



**NOUVEL<sup>®</sup> AG**

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

**Hot-Dog Maker**



Art. 2655

**CE**





## Geräteübersicht

### Description de l'appareil

### Descrizione dell'apparecchio

### Appliance description

Abmessungen: 34 x 33 x 33 cm  
Gewicht 3.2 kg

Dimensioni: 34 x 33 x 33 cm  
Peso 3.2 kg

Dimensions: 34 x 33 x 33 cm  
Poids 3.2 kg

Dimension: 34 x 33 x 33 cm  
Weight 3.2 kg



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

2 Heizdorne  
2 Pics chauffés  
2 Spinie di riscaldamento  
2 Breadspikes

1 Kochbehälter aus Sicherheitsglas  
1 Cylindre de cuisson en verre épais  
1 Recipiente da vetro di sicurezza  
1 Glasscylinder container safety glass

1 Herausnehmbare Korb aus Metall  
1 Récipient removable  
1 Canestro estraibile da metallo  
1 Removable metall basket

1 Herausnehmbare Wasserbehälter  
1 Récipient de l'eau removable  
1 Serbatoio d'acqua estraibile  
1 Removable watertray

1 Kontrolllampe  
1 Témoin lumineux  
1 Spia luminosa  
1 Controllamp

1 Hauptschalter 30° - 100°C  
1 Régulateur 30° - 100°C  
1 Regolatore 30° - 100°C  
1 Regulator 30° - 100°C

1 Basis aus Metall  
1 Socle en métal  
1 Fondmento da metallo  
1 Base stainless steel





**Hinweis**  
**Indication**  
**Indicazione**  
**Indication**

Anwendungsbereich: Kochen  
Champ d'application: Cuire  
Ambito di applicazione: Cucinare  
Scope of application: Cooking

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

**1**

**Glaszylinder, Korb, Wasser-  
schale, Deckel, Dorne reinigen**

**Nettoyer cylindre en verre,  
récipient, récipient de l'eau,  
couverture, pics**

**Recipiente da vetro, canestro,  
serbatoio d'acqua, copertura,  
spine pulire**

**Clean glasscylinder, basket,  
watertray, cover, spikes**

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

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!





# Gebrauchsanweisung

## Mode d'emploi

## Istruzioni d'uso

## Instructions for use

### 1 Gebrauchen / Utiliser / Utilizzo / Use

**Wasser einfüllen**  
Remplir de l'eau  
**Riempire l'acqua**  
Fill water

### 2 Zubereiten / Préparer / Preparazione / Preparation

**Würste in den Kochbehälter legen**  
Mettez les saucisses dans le cylindre de cuisson  
**Mettere le salsiccie dentro il recipiente**  
Put the sausages into the glass cylinder

#### Garzeit / Temps de cuisson / Tempo di cottura / Cooking time:

**4 Min. - 4 Würste / Saucisses / Salsiccie / Sausages**  
**8 Min. - 8 Würste / Saucisses / Salsiccie / Sausages**  
**12 Min. - 12 Würste / Saucisses / Salsiccie / Sausages**

**Hauptschalter auf Maximum / Regulateur sur maximum**  
**Regolatore sul maximum / Regulator to maximum**

### 3

**Brot kurz aufwärmen**  
Réchauffer le pain  
**Scaldare il pane**  
Heat up bread

### 4

**Brot entnehmen**  
Sortir le pain  
**Prendere il pane**  
Remove bread

### 5

**Garnieren mit z. Bsp. Ketchup, Senf, Gemüse etc.**  
Garnir avec ketchup, moutarde, légumes etc.  
**Guarnire con ketchup, senape, verdura ecc.**  
Garnish with ketchup, mustard, vegetables. etc.

### 6

**Wurst einstecken**  
Enfoncer la saucisse  
**Mettere il salsiccia**  
Insert sausage





Gerät nie ohne Wasser einschalten, Dampferzeuger nicht überfüllen  
Ne jamais mettre l'appareil en marche sans eau, ne pas dépasser le niveau d'eau dans le compartiment vapeur.  
Non accendere mai l'apparecchio senza l'acqua, né riempire troppo l'apparecchio.  
Never switch on appliance without water, do not overfill steam generator.

