustible
 Inserire il gel combustibile
 Insert fuel paste



Brenner schliessen und anzünden
 Refermer le brûleur et allumer
 Richiudere il bruciatore e accendere
 Close and ignite the burner



Brenner in Halterung einsetzen
 Placer le brûleur sur le support
 Collocare il bruciatore fornello nel supporto
 Insert the burner into holder

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



Gefahr
 Entzündbarer Feststoff.
 Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen. Von Hitze, heißen Oberflächen, Funken, offenen Flammen sowie anderen Zündquellen fernhalten. Nicht rauchen. Bei Brand Schaum, Kohlendioxid, Löschpulver oder Wasserdampf zum Löschen verwenden. Inhalt/Behälter gemäss nationalen Gesetzen entsorgen.
 Enthält Bioethanol

Danger
 Matière solide inflammable.
 Conserver hors de la portée des enfants. Tenir éloigné de la chaleur, des surfaces chaudes, étincelles, flammes nues ou autre sources d'inflammation. Ne pas fumer. En cas d'incendie, éteindre en utilisant de la mousse, du dioxyde de carbone, de la poudre d'extinction ou de la vapeur d'eau. Éliminer le contenu/contenant conformément aux lois nationales.
 Contient du bioéthanol

Pericolo
 Solido infiammabile.
 Non deve essere lasciato alla portata dei bambini. Tenere lontano da calore, superfici calde, scintille, fiamme aperte così come altre sorgenti d'ignizione. Non fumare. Portare a spegnimento attraverso agenti schiumogeni, anidride carbonica, polvere ignifuga o vapore acqueo. Smaltire il contenuto e il contenitore come disciplinato dalle leggi nazionali.
 Contiene Bioetanolo.

Danger
 Flammable material.
 Keep out of the reach of children. Keep away from heat, hot surfaces, sparks, naked flames as well as other ignition sources. Do not smoke near it. In case of fire, use foam, carbon dioxide, powder or water vapour to extinguish the flames. Dispose of the contents/container in accordance with national laws.
 Contains bioethanol

Brennmittel
Combustible
Pasta combustibile
Fuel



Gaskartusche
 Cartouche de gaz
 Cartuccia a gas
 Gas cartridge



Sicherheitsbrennpaste	25 g für Mini-Rechaud
Gel combustible de sécurité	25 g pour Mini-Rechaud
Gel combustibile di sicurezza	25 g per Mini-Fornello
Safety fuel paste	25 g for Mini-Heater



Sicherheitsbrennpaste	80 g für Rechaud
Gel combustible de sécurité	80 g pour Rechaud
Gel combustibile di sicurezza	80 g per Fornello
Safety fuel paste	80 g for Heater



Sicherheitsbrennpaste	1 Liter zum Nachfüllen
Gel combustible de sécurité	1 litre pour remplir
Gel combustibile di sicurezza	Ricarica da 1 litro
Safety fuel paste	1 liter refill

Grundlagen

- Ein Tatarenhut ist ideal für 3 bis 5 Personen. Das Gerät in die Mitte der geselligen Tafelrunde stellen.
- Erfahrungsgemäss reichen ca. 200 g gemischtes Fleisch oder Fisch pro Person aus.
- Fleisch, rsp. Grillgut in mundgerechte, 2-4 Millimeter dicke Scheiben schneiden. Es kann mariniert oder individuell nach dem Braten gewürzt werden. Auf einen kleinen Teller angerichtet zu jedem Gedeck platzieren oder auf Fleischplatte anrichten.
- Ausser Gemüse können auch in Scheiben geschnittene Pilze in die Safrinne (Hutkrempe) gegeben oder auch am Hut gegrillt werden. Lassen Sie Ihrer kulinarischen Phantasie freien Lauf.
- Die Bouillon (Brühe) soll am Anfang nicht zu stark gewürzt ein. Sie gewinnt während der Mahlzeit durch den Fleischsaft an Geschmack. Bouillon sowie rohes, fein geschnittenes Gemüse können laufend nachgefüllt werden.
- Achten Sie darauf, dass alle Zutaten, also das Grillgut, die Bouillon (z.B. in einem Kännchen), Gemüse, Saucen, Beilagen, Gewürze und andere Begleiter auf dem Tisch oder in Griffnähe stehen. Damit animieren sie die Gäste zur aktiven Beteiligung und entlasten sich selbst von der Bedienung.

