

2 Jahre Ans Anni Years Garantie

Garantie

Auf dieses Elektrogerät leisten wir ab Verkaufsdatum eine Garantie von 24 Monaten. Wir haften während dieser Zeit für alle Mängel, die auf Konstruktions- oder Materialfehler, jedoch nicht auf Selbstverschulden, zurückzuführen sind. Für die Ausführung einer Garantiearbeit ist der Garantie-Coupon mit dem Apparat an uns zu senden. Die Garantie ist nur gültig mit Datum und Stempel des Verkäufers. Durch die Garantie werden die gesetzlichen Rechte aus der Gewährleistung nicht berührt oder eingeschränkt.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date de vente pour cet appareil électrique. Pendant toute la période de garantie, nous répondons de toutes les pièces de l'appareil qui pourraient se révéler défectueuses à la suite d'un défaut de fabrication ou de matériel. Toutefois, nous ne répondons pas des dégâts causés par une mauvaise manipulation de l'appareil. Pour toute réparation sous garantie, veuillez nous renvoyer l'appareil accompagné de ce bulletin de garantie. Celui-ci n'est valable que s'il est muni de la date de vente et du timbre du vendeur. La garantie n'affecte ni ne limite les droits légaux issus de la prestation de garantie.

Garanzia

Su questo apparecchio elettrico concediamo, a partire dalla data d'acquisto, una garanzia di 24 mesi. Durante questo periodo assumiamo la responsabilità di tutti i difetti attribuibili alla costruzione o al materiale, ma non di quelli provocati dall'utilizzatore. Per l'esecuzione di una riparazione in garanzia il tagliando della garanzia deve esserci trasmesso insieme all'apparecchio. La garanzia è valida solo con la data e il timbro del venditore. La garanzia non pregiudica né limita in alcun modo gli obblighi derivanti alla garanzia legale.

Warranty

We provide a warranty for 24 months from the date of purchase of this electrical article. During this period we take responsibility for all deficiencies resulting from faults in manufacture or material but not for damage caused by the user. This warranty must be sent to us together with the unit if work is to be performed under the terms of the warranty. The warranty is only valid when provided with the date and stamp of the dealer. Your statutory warranty rights are not affected or limited by the guarantee.

Verkaufsstelle / Stempel Point de vente / Cachet Punto vendita / timbro Retailer / Stamp	
Verkaufsdatum Date de vente Data di vendita Date of purchase	
Art. Nr.	
Adresse des Käufers Adresse de l'acheteur Indirizzo dell'acquirente Address of purchaser	

Garantie- und Reparaturstelle für die EU:
Centre de garantie et de réparations pour l'UE:
Warranty and repair address for the E.U.:
Warranty and repair address for the E.U.:

phone +49 7531 362 34 84
service@stockli.de

STOCKLI

A. & J. Stockli AG
Ennetbachstasse 40
CH-8754 Netstal
+41 55 645 55 75
haushalt@stockli.ch
www.stockli.shop

0083.048 / 01.24

Marroniofen

Four à marrons
Fornello per caldarroste
Chestnut roaster



Design: Herbert Forrer

Gebrauchsanleitung

Seite 1

Mode d'emploi

page 15

Istruzioni d'uso

pagina 29

Operating Instructions

page 43

STOCKLI

Inhalt

	Seite
Herzlichen Glückwunsch!	3
Sicherheit geht vor	4
Übersicht der Geräte und Bedienungsteile	6
Bitte beachten Sie folgendes	8
Vor der Inbetriebnahme	8
Inbetriebnahme	8
Empfohlenes Zubehör	9
Zubereitung Marroni und Baked Potatoes	10
Crêpe Zubereitung / Rezepte	12
Tortilla Grundrezept	13
Reinigung und Pflege / Störungen	14
Reparieren statt wegwerfen / Aufbewahrung	14
Entsorgung	14
Garantie	60

Herzlichen Glückwunsch!

zum Kauf dieses multifunktionellen Stöckli-Qualitätsproduktes. Der Marroniofen wird Ihnen sicher bei der Anwendung viel Freude bereiten. Beachten Sie bitte auf den Seiten 11 bis 13 auch unsere speziell für Sie zusammengestellten Baked Potatoes-, Crêpe- und Tortilla-Rezepte. Sie erhalten so viele nützliche Tipps und tolle Rezeptideen für Ihre «nächste Party».

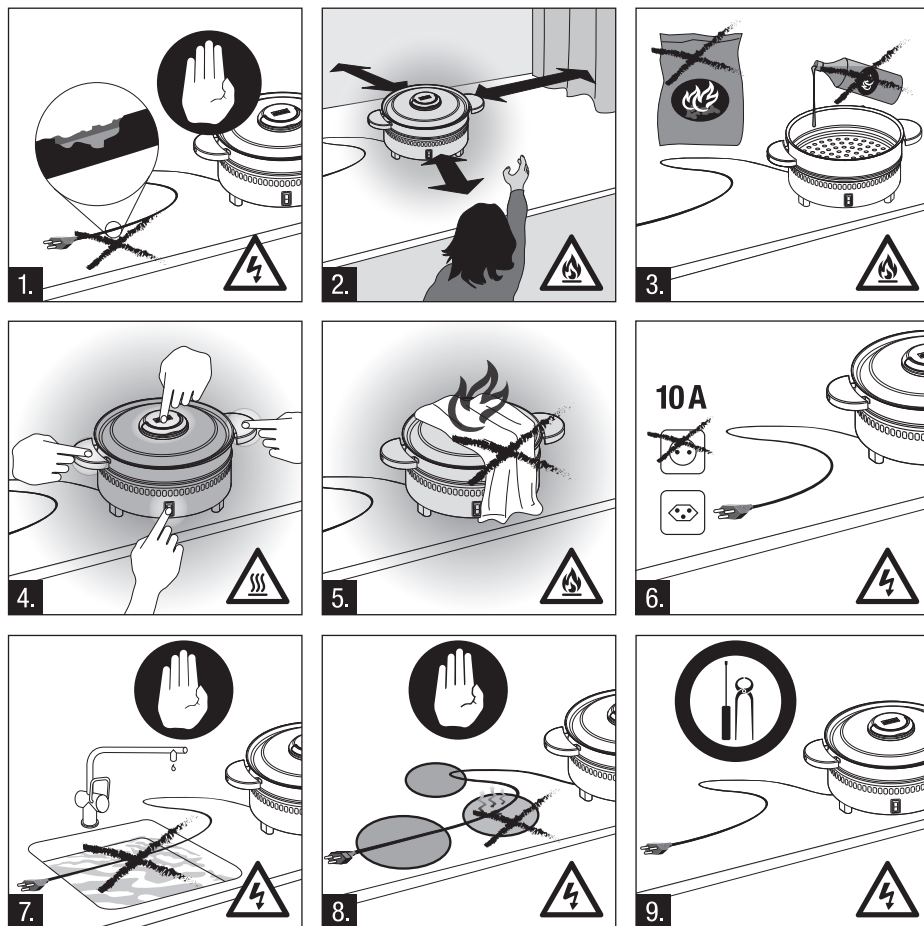
Viel Spass wünscht
Ihre A. & J. Stöckli AG



Sicherheit geht vor



Lesen Sie diese Sicherheitsvorschriften vor dem ersten Gebrauch Ihres Stöckli-Marroniöfens genau durch. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig auf. Bei unsachgemässer Benutzung lehnt der Hersteller jede Haftung ab.



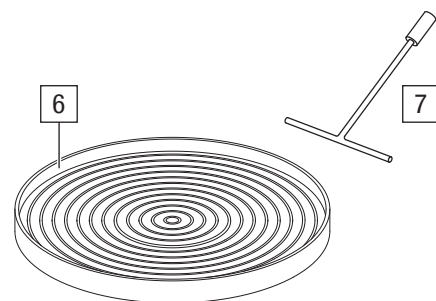
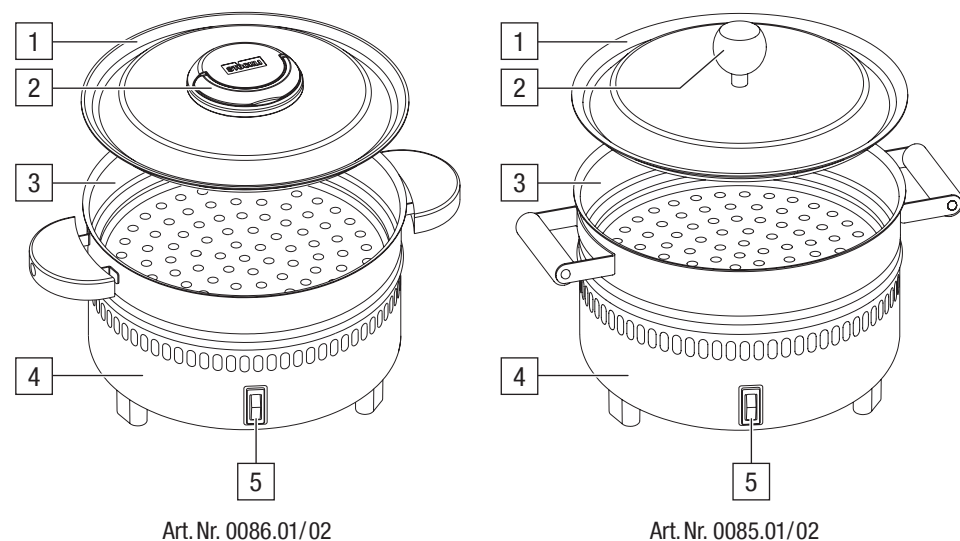
Vorsicht! Das Gerät wird heiss – es besteht **Verbrennungsgefahr!**