Das Gerät wird heiss, es entsteht Dampf - Verbrennungsgefahr.  
L'appareil chauffe et produit de la vapeur - Risque de brûlure.  
L'apparecchio diventa caldo e viene prodotto vapore: pericolo di ustione.  
Appliance becomes hot, with steam issuing - otherwise you may burn yourself.

## **Reinigung**

### **Nettoyage**

### **Pulizia**

### **Cleaning**

Zuerst Netzstecker ziehen  
Avant le nettoyage, retirer la fiche  
Prima di pulire estrarre la spina di corrente  
Remove the plug from the mains before cleaning

Mit heissem Spülwasser waschen, nachtrocknen. Nicht spülmaschinenfest!  
Laver à l'eau chaude avant de bien sécher. Ne pas mettre au lave-vaisselle !  
Lavare con acqua calda, poi asciugare. Non lavare in lavastoviglie!  
Wash with hot dishwater, then dry. Do not place in dishwasher!

Feucht abwischen, trocknen lassen. Keine Lösungsmittel verwenden  
Essuyer avec un chiffon humide et sécher. Ne pas employer de solvants  
Pulire con un panno umido e poi asciugarlo. Non usare mai soluzioni contenenti acidi  
Can be wiped with a damp cloth, then dried. Do not use scourers or solvents





**Sicherheitshinweise**  
**Consignes de sécurité**  
**Direttive di sicurezza**  
**Safety instructions**



- Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.
  - Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät 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. Defektes Gerät nie in Betrieb nehmen. Schadhafte Netzkabel durch den Hersteller ersetzen lassen.
  - Wird das Gerät zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für auftretende Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.
  - Gerät wird im Betrieb sehr heiss – Nicht anfassen, Verbrennungsgefahr.
  - Reparaturen am Gerät nur durch eine Fachkraft. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
  - Gerät / Anschlussleitung nie auf heisse Flächen (Herdplatte) stellen / legen oder in die Nähe von offenem Feuer bringen.
  - Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung. Gerät nicht im Freien betreiben.
  - Nie in der Nähe von Wasser (Badewannen, Waschbecken, etc) benutzen. Nicht Regen / Feuchtigkeit aussetzen.
  - Ein hitzebeständiges Tuch (Baumwolle) unter der Gerätebasis verhindert Flecken auf dem Tisch.
  - Sollte das Gerät ins Wasser fallen, vor dem Herausnehmen Netzstecker ziehen. Das Gerät muss vor dem nächsten Einsatz von einer Fachkraft überprüft werden.
  - Gerät nie am Netzkabel tragen / ziehen. Netzkabel nicht knicken, einklemmen, über scharfe Kanten ziehen.
  - Unbenutzte / unbeaufsichtigte Geräte ausschalten und Netzstecker ziehen. Netzkabel nicht um das Gerät wickeln.
  - Gerät stehend auf ebener, stabiler Unterlage betreiben. Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen.
  - Das Gerät ist nicht zur Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung gedacht.
- 
- Cet appareil 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'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
  - Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ou l'emballage.
  - Raccordement au réseau: la tension d'alimentation doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
  - 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'appareil ou après son utilisation.
  - Contrôler régulièrement si le cordon / l'appareil / la rallonge est défectueux. Dans ce cas l'appareil ne doit pas être mis en marche (retirer la fiche immédiatement) et envoyer l'appareil au fabricant pour réparation.
  - Au cas où l'appareil 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'appareil en fonctionnement est brûlant – Ne pas toucher, risque de brûlure.
  - Les réparations d'appareils électriques doivent uniquement être effectuées par des spécialistes. Des réparations impropres peuvent causer des dangers considérables pour l'utilisateur.
  - Ne jamais mettre/poser l'appareil / le cordon sur des surfaces chaudes (plaque de cuisson), ni à proximité de flammes nues.
  - L'appareil est destiné à un usage ménager et non à une utilisation professionnelle. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
  - Ne pas employer cet appareil à proximité d'eau (baignoires, lavabos, etc). Ne pas l'exposer à la pluie / humidités.
  - Un tissu thermorésistant (coton) sous le socle de l'appareil prévient la formation de taches sur la table.
  - Au cas où l'appareil serait tombé dans l'eau, ne le sortir qu'après avoir retiré la fiche. Avant de réutiliser l'appareil le faire contrôler par un magasin spécialisé agréé.
  - Ne jamais porter ni tirer l'appareil par le cordon. Ne pas plier, coincer, ni tirer le cordon par-dessus des bords tranchants.
  - Arrêter l'appareil et retirer la fiche lorsqu'il n'est pas utilisé / laissé sans surveillance. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil.
  - Utiliser l'appareil en position verticale sur un sol stable et plat. Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.
  - L'appareil 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'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'apparecchio o dopo l'uso.
  - Controllare regolarmente se il cavo / l'apparecchio / la prolunga sono difettosi. In questo caso l'apparecchio non deve essere messo in funzione (staccare subito la spina) e mandare l'apparecchio al produttore per riparazione.