Mögliche Fleisch- und Fischarten sowie Beilagen für ein Tatarenhut-Fest

Fleisch:

vom Kalb: Filet, Schnitzel, Leber, Niere vom Schwein: Filet, Schnitzel, Frühstücksspeck
vom Rind: Filet, Huft, Entrecôte vom Lamm: Filet, Koteletten, Lamm-Chops
Geflügel: Trutenbrust, Hühnerbrustfilets

Fisch:

Nach Belieben. Vorteilhaft ist Fisch mit festem Fleisch und wenig Gräten, z.B. Steinbutt. Es eignen sich auch Riesengarnelen und Scampi ohne Schale oder Medaillons von Langustenschwänzen.

Gemüse (Brühe):

Karotten, Lauch, Sellerie, Fenchel, Sojakeimlinge, Champignons.

Saucen:

Alle nicht süßen Quarkkombinationen (Kräuter, Knoblauch), Mayonnaisesaucen mit Curry, Tomaten, Chili, Mango Chutney, Ketchup sowie das ganze Sortiment der Fertigsaucen.

Beilagen:

Mixed pickles, Essiggurken, Silberzwiebeln, Maiskölbchen, Spargelspitzen, Senfrüchte, Meerrettichsahne.

Begleiter:

Brot, Knoblauchbrot, Kartoffelchips, Reis

So funktioniert der Tatarenhut

- In die Hutkrempe vorher zubereitete, heisse Gemüse- oder Fleischbouillon (Brühe) einfüllen und fein geschnittenes Gemüse einstreuen.
- Nach ca. 5 Minuten ist die notwendige Temperatur erreicht und der Grill-Spass kann beginnen.



- Jeder Teilnehmer hängt Stück um Stück seines Grillguts an eines der Häkchen und lässt es dor nach Belieben garen. Beginnen Sie z.B. mit 1-2 Tranchen Speck. Damit wird die Grillfläche leicht gefettet. Wer keinen Speck mag, kann die Grillfläche zuerst mit wenig Öl bepinseln.
- Nach 10-15 Minuten ist auch die Bouillon in der Hutkrempe für den Genuss bereit, das Gemüse knackig gegart.
- Die „Suppe“ wird zur Delikatesse, weil der beim Braten austretende Fleischsaft von der Bouillon aufgefangen wird.
- Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Fisch statt Fleisch und in der Krempe Bouillabaisse statt Fleischbrühe kann als Kombination jeden Fischliebhaber begeistern.

Notions de base

- Le chapeau tartare est idéal pour 3 à 5 personnes. Placer l'appareil au centre de la table.
- Par expérience 200 g de viande ou de poisson sont suffisants par personne.
- Viande, rsp. grillades en morceaux de 2-4 millimètres d'épaisseur à épicer individuellement après la cuisson. Servie sur des petites assiettes, préparée pour chaque couvert ou sur une assiette anglaise de viande.
- Outre les légumes, vous pouvez aussi ajouter les champignons en tranches dans le collecteur de jus (bords du chapeau), ou griller sur le chapeau. Laissez votre imagination culinaire oeuvrer librement.
- Le bouillon ne doit pas être trop fortement épicé au début. Il gagnera en saveur pendant le repas en raison du jus dégagé par la viande. On pourra ajouter en permanence du bouillon, des légumes finement hachés.
- Assurez-vous que tous les ingrédients, c'est-à dire la grillade, le bouillon (par exemple avec un petit pot), les légumes, les sauces, les garnitures, épices et autres plats d'accompagnement soit placés sur la table ou dans ses proximités. Vous encouragerez les invités à une participation active et vous allégerez votre travail.

Possibles sortes de viande et de poisson, ainsi que des plats d'accompagnement pour le chapeau tartare

Viande :

de veau : Filet, steak, foie, reins de porc : Filet, escalope, bacon
de boeuf : Filet, hanche, entrecôte d'agneau : Filet, côtelette, côtes
de volaille : Filet de poitrine de dinde, filets de poitrine de poulet

Poisson :

À volonté. De préférence un poisson à chair ferme et avec peu d'arêtes, comme le turbot. Crevettes géantes et les scampi décortiqués. Médallions de queues de langouste.

