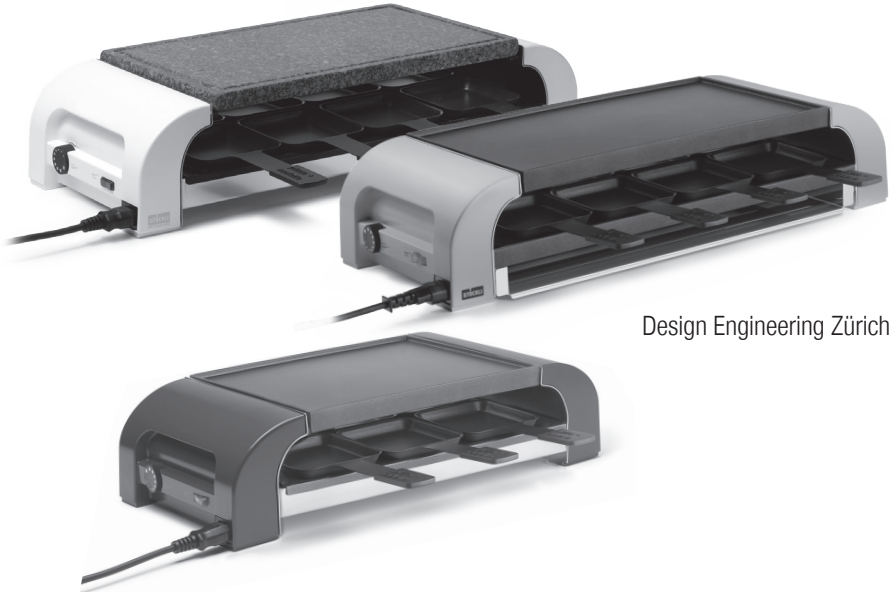


for 6 / for 8 **PizzaGrill®** Crispy

Pizza-Raclette-Grill für 6 bis 8 Personen
Gril à pizza et raclette pour 6 à 8 personnes
Pizza-Raclette-Grill per 6 a 8 persone
Pizza-Raclette-Grill for 6 to 8 persons



Design Engineering Zürich

Gebrauchsanleitung

Seite 1

Mode d'emploi

page 17

Istruzioni d'uso

pagina 33

Operating Instructions

page 49



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	10
Düstglocke (empfohlenes Zubehör)	13
Rezept – Mini-Pizza-Träume	14
Rezept – Raclette	15
Reinigung und Pflege	16
Entsorgung	16
Garantie	64

Herzlichen Glückwunsch!

zum Kauf dieses multifunktionellen Stöckli Qualitätsproduktes. Der PizzaGrill «for6», «for8» oder «for8 Crispy» wird Ihnen sicher bei der Anwendung viel Freude bereiten. Beachten Sie auch unsere feinen Rezepte im beigelegten Kleinprospekt. Sie erhalten so viele nützliche Tipps und tolle Rezeptideen für Ihre «nächste Party».



PizzaGrill «for8» weiss
Art. Nr. 0028.71/72



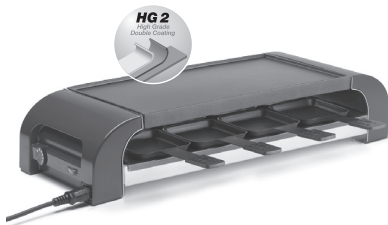
PizzaGrill «for8 Hot'Stone» weiss
Art. Nr. 0028.71HS / 72HS



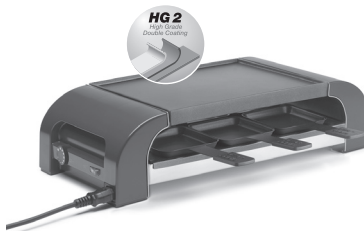
PizzaGrill «for8 Crispy»
Art. Nr. 0028.91C / 92C