- Verwenden Sie nie ein beschädigtes Gerät oder Netzanschlusskabel (1.). Lassen Sie es in Betrieb nie ohne Aufsicht stehen und tragen Sie es nie in heissem Zustand.
- Lassen Sie in der Gegenwart von Kindern besondere Vorsicht walten (2.). Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Gerät nicht direkt auf oder in der Nähe von wärmeempfindlichen Gegenständen in Betrieb nehmen.
- Achtung: Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen für dieses Gerät nicht verwendet werden (3.).
- Berühren Sie nie die erhitzten Oberflächen, sondern benutzen Sie immer die Griffe (4.). Verwenden Sie nur Original-Geräteteile.
- Legen Sie nie Tücher oder ähnliches über das Gerät (Brandgefahr!) (5.).
- Das Gerät darf nur in einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 10 A betrieben werden (6.).
- Es dürfen nur Anschlusskabel für minimum 10 A Stromstärke verwendet werden (6.).
- Ziehen Sie nie am Netzanschlusskabel, sondern immer am Netzstecker.
- Tauchen Sie das Geräteunterteil zur Reinigung nie ins Wasser (7.). Das Gerät, (Kurzschlussgefahr!) die übrigen Geräteteile und die Grillplatte dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Flüssigkeiten jeglicher Art dürfen auf gar keinen Fall ins Gerät (3.) oder auf die Grillplatte gegeben, oder darin aufgekocht werden. Hinweise zu Reinigung und Pflege auf Seite 14 beachten.
- Achten Sie darauf, dass die örtliche Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
- Bringen Sie das Netzanschlusskabel und das Verlängerungskabel so an, dass niemand darüber stolpert.
- Halten Sie Netzanschlusskabel und Gerät von heissen Unterlagen und Gegenständen sowie von offenen Flammen fern (8.).
- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung und lassen Sie das Gerät genügend lange abkühlen. Das Gerät darf nur im abgekühltem Zustand angefasst, transportiert und verstaut werden.
- Bei Störungen oder defektem Gerät, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät im Fachgeschäft überprüfen und reparieren. Versuchen Sie nie, das Gerät selber zu reparieren (9.)! Bei nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät ausserhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Gerät darf nur im privaten oder haushaltsähnlichen Bereich verwendet werden.

Übersicht der Geräte und Bedienungsteile

1. Deckel
2. Aufklappbarer Griff (0086) / Holzgriff (0085)
3. Pfanne
4. Gehäuse-Unterteil
5. Ein-/Aus-Schalter
6. Grill-/Crêpe-/Tortillaplatte* (nur bei Art. Nr. 0086.01G/02G und 0085.51/52)
7. Teigverteiler* (nur bei Art. Nr. 0086.01G/02G und 0085.51/52)



* gehört nur zu Lieferumfang von
Art. Nr. 0086.01G/02G und 0085.51/52



Marroniofen
Art. Nr. 0086.01/02



Marroniofen komplett mit
Grill-/Crêpe-/Tortillaplatte
Art. Nr. 0086.01G/02G



Aufklappbarer Griff



Marroniofen
Art. Nr. 0085.01/02



Marroniofen komplett mit
Grill-/Crêpe-/Tortillaplatte
Art. Nr. 0085.51/52

Technische Daten

Nennspannung:	230 V / 50 Hz
Nennleistung:	500 W
Abmessungen:	240 x 215 (ø x H)
Gewicht:	3 kg (Gerät mit Grill-/Crêpe-/Tortillaplatte: 3.7 kg)
Kabellänge:	1.80 m
Gehäusematerial:	Unterteil Stahl pulverbeschichtet / Reflektor Chromstahl / Pfanne Stahl Email / Kunststoffgriffe (0086) / Holzgriffe (0085) (Grill-/Crêpe-/Tortillaplatte Aluminium-Guss / Teigverteiler Chromstahl)
Zulassung:	CE
Garantie:	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten. Farbabweichungen möglich.

Bitte beachten Sie folgendes:

Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch. Personen, die mit der Gebrauchsanleitung 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. 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.

Vor der Inbetriebnahme

Das Gerät verursacht beim ersten Gebrauch einen für Elektroheizungen typischen Rauch und Geruch, diese sind nach einigen Minuten nicht mehr wahrnehmbar. **Es ist zu empfehlen, das Gerät vor dem ersten Gebrauch in einem gut durchlüfteten Raum während 10 Minuten aufzuheizen.** Dieser Rauch und Geruch sind völlig normal und haben 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 (bei Art. Nr. 0086.01G/02G) abwaschen.

Inbetriebnahme

Gerät und Gerätebedienung

Netzstecker einstecken.

Die Vorheizzeit bei der Crêpes- oder Baked Poatoes-Zubereitung beträgt ca. 5 bis 10 Minuten. Bei der Zubereitung der Marronis wird der Ofen nicht vorgeheizt.

Das Gerät wird in Betrieb heiss, insbesondere auch im Bereich des Deckelgriffs. Berühren Sie niemals die heisse Oberfläche.

Hinweise

Es empfiehlt sich, die Marroni in einem isolierenden Behälter nachgaren zu lassen (z.B. auch 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.

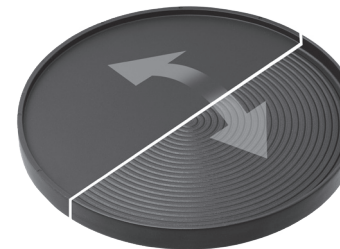
Es ist nicht nötig, die Crêpeplatte einzufetten.

Empfohlenes Zubehör



Marronimesser

Art. Nr. 3080.01



Grill-/Crêpe-/Tortillaplatte
wendbar, Aluminium-Guss

Art. Nr. 0082.01

Marroni-Zubereitung

Marroni mit einem scharfen Messer oder dem Stöckli Marronimesser einschneiden (siehe Bild).

Die Marroni kurz in ein Wasserbad legen.

Anschliessend max. 500 g Marroni direkt in die Marronipfanne geben, Deckel schliessen und den Marroni-Ofen einschalten.

Während des Röstens nach 10 Minuten einmal mit einem Holzspachtel wenden, Deckel sofort wieder schliessen und die Marroni noch ca. 5 Minuten fertig rösten. 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 bis 25 Minuten.

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 beigegeben. Bis zum Servieren kühl stellen.

Servieren

Kartoffeln kreuzweise einschneiden. Durch seitliches Drücken Kartoffelinneres etwas aufbrechen und Kresseschaum daraufgeben.

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 und 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 echte französische Crêpe-Teig-Rezept:

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

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 bis 3 Personen), je nach Reichhaltigkeit der Beilagen.

Crêpes für Linienbewusste

Crêpes eignen sich auch für Linienbewusste, die tägliche Abwechslung lieben. Zum Beispiel kann man diese 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 usw. Für Erwachsene, als Krönung, ein paar Tropfen feinen Likör.



Tortilla Grundrezept

Zutaten für ca. 6 bis 8 Stück

175 g 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 bis 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 vorgewärmte Teller legen und mit Zutaten füllen. Essen und geniessen. Viva Mexico!

Tortilla 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 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 Stöckli-Marroniofen beim «Mexican-Style-Food».



Reinigung und Pflege

Schalten Sie das Gerät aus. Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen (ca. 30 Min.). Reinigen Sie das Gerät, die Pfanne, den Deckel und den Teigverteiler mit einem feuchten Lappen. Die Grillplatte kann zu Reinigungszwecken abgenommen und mit Warmwasser gewaschen werden. Wir raten davon ab, diese im Geschirrspüler oder mit Spülmittel zu reinigen, da sonst die Antihafbeschichtung in Mitleidenschaft gezogen wird. Arbeiten Sie nicht mit aggressiven, harten oder scheuernden Reinigungsmitteln oder Gegenständen. Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser ein und reinigen Sie es ebenfalls nicht im Geschirrspüler.

