

Marroniofen

Bedienungsanleitung (Seite 1)

Four à Marrons

Mode d'emploi (page 6)

Fornello per caldarroste

Istruzioni per l'uso (pagina 12)



12 Istruzioni per l'uso Fornello per caldarroste

Felicitazioni per l'acquisto di un fornello per caldarroste. Ha scelto un prodotto di qualità che Le procurerà molta gioia nella vita quotidiana.

Dati tecnici:

Tensione nominale:		230 V
Potenza nominale:		600 W
Dimensioni:		ø 250 x 215 (l x h)
Peso:	– apparecchio	3 kg
	– apparecchio con piastra grill/crepelle	3,7 kg
Lunghezza cavo:		1.80 m
Materiale del corpo:	– parte inferiore	acciaio rivestimento polvere
	– riflettore	acciaio cromato
	– pentola a	acciaio smaltato
	– guarnizioni	legno
	– piastra grill/crepelle	ghisa d'alluminio
	– distributore pasta acciaio	cromato)
Approvazione:		SEV / CE
Garanzia sul prodotto:		2 anni
Garanzia del servizio:		5 anni
Riservate modifiche tecniche. Differenze possibili nei colori.		

Italiano

Vogliate osservare quanto segue:

Leggete attentamente le istruzioni per l'uso. Persone senza conoscenza delle istruzioni d'esercizio come pure bambini non sono autorizzati ad usare l'apparecchio.

Usate l'apparecchio esclusivamente per lo scopo previsto. Qualsiasi uso abusivo è severamente proibito causa i pericoli inerenti. Vi raccomandiamo di non usare l'apparecchio nello stesso locale con pappagalli od altri uccelli. L'apparecchio può essere utilizzato all'aperto in luogo asciutto e protetto.

- Attenzione: carbonella o combustibili simili non possono essere utilizzati per questo apparecchio.

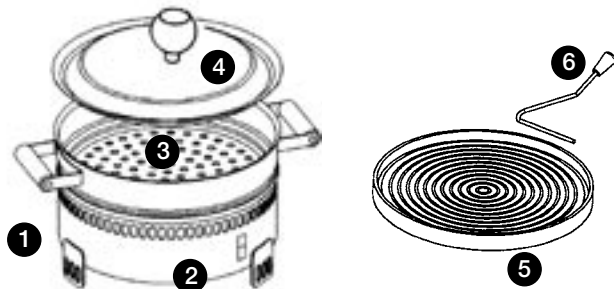
Usando per la prima volta l'apparecchio, esso produrrà un odore tipico per riscaldamenti elettrici, il quale, dopo alcuni minuti, non è più percettibile. Questo odore è del tutto normale e non pregiudica la qualità del prodotto. Prima di adoperare la prima volta la pentola per caldarroste dovreste strofinare l'interno con un panno umido ed eventualmente lavare la piastra grill e il distributore di pasta (art. nr. 0083.51 e 0083.52).

Alimentazione di corrente e cavo di collegamento

Collegate l'apparecchio con un presa di corrente a massa. La tensione indicata sul cartellino di omologazione deve assolutamente corrispondere alla tensione di rete.

Mai usare l'apparecchio con cavo di collegamento o spina difettosi. Non fate mai passare il cavo di collegamento sopra spigoli né stringetelo. Badate che il cavo (ed eventualmente la prolunga) sia disposto in modo che nessuno possa inciamparvi. Tenete il cavo lontano da fonti di calore. Pericolo di incendio e di corto circuito! Il cavo di collegamento e la spina potranno essere sostituiti soltanto da un esperto. Nel caso che usiate una prolunga assicuratevi che essa sia in perfetto stato.

1. corpo parte inferiore
2. interruttore
3. pentola
4. coperchio
5. piastra grill
6. distributore di pasta



Apparecchio

Collegate l'apparecchio. Il tempo di preriscaldamento è di ca. 5-10 min. Non appena ciò sia avvenuto, le caldarroste umide possono essere versate nella padella. Rivoltate ogni tanto le caldarroste con un mestolo di legno e lasciate che, a coperchio chiuso, cuociano per ca. 15 - 20 min. L'apparecchio in funzione si scalda, specialmente nel settore dell'impugnatura del coperchio. Non toccate mai la superficie calda e aspettate di trasportarlo finché non sia completamente raffreddato. Estrema prudenza è data quando l'apparecchio è usato mentre ci sono bambini nelle vicinanze. Non lasciate mai l'apparecchio inosservato oppure in stato caldo. L'apparecchio in esercizio non deve mai essere coperto. La superficie di appoggio dell'apparecchio dev'essere asciutta, antisdrucciolevole e piana. Badate che vi sia una distanza di sicurezza di 50 cm da pareti, armadi ed altre superfici! Usate soltanto accessori originali.