PizzaGrill «for8 Crispy Hot'Stone»
Art. Nr. 0028.91CHS / 92CHS



PizzaGrill «for8» anthrazit
Art. Nr. 0028.01/02



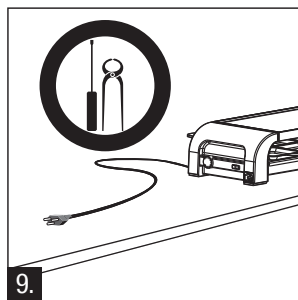
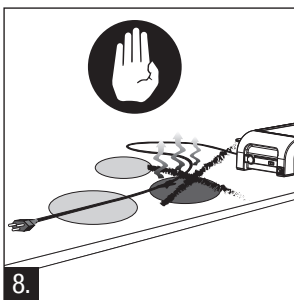
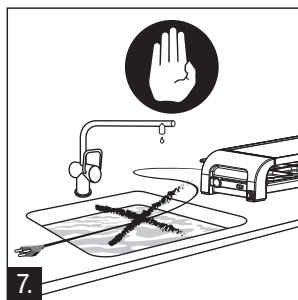
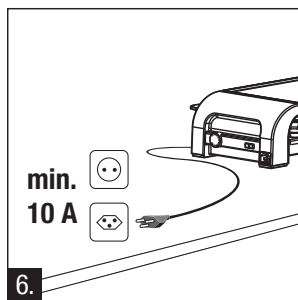
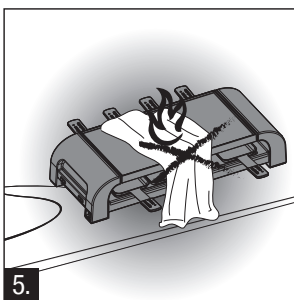
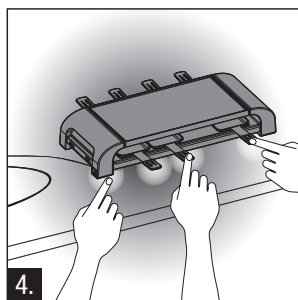
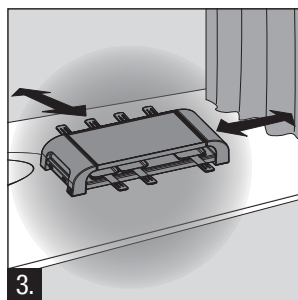
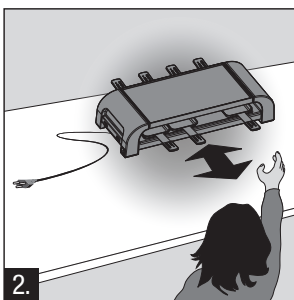
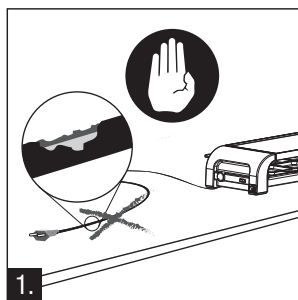
PizzaGrill «for6» anthrazit
Art. Nr. 0029.01/02



Sicherheit geht vor



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



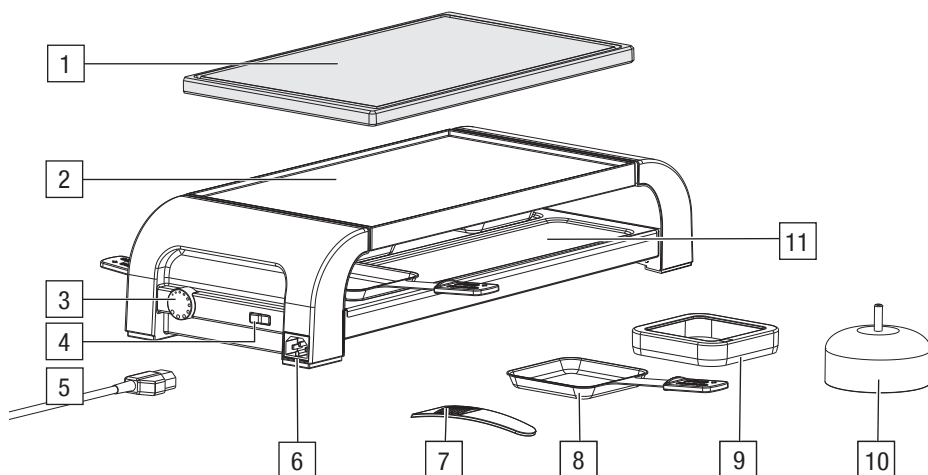
Vorsicht! Das Gerät wird heiss – es besteht **Verbrennungsgefahr!**

- 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.).

