

## 416000 – Marroniofen Holzkohle

	<p><b>Allgemeine Informationen</b></p> <p>Inkl. Box mit 2 Topfhandschuhen, 1 Schaufel, 1 Bunsenbrenner Holzkohle separat erhältlich.</p>
	<p><b>Reinigung</b></p> <p>Die Reinigung ist im Mietpreis inbegriffen.</p>
	<p><b>Verpackung</b></p> <p>Der Marroniofen ist nicht speziell verpackt. Das Gerät ist fahrbar. Danke tragen Sie Sorge zum Mietmaterial.</p>
	<p><b>Anschluss</b></p> <p>Holzkohle</p>
	<p><b>Bedienung</b></p> <p><b>Einheizen</b></p> <p>Beide Gitterschubladen und den Warmhaltebehälter entfernen um die Holzkohle in die Brennlammer füllen.</p> <p>Die Brennkammer ca. nur zur Hälfte füllen, damit die Marroni später nicht verbrennen.</p> <p>Fürs Enheizen bitte keine Brennflüssigkeit verwenden (Verbrennungsgefahr!). Am besten benutzen Sie den mitgelieferten Bunsenbrenner.</p> 

### Marroni braten

Beide Gitterschubladen mit ca. je 2 kg Marroni befüllt und eingeschoben werden. ACHTUNG: die Marroni müssen beschnitten (geschlitzt) sein.

Der Warmhaltebehälter mit Deckel kann oben drauf gesetzt werden.

Beim Braten der Marroni ist darauf zu achten, dass die in der unteren Schublade schneller fertig sind, als die in der Oberen (kein Umluft!).



In den Verdampfer (Mitte des Warmhaltebehälter) kann etwas Wasser gefüllt werden, so dass das Austrocknen der Marroni verhindert wird.



Die Verkaufasablage sollte erst am Schluss angebracht werden, so stört sie nicht beim Braten.