Hinweis: Auf der beschichteten Grillplatte und in der Pfanne nur Wender, Spachtel, etc. aus Kunststoff oder Holz verwenden. Geräte mit scharfen Kanten vermeiden.

Störungen

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.

Reparieren statt wegwerfen

Unsere Stöckli-Produkte sind auf Langlebigkeit ausgelegt. Sollte eine Reparatur notwendig werden, kann sie die Lebensdauer Ihres Stöckli-Produktes um viele Jahre verlängern. Sie bietet eine kostengünstige Lösung, mit der Sie einen Beitrag zum bewussten Umgang mit den Ressourcen und der Umwelt leisten. Wir würden uns freuen, die Reparatur für Sie durchführen zu dürfen. Bitte wenden Sie sich an unseren Kundendienst: haushalt@stockli.ch

Aufbewahrung

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

Entsorgung



- Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen fachgerechten Entsorgung abgegeben werden.
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können.
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz)!

Sommaire

	Page
Sincères félicitations!	17
La sécurité avant tout	18
Aperçu de l'appareil et de ses éléments de service	20
Remarques	22
Avant la mise en service	22
Mise en service	22
Accessoires conseillé	23
Préparation des marrons et des baked potatoes	24
Préparation pour crêpes / Recettes	26
Recette de base de la tortilla	27
Nettoyage et entretien / Pannes	28
Réparer au lieu de jeter / Rangement	28
Elimination	28
Garantie	60

Sincères félicitations!

Vous venez d'acheter un produit Stöckli de qualité à fonctions multiples et nous vous en félicitons vivement. Le four à marrons vous procurera certainement beaucoup de plaisir au cours de son utilisation.

Veuillez aussi noter les recettes de baked potatoes, crêpes et tortillas, que nous avons recueillies spécialement pour vous aux pages 25 à 27. Vous obtiendrez ainsi de nombreux conseils et des idées de recettes attrayantes pour votre prochaine party.

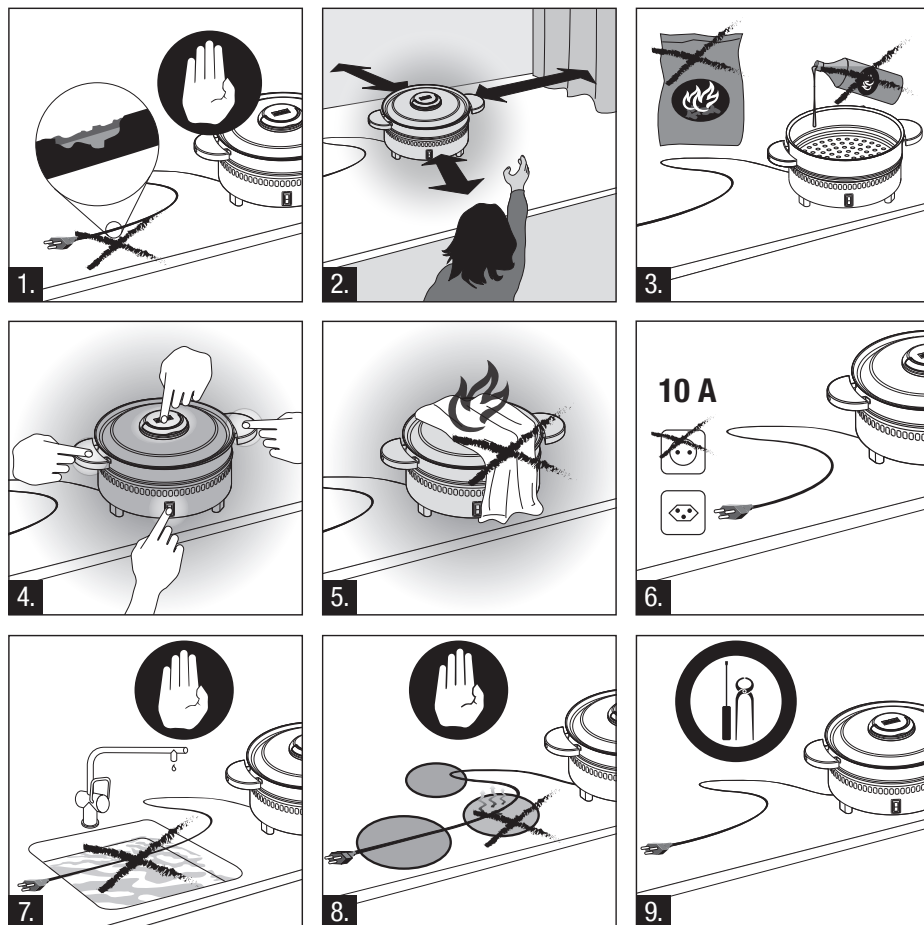
A. & J. Stöckli SA vous souhaite beaucoup de plaisir.



La sécurité avant tout



Prière de lire attentivement les consignes de sécurité avant la première utilisation de votre four à marrons Stöckli. Conserver soigneusement son mode d'emploi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte.



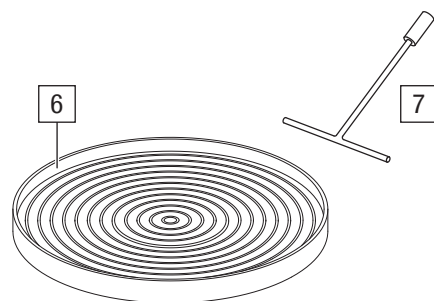
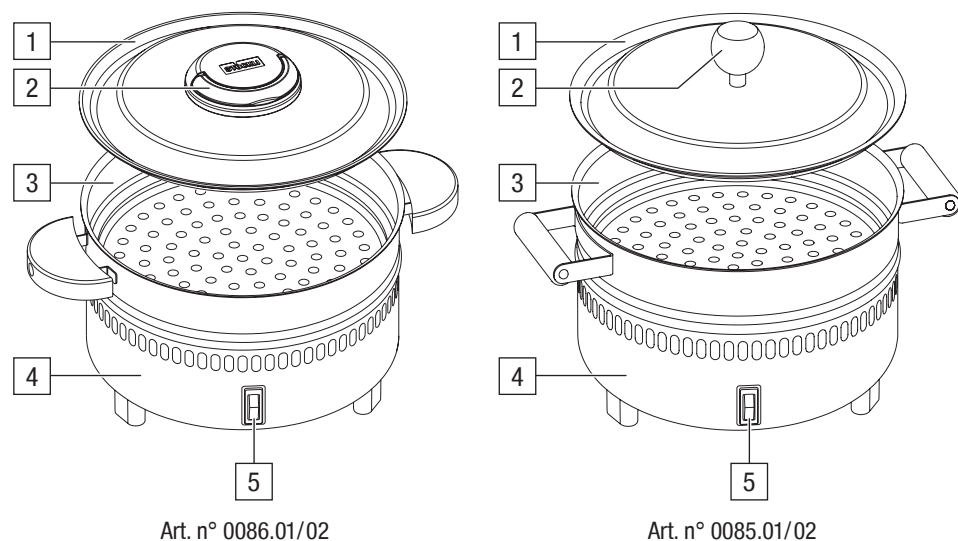
Attention! L'appareil devient chaud – **risque de brûlures!**

- Ne jamais utiliser un appareil ou un cordon électrique endommagé (1.). Ne jamais le laisser fonctionner sans surveillance et ne jamais le transporter lorsqu'il est chaud.
- Exercer une surveillance accrue en présence d'enfants (2.). Surveiller les enfants et assurez-vous qu'ils ne puissent pas jouer avec l'appareil.

- Ne pas mettre l'appareil en marche directement sur ou à côté d'objets sensibles à la chaleur.
- Attention: le charbon de bois ou autres combustibles semblables ne peuvent pas être utilisés avec cet appareil (3.).
- Ne jamais déposer de serviettes ou d'objets semblables sur l'appareil (danger d'incendie!) (5.). Ne jamais toucher les surfaces chauffantes de l'appareil, mais toujours utiliser les poignées (4.). N'utiliser que les accessoires originaux de l'appareil.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec une prise de courant mise à la terre (230 V / 50 Hz) et fusible de 10 A (6.).
- Utiliser uniquement un cordon d'alimentation supportant au minimum 10 A (6.).
- Pour débrancher l'appareil, ne jamais tirer le cordon électrique, mais la fiche.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer (7.). L'appareil, ses éléments et la plaque grill ne doivent jamais être lavés dans le lave-vaisselle (risque de court-circuit). Aucun liquide ne doit être versé dans l'appareil (3.) ou sur la plaque à griller, ni être bouilli dedans. Respecter les consignes de nettoyage et d'entretien de la page 28.
- Veiller à ce que la tension du réseau local corresponde bien aux données indiquées sur la plaquette de l'appareil.
- Placer le cordon électrique et la rallonge de façon à ce que personne ne risque de se prendre les pieds dedans.
- Tenir le cordon électrique et l'appareil à bonne distance de supports et autres objets chauds, ainsi que d'une flamme (8.).
- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil et le laisser refroidir assez longtemps. Attendre le refroidissement complet de l'appareil avant de le toucher, le transporter ou le ranger.
- En cas de problème ou de dysfonctionnement, débrancher immédiatement l'appareil et le faire réparer par un spécialiste. Ne jamais tenter de réparer l'appareil soi-même (9.)! En cas de réparation non conforme, aucune responsabilité ne sera assumée pour les dommages éventuels.
- Les enfants ne sauraient jouer avec l'appareil. L'appareil est à tenir hors de portée des enfants en dessous de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Aperçu de l'appareil et de ses éléments de service

