

Marroniofen

Bedienungsanleitung (Seite 1)

Four à Marrons

Mode d'emploi (page 6)

Fornello per caldarroste

Istruzioni per l'uso (pagina 12)



Art. 7173.372

6 Four à marrons - mode d'emploi

Nous vous félicitons pour votre achat d'un four à marrons. Vous avez choisi un produit de qualité qui vous procurera beaucoup de plaisir dans la vie de tous les jours.

Données techniques:

Tension nominale:		230 V
Puissance nominale:		600W
Dimensions:		ø 250 x 215 (L x H)
Poids:	– appareil	3 kg
	– appareil avec plaque à griller/à crêpes	3,7 kg
Longueur du câble:		1.80 m
Matériau du boîtier:	– la partie inférieure	Revêtement par poudre
	– réflecteur	en acier inoxydable
	– poêle	en acier émaillé
	– pièces de garnissage	en bois
	– plaque à griller/à crêpes	en fonte d'aluminium
	– répartiteur de pâte	en acier inoxydable
Homologation:	SEV / CE	
Garantie du produit:	2 ans	
Garantie de service:	5 ans	

Modifications techniques réservées. Différences de couleur possibles.

Veillez observer les indications suivantes:

Lisez attentivement le mode d'emploi. L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes qui ne le connaissent pas ni par des enfants.

Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage prévu. En raison des dangers inhérents, tout usage abusif est strictement déconseillé. Nous vous recommandons de vous abstenir d'utiliser l'appareil dans une pièce abritant des perroquets ou d'autres espèces d'oiseaux. L'appareil peut être utilisé en plein air dans un endroit sec et protégé.

- Attention: le charbon de bois ou d'autres combustibles comparables ne doivent pas être utilisés dans cet appareil.

Lors de la première utilisation, l'appareil dégage une odeur typique des chauffages électriques. Cette odeur est tout à fait normale et n'a aucune influence sur la qualité de l'appareil. Elle disparaît après quelques minutes. La poêle doit être frottée avec un chiffon humide avant le premier emploi et la plaque à griller et le répartiteur de pâte (art. no 0083.51 et 0083.52) doivent être lavés.

Alimentation électrique et câble de réseau

Brancher l'appareil à une prise munie d'une mise à terre. La tension du réseau doit absolument correspondre à la tension indiquée sur la plaque caractéristique.

Ne jamais utiliser l'appareil avec un câble ou une fiche défectueux. Veiller à ce que le câble ne passe pas sur une arête vive et qu'il ne soit pas coincé. Disposer le câble (et une éventuelle rallonge) de sorte qu'il ne fasse trébucher personne. Eloigner le câble de toute source de chaleur; danger d'incendie et de court-circuit! Le câble et la fiche sont à remplacer par un spécialiste uniquement. Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous qu'elle soit en parfait état.

1. Partie inférieure du boîtier
2. Interrupteur
3. Poêle
4. Couvercle
5. Plaque à griller
6. Répartiteur de pâte



Appareil

Brancher l'appareil. Le temps de préchauffage est d'environ 5 à 10 minutes. Après ce laps de temps, les marrons humides peuvent être mis dans la poêle. Laisser-les cuire à couvert pendant 15 à 20 minutes, en les remuant de temps en temps à l'aide d'une spatule en bois. En cours d'utilisation, l'appareil devient chaud, plus particulièrement à proximité de la poignée du couvercle. Ne jamais toucher les surfaces chaudes et, pour transporter l'appareil, attendre son refroidissement complet. Pendant l'emploi, user de la plus grande attention si des enfants se trouvent à proximité. **Pendant qu'il est en utilisation ou qu'il est encore chaud, ne jamais laisser l'appareil sans surveillance et ne pas le recouvrir.** L'endroit où est posé l'appareil doit être sec, anti-dérapant et plat. Contre des murs, des armoires ou d'autres surfaces, observer une distance de sécurité de 50 cm: danger d'incendie! N'utiliser que des pièces d'origine.



L'électricité peut être mortelle! Eviter absolument de mettre l'appareil en contact avec de l'eau ou d'autres liquides.

Indications:

- Il est recommandé de laisser terminer la cuisson des marrons dans un récipient isolé (p.ex. dans un panier à pain).
- Utiliser la plaque à griller antiadhésive en ajoutant un soupçon d'huile ou en rôtissant d'abord une tranche de lard. Une trop grande adjonction de graisse provoque un risque d'éclaboussures. Il est déconseillé de griller des fruits, car leur acidité agressive les fait s'attacher immédiatement.
- Il est inutile de graisser la plaque à crêpes.

Nettoyage et entretien

Retirer la fiche de la prise. Laisser refroidir l'appareil. Ne jamais plonger l'appareil, le câble et la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide. Nettoyer l'appareil, la poêle, le couvercle et le répartiteur de pâte à l'aide d'un chiffon humide. Afin de la nettoyer, la plaque à griller peut être enlevée et lavée. N'utiliser pas de produits ou d'ustensiles de nettoyage agressifs, durs ou abrasifs.

Dérangements / Réparations

Lors de dérangement ou de défectuosité de l'appareil, retirer immédiatement la fiche de la prise. Seul un spécialiste est habilité à réparer un appareil endommagé. Nous déclinons toute responsabilité en cas de réparation par un non-spécialiste.

Entreposage

Entreposer votre appareil dans un endroit sec et inaccessible aux enfants.

Préparation des marrons

Inciser les marrons du côté bombé avec un couteau bien aiguisé ou avec l'inciseur à marrons « Pungi ». Préchauffer le four à marrons pendant environ 5 minutes. Remplir la poêle avec 500 g de marrons. Durant le rôtissage, retourner une à deux fois avec une spatule en bois. Après 15 minutes, couverts, les marrons sont chauds et croquants. Bon appétit.