Légumes (soupe) :

Carottes, poireaux, céleri, fenouil, germes de soja, champignons.

Sauces :

Toutes les combinaisons de quarks (herbes, ail), sauce de mayonnaise avec du curry, tomates, piment, chutney à la mangue, du ketchup, et l'ensemble des sauces prêtes.

Garniture :

Pickles mélangées, cornichons, oignons, épis de maïs, asperges, fruits de moutarde, crème de raifort.

Pour accompagner :

Pain, pain à l'ail, chips, riz

Comment fonctionne le chapeau tartare

- Remplir le bord chapeau de bouillon chaud de légumes ou de viande et distribuer des légumes finement hachés.
- Après environ 5 minutes vous aurez atteint la température nécessaire et le plaisir de grillade pourra commencer.
- Chaque participant devra accrocher son morceau de sa grillade à un crochet et le laisser cuire. Par exemple, commencez avec 1-2 tranches de bacon. Ainsi la surface de grillage sera légèrement graissée. Qui n'aime pas le bacon, peut ajouter sur la surface de grille un peu d'huile.
- Après 10-15 minutes, le bouillon dans le bord du chapeau sera aussi prêt pour sa dégustation, les légumes seront cuites et croquantes.
- La „soupe“ est une délicatesse, car le jus de la viande est versé sur le bouillon.
- La créativité ne connaît pas de limites. Du poisson au lieu de viande dans le rebord. Une bouillabaisse au lieu du bouillon de viande pourra faire plaisir aux amateurs de poisson.

Informazioni generali

- Un cappello tartaro è ideale per un gruppo di 3-5 persone. Posizionarlo al centro della tavolata.
- Per esperienza, per ogni persona bastano ca. 200 g di carne o pesce misti.
- Ricavare dei bocconcini dalla carne o dai cibi da grigliare, tagliandoli a fettine di 2-4 millimetri di spessore. I cibi possono essere speziati dopo la cottura secondo i gusti personali. Servirli a ogni posto sistemati su dei piattini o presentarli su un vassoio per carne.
- Oltre alla verdura possono essere sistemati nella scanalatura di scolo (la tesa del cappello) o grigliati sul cappello anche dei funghi tagliati a fette. Date libero sfogo alla vostra fantasia culinaria.
- Inizialmente il brodo non va speziato eccessivamente, in quanto acquisterà sapore durante il pasto grazie al succo della carne. Il brodo e la verdura cruda finemente tagliata possono essere aggiunti in ogni momento.
- Assicurarsi che tutti gli ingredienti, ovvero i cibi grigliati, il brodo (ad es. in un bricco), le verdure, le salse, i contorni, le spezie e le altre pietanze si trovino sulla tavola o a portata di mano. In questo modo invoglierete gli ospiti a partecipare attivamente e non dovrete servirli.

Tipi di carne e pesce consigliabili per un banchetto con il cappello tartaro

Carne:

Vitello: filetto, fettina, fegato, rognone Maiale: filetto, fettina, bacon

Manzo: filetto, scamone, entrecôte Agnello: filetto, costole, lamb chops

Pollame: petto di tacchino, filetto di petto di pollo

Pesce:

A piacere. Consigliabile un pesce con carne soda e poche lische come il rombo. Sono adatti anche i gamberoni e gli scampi sgusciati o i medaglioni di code di aragosta.

Verdure (brodo):

Carote, porri, sedano, finocchi, germogli di soia, funghi prataioli.

Salse:

Tutti i quark agli odori non dolci (alle erbe, all'aglio), salse a base di maionese con curry, pomodori, chili, mango chutney, ketchup e tutte le salse pronte.

Contorni:

Sottaceti misti, cetriolini, cipolline, pannocchiette di mais, punte di asparagi, mostarda, cren.