1. couvercle
2. Poignée pliable (0086) / Poignée en bois (0085)
3. Poêle
4. Partie inférieure du boîtier
5. Interrupteur Marche/Arrêt
6. Plaque à gril/crêpes/tortillas* (uniquement avec les articles Art. n° 0086.01G/02G et 0085.51/52)
7. Répartiteur de pâte* (uniquement avec les articles Art. n° 0086.01G/02G et 0085.51/52)



* Fourni uniquement avec les articles
Art. n° 0086.01G/02G et 0085.51/52



Four à marrons
Art. n° 0086.01/02



Four à marrons complet avec
plaque gril/crêpes/tortillas
Art. n° 0086.01G/02G



Poignée pliable



Four à marrons
Art. n° 0085.01/02



Four à marrons complet avec
plaque gril/crêpes/tortillas
Art. n° 0085.51/52

Caractéristiques techniques

Tension nominale:	230 V / 50 Hz
Puissance nominale:	500 W
Dimensions:	240 x 215 (ø x H)
Poids:	3 kg (appareil avec plaque gril/crêpes/tortillas: 3.7 kg)
Longueur du câble:	1.80 m
Matériau du boîtier:	partie inférieure en acier, avec revêtement en poudre / réflecteur en acier chromé / poêle en acier émaillé / poignées en plastique (0086) / poignées en bois (0085) (plaque gril/crêpes/tortillas en fonte d'aluminium / répartiteur de pâte en acier chromé)
Homologation:	CE
Garantie du produit:	2 ans

Sous réserve de modifications techniques. Différences de couleur possibles.

Remarques:

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. L'appareil peut être utilisé en plein air, dans un endroit sec et protégé.

Attention: le charbon de bois ou autres combustibles semblables ne peuvent pas être utilisés avec cet appareil.

Avant la mise en service

Lors de la première utilisation, l'appareil dégage une fumée et une odeur typiques des chauffages électriques, odeur qui ne sont plus perceptibles au bout de quelques minutes. **Avant la première utilisation, il est recommandé de chauffer l'appareil pendant 10 minutes dans un local bien aéré.** Cette fumée et cette odeur sont absolument normales et n'ont aucune influence sur la qualité du produit. La poêle doit être frottée avec un chiffon humide avant la première utilisation, tandis que la plaque gril et le répartiteur de pâte (art. No 0086.01G/02G) doivent être lavés.

Mise en service

Appareil et utilisation

Branchez l'appareil.

Le temps de préchauffage pour la préparation de crêpes ou de baked potatoes est de 5 à 10 minutes environ. Le four n'est pas préchauffé lors de la préparation de marrons.

L'appareil devient chaud en service, notamment au niveau de la poignée de couvercle. Ne touchez jamais la surface brûlante.

Indications

Il est recommandé d'achever la cuisson des marrons dans un récipient isolé (par ex. dans un panier à pain).

Utiliser la plaque gril antiadhésive en ajoutant un soupçon d'huile ou en y rôtissant d'abord une tranche de lard. Si vous ajoutez trop de graisse, il y a un risque d'éclaboussures. Il est déconseillé de faire griller des fruits, car ils accrochent immédiatement à cause de leur grande acidité.

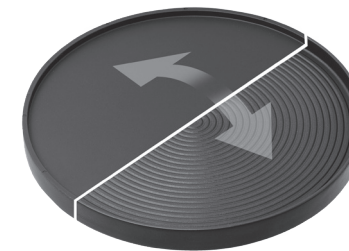
Il est inutile de graisser la plaque à crêpes.

Accessoire conseillé



Art. n° 3080.01

Couteau à châtaignes



Art. n° 0082.01

Plaque gril/crêpes/tortillas
réversible, fonte d'aluminium

Préparation des marrons

Incisez les marrons avec un couteau affûté ou avec le couteau à marrons Stöckli (voir l'esquisse).

Laissez reposer brièvement les marrons dans un bain d'eau.

Mettez ensuite 500 g de marrons au maximum directement dans la casserole à marrons, refermez le couvercle et enclenchez le four à marrons.

Durant le processus de grillage, tournez la masse une fois après 10 minutes avec une spatule en bois, refermez immédiatement le couvercle et laissez les marrons finir de griller durant 5 minutes environ.

Bon appétit.



Préparation des baked potatoes

Achetez des petites pommes de terre (par ex. pour la raclette). Lavez-les et séchez-les. Nous vous conseillons d'emballer les pommes de terre dans du papier d'aluminium (la préparation peut également être effectuée sans papier d'alu.)

Répartissez-les régulièrement dans la casserole à marrons et retournez-les de temps à autre. Le temps de cuisson est d'env. 20–25 min. Si vous prévoyez de rôtir sur la plaque grill supplémentaire de savoureuses saucisses, côtelettes ou des lamelles de légumes, nous vous conseillons de préparer d'abord les pommes de terre. Notez qu'elle chaudes plus longtemps dans du papier d'aluminium.



Recettes pour farce de baked potatoes

Mousse de cresson pour baked potatoes

Mousse de cresson

180 g de demi-crème acidulée

1 c. à café de moutarde à gros grains

1 gousse d'ail pressée

1/2 c. à café de sel

25 g de cresson

Mousse de cresson:

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

Service:

Entailler les pommes de terre sur un côté en faisant une croix, les ouvrir légèrement en pressant sur les côtés et verser 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, 3 cuillères à soupe de lait, 1 bouquet de ciboulette, un peu de sel et de poivre.

Ajouter – à volonté – de la crème de raifort en tube.

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

Préparation pour crêpes / Recettes

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 ici la véritable recette des crêpes à la française:

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

Dans un saladier, 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 l'importance de la garniture.

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 de 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. à café 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. La pâte peut être préparée une demi-journée à l'avance; plus elle repose longtemps, plus le gluten de la farine se développe. Répartir la pâte en 6 à 8 portions égales. Former des galettes rondes et minces sur la surface de travail saupoudrée de farine (les étirer éventuellement un peu à la main), puis mettre ces galettes sur la plaque à crêpes et les cuire jusqu'à l'apparition des taches brun-noir caractéristiques. Cuire d'abord d'un côté, puis retourner la galette et cuire de l'autre côté. Si des bulles trop grandes se forment, on peut les écraser en appuyant dessus à l'aide d'une fourchette. 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 ensuite 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. Laisser cuire au moins 1 heure pour que les épices puissent dégager tout leur arôme. Servez les tortillas avec un vin rouge riche tel que le Rioja, le Cabernet Sauvignon ou le Shiraz. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir dans la préparation de votre «mexican style food» avec le four à marrons Stöckli.

Nettoyage et entretien

Éteindre l'appareil. Le débrancher et le laisser refroidir (env. 30 min.). Nettoyer l'appareil, la poêle, le couvercle et le répartiteur de pâte à l'aide d'un chiffon humide. La plaque grill est amovible pour faciliter le nettoyage manuel à l'eau chaude. Nous vous déconseillons donc de la laver en lave-vaisselle ou avec un produit détergent, car cela endommagerait le revêtement antiadhésif. Ne pas utiliser de produits ou d'accessoires de nettoyage agressifs, durs ou abrasifs. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne jamais le mettre dans le lave-vaisselle.

Recommandation: sur le revêtement de la plaque grill et de la poêle, n'utiliser que des spatules et cuillères en plastique ou en bois. Éviter tout objet pointu.

Pannes

En cas de dommage ou de dysfonctionnement, débrancher immédiatement l'appareil. Seul un spécialiste est habilité à réparer tout appareil endommagé. Nous déclinons toute responsabilité en cas de réparation effectuée soi-même.

Réparer au lieu de jeter

Nos produits Stöckli sont conçus pour une longue durée de vie: si une réparation est nécessaire, elle peut prolonger la durée de vie de votre produit Stöckli de plusieurs années. C'est une solution avantageuse grâce à laquelle vous contribuez à une utilisation responsable des ressources et au respect de l'environnement. Nous serions heureux de faire la réparation pour vous.

Vous pouvez vous adresser à notre service clientèle: haushalt@stockli.ch

Rangement

Gardez l'appareil dans un endroit sec et inaccessible aux enfants.