La corrente può essere mortale! Non mettete mai l'apparecchio a contatto con acqua o altre sostanze liquide.

Avvertenza

- E' raccomandabile lasciar frollare le caldarroste in un recipiente isolante (ad es. anche un cestino per pane)
- Se usate la piastra grill antiaderente, servitevi di pochissimo olio o cuocete prima una fetta di lardo. Adoperando troppo grasso sulla piastra vi è il pericolo di schizzi di grasso. Non conviene arrostiti frutti; dato l'acido di frutto aggressivo attaccano subito.
- Non è necessario ungere la piastra per crespelle.

Pulitura e cura

Togliete la spina dalle presa di corrente. Lasciate raffreddare l'apparecchio. Non immergere mai nell'acqua o altri liquidi l'apparecchio, il cavo e la spina. Pulite l'apparecchio, la pentola, il coperchio ed il distributore di pasta con uno strofinaccio umido. La piastra grill, a scopo di pulitura, può essere staccata e lavata. Non usate detersivi o oggetti aggressivi, duri o abrasivi.

Avvertenza: Per la piastra grill e la pentola usate soltanto spatole ecc. di plastica o legno. Evitate arnesi con spigoli taglienti.

Disturbi/riparazioni

Nel caso di disturbi o apparecchio difettoso togliete subito la spina. Un eventuale difetto dell'apparecchio può essere riparato soltanto da una persona esperta. Si declina ogni responsabilità per riparazioni fatte da sè.

Custodia

Conservate l'apparecchio in un luogo asciutto ed inaccessibile per bambini.

Preparazione delle caldarroste

Le castagne vanno tagliate orizzontalmente dalla parte curva con un coltello tagliente o il „pungi“marroni. Preriscaldare per ca. 5 minuti il fornello. Indi versare nella pentola 500 g di castagne. Durante la cottura girare da una a due volte con una spatola di legno. Le caldarroste, con coperchio chiuso, dopo 15 minuti sono calde e croccanti. Buon appetito!

**Preparazione di baked potatoes con il forno per marroni**

Acquistate patate piccole (p.es. patate da raclette). Lavatele ed asciugatele. Si consiglia di avvolgere le patate in carta alu. (Preparazione possibile anche senza carta alu). Distribuite le patate in modo uniforme nella pentola per marroni e giratele di tanto in tanto. Il tempo di cottura è di ca. 20 – 25 min. Se in seguito volete arrostitire con la piastra da grill supplementare gustose salsicette, costolette o verdure tagliate a strisce, vi consigliamo di preparare dapprima le patate. Avvolte nell'alu rimangono calde più a lungo.

**Ricette per il ripieno delle baked potatoes**

Farcia con schiuma di crescione

Schiuma di crescione

180 g panna acida semigrassa

1 cucchiaino di senape a grana grossa

1 spicchio d'aglio, pressato

1/2 cucchiaino di sale

25 g al crescione

Schiuma di crescione:

Mescolare tutti gli ingredienti, anche il sale, aggiungere il crescione. Mettere in fresco fino al momento di servire.

Servire:

Intagliare a croce – su un lato – le patate, premerle leggermente per aprirle, versarvi sopra la schiuma al crescione.



Sour Cream – la salsa prediletta per le baked potatoes

Mescolare bene 200 g di panna acida con 2 cucchiaini di senape di

Digione, 3 cucchiaini di latte, 1 mazzetto di erba cipollina tagliata

A piacimento, incorporarvi crema di rafano (in tubo)

Per servire: aprire il cartoccio, intagliare a croce le patate – comprimendo lateralmente aprire leggermente

l'interno delle patate – versarvi sopra la sour cream.



Preparazione di crêpes

Come i Francesi preparano la loro pasta per crespelle.

Le crespelle sono degli omettes sottilissimi. Potrete seguire la Vostra ricetta. Ma noi Vi svegliamo la vera ricetta francese per la pasta per crespelle:

150 g di farina	1/2 cucchiaino di sale
3 uova	3 cucchiaini di burro fuso e
1 tazza di latte	raffreddato oppure burro da
1/4 di tazza di acqua	cucina

Mescolare bene farina e uova in una scodella, aggiungendo man mano latte, acqua e sale. Aggiungere i

3 cucchiaini di burro fuso. La pasta deve avere la consistenza di panna liquida; se fosse troppo spessa, aggiungere man mano dell'acqua fredda con un cucchiaino da tè. Lasciar riposare la pasta per un'ora. Questa quantità di pasta è sufficiente per 12 crespelle (2-3 persone), a seconda della quantità di contorni.

Crespelle per persone snelle

Le crespelle sono un godimento per persone che badano alla linea e che amano la varietà. Ad esempio ripiene di champignons tagliati e stufati oppure di foglie di spinacci, asparagi, crevette, crema di ricotta, ragout di pomodoro o semplicemente cosparsi di formaggio.