Altre pietanze:

Pane, pane all'aglio, patatine, riso

Come funziona il cappello tartaro

- Versare nella tesa del cappello il brodo caldo di verdura o carne preparato in precedenza e spargervi le verdure tagliate finemente.
- Dopo ca. 5 minuti sarà stata raggiunta la temperatura necessaria e si potrà iniziare a divertirsi grigliando.
- Ogni partecipante infila una dopo l'altra le pietanze che intende grigliare su uno dei ganci e le lascia cuocere a piacere. Iniziare, ad esempio, con 1-2 fette di bacon. In questo modo la superficie della griglia si ungerà leggermente. Chi non ama il bacon può prima oliare leggermente la superficie della griglia con un pennellino.
- Trascorsi 10-15 minuti, anche il brodo nella tesa del cappello sarà pronto per essere gustato e la verdura croccante al punto giusto.
- La "zuppa" sarà una prelibatezza, in quanto il succo rilasciato dalla carne durante la cottura si raccoglie nel brodo.
- Non ci sono limiti alla creatività. Sostituendo la carne con del pesce e, nella tesa, il brodo di carne con della bouillabaisse, si otterrà una combinazione che entusiasmerà tutti gli amanti del pesce.

Basics

- A Tatar's hat is ideal for 3 to 5 people. Put the grill in the middle of the table of a sociable gathering.
- Experience shows ranging from about 200 g of mixed meat or fish per person.
- Cut the grill food into bite-sized, 2-4 millimetre thick portions, to be spiced individually following the cooking procedure. Arrange this on a small plate for each guest, or on a large meat platter.
- Apart from vegetables, cut mushrooms can also be put in the "brim" of the grill hat, or grilled on the tatar's hat. Let your culinary imagination free expression.
- The broth should not be too strong or spicy initially. It gains extra taste during the meal, due to the presence of the meat juices. Broth as well as raw, finely cut vegetables can be constantly refilled.
- Make sure that all ingredients, i.e., the meat or fish to be grilled, the broth (e.g., in a burette), vegetables, sauces, condiments, spices and other table companions are within reach or close at hand. This serves to animate the guests into active participation.



Suggestions for meat and fish, as well as for vegetables for a Tatar Hat party.

Meat:

Veal: Filet, schnitzel, liver, kidney Pork: Filet, schnitzel, bacon
Beef: Filet, rump, entrecote Lamb: Filet, cutlets, chops
Fowl: Turkey breast, chicken breasts fillets

Fish:

As you wish. Advantageously fish with firm flesh and not too many bones, e.g., turbot. Also suitable are giant crevettes and scampi, discarding the shells, or lobster-tail medallions.

Vegetables (broth):

Carrots, leek, celery, fennel, soya germ buds, mushrooms.

Sauces:

All of the non-sweet quark combinations (herb, garlic), mayonnaise sauce with curry, tomatoes, chili, mango chutney, ketchup, as well as the complete range of ready-made sauces.

Condiments:

Mixed pickles, marinated cucumbers, cocktail onions, corn-on-the-cobs, asparagus tips, fruit mustard, and horseradish sauce.

To accompany:




Bread, garlic bread, crisps, rice

The Tatar's Hat works like this:

- Fill the "brim" with previously prepared, hot vegetables or meat broth and sprinkle in finely cut vegetables.
- After approx. 5 minutes, the necessary temperature is reached and the grilling fun can begin.
- Each participant hangs a piece of his or her food to grill, one after the other, onto one of the hooks and leaves it there for as long as one likes. Begin with, e.g., 1-2 pieces of bacon. With this, the grill surface becomes well-greased. For those who do not like bacon, the grill surface can be brushed with a little oil.
- After 10-15 minutes, the broth is also ready to enjoy, and the vegetables are crisply cooked.
- The „soup“ becomes the delicacy because the meat juice exuded during cooking is caught by the broth.
- No limits are set to the amount of creativity possible. Fish instead of meat, and in the brim bouillabaisse instead of broth; this can inspire every fish lover with any combination of ingredients.



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!