Élimination



- Tout appareil usagé peut être remis au point de vente pour une élimination correcte et gratuite.
- Tout appareil présentant un défaut dangereux doit être immédiatement éliminé. Il est impératif de s'assurer qu'il ne pourra plus être utilisé.
- Ne pas éliminer les appareils avec les ordures ménagères (protection de l'environnement)!

Marroniofen

Four à marrons

Fornello per caldarroste

Chestnut roaster



Design: Herbert Forrer

Gebrauchsanleitung

Seite 1

Mode d'emploi

page 15

Istruzioni d'uso

pagina 29

Operating Instructions

page 43



Indice

	pagina
Congratulazioni!	31
La sicurezza avanti tutto!	32
Componenti ed elementi di comando	34
Vogliate osservare quanto segue	36
Prima della messa in funzione	36
Messa in funzione	36
Accessori consigliati	37
Preparazione delle caldarroste e di baked potatoes	38
Preparazione di crêpes / Ricette	40
Ricetta di base per tortillas	41
Pulitura e cura / Disturbi	42
Riparare invece di gettare via / Custodia	42
Smaltimento	42
Garanzia	60

Congratulazioni!

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

Osservare alle pagine 39-41 le nostre ricette per le baked potatoes, crêpe e tortilla, create appositamente per voi e corredate da tanti consigli utili e tante idee originali per il vostro «prossimo party». Buon divertimento!

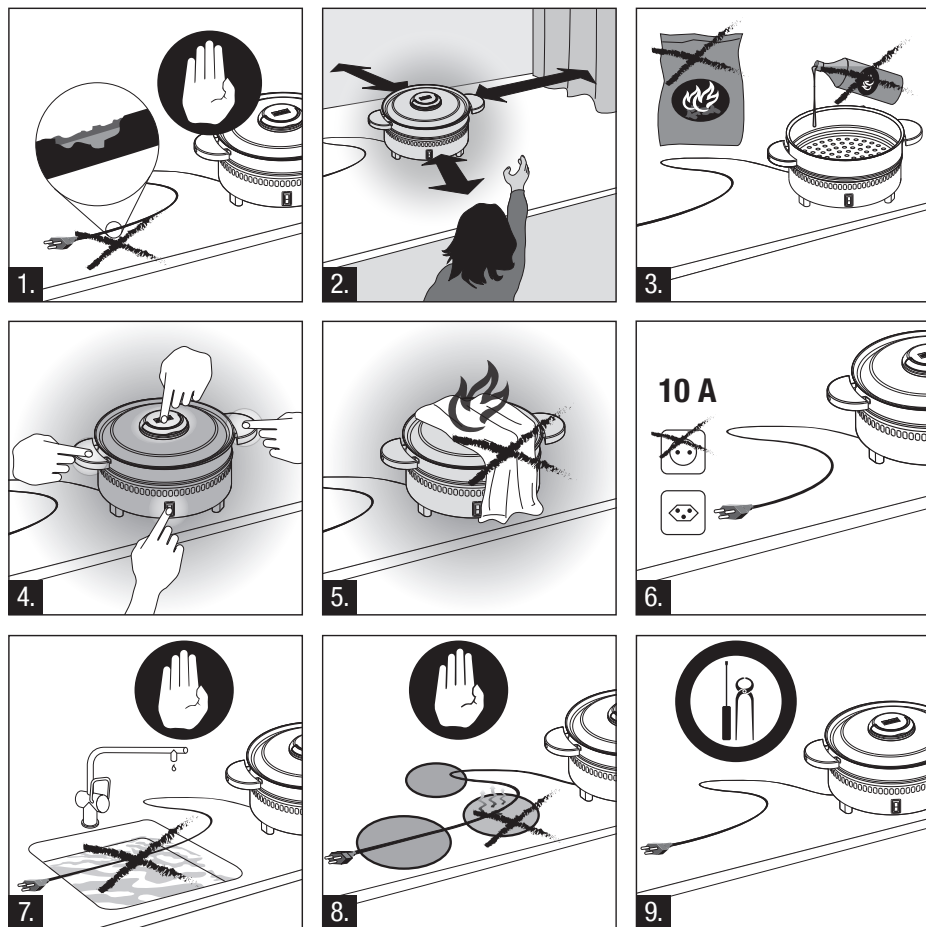
La vostra A. & J. Stöckli AG.



La sicurezza avanti tutto!



Leggere attentamente le presenti avvertenze di sicurezza prima dell'uso iniziale del fornello per caldarroste Stöckli. Conservare con cura le istruzioni d'uso. Il fabbricante declina ogni responsabilità in caso di uso improprio dell'apparecchio.



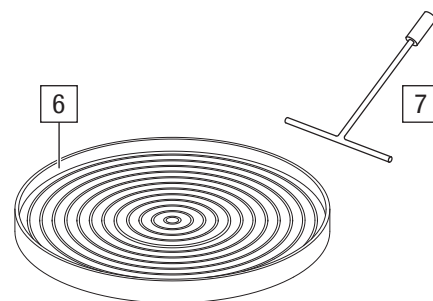
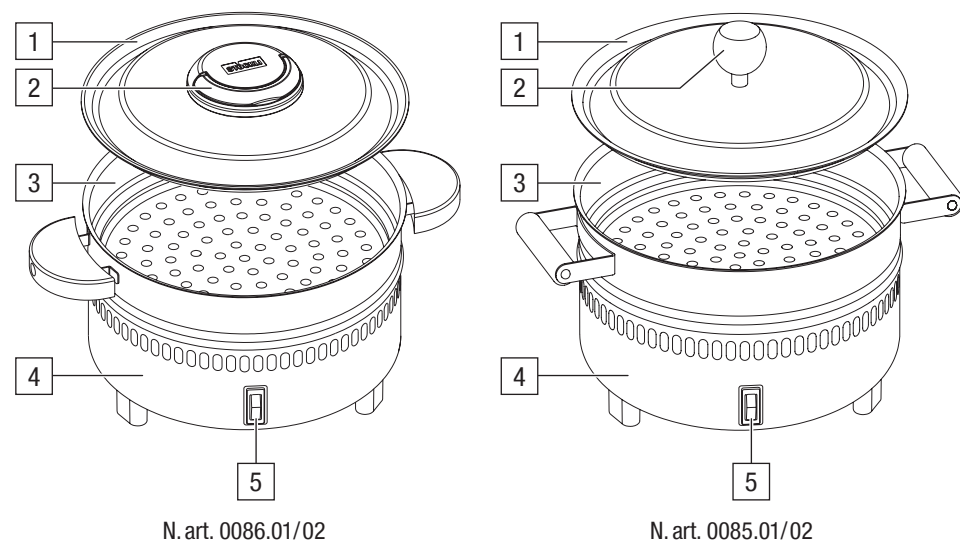
Attenzione! L'apparecchio scotta – pericolo di ustioni!

- Non utilizzare mai un apparecchio o un cavo di allacciamento danneggiati (1.). Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione, né spostarlo quando scotta.
- In caso di presenza di bambini adottare la massima prudenza (2.). Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.

- Non mettere mai in funzione l'apparecchio sopra oggetti sensibili al calore, né nelle vicinanze di quest'ultimi.
- Attenzione: per questo apparecchio non è possibile utilizzare la carbonella o combustibili simili (3.).
- Non mettere mai panni o cose simili sull'apparecchio (pericolo d'incendio!) (5.). Non toccare mai le superfici roventi, ma tenere l'apparecchio sempre per le apposite maniglie (4.). Utilizzare soltanto accessori originali.
- È possibile utilizzare l'apparecchio soltanto con una presa di corrente munita di presa a terra (230 V / 50 Hz) con fusibile di protezione 10 A (6.).
- È possibile utilizzare soltanto cavi di allacciamento con amperaggio minimo di 10 A (6.).
- Non togliere l'allacciamento tirando il cavo, bensì estraendo la spina dalla presa di corrente.
- Per la pulizia non immergere mai la parte inferiore dell'apparecchio nell'acqua (7.). Sia l'apparecchio, che le singole parti e la piastra del grill non possono essere lavati in lavastoviglie (pericolo di cortocircuito!). Nessun tipo di liquido deve penetrare nell'apparecchio (3.) o essere versato sulla piastra del grill o, ancora, essere bollito nel fornello. Osservare le istruzioni per la pulizia e la manutenzione a pagina 42.
- Badare che la tensione di rete locale corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta dell'apparecchio.
- Disporre il cavo di allacciamento e la prolunga in modo tale che nessuno rischi di inciampare.
- Tenere il cavo di alimentazione e l'apparecchio lontano da superfici e oggetti caldi, nonché da fiamme aperte (8.).
- Prima della pulizia estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio. Dopo l'uso l'apparecchio può essere manipolato, trasportato e riposto solo quando si è completamente raffreddato.
- In caso di guasto o di apparecchio difettoso, estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente e fare controllare e riparare l'apparecchio in un negozio specializzato. Non provare in nessun caso a riparare l'apparecchio da sé (9.)! La responsabilità per eventuali danni non viene assunta dal fabbricante in caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini senza sorveglianza.