- Gerät nicht direkt auf oder in der Nähe von wärmeempfindlichen Gegenständen in Betrieb nehmen (3.). Bitte keine Plastik-Tischsets oder -Tücher unter das Gerät legen.
- Bei längerem Erhitzen der Pfännchen kann der vordere Teil des Pfännchengriffs heiss werden. Halten Sie daher den Griff stets am äusseren Griffende (4.).
- Legen Sie nie Tücher oder ähnliches über das Gerät (Brandgefahr!) (5.). Berühren Sie nie die erhitzten Oberflächen, sondern benutzen Sie immer die Griffteile (4.). Verwenden Sie nur Originalgeräteteile.
- Das Gerät darf nur in einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) 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 Gerät zur Reinigung nie ins Wasser (7.). Das Gerät auch nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen (Kurzschlussgefahr!). Hinweise zu Reinigung und Pflege auf Seite 16 beachten. Flüssigkeiten jeglicher Art dürfen auf gar keinen Fall ins Pfännchen gegeben, oder darin aufgekocht werden.
- 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.).
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung und lassen Sie das Gerät genügend lange abkühlen.
- 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.

Übersicht der Geräte und Bedienungsteile PizzaGrill for6, for8 und for8 Hot'Stone

- | | |
|--|---|
| 1 Hot'Stone Grillplatte
(nur Modell Hot'Stone) | 6 Gerätestecker |
| 2 Grillplatte | 7 Spachtel |
| 3 Regler für obere Heizung
(Käse schmelzen, Grillieren ①) | 8 Pfännchen |
| 4 Schalter für untere Heizung
(Mini-Pizzas backen ②) | 9 Teig-Ausstecher |
| 5 Zuleitung | 10 Dünstglocke
(optionales Zubehör; Art. Nr. 0028.111) |
| | 11 Pfännchenablage abnehmbar |



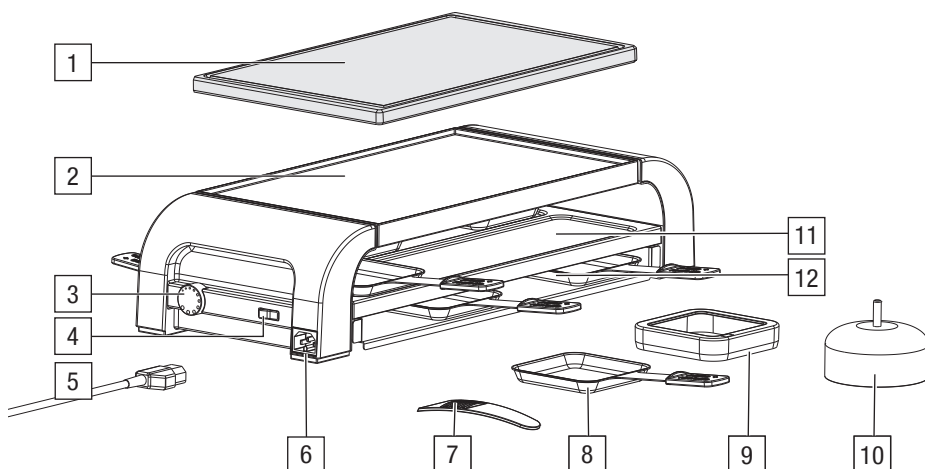
Technische Daten – for6, for8 und for8 Hot'Stone

(Art. Nr. 0029.01/02 | 0028.01/02 | 0028.71/72 | 0028.71HS/72HS)

Nennspannung:	230 V / 50 Hz
Nennleistung:	for6: 1200 W for8: 1450 W for8 Hot'Stone: 1450 W
Abmessungen:	for6: 480 x 228 x 125 mm for8: 580 x 228 x 125 mm (L x B x H)
Gewicht	for6: 3.6 kg for8: 4.6 kg for8 Hot'Stone: 8.5 kg
Kabellänge:	1.5 m
Material:	Edelstahl, Aluminiumguss, Kunststoff
Zulassungen:	Ⓢ CE
Garantie:	2 Jahre