Préparation de baked potatoes

Achetez des petites pommes de terre (p. ex. pour la raclette). Lavez-les et séchez-les. Nous recommandons d'emballer les pommes de terre dans une feuille d'aluminium. (La préparation peut également être effectuée sans feuille d'aluminium.)

Répartissez-les régulièrement sur la casserole à marrons et retournez-les de temps à autre. Le temps de cuisson est d'environ 20-25 min. Prévoyez de rôtir ensuite sur la plaque de grill supplémentaire de savoureuses saucisses, côtelettes ou des lamelles de légumes. Nous vous recommandons toutefois de préparer les pommes de terre pour commencer. Celles-ci restent longtemps chaudes dans la feuille d'aluminium.



Recettes pour intérieur de baked potatoes

Mousse de cresson pour baked potatoes

Mousse de cresson

180 g de demi-crème acidulée

1 c.c. de moutarde à gros grains

1 gousse d'ail pressée

1/2 c.c. de sel

25 g de cresson

Mousse de cresson:

Mélanger tous les ingrédients jusqu'au sel y compris. Ajouter le cresson. Mettre au frais en attendant de servir.

Service:

Entailler les pommes de terre d'un côté en forme de croix, écarter un peu les fentes et répandre la mousse de cresson.



Sour Cream – une sauce très appréciée avec les baked potatoes

Bien mélanger 200 g de crème acidulée avec 2 cuillères à café de moutarde de Dijon, 2 cuillères à soupe de lait, 1 bouquet de ciboulette, un peu de sel et de poivre.

Ajouter de la crème de raifort en tube à volonté.

Service: ouvrir les feuilles d'aluminium, entailler les pommes de terre en croix, les ouvrir légèrement en pressant sur les côtés, répandre la sour cream.



Préparation pour crêpes

La pâte à crêpes à la française.

Les crêpes sont des omelettes extrêmement fines. Bien entendu, vous pouvez utiliser votre propre recette. Toutefois, nous vous dévoilons, ci-après, la véritable recette de crêpes à la française:

150 g de farine	1/2 cuillère à café de sel
3 œufs	3 cuillères à soupe de beurre,
tasse de lait	fondu et refroidi ou du beurre
1/4 de tasse d'eau	de cuisine

Dans une terrine, mélanger la farine et les œufs, incorporer petit à petit le lait, l'eau et le sel. Ajouter le beurre fondu. La pâte doit avoir la consistance de la crème liquide; si elle est trop épaisse, ajouter de l'eau froide, à raison d'une cuillère à café à la fois. Laisser reposer la pâte pendant une heure. Cette quantité de pâte suffit pour 12 crêpes (2 – 3 personnes), selon la richesse des adjonctions.



Des crêpes pour personnes sveltes

Pour les personnes conscientes de leur poids, mais aimant la variété, les crêpes sont un véritable délice. Les farcir, par exemple, avec des champignons hachés et étuvés, ou avec des épinards en branches émincés, des asperges, des crevettes, du séré, des morceaux de tomates étuvées ou simplement parsemées de fromage râpé.

Des crêpes pour ripailleurs

Ceux qui préfèrent faire bombance plutôt que veiller à leur poids ne font pas trop attention aux calories. Farcir les crêpes avec de la viande hachée bien épicée, ou avec des tranches de lard, de foie rôti, de la viande émincée, éventuellement avec une bonne sauce.

Des farces sucrées

Pour les farces sucrées, nous employons pratiquement toutes les sortes de confiture, des fruits en petits morceaux, avec ou sans sucre, de la glace et, comme couronnement pour les adultes, quelques gouttes d'une fine liqueur.

Recette de base de la tortilla

Ingrédients pour 6 à 8 galettes

175 g de farine de blé, 1 c.c. de sel et 100 ml d'eau tiède

Préparation

Verser la farine et le sel dans un saladier, ajouter l'eau et pétrir la pâte avec les mains jusqu'à obtention d'une masse élastique et non collante. Recouvrir la pâte et la laisser reposer. Elle peut sans autre être préparée 1/2 jour à l'avance. Car plus elle repose long-temps, plus le gluten de la farine se développe. Répartir la pâte en 6 à 8 portions égales. Rouler des galettes rondes et minces sur la surface de travail saupoudrée de farine; éventuellement étirer un peu à la main. Puis mettre les galettes sur la plaque à crêpes et les cuire jusqu'à l'apparition des typiques taches brun-noir. Cuire d'abord d'un côté, puis retourner la galette et cuire de l'autre côté. Si des bulles trop importantes apparaissent, on peut les écraser avec une fourchette sur la plaque à crêpes. Déposer les galettes sur des assiettes préchauffées et les remplir avec la garniture. Le régal peut alors commencer. Viva Mexico!



Garniture pour tortillas

Sauce de viande hachée, salade, fromage frais, sauce aux haricots rouges, crème fraîche, gouda, poivrons, grains de maïs, ratatouille coupée très fine, sauce au chili, salsa, morceaux de poulet rôti – ou tout autre délice pour le palais. Il convient de couper les légumes, les salades et autres ingrédients en petits morceaux, car les tortillas sont enroulées.

Pour la sauce à la viande hachée, on trouve dans le commerce des mélanges d'épices typiques (poivre, piment, cumin, etc.). Les sauces sont préparées avec des oignons, de l'ail, du vin rouge et de la sauce tomate (emballage Tetra). Cuire au moins 1 heure pour que les épices puissent développer leur arôme.

Avec les tortillas, servez un vin rouge riche comme un Rioja, un Cabernet Sauvignon ou un Shiraz. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à préparer votre «mexican style food» avec le four à marrons.



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