Componenti ed elementi di comando

1. Coperchio
2. Manico pieghevole (0086) / Manico in legno (0085)
3. Pentola
4. Parte inferiore del corpo
5. Interruttore acceso/spento
6. Piastra grill/crêpes/tortillas* (solo alle forniture N. art. 0086.01G/02G e 0085.51/ 52)
7. Distributore di pasta per crêpes* (solo alle forniture N. art. 0086.01G/02G e 0085.51/ 52)



* Appartiene solo alle forniture
N. art. 0086.01G/02G e 0085.51/52



Fornello per caldarroste
N. art. 0086.01/02



Fornello per caldarroste completo
con piastra per grigliate/crêpes/tortillas
N. art. 0086.01G/02G



Manico pieghevole



Fornello per caldarroste
N. art. 0085.01/02



Fornello per caldarroste completo
con piastra per grigliate/crêpes/tortillas
N. art. 0085.51/52

Dati tecnici

Tensione nominale:	230 V / 50 Hz
Potenza nominale:	500 W
Dimensioni:	250 x 215 (ø x A)
Peso:	3 kg (apparecchio con piastra grill/crespelle/tortillas, 3.7 kg)
Lunghezza cavo:	1.80 m
Materiale del corpo:	parte inferiore in acciaio, rivestimento con polveri / riflettore acciaio cromato / pentola acciaio smaltato / maniglie in plastica (0086) / maniglie in legno (0085) (piastra grill/crêpes/tortillas in ghisa d'alluminio / distributore pasta per crêpes in acciaio cromato)

Approvazione: **CE**
Garanzia sul prodotto: 2 anni

Riservate modifiche tecniche. Differenze possibili nei colori.

Vogliate osservare quanto segue

Leggete attentamente le istruzioni d'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. L'apparecchio può essere utilizzato all'aperto in luogo asciutto e protetto.

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

Prima della messa in funzione

Al primo utilizzo, l'apparecchio emette un fumo ed un odore tipici del riscaldamento elettrico, che in pochi minuti non è più percettibile. **Prima dell'utilizzo dell'apparecchio nuovo, è bene riscaldarlo durante 10 minuti in un locale ben aerato.** Questo fumo e odore sono normalissimi e non influiscono sulla qualità del prodotto. Prima di adoperare la prima volta la pentola per caldarroste dovrete strofinare l'interno con un panno umido ed eventualmente lavare la piastra grill e il distributore di pasta per crêpes (Art. no 0086.01G/02G).

Messa in funzione

Apparecchio e funzionamento

Allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica.

Il tempo di preriscaldamento per le crêpe o le baked potatoes è di circa 5–10 min. Per la preparazione delle caldarroste non è necessario preriscaldare il forno.

Durante il funzionamento l'apparecchio scotta, soprattutto nella zona del manico del coperchio. Evitare di toccare la superficie bollente.

Avvertenza

Si consiglia di lasciar continuare la cottura delle 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 è consigliato arrostiti i frutti; dato l'acido della frutta aggressivo, attaccano subito.

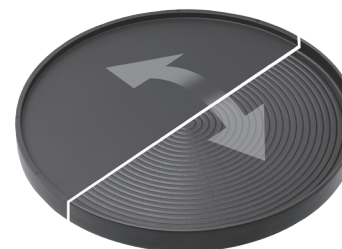
Non è necessario ungere la piastra per crêpes.

Accessori consigliati



Coltello per castagne

N. art. 3080.01



Piastra per grill / crêpes / tortillas
reversibile, ghisa d'alluminio

N. art. 0082.01

Preparazione delle caldarroste

Incidere le castagne con un coltello affilato o col coltello per castagne Stöckli (vedi illustrazione).
Mettere a bagno le castagne per breve tempo, quindi versare 500 g di castagne direttamente nella pentola per caldarroste, chiudere il coperchio e accendere il forno.
Dopo 10 minuti dall'inizio del processo di cottura girare le castagne con una spatola di legno, rimettere subito il coperchio e terminare la cottura delle caldarroste per altri 5 minuti. Buon appetito!



Preparazione delle baked potatoes

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

Come preparano la loro pasta per crêpes i Francesi.

Le crêpes sono delle omelette sottilissime. Potrete seguire la vostra ricetta. Ma noi vi svegliamo la vera ricetta francese per la pasta per crêpes:

150 g di farina
3 uova
1 tazza di latte
1/4 di tazza di acqua
1/2 cucchiaino di sale
3 cucchiaini di burro fuso e raffreddato oppure burro da 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 crêpes (2–3 persone), a seconda della quantità di contorni.

Crêpe per chi ama mantenere la linea

Per chi ama mantenere la linea e variare il gusto, consigliamo le crêpe con un ripieno di champignons tagliati e stufati o col ripieno di spinaci, asparagi, crevette, crema di ricotta, sugo di pomodoro o semplicemente cosparse di formaggio.

Crêpes per buongustai

Se preferisce l'abbondanza e non bada tanto alle calorie e alla linea. 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 i ripieni dolci si usa praticamente ogni tipo di marmellata, frutta in piccoli pezzi con o senza zucchero, gelato ecc. Per gli adulti, come coronamento, alcune gocce di uno squisito liquore.



Ricetta di base per tortillas

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 piastra per crêpes e cuocerli fino all'apparizione delle tipiche macchie marrone-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 piastra per crêpes. Sistemare le tortillas su piatti preriscaldati e riempirle con il ripieno.

Viva Mexico!



Ripieno per tortillas

Salsa di carne macinata, insalata, cottage cheese, salsa di fagiolini rossi, crème fraîche, gouda, peperoni, grani di mais, ratatouille tagliata molto fine, salsa al 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 di 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. 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 buon divertimento nel preparare il vostro «mexican style food» con il fornello per caldarroste Stöckli.

Pulitura e cura

Spegnere l'apparecchio. Staccare la spina dalla presa di corrente et lasciare raffreddare l'apparecchio (ca. 30 minuti). Pulire l'apparecchio, la pentola, il coperchio ed il distributore di pasta per crêpes con uno strofinaccio umido. Per la pulizia, la piastra grill può essere staccata e lavata con acqua calda. Sconsigliamo il lavaggio in lavastoviglie o con un detersivo per stoviglie perché questo potrebbe danneggiare il rivestimento antiadesivo. Non usate detersivi o oggetti aggressivi, duri o abrasivi. Non immergere mai l'apparecchio in acqua né lavarlo in lavastoviglie.

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

Disturbi

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

Riparare invece di gettare via

I nostri prodotti Stöckli sono progettati per durare nel tempo. Se fosse necessario riparare uno dei suoi prodotti Stöckli, la durata dello stesso potrebbe prolungarsi per anni.

Si tratta di una soluzione economica, grazie alla quale è possibile contribuire alla gestione consapevole delle risorse e dell'ambiente. Saremo lieti di effettuare la riparazione per lei.

Voglia contattare il nostro Servizio clienti: haushalt@stockli.ch

Custodia

Conservate l'apparecchio in un luogo asciutto e inaccessibile ai bambini.

Smaltimento



- Consegnare gratuitamente gli apparecchi non più in uso presso un punto vendita per permettere uno smaltimento adeguato.
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con un guasto pericoloso e assicurarsi che non possano più essere utilizzati.
- Non gettare gli apparecchi tra i rifiuti domestici (tutela dell'ambiente)!

Marroniofen

Four à marrons
Fornello per caldarroste
Chestnut roaster



Design: Herbert Forrer

Gebrauchsanleitung

Seite 1

Mode d'emploi

page 15

Istruzioni d'uso

pagina 29

Operating Instructions

page 43



Contents

	page
Operating instructions	45
Safety first	46
Overview of the appliance and its operational parts	48
Important information	50
Before putting into use	50
Putting into use	50
Recommended accessories	51
Preparation of chestnuts and of baked potatoes	52
Pancake preparation / Recipes	54
Basic tortilla recipe	55
Cleaning and care / Faults	56
Repair instead of throwing away / Storage	56
Disposal	56
Warranty	60

Operating instructions

Congratulations on your purchase of this high-quality multifunctional product. The Chestnut Roaster is sure to give you much culinary enjoyment.

On pages 53–55 you will also find our special baked potato, crêpe and tortilla recipes, with some valuable tips and good ideas for your next party. Have fun!