Reinigung

Nettoyage

Pulizia

Cleaning

- Nach dem Essen den Tatarenhut abkühlen lassen (und danach nur am Ring anfassen).
 - Keine metallischen Gegenstände für die Reinigung des antihaft-beschichteten Grillhut verwenden.
 - Den Tatarenhut nur mit Wasser und Abwaschmittel abspülen. Nicht während längerer Zeit ins Wasser tauchen. Nicht in den Geschirrspüler geben. Geeignet sind auch Bürsten mit Kunststoffborsten.
 - Laissez refroidir le chapeau tartare complètement avant de le nettoyer. Le saisir uniquement par l'anneau.
 - N'utilisez aucun objet métallique pour nettoyer le chapeau revêtu d'antiadhésif.
 - Dopo la grigliata, lasciar raffreddare il cappello tartaro completamente (e, successivamente, afferrarlo solo per l'anello).
 - Non utilizzare oggetti metallici per pulire il cappello antiaderente.
 - Sciacquare il cappello tartaro solo con acqua e detersivo per stoviglie. Non lasciarlo immerso in acqua per un periodo prolungato. Non metterlo in lavastoviglie. Sono adatte anche spazzole con setole di plastica.
 - Allow the Tatar's Hat to cool after you have eaten (and then only pick it up using the ring).
 - Do not use any metallic objects for cleaning the non-stick coated grill Hat.
 - Rinse the Tatar's Hat only with water and washing-up liquid. Do not place the unit into water for an extended period. Do not place in the dishwasher. Brushes with plastic bristles are ideally suited for cleaning the Hat.
- 
- 

Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Direttive di sicurezza
Safety instructions



- Das Gerät nur auf eine ebene und standsichere Fläche stellen.
 - Den Tatarenhut nie ohne Grillgut betreiben: Verbrennungs- und Brandgefahr.
 - Das Gerät nie in der Nähe von entzündbaren Materialien in Betrieb nehmen.
 - Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen.
 - Niemals das Gerät mit Tüchern abdecken.
-
- Danger de court-circuit !
 - Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
 - Ne jamais faire fonctionner le réchaud électrique sans le chapeau: Danger de brûlure et d'incendie.
 - Ne jamais placer l'appareil à proximité de matériaux facilement inflammables lors de son fonctionnement.
 - Ne jamais couvrir l'appareil avec du textile.
-
- Appoggiare l'apparecchio solo su superfici piane e stabili.
 - Non mettere mai in funzione il cappello tataro senza il cappello: pericolo di ustioni e incendio.
 - Non accendere mai l'apparecchio vicino a materiali infiammabili.
 - Non posizionare su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme libere: pericolo di incendio e corto circuito.
-
- Place the device only on a secure, level surface.
 - Never use the electric base without the grill hat: Combustion danger and fire risk.
 - Never run the device close to flammable materials.
 - It is not permitted that children operate this device.
 - Never cover the device with cloths.

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 ein 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 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 appareil 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 apparecchio 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'apparecchio 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 items you get a 2 year guarantee starting from the date of purchase. Under the guarantee, in the case of material or manufacturing defects, the items will be replaced or repaired. Replacement with a new appliance or money back return is not possible. Excluded from the guarantee is normal wear and tare, commercial use, alterations to the appliance 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 items be returned at the purchaser's expense along with the retail outlets dated and signed guarantee card or a sales receipt.

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.



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.

Rezepte

Recettes

Ricette

Recipes

Saucenenrezepte

Tartarensauce

- 1 EL Salatcreme
- 1 TL Petersilie, geschnitten
- 1 TL Schnittlauch, geschnitten
- 1 Prise Estragon
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 TL Zwiebeln, geschnitten
- 1 Schuss Zitronensaft
- 2 Kapern, geschnitten
- 1 Gurke, geschnitten
- 1 gehacktes gekochtes Ei (10 min)

Kräuterquark

- 2 EL Quark
- 1 EL Salatcreme
- 1 TL Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 TL Petersilie, geschnitten
- 1 TL Zitronensaft
- Pfeffer, Salz

Fleischmarinaden

Bereiten Sie die Marinade 12 Stunden vorher zu und lassen das marinierte Fleisch für einige Stunden im Kühlschrank.

Knoblauch-Sojasauce Marinade

- 8 EL Sojasauce, süß
- 8 EL Olivenöl
- 4 EL Ketchup
- 2 EL Essig
- 8 Knoblauchzehen, gepresst
- Pfeffer, Salz

Mango-Rum Marinade

- 150 g Mangochutney
- 150 ml weißer Rum
- 1 Chilischote, geschnitten
- 1 Stk. Ingwer, 5cm, geschnitten
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Austernsauce
- 1 Schuss Zitronensaft
- Pfeffer, Salz

Recettes de sauces

Sauce Tatar

- 1 cuil. à soupe de vinaigrette
- 1 cuil. à café de persil haché
- 1 cuil. à café de ciboulette hachée
- 1 pincée d'estragon
- 1 gousse d'ail pressée
- 1 cuil. à café d'oignons hachés
- qq gouttes de jus de citron
- 2 câpres hachées
- 1 cornichon haché
- 1 oeuf cuit 10 min. puis haché