Übersicht der Geräte und Bedienungsteile PizzaGrill for8 Crispy / Hot'Stone

- | | |
|--|---|
| 1 Hot'Stone Grillplatte
(nur Modell Crispy Hot'Stone) | 6 Gerätestecker |
| 2 Grillplatte | 7 Spachtel |
| 3 Regler für obere Heizung
(Käse schmelzen, Grillieren ①)  | 8 Pfännchen |
| 4 Schalter für untere Heizung
(Mini-Pizzas backen ②)  | 9 Teig-Ausstecher |
| 5 Zuleitung | 10 Dünstglocke
(optionales Zubehör; Art. Nr. 0028.111) |
| | 11 Pfännchenablage nicht abnehmbar |
| | 12 Parkdeck |



Technische Daten – for8 Crispy / for8 Crispy Hot'Stone

(Art. Nr. 0028.91CHS / 0028.92CHS)

Nennspannung:	230 V / 50 Hz
Nennleistung:	1450 W (Heizung oben 1100 W, Heizung unten 350 W)
Abmessungen:	580 x 228 x 125 mm (L x B x H)
Gewicht	for8 Crispy: 5.2 kg for8 Crispy Hot'Stone: 9.1 kg
Kabellänge:	1.5 m
Material:	Edelstahl, Aluminiumguss, Kunststoff
Zulassungen:	
Garantie:	2 Jahre

Bitte beachten Sie folgendes

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Personen, die mit der Gebrauchsanweisung nicht vertraut sind sowie Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen. Benützen Sie das Gerät ausschliesslich zum dafür vorgesehenen Zweck. Jegliche missbräuchliche Verwendung ist aufgrund der damit verbundenen Gefahren strengstens untersagt.

Vor der Inbetriebnahme

Das Gerät verursacht beim ersten Gebrauch einen für Elektroheizungen typischen Rauch und Geruch, der nach einigen Minuten nicht mehr wahrnehmbar ist. Es ist zu empfehlen, das Gerät vor dem ersten Gebrauch in einem gut durchlüfteten Raum während ca. 10-15 min. aufzuheizen. Der Rauch und Geruch sind völlig normal und haben keinen Einfluss auf die Qualität des Produktes.

Inbetriebnahme

- Das Gerät erst in Betrieb nehmen, nachdem alle obenstehenden Punkte berücksichtigt wurden.
- Die Standortfläche des Gerätes muss stabil, waagrecht und trocken sein.
- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch die Pfännchen und die Grillplatte mit heissem Wasser ab.
- Halten Sie Abstand von Wänden.

■ Vorheizen: Raclette-Grill Funktion:

Stecken Sie den Netzstecker ein. Achten Sie darauf, das Gerät nur mit der eingeschalteten **Oberhitze (Abb. 3, S. 6 Regler für obere Heizung) ca. 10-15 min.** vorzuheizen. Bei voller Leistung, das heisst mit Betätigen der Ober- und Unterhitze und ohne dass belegte Pfännchen im Gerät sind, könnte das Gerät zu heiss werden. Die Antihafbeschichtung der Pfännchenablage würde dadurch Schaden nehmen.

■ Vorheizen: Pizza-Ofen Funktion:

Vorheizen siehe Raclette-Grill Funktion. Nach dem Vorheizen und dem Einschieben der belegten Pfännchen, den rechten Schalter (4) für die Unterhitze einschalten.

1. Käse schmelzen, Grillieren

Mit dem Regler  (3) die gewünschte Temperatur einstellen. Wichtig: Unterhitze  (4) nicht bei Raclette- und Grill-Betrieb verwenden. Käserückstände in Pfännchen, die sich im Parkdeck befinden, brennen sonst an.

Legen Sie den Raclette-Käse mit den Zutaten wie Zwiebelringe, Knoblauchscheiben, Peperoni- oder Tomatenwürfel in die Pfännchen. Die Gewürze sollte man erst nach der Zubereitung beifügen, da viele unter Hitzeeinwirkung einen bitteren Geschmack erzeugen können.