- Nel caso in cui l'apparecchio 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'apparecchio 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'apparecchio / spina sopra superfici calde né vicino a fiamme libere.
  - L'apparecchio è stato costruito per l'uso domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
  - Non utilizzare quest' apparecchio 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'apparecchio, impedisce di macchiare il tavolo.
  - Nel caso in cui l'apparecchio cada in acqua, non estrarlo dall'acqua prima di aver staccato la spina dalla presa di corrente. Poi non utilizzare più l'apparecchio, ma lasciarlo controllare da un negozio specializzato autorizzato.
  - Non trasportate né tirare mai l'apparecchio per il cavo. Non tirare il cavo attraverso bordi taglienti. Non schiacciarlo. Non piegarlo.
  - Disinserire l'apparecchio ed estrarre la spina quando non è utilizzato. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio.
  - Azionare l'apparecchio in verticale su un supporto piano e stabile. Fare raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.
  - Il dispositivo non è concepito per essere utilizzato tramite un timer esterno o un sistema separato di controllo remoto.
- 
- This appliance 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 appliance by a person responsible for their safety.
  - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
  - Mains Connection: The supply voltage must comply with that shown on the appliance 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 / appliance / extension lead is defective. In this case the appliance 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 appliance 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 appliances. Unskilled repairs can cause considerable danger to the user.







- Never put the appliance / cable on hot surfaces or near open flames.
- The appliance is designed for household use and not for industrial operation. Do not operate the appliance outside.
- Do not use this appliance near the water (bath-tubs, washbasins, etc) nor expose it to rain or other humidity.
- A heat-resistant cloth (cotton) under the appliance base prevents stains on the table.
- Should however the appliance fall into water, only take it out after pulling the plug. Do not use the appliance anymore. It has to be checked by an authorized service department first.
- Never carry or pull the appliance by the flex. Don't pull the flex over sharp edges. Don't wedge it. Don't bend it.
- Switch the appliance off and pull the plug out of the mains when it is not in use. Don't wind the flex around the appliance.
- Use appliance in an upright position on a stable surface. Allow appliance to cool before storing away.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.





