

Marroniofen

Bedienungsanleitung (Seite 1)

Four à Marrons

Mode d'emploi (page 6)

Fornello per caldarroste

Istruzioni per l'uso (pagina 12)



Art. 7173.372

Gebrauchsanweisung Marroniofen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Marroniofens. Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt entschieden, das Ihnen viel Freude im Alltag bereiten wird.

Technische Daten:

Nennspannung:		230 V
Nennleistung:		600 W
Abmessungen:		ø 250 x 215 (B x H)
Gewicht:	– Gerät	3 kg
	– Gerät mit Grill-/Crêpeplatte	3.7 kg
Kabellänge:		1.80 m
Gehäusematerial:	– Unterteil	Stahl Pulverbeschichtet
	– Reflektor	Chromstahl
	– Pfanne	Stahl Email
	– Beschläge	Holz
	– Grill-/Crêpeplatte	Aluminium-Guss
	– Teigverteiler	Chromstahl
Zulassungen:		SEV / CE
Produkte-Garantie:		2 Jahre
Service-Garantie		5 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten. Farbabweichungen möglich.

Bitte beachten Sie folgendes:

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind sowie Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen.

Benützen Sie das Gerät ausschliesslich zum dafür vorgesehenen Zweck. Jegliche missbräuchliche Verwendungen sind wegen den damit verbundenen Gefahren strengstens untersagt. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät nicht im selben Raum mit Papageien oder anderen Vogelarten zu gebrauchen. Das Gerät darf im Freien an einem trockenen und geschützten Ort verwendet werden.

- Achtung: Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen für dieses Gerät nicht verwendet werden.

Das Gerät verursacht beim ersten Gebrauch einen für Elektroheizungen typischen Geruch, der nach einigen Minuten nicht mehr wahrnehmbar ist. Dieser Geruch ist völlig normal und hat keinen Einfluss auf die Qualität des Produktes. Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie die Marronipfanne mit einem feuchten Lappen ausreiben und allenfalls die Grillplatte und den Teigverteiler abwaschen.

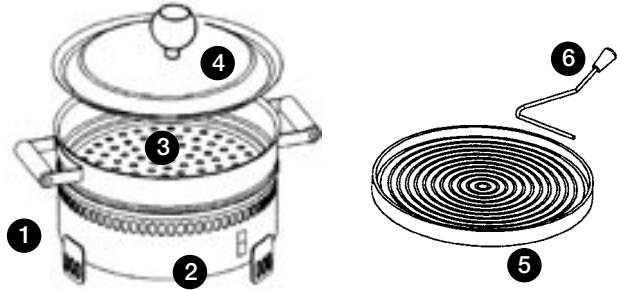
Stromzufuhr und Netzkabel

Schliessen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an. Die auf dem Typenschild angegebene Spannung **muss unbedingt** mit der Netzspannung übereinstimmen.

Gerät **niemals** mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker verwenden. Netzkabel nie über Kanten hängen lassen oder einklemmen. Achten Sie darauf, dass das Kabel (und allenfalls das Verlängerungskabel) so angebracht ist, dass niemand darüber stolpern kann. Netzkabel von Hitze fernhalten. Brand- und Kurzschlussgefahr! Netzkabel und Stecker dürfen nur von einer Fachperson ausgewechselt werden. Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden, überzeugen Sie sich zuvor von dessen einwandfreiem Zustand.

2 Übersicht der Geräte und Bedienungsteile

1. Gehäuse Unterteil
2. Schalter
3. Pfanne
4. Deckel
5. Grillplatte
6. Teigverteiler



Gerät

Stecken Sie das Gerät ein. Die Vorheizzeit beträgt ca. 5-10 min. Nachher können die feuchten Marroni in die Pfanne gegeben werden. Wenden Sie die Marroni ab und zu mit einer Holzgabel um und lassen Sie sie bei **geschlossenem** Deckel ca. 15-20 min. braten. Das Gerät wird in Betrieb heiss, insbesondere auch im Bereich des Deckelgriffs. Berühren Sie niemals die heisse Oberfläche und warten Sie mit dem Transportieren des Gerätes so lange, bis es vollständig abgekühlt ist. äusserste Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät benutzt wird, während Kinder in der Nähe sind. **Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb oder in heissem Zustand stehen.** Das Gerät darf in Betrieb niemals bedeckt werden. Die Standortfläche des Gerätes muss trocken, rutschfest und eben sein. Achten Sie auf einen Sicherheitsabstand von 50 cm bei Wänden, Kästen und anderen Flächen: Brandgefahr! Verwenden Sie nur Originalzubehörteile.