Damit das Fleisch auf der Grillplatte nicht festklebt, empfiehlt es sich, zuerst eine Tranche Speck zu braten oder ganz wenig Öl beizugeben. Wenn zuviel Fett auf der Grillplatte ist, besteht die Gefahr von Fettspritzern.



Das Grillieren von Früchten ist nicht empfehlenswert, da diese durch die aggressive Fruchtsäure sofort ankleben und die Beschichtung beschädigen können.

Achtung: Vorsicht vor Fettspritzern beim Grillen (Speck).

Tipp: Auf der Steinplatte keine säurehaltigen Substanzen (z.B. Essig) verwenden.

2. Mini-Pizzas backen

Wollen Sie knusprige Mini-Pizzas zubereiten, drehen Sie den Temperaturregler (3) aufs Maximum, um ein rasches Aufheizen zu erreichen. Zum Pizzabacken zusätzlich die Unterhitze  (4) einschalten, damit der Pizzateig von der Unterseite gut gebacken wird.

Für das bequeme und massrichtige Ausstechen des Pizzateigs, verwenden Sie den mitgelieferten Teigausstecher.

Tipp 1

Um für Ihre Pizza-Party optimal vorbereitet zu sein, bereiten Sie vorher eine genügende Anzahl Mini-Pizza-Teigplätzchen zu. Legen Sie jeweils ein Backtrennpapier zwischen die einzelnen Teigplätzchen, damit ein Zusammenkleben vermieden werden kann.

Tipp 2

Drehen Sie die Pizza im Pfännchen oder tauschen Sie den Platz im Gerät, damit die Pizza regelmässig braun wird.

Tipp 3

Pizza-Teige sind auch in Lebensmittelgeschäften erhältlich.

Rezepte

Beachten Sie auch unsere feinen Rezepte im beigelegten Kleinprospekt.

Empfohlenes Zubehör



Art. Nr. 0029.085

Hot'Stone Grillplatte zu for6

Grillplatte aus Naturstein

Masse: 22.8 x 29.5 x 1.6 cm



Art. Nr. 0028.085

Hot'Stone Grillplatte zu for8

Grillplatte aus Naturstein

Masse: 22.8 x 40 x 1.6 cm



Art. Nr. 0029.121

Crêpeplatte zu for6

Für 3 Mini-Crêpes, antihaftbeschichtete
Platte aus Alu-Blech, inkl. 3 Wender
und 1 Schöpflöffel

Masse: 20 x 29 cm



Art. Nr. 0028.121

Crêpeplatte zu for8

Für 6 Mini-Crêpes, antihaftbeschichtete
Platte aus Alu-Blech, inkl. 6 Wender
und 1 Schöpflöffel

Masse: 20 x 29 cm



Art. Nr. 0028.051

Doppelpfännchen PizzaGrill

Pfännchen mit extra hohem Rand
und doppelter Kapazität, 1 Stk.

Masse: 21 x 10.5 x 1.3 cm



Art. Nr. 0028.049

Zusatzpfännchen XXL

Extra hoch, 2 Stück

Masse: 10.5 x 10.5 x 1.8 cm



Art. Nr. 0028.048

Zusatzpfännchen

Pfännchen zu PizzaGrill, anthrazit

Set à 2 Stück



Art. Nr. 0055.00

Pfännchenhalter

Pfännchenhalter aus Chromstahl

Set à 2 Stück



Art. Nr. 0024.222

Pizza-Tonpfännchen-Set für PizzaGrill

Die Tonpfännchen versprechen das ursprüngliche
«Pizzafeeling». Für 2 Personen 4 Pfännchen:
Genuss ohne Wartezeit. Die eine Mini-Pizza wird
gebacken, die nächste bereits garniert.