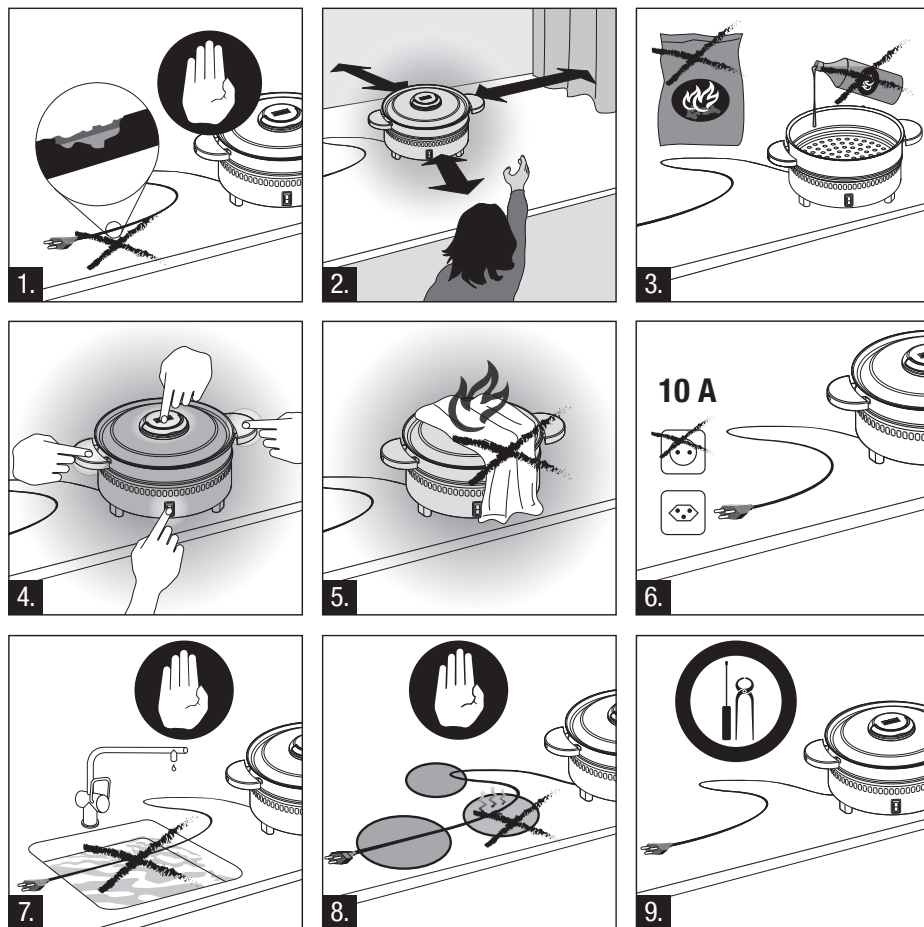
Yours sincerely, A. & J. Stöckli AG



Safety first



Read the safety advice thoroughly before the first use of your Stöckli Chestnut Roaster. Store the operating instructions carefully. The manufacturer accepts no liability for the consequences of improper use.



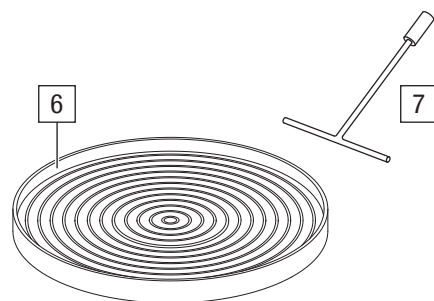
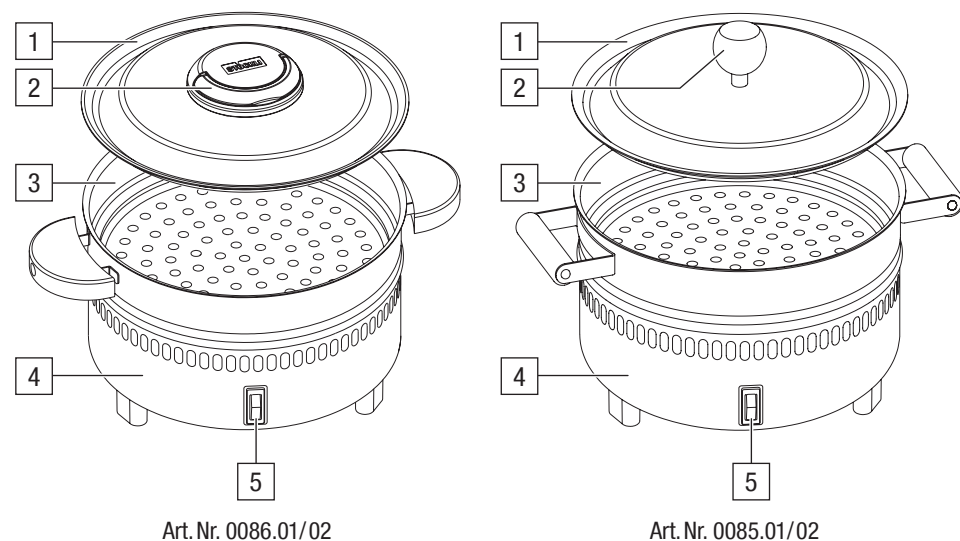
Caution! The appliance becomes hot during use – **there is a risk of burning!**

- Never use an appliance which is damaged or has a damaged mains cable (1.). Do not leave it out of sight when operating and do not carry it while it is hot.
- Use extra vigilance when operating in the presence of children (2.). Keep children under supervision and make sure they cannot play with the appliance.

- Never operate the appliance on or near heat-sensitive objects.
- Please note: charcoal and similar fuels may not be used for this appliance (3.).
- Do not cover the appliance with cloths of any sort (fire hazard!) (5.). Do not touch hot surfaces and only hold on to the handle (4.). Only use original appliance parts.
- The unit must be used with a grounded power supply (230 V / 50 Hz) featuring a 10 A fuse (6.).
- Only use power cables with a minimum current rating of 10 A (6.).
- Always pull on the plug, not the mains cable, when unplugging.
- Do not immerse the lower part of the appliance in water for cleaning (7.). Do not put the appliance, other parts of the roaster and the griddle-plate in a dishwasher – danger of short-circuit. Do not pour liquids of any kind into the roaster (3.) or on the griddle-plate and do not cook any liquids on the griddle-plate. Follow the cleaning and care instructions on page 56.
- Ensure that the local mains supply matches that detailed on the appliance type label.
- Position the mains cable and any extension cables in a safe manner to prevent a tripping hazard.
- Keep the mains cable away from hot surfaces or objects and from naked flames (8.).
- Remove the mains cable from the power supply and let the appliance cool down before cleaning. This appliance must cool down completely before touching, transport or storage.
- If the appliance is damaged or defective, remove the mains plug immediately and take it to a professional electrical dealer for checking and repair. Never attempt to repair the appliance yourself (9.)! The manufacturer accepts no liability for damages or injuries arising from non-professional repair.
- Children must not play with the appliance. It must be kept out of reach of children under the age of 8. The appliance must not be cleaned or maintained by unsupervised children.

Overview of the appliance and its operational parts

1. Lid
2. Fold-out handle (0086) / Wooden handle (0085)
3. Pan
4. Body
5. On/off switch
6. Grill/pancake/tortilla plate* (only included in delivery of Art. no.0086.01G/02G and 0085.51/52)
7. Batter spreader* (only included in delivery of Art. no.0086.01G/02G and 0085.51/52)



* Only included in delivery of Art. no. 0086.01G/02G and 0085.51/52



Chestnut Roaster
Art. no. 0086.01/02



Chestnut Roaster complete with
grill/pancake/tortilla plate
Art. no. 0086.01G/02G



Fold-out handle



Chestnut Roaster
Art. no. 0085.01/02



Chestnut Roaster complete with
grill/pancake/tortilla plate
Art. no. 0085.51/52

Technical data

Mains voltage:	230 V / 50 Hz
Power consumption:	500 W
Dimensions:	240 mm dia. x 215 mm (ø x high)
Weight:	3 kg (appliance with grill/pancake/tortilla plate: 3.7 kg)
Cable length:	1.80 m
Materials:	Base: powder painted steel / reflector: chrome steel / pan: enamelled steel / handles: plastic (0086); wood (0085) (Grill/pancake/tortilla plate cast aluminium / batter spreader chrome steel)

Qualified to: 
Warranty: 2 years

We reserve the right to make technical changes. Variation in colour possible.

Important information

Please read these Operating Instructions thoroughly. Persons who have not fully familiarised themselves with these instructions and children should not attempt to use the appliance.

The appliance must only be used for its intended purpose. Any improper use is strictly forbidden and carries inherent risks. The appliance can be used outside in a dry and sheltered place.

Please Note: Charcoal and similar fuels may not be used for this appliance.

Before putting into use

The appliance will emit fumes and an odor typical for electric heaters when used the first time; this will no longer be noticeable after a few minutes. **We recommend that you let the appliance heat up at level 1 in a well-ventilated room for ten minutes before using it the first time.** The fumes and odor are completely normal and have no influence on the quality of the product. Before first use, the pan should be wiped over with a damp cloth and before every use the griddle-plate and batter spreader (Art. no. 0086.01G/02G) should be washed.