Sauce au fromage blanc et aux fines herbes

- 2 cuil. à soupe de fromage blanc
- 1 cuil. à soupe de vinaigrette
- 1 cuil. à café de ciboulette hachée finement
- 1 cuil. à café de persil haché
- 1 cuil. à café de jus de citron
- Poivre, sel

Marinades pour la viande

Préparez la marinade 12 heures au préalable et laissez mariner la viande pendant plusieurs heures au réfrigérateur.

Marinade ail et sauce au soja

- 8 cuil. à soupe de sauce au soja douce
- 8 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 4 cuil. à soupe de ketchup
- 2 cuil. à soupe de vinaigre
- 8 gousses d'ail pressées
- Poivre, sel

Marinade de rhum et mangue

- 150 gr. de chutney de mangue
- 150 ml de rhum blanc
- 1 feuille de citronnelle
- 1 piment haché
- 1 morceau de gingembre de 5 cm, haché
- 1 cuil. à soupe de sauce au soja
- 1 cuil. à soupe de sauce d'huître
- qq gouttes de jus de citron
- Poivre, sel



Ricette per salse

Salsa tatar

- 1 cucchiaio di maionese per insalata
- 1 cucchiaino di prezzemolo schiacciato
- 1 cucchiaino di erba cipollina schiacciata
- 1 pizzico di estragone
- 1 spicchio d'aglio, schiacciato
- 1 cucchiaino di cipolle schiacciate
- 1 goccio di succo di limone
- 2 capperi schiacciati
- 1 sottaceto schiacciato
- 1 pezzo di uovo bollito per 10 min e tagliato

Salsa con formaggio a pezzi aromatizzato alle erbe

- 2 cucchiaini di formaggio a pezzi
- 1 cucchiaio di maionese per insalata
- 1 cucchiaino di erba cipollina tagliata fine
- 1 cucchiaino di prezzemolo schiacciato
- 1 cucchiaino di succo di limone
- Pepe, sale

Marinate per carne

Prepara la marinata 12 ore prima e lascia la carne marinare nel frigo per molte ore.

Marinata aglio e salsa di soia

- 8 cucchiaini di salsa di soia dolce
- 8 cucchiaini di olio d'oliva
- 4 cucchiaini di ketchup
- 2 cucchiaini d'aceto
- 8 spicchi d'aglio pressato
- Pepe, sale

Marinata mango e rum

- 150 gr chutney di mango
- 150 ml rhum bianco
- 1 citronella
- 1 chili schiacciato
- 1 zenzero di 5 cm schiacciato
- 1 cucchiaio di salsa di soia
- 1 cucchiaio di salsa di ostrica
- 1 goccio di succo di limone
- Pepe, sale

Recipes for sauces

Sauce Tatar

- 1 TS Salad cream
- 1 Tsp Parsley, chopped
- 1 Tsp Chive, chopped
- 1 pinch Tarragon
- 1 clove Garlic, pressed
- 1 Tsp Onions, chopped
- 1 dash Lemonjuice
- 2 pcs Capers, chopped
- 1 pcs Pickle, chopped
- 1 pcs Egg, boiled 10 min. and chopped

Herbed curd cheese sauce

- 2 TS Curd cheese
- 1 TS Salad cream
- 1 Tsp Chive, chopped fine
- 1 Tsp Parsley, chopped
- 1 Tsp Lemon juice
- Pepper, salt

Marinades for Meat

Prepare the marinade 12 hours before and let the meat marinade in the fridge for several hours.

Garlic Soysauce Marinade

- 8 TS Soysauce, sweet
- 8 TS Oliveoil
- 4 TS Ketchup
- 2 TS Vinegar
- 8 Cloves Garlic pressed
- Pepper, salt

Mango Rum Marinade

- 150 gr Mangochutney
- 150 ml Rum, white
- 1 pcs Lemongrass
- 1 pcs Chillipepper, chopped
- 1 pcs Ingwer, 5 cm, chopped
- 1 TS Soysauce
- 1 TS Oystersauce
- 1 dash Lemonjuice
- Pepper, salt



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