Set à 2 Stück (bestehend aus 4 Tonpfännchen,
2 Halter, 2 Silikonunterlagen)

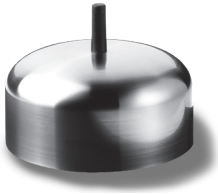


Art. Nr. 0024.214

Silikonunterlage für Pfännchen

Für Raclette- und Pizzapfännchen

12 x 12 cm / Set à 2 Stück



Art. Nr. 0028.111

Dünstglocke

Die Dünstglocke eignet sich zum Dünsten von feingeschnittenem Gemüse auf der Grillplatte.



Art. Nr. 0026.002

Spachtel

Set à 4 Stück



Art. Nr. 3014.14

SwissTwist

Raclette & Grillzange

4 Zangen, schwarz aus Kunststoff, zum Fleisch oder Gemüse auf der Grillplatte wenden oder als Raclettespachtel anwendbar. Hitzebeständig bis 240° C. 18 x 2.9 cm / 4 Stk.



Art. Nr. 3014.60

Swiss Twist

Raclette & Grillzange

4 Zangen in den Regenbogenfarben blau, gelb, orange, grün zum Fleisch oder Gemüse auf der Grillplatte wenden oder als Raclettespachtel anwendbar. Hitzebeständig bis 190° C. 18 x 2.9 cm / 4 Stk.



Art. Nr. 0028.201

Silikonunterlage für Pizza- und Raclette-Grillgeräte

1 Stück, anthrazit, Masse: 62 x 40 cm

Dünstglocke (empfohlenes Zubehör)

Die Dünstglocke eignet sich zum Dünsten von feingeschnittenem Gemüse auf der Grillplatte.

Anwendungstipp:

- 4–5 kleine Karottenscheiben zubereiten (blanchiert)
- 2 kleine Cherrytomaten halbieren
- 2 Broccoliröschen vorbereiten (blanchiert)
- 3 Kefen (blanchiert)

Die kleinen Gemüsestücke kreisförmig auf der Grillplatte anordnen. Wenig Flüssigkeit über das Gemüse träufeln. Dünstglocke darüber stülpen. Einige Minuten unter der Dünstglocke lassen. Fertig.



Rezept – Mini-Pizza-Träume

Zutaten Teig (für ca. 10 - 12 Stk.)

250 g Mehl

15 g frische Hefe

1/2 TL Salz

1.25 dl Wasser

1 EL Olivenöl



Zubereitung Teig

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit Wasser anrühren. Ca. 1/2 Std. gehen lassen. Dann das restliche Wasser, das Salz und das Öl dazugeben und den Teig so lange schlagen, bis er sich vom Rand löst. Mit einem Tuch zudecken und ca. 1 Std. an einem warmen Ort nochmals gehen lassen. Den Teig auf bemehltem Tisch ca. 2 - 3 mm dünn auswallen und ausstechen. Die Teigplätzchen leicht mit Mehl bestäuben. Dies verhindert ein Zusammenkleben. Legen Sie die ausgestochenen Teigplätzchen auf ein Backtrennpapier.

Tipp 1

Der Teig kann mit Backtrennpapier in Lagen problemlos eingefroren werden. Maximal empfohlene Tiefkühlzeit ca. drei Wochen. Nehmen Sie den Teig ca. 1 Std. vor Gebrauch aus dem Tiefkühler.

Tipp 2

Mini-Pizzas beim Belegen NICHT «überladen», da sonst die Zutaten das Heizelement und die Grillplatte berühren und verbrennen.

Zutaten Tomatensauce

1 Knoblauchzehe

1 EL Tomatenmark

1/2 dl Wasser

1 Prise Zucker

Oregano, Meersalz, Pfeffer

1 Schuss Rotwein

1 Dose abgetropfte Pelati

1 gehäufte EL frisch gehackter Basilikum

1 kleine Zwiebel oder Schalotte

Rezepte

Beachten Sie auch unsere feinen Rezepte im beigelegten Kleinprospekt.

Rezept – Raclette

Zubereitung Raclette

Pro Person rechnet man mit ca. 250 - 300 g Raclettekäse. Je nach Belieben schmecken in den Käse eingebackene Zutaten wie Zwiebelringe, Knoblauchscheiben, Peperoni- und Tomatenwürfel, Ananas- oder Birnenstückchen vorzüglich.