# Rezepte

## Recettes

### Ricette

### Recipes

#### Amerikanischer Hot Dog (für 4 Personen)

- 4 Wiener Würstchen (à ca. 60 g)
- 1 Packung (200 g = 4 Stück) Hot Dog Brötchen
- 40 g Mittelscharfer feiner Senf
- 40 g Tomaten Ketchup
- 40 g Mayonnaise (80 % Fett)
- 40 g Röstzwiebeln

#### Hot Dog mit Tomatensalat und Radieschen-Vinaigrette (für 1 Person)

- 1 Baguettebrötchen (50 g) zum Aufbacken
- 1 Hotdog Würstchen
- 2 Kleine Tomaten (à 60 g)
- 2 Radieschen
- 1/2 Lauchzwiebel (15 g)
- ca. 10 g Salatgurke
- 1 TL (5 g) Öl
- 1 EL (10 g) Weißer Balsamicoessig
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 2 Halme Schnittlauch
- ca. 1 gestrichener EL (15 g) leichte Remoulade
- ca. 1 gestrichener EL (10 g) mittelscharfer Senf (Tube)
- ca. 1 gestrichener EL (12 g) light Ketchup (Tube)

#### Texas Chili Dogs (für 4 Stück)

- 100 g Geräucherter durchwachsener Speck
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 1 Dose (425 ml) geschälte Tomaten
- 1 Dose (425 ml, 415 g) Chili-Bohnen
- 50 g Gemüsemais (aus der Dose)
- 1 TL Chilipulver
- Gemahlener Kümmel
- Salz
- Pfeffer
- 4 Hot Dog-Würstchen (à 50 g)
- 4 Hot Dog-Brötchen (à 70 g)
- Evtl. gehackte Petersilie





### Chilenische Hot Dogs (für 4 Stück)

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Avocado
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Rote Chillischote
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 50 g Salatmayonnaise
- 1/2 TL Currypulver
- 4 Wiener Würstchen
- 4 Mini-Römersalatblätter
- 2 Tomaten
- 4 Hot-Dog Brötchen
- ca. 20 g Röstzwiebeln

### Leichter Hot Dog (für 1 Person)

- 1 Kalorienreduziertes Würstchen (50 g, 15 % Fett)
- 1 Gewürzgurke (20 g)
- 1 Vollkornbrötchen (60 g)
- 2 Blätter Kopfsalat
- 1 EL Tomatenketchup
- 1 EL Kalorienreduzierte Salatcreme (10 % Fett)
- 1 TL Röstzwiebeln

### TIPP:

Es können auch Maiskolben und Eier poschiert / gedämpft werden.





### Hot-dog américain (pour 4 personnes)

- 4 saucisses de Vienne (environ 60 g)
- 1 paquet (200 g = 4 unités) de pains spécial hot-dog
- 40 g de moutarde fine moyennement forte
- 40 g de ketchup
- 40 g de mayonnaise (80 % de matière grasse)
- 40 g d'oignons grillés

### Hot-dog avec salade de tomates et vinaigrette de radis (pour 1 personne)

- 1 petite baguette (50 g) à passer au four
- 1 saucisse à hot-dog
- 2 petites tomates (de 60 g)
- 2 radis
- 1/2 oignon nouveau (15 g)
- environ 10 g de concombre
- 1 cuillère à café d'huile
- 1 cuillère à soupe (10 g) de vinaigre balsamique blanc
- Sel, poivre
- Sucre
- 2 brins de ciboulette
- environ 1 cuillère à soupe rase (15 g) de sauce rémoulade légère
- environ 1 cuillère à soupe rase (10 g) de moutarde moyennement forte (en tube)
- environ 1 cuillère à soupe rase (12 g) de ketchup light (en tube)

### Hot-dog « Texas Chili Dogs » (pour 4 unités)

- 100 g de lard fumé entrelardé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 piment rouge
- 1 boîte (425 ml) de tomates pelées
- 1 boîte (425 ml, 415 g) de haricots rouges
- 50 g de maïs (en boîte)
- 1 cuillère à café de chili en poudre
- Cumin moulu
- Sel
- Poivre
- 4 saucisses à hot-dog (de 50 g)
- 4 pains spécial hot-dog (de 70 g)
- éventuellement du persil haché





### Hot-dog chilien (pour 4 unités)

- 1 gousse d'ail
- 1 avocat
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 piment rouge
- Sel
- Poivre
- Sucre
- 50 g de mayonnaise spéciale salade
- 1/2 cuillères à café de poudre de curry
- 4 saucisses de Vienne
- 4 petite feuilles de laitue romaine
- 2 tomates
- 4 pains spécial hot-dog
- environ 20 g d'oignons grillés