Strom kann tödlich sein! Das Gerät niemals in Verbindung mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten bringen.

Hinweise:

- Es empfiehlt sich, die Marroni in einem isolierenden Behälter nachgaren zu lassen. (z.B. im Brotkörbchen).
- Benutzen Sie die antihafbeschichtete Grillplatte, geben Sie ganz wenig Öl bei oder braten Sie zuerst eine Tranche Speck. Wenn zuviel Fett auf die Grillplatte gegeben wird, besteht die Gefahr von Fettspritzern. Das Grillieren von Früchten ist nicht empfehlenswert, da die Früchte durch die aggressive Fruchtsäure sofort ankleben.
- Es ist nicht nötig die Crêpeplatte einzufetten.

Reinigung und Pflege

Ziehen sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Gerät, Kabel und Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeit tauchen. Reinigen Sie das Gerät, Pfanne, den Deckel und den Teigverteiler mit einem feuchten Lappen. Die Grillplatte kann zu Reinigungszwecken abgenommen und gewaschen werden. Arbeiten Sie nicht mit aggressiven, harten oder scheuernden Reinigungsmitteln oder -gegenständen. Hinweis: Auf der beschichteten Grillplatte und in der Pfanne nur Wender, Spachtel, etc. aus Kunststoff oder Holz verwenden. Geräte mit scharfen Kanten vermeiden.

Störungen / Reparaturen

Ziehen Sie bei Störungen oder defektem Gerät sofort den Netzstecker. Bei Beschädigung des Gerätes darf dieses nur von einer Fachperson repariert werden. Für selbstständige Reparaturen wird jede Haftung abgelehnt.

Aufbewahrung

Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

Marroni-Zubereitung

Marroni auf der gewölbten Seite mit einem scharfen Messer oder dem «Pungi» Marroni-Ritzer horizontal einschneiden. Den Marroni-Ofen ca. 5 Minuten vorheizen. Dann die Pfanne mit 500 g Marroni auffüllen. Während des Bratens ein- bis zweimal mit einem Holzspachtel wenden. Die Marroni sind bei geschlossenem Deckel nach ca. 15 Minuten heiss und knusprig. En Guete.



Baked Potatoes-Zubereitung

Kaufen Sie kleinere Kartoffeln ein (z. B. Raclette-Kartoffeln). Waschen und trocknen Sie diese. Wir empfehlen, die Kartoffeln mit Alufolie zu umwickeln. (Die Zubereitung ist auch ohne Folie möglich). Verteilen Sie die Kartoffeln gleichmässig in der Marronipfanne und wenden Sie diese ab und zu. Die Garzeit dauert ca. 20 – 25 min. Planen Sie anschliessend noch mit der zusätzlichen Grillplatte saftige Würstchen, Koteletts oder Gemüsestreifen zu braten, empfehlen wir Ihnen, die Kartoffeln als Erstes zuzubereiten. In der Alufolie bleiben sie längere Zeit schön warm.



Rezepte zu Baked Potatoes

Kresseschaum-Füllung für Baked Potatoes

- Kresseschaum
- 180 g saurer Halbrahm
- 1 Teelöffel grobkörniger Senf
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1/2 Teelöffel Salz
- 25 g Kresse

Kresseschaum:

Alle Zutaten bis und mit Salz mischen, Kresse begeben. Bis zum Servieren kühl stellen.

Servieren:

Kartoffeln auf einer Seite kreuzweise einschneiden



Sour Cream - die beliebte Sauce zu Baked Potatoes

200 g Sauerrahm mit 2 Teelöffel Dijon-Senf, 3 Esslöffel Milch, 1 Bund geschnittenem Schnittlauch, wenig Salz und Pfeffer gut verrühren. Nach Belieben Meerrettichcrème aus der Tube daruntermischen.