Crespelle per buongustai

Chi preferisce l'abbondanza alla linea non bada tanto alle calorie. Allora riempire di carne tritata ben pepata oppure con fette di lardo, fegato arrosto, sminuzzato di carne, magari con una squisita salsa.

Per ripieni dolci

Per ripieni dolci usiamo praticamente ogni tipo di marmellata, frutta in piccoli pezzi con o senza zucchero, gelato. Per gli adulti, quale coronamento, alcune gocce di uno squisito liquore.



Ricetta di base per la tortilla

Ingredienti per 6 – 8 tortillas

175 g di farina di frumento, 1 c.c. di sale e 100 ml d'acqua tiepida.

Preparazione

Versare la farina e il sale in una ciotola, aggiungere l'acqua e lavorare la pasta con le mani fino ad ottenere un impasto elastico e non appiccicoso. Coprire la pasta e lasciarla riposare. È possibile prepararla con 1/2 giornata d'anticipo. Più a lungo può riposare tanto più il glutine della farina si sviluppa. Suddividere l'impasto in ca. 6-8 porzioni uguali. Formare dei dischi rotondi e sottili sulla superficie di lavoro infarinata; eventualmente tirare un po' con le mani. Sistemarli subito sulla lastra per crêpes e cuocerli fino all'apparizione delle tipiche macchie bruno-nero. Cuocere da un lato, poi girare la tortilla e cuocerla sull'altro lato. Se compaiono delle bollicine troppo grandi si possono eliminare premendo con una forchetta sulla lastra per crêpes. Sistemare le tortillas su piatti preriscaldati e riempirle con il ripieno. Viva Mexico!

**Ripieno per tortillas**

Salsa di carne macinata, insalata, cottages cheese, salsa di fagiolini rossi, crème fraîche, gouda, peperoni, grani di mais, ratatouille tagliata molto fine, salsa ai chili, pezzetti di pollo arrosto – o altre delizie per il palato. Le verdure, le insalate e gli altri ingredienti vanno tagliati a pezzettini, poiché le tortillas vengono arrotolate.

Per la salsa alla carne macinata, ci sono in commercio miscele di spezie tipiche (pepe, peperoncino, cumino ecc.). Le salse sono preparate con cipolle, aglio, vino rosso e salsa di pomodoro (in confezione tetra-pak). Lasciar cuocere per almeno 1 ora affinché le spezie sviluppino il loro aroma.

Con le tortillas servite un vino rosso ricco come un Rioja, un Cabernet Sauvignon o uno Shiraz. Vi auguriamo molto piacere nel preparare il vostro "mexican style food" con il fornello per caldarroste.



Garantie / Garantie / Garanzia



2 JAHRE PRODUKT-GARANTIE
2 ANS DE GARANTIE DE PRODUIT
2 ANNI DI GARANZIA

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes. Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind.

Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts. La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures.

La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS. Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS garantisce per due anni dall'acquisto l'assenza di difetti e la funzionalità del prodotto da voi acquistato. Non sono coperti dalla garanzia la normale usura nonché le conseguenze dovute a uso improprio o danneggiamento da parte dell'acquirente o di terzi come pure gli inconvenienti da imputarsi a situazioni esterne.

Gli obblighi derivanti dalla garanzia decadono in caso di riparazioni non effettuate presso i centri assistenza autorizzati MIGROS. Conservate con cura il coupon di garanzia o il documento comprovante l'acquisto (scontrino di cassa, fattura). La loro mancanza fa decadere ogni diritto derivante dalla garanzia.



M SERVICE

5 JAHRE SERVICE-GARANTIE
5 ANS DE SERVICE APRÈS-VENTE
5 ANNI DI GARANZIA DI SERVIZIO

Die MIGROS garantiert während fünf Jahren den Service. Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

MIGROS garantit un service après-vente pour la durée de cinq ans. Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

La MIGROS garantisce il servizio dopo vendita per cinque anni. Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.

M-Service Center / Centres M-Service / Centri M-Service

BS	4142	Münchenstein	Tel.	061 / 415 56 60	Fax	061 / 415 56 61
BE	3014	Bern		031 / 330 98 98		031 / 330 98 00
GE	1227	Carouge		022 / 307 29 29		022 / 307 29 00
LU	6036	Dierikon		041 / 455 74 44		041 / 455 71 86
NE	2074	Marin		032 / 755 81 11		032 / 755 88 83
SG	9202	Gossau		071 / 493 23 66		071 / 493 27 08
TI	6592	San Antonino		091 / 850 84 16		091 / 850 84 03
VD	1024	Ecublens		021 / 694 65 55		021 / 694 65 66
VS	1920	Martigny		027 / 722 35 21		027 / 722 78 42
ZH	8404	Winterthur		052 / 235 63 63		052 / 232 06 71
ZH	8005	Zürich		01 / 278 51 11		01 / 278 56 27