### Hot-dog léger (pour 1 personnes)

- 1 saucisse allégée (50 g, 15 % de matière grasse)
- 1 cornichon (20 g)
- 1 petit pain complet (60 g)
- 2 feuilles de salade pommée
- 1 cuillère à soupe de ketchup
- 1 cuillère à soupe de sauce salade allégée (10 % de matière grasse)
- 1 cuillère à café d'oignons grillés

### Suggestion:

Vous pouvez également pocher/faire cuire à la vapeur des épis de maïs et des œufs.





### Hot Dog americano (per 4 persone)

- 4 Piccoli würstel viennesi (da ca. 60 g)
- 1 Confezione (200 g = 4 pezzi) panini per Hot Dog
- 40 g Senape delicata mediamente piccante
- 40 g Ketchup
- 40 g Maionese (80 % di grassi)
- 40 g Cipolle arrostiti

### Hot Dog con insalata di pomodori e vinaigrette di ravanello (per 1 persona)

- 1 Francesino (50 g) da cuocere al forno
- 1 Piccoli würstel per Hot dog
- 2 Pomodorini (da 60 g)
- 2 Ravanelli
- 1/2 Cipollotti (15 g)
- ca. 10 g Cetrioli
- 1 cuc.no (5 g) Olio
- 1 cuc. (10 g) Aceto balsamico di vino bianco
- Sale e pepe
- Zucchero
- 2 steli di erba cipollina
- ca. 1 cucchiaino raso (15 g) di salsa a Remoulade light
- ca. 1 cucchiaino raso (10 g) di senape mediamente piccante (Tubetto)
- ca. 1 cucchiaino raso (12 g) di Ketchup light (Tubetto)

### Texas Chili Dog (per 4 pezzi)

- 100 g Pancetta affumicata
- 2 cuc.ni Olio d'oliva
- 1 Cipolla
- 2 Spicchi d'aglio
- 1 Peperoncino
- 1 barattolo (425 ml) di pomodori pelati
- 1 barattolo (425 ml, 415 g) di fagioli neri
- 50 g mais (dal barattolo)
- 1 cuc.no peperoncino in polvere
- Cumino macinato
- Sale
- Pepe
- 4 piccoli würstel per Hot Dog (da 50 g)
- 4 Panini per Hot Dog (da 70 g)
- Eventualmente prezzemolo tritato





### Hot Dog Cileno (per 4 pezzi)

- 1 Spicchio d'aglio
- 1 Avocado
- 2 cuc. succo di limone
- 1 Peperoncino rosso
- Sale
- Pepe
- Zucchero
- 50 g Maionese
- 1/2 cuc.ni Curry in polvere
- 4 Piccoli Würstel viennesi
- 4 Foglie di mini lattuga romana
- 2 Pomodori
- 4 Panini per Hot Dog
- ca. 20 g Cipolle arrostate

### Hot Dog light (per 1 persona)

- 1 Würstel magro (50 g, 15 % di grassi)
- 1 Cetriolino (20 g)
- 1 Panino integrale (60 g)
- 2 Foglie di lattuga
- 1 cuc. Ketchup
- 1 cuc. Salsa per insalata light a base di maionese (10 % di grassi)
- 1 cuc.no Cipolle arrostate

### Consiglio:

Si possono anche bollire/cucinare a vapore pannocchie e uova.