Servieren: Folie öffnen, Kartoffeln kreuzweise einschneiden - Durch seitliches Drücken Kartoffelinneres etwas aufbrechen
Sour Cream daraufgeben.



Crêpe-Zubereitung/Rezepte Wie der Franzose seinen Crêpe-Teig macht.

Crêpes sind hauchdünne Omeletten. Sie können Ihr eigenes Rezept verwenden. Wir verraten Ihnen aber das echt französische Crêpe-Teig-Rezept:

150 g Mehl	1/2 Teelöffel Salz
3 Eier	3 Esslöffel Butter, zerlassen
1 Tasse Milch	und abgekühlt, oder Koch-
1/4 Tasse Wasser	butter

Mehl und Eier in einer Schüssel gut verrühren und nach und nach Milch, Wasser und Salz hinzugeben. Die 3 Esslöffel zerlassener Butter daruntermischen. Der Teig soll die Konsistenz von flüssigem Rahm (Sahne) haben; ist er zu dick, gibt man teelöffelweise kaltes Wasser hinzu. Den Teig eine Stunde ruhen lassen. Diese Teigmenge reicht aus für 12 Crêpes (2-3 Personen), je nach Reichhaltigkeit der Beilagen.



Crêpes für Schlanke

Crêpes sind feine Genüsse für schlankheitsbewusste Leute, die tägliche Abwechslung lieben. Zum Beispiel mit gehackten, gedämpften Champignons füllen oder mit Blattspinat, Spargeln, Crevetten, Quarkcrème, Tomatenragout oder einfach mit Käse bestreuen.

Crêpes für Schlemmer

Wer lieber schlemmt als «schlankt», nimmt's mit den Kalorien nicht so genau. Dann mit rassig gewürztem Hackfleisch füllen oder mit gebratenen Speckstreifen, gebratener Leber, geschnetzeltem Fleisch, evtl. mit einer feinen Sauce.

Für süsse Füllungen

Für süsse Füllungen verwenden wir praktisch jede Confitüre, Früchte in kleinen Stücken mit oder ohne Zucker, Glace. Für Erwachsene, als Krönung, ein paar Tropfen feinen Likör.

Tortilla Grundrezept

Zutaten für ca. 6 - 8 Stück

175 gr. Weizenmehl, 1 TL Salz und 100 ml lauwarmes Wasser.

Zubereitung

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, das Wasser dazugiessen und den Teig am besten mit den Händen kneten bis ein elastischer, nicht klebriger Teig entsteht. Diesen zugedeckt ruhen lassen. Er kann gut 1/2 Tag vorher vorbereitet werden. Je länger er ruhen kann, desto mehr entfaltet sich der Kleber im Mehl. Den Teig in ca. 6 – 8 gleichmässige Portionen teilen. Die runden, dünnen Fladen auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, eventuell mit den Händen ein bisschen ziehen. Sofort auf die Crêpeplatte legen und backen, bis die typischen schwarz-braunen Flecken entstehen. Erste Seite backen, anschliessend wenden und die zweite Seite fertig backen. Wirft der Teig zu grosse Blasen, drückt man ihn mit einer Gabel auf die Crêpeplatte. Auf vorgeheizte Teller legen und mit Zutaten füllen. Essen und Geniessen. Viva Mexico!



Tortillas Füllung

Hackfleischsauce, Salat, Hüttenkäse, Rote-Bohnen-Sauce, Crème fraîche, Gouda, Peperoni, Maiskörner, sehr feingeschnittenes Ratatouille, Chili-Sauce, Salsa, gebratene Pouletstückchen – oder was der Gaumen begehrt. Gemüse, Salate und sonstige Beilagen schneidet man in kleine Stücke, da die Tortillas gerollt werden.

Für die Hackfleischsauce gibt es im Handel bereits fertige Würzmischungen mit typischen Gewürzen wie Pfeffer, Pigment, Kreuzkümmel etc., Zwiebeln, Knoblauch, Rotwein und Tomatensauce (Tetra-Packung) gehören in die Sauce. Mindestens 1 Std. kochen, damit die Gewürze sich gut entfalten können. Dazu servieren Sie einen gehaltvollen Rotwein wie Rioja, Cabernet Sauvignon oder Shiraz. Viel Spass mit dem Marroniofen beim «Mexican-Style-Food».



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