Putting into use

Appliance and operation

Connect the appliance to a power outlet.

The preheating time for crepes or baked potatoes is approximately 5–10 minutes. For roasting sweet chestnuts, the appliance must not be preheated.

The appliance becomes hot during operation, particularly around the lid handle. Do not touch hot surfaces.

Hints & Tips

It is recommended that the cooked chestnuts be placed in an insulated container such as a bread basket.

When using the griddle-plate it should first be very lightly coated with cooking oil or alternatively a rasher of bacon first grilled. Avoid too much fat or oil, as there is a risk the fat may spit. The grilling of fruit is not recommended as many fruit acids cause sticking.

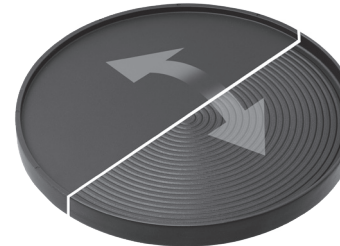
Oiling is not necessary when using the plate for pancakes.

Recommended accessories



Chestnut knife

Art. no. 3080.01



Grill, crêpe and tortilla plate
reversible, cast aluminium

Art. no. 0082.01

Preparation of chestnuts

Score the chestnuts with a sharp knife or the Stöckli chestnut cutter (see picture).

Briefly soak the sweet chestnuts in water. Then add no more than 500 g of chestnuts into the chestnut pan, close the lid and switch on the chestnut roaster.

Turn the sweet chestnuts after 10 minutes, replace the lid and continue roasting them for about another 5 minutes.

Bon Appétit!



Preparation of baked potatoes

Buy smallish potatoes (e.g. raclette potatoes). Wash and dry them.

We recommend wrapping the potatoes in aluminium foil.

(They can also be baked without using foil). Distribute the potatoes evenly in the chestnut roasting pan and turn them now and again. Cooking time takes approx. 20–25 min. If you also plan to roast juicy sausages, chops or slices of vegetables on the additional griddle plate, we recommend you prepare the potatoes first.

They will stay nice and warm in the aluminium foil for quite a long time.



Recipes for Baked Potatoes

Cress mousse for baked potatoes

Cress mousse

180 g sour half cream

1 teaspoon mustard seeds

1 garlic clove, pressed

1/2 teaspoon Salt

25 g cress

Cress mousse:

Mix all ingredients except the cress together, then add the cress. Refrigerate until serving.

Serving:

Open the foil (if used) and slit the potato length-wise on one side but not quite through.

Gently open and fill with the mousse.

Sour cream - the popular sauce for baked potatoes

200 g sour cream

2 teaspoons Dijon mustard

3 teaspoons milk

1 bunch of chives, chopped

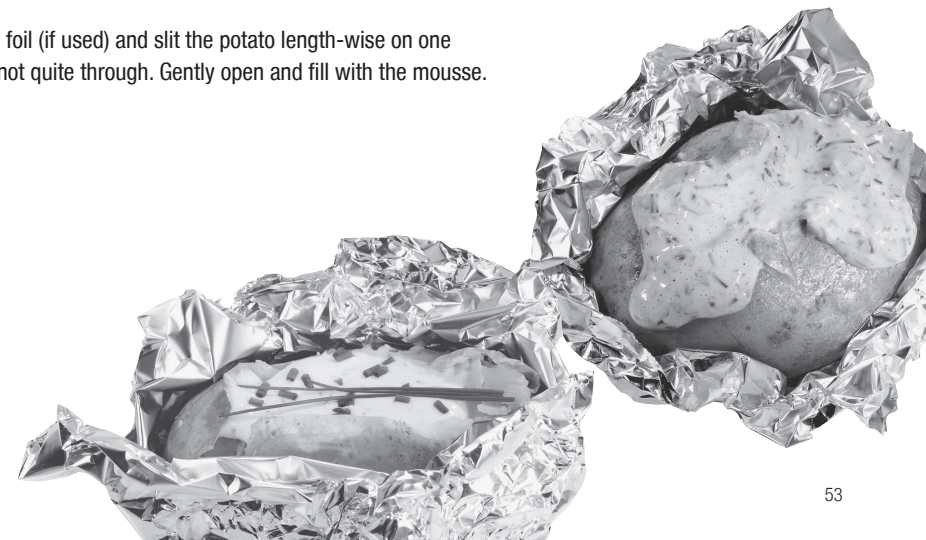
A little pepper & salt to taste

Mix the ingredients well together and optionally to taste, mix in a little horse-radish cream from the tube.

Serving:

Open the foil (if used) and slit the potato length-wise on one

side but not quite through. Gently open and fill with the mousse.



Pancake recipes / Recipes

French crêpes

We recommend this French batter recipe but you can, of course, use your own.

150 g flour
3 eggs
1 cup milk
1/4 cup water
1/2 teaspoon salt
3 dessert spoons butter (melted and cooled)

Stir the eggs well into the flour and then add the milk, water and salt. Mix in the 3 dessert spoons of butter. The batter should have the consistency of cream; if too thick add water a spoonful at the time. Leave to stand for an hour. The above quantities are for 12 crêpes (2–3 persons).

Pancakes for slimmers

Crêpes are excellent for those who like variety, but keep an eye on their weight. They can be filled, for example with well seasoned minced or chopped meat, roast bacon strips or simply sprinkled with cheese.

Pancakes for gourmets

For those who pay less attention to calories, fillings can be different e.g. well seasoned minced or chopped meat, roast bacon strips or grilled liver, perhaps with the addition of a suitable sauce.

Sweet fillings

For sweet fillings, you can use almost any jam, chopped fruit with or without sugar or ice cream. For adults this can be «Crowned» by adding a few drops of liqueur.



Basic tortilla recipe

Ingredients for approx. 6–8 pancakes

175 g wheat flour, 1 teaspoon salt, 100 ml lukewarm water.

Preparation

Place the flour and salt in a bowl, gradually add the water and knead, preferably by hand, until an elastic but not sticky dough is formed. Cover this and leave it to stand. It can be made a good 1/2 day in advance. The longer it can stand the better the dough can develop.

Divide the dough into 6 – 8 equal portions in the form of round, thin cakes. Roll these out on a floured working surface, stretching by hand if necessary. Lay them straight away on the griddle-plate and cook until the brown-black spots typical of pancakes are evident. Turn over at once and do the same to the other side. If large bubbles appear during cooking, prick them with a fork on the griddle-plate. When cooked, lay them on a pre-heated plate and fill. Eat and enjoy.

Viva Mexico!



Tortilla fillings

Minced-meat sauce, salad, cottage cheese, red bean sauce, crème fraîche, gouda, peppers, maize, finely-chopped ratatouille, salsa, fried chicken pieces – or what the palate desires.

Vegetables, salad and other ingredients must be finely chopped so that they can be rolled in the tortillas.

Spice mixes for the minced-meat sauce are available in shops in flavours such as pepper, cumin, pimento, etc. and the sauce should also contain onion, garlic, red wine, and tomato sauce. Cook for at least an hour so that the spices can permeate well.

Serve with a full-bodied red wine such as Rioja, Cabernet Sauvignon or Shiraz. Have fun with Mexican Style Food from the Stöckli Chestnut Roaster.

Cleaning and care

Switch the appliance off. Remove the mains plug from the socket and allow the appliance to cool (approx. 30 mins.). Clean the body, pan, lid and batter spreader with a damp cloth. The griddle plate can be removed and washed in warm water. You are advised not to clean it in the dishwasher or with detergent to avoid damaging the non-stick coating. Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or scourers. NEVER immerse the grill in water, and NEVER put it in the dishwasher.

Advice: On the coated griddle plate and the pan use only tools (e.g. spatulas) made of wood or plastic. Sharp or metal tools can damage the coating and are to be avoided.

Faults

In the event of a malfunction or fault, remove the mains plug immediately. Repairs should be carried out only by a qualified electrician. We do not accept any liability for attempted repairs by unqualified persons.

Repair instead of throwing away

Our Stöckli products are designed for longevity. If a repair becomes necessary, it can extend the life of your Stöckli product by many years. This cost-effective and environment-friendly solution also helps you to conserve resources. We would be glad to carry out the repair for you.

Please contact our customer service: haushalt@stockli.ch

Storage

The appliance should be stored in a dry place out of the reach of children.

Disposal



- Obsolete appliances may be returned to the point of purchase for free expert disposal.
- Appliances with dangerous defects must be disposed of immediately to prevent further use.
- Do not dispose of the appliance with your normal household rubbish (to protect the environment)!

Notizen/Notices/Appunti/Notes

Notizen/Notices/Appunti/Notes