### American Hot Dog (for 4 persons)

- 4 Wieners (of approx. 60 g each)
- 1 Packet (200 g = 4 rolls) Hot Dog rolls
- 40 g Medium fine mustard
- 40 g Tomato sauce
- 40 g Mayonnaise (80% fat)
- 40 g Dried roast onions

### Hot Dog with Tomato Salad and Radish Vinaigrette (for 1 person)

- 1 Baguette (50 g) (part baked)
- 1 Hot Dog sausage
- 2 Small tomatoes (60 g)
- 2 Radishes
- 1/2 Spring onion (15 g)
- approx. 10 g Cucumber
- 1 tsp. Oil (5g)
- 1 tblsp. White balsamic vinegar (10g)
- Salt
- Pepper
- Sugar
- 2 Chive blades
- approx. 1 level tblsp (15 g) Light remoulade
- approx. 1 level tblsp (10 g) Medium fine mustard (Tube)
- approx. 1 level tblsp (12 g) Light ketchup (Tube)

### Texas Chilli Dogs (for 4 persons)

- 100 g Smoked streaky bacon
- 2 tblsp Olive oil
- 1 Onion
- 2 Cloves of garlic
- 1 Chilli
- 1 tin (425 ml) Peeled tomatoes
- 1 tin (425 ml, 415 g) Chilli beans
- 50 g Sweetcorn (from a tin)
- 1 tsp. Chilli powder
- Milled caraway seeds
- Salt
- Pepper
- 4 Hot Dog sausages (of 50g each)
- 4 Hot Dog sausages (of 70g each)
- Chopped parsley may be added







### Chilean Hot Dogs (for 4 persons)

- 1 Clove of garlic
- 1 Avocado
- 2 tblsp Lemon juice
- 1 Red chilli
- Salt
- Pepper
- Sugar
- 50 g Salad mayonnaise
- 1/2 tsp Curry powder
- 4 Wieners
- 4 Mini romaine lettuce leaves
- 2 Tomatoes
- 4 Hot-Dog rolls
- approx. 20g Dried roast onions

### Light Hot Dog (for 1 person)

- 1 Low calorie sausages (50g, 15% fat)
- 1 Gherkin (20g)
- 1 Wholemeal rolls (60g)
- 2 Lettuce leaves
- 1 tblsp Tomato ketchup
- 1 tblsp Low calorie salad cream (10% fat)
- 1 tblsp Dried roast onions

### Tip:

Corn cobs and eggs can be poached/steamed as well.







## Entsorgung Elimination Smaltimento Disposal



Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen und Netzkabel durchtrennen. Elektro-Geräte im Verkaufsgeschäft oder bei einer Sammelstelle abgeben.  
Mettre tout appareil usagé immédiatement hors service. Retirer le cordon électrique et le sectionner.  
Les appareils électriques usagés doivent être remis à un magasin ou à un service d'élimination.  
Rendete gli apparecchi inutili subito inutilizzabili. Togliete la spina e staccate il cavo portacorrente. Gli apparecchi elettrici devono essere ceduti in un negozio di vendita o presso un centro di raccolta.  
Make worn out appliances unusable. Pull out the mains plug and sever the cord. Electric appliances are to be returned to a shop of sale or handed over to an official dump.

## Technische Daten Informations technique Informazione tecnico Technical informations

450W, 220-240V, 50 Hz

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**

### **Guarantee**

Für dieses Gerät leisten wir Ihnen 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantieleistung besteht im Ersatz oder in der Reparatur eines Gerätes mit Material- oder Fabrikationsfehlern. Ein Austausch auf ein neues Gerät 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 Gerät mit der von der Verkaufsstelle datierten und unterzeichneten Garantiekarte oder mit der Kaufquittung auf Kosten des Käufers eingesandt wird.

Pour cet appareil, 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 appareil 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'appareil 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 apparecchio 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 apparecchio 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 appliance you get a 2 year guarantee starting from the date of purchase. Under the guarantee, in the case of material or manufacturing defects, the appliance 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 appliance be returned at the purchaser's expense along with the retail outlets dated and signed guarantee card or a sales receipt.

**Nouvel AG – Industrie Grund – CH-6234 Triengen – Switzerland**  
**Phone ++41 41 935 55 55 – Fax ++41 41 935 55 66 – [info@nouvel.ch](mailto:info@nouvel.ch) – [www.nouvel.ch](http://www.nouvel.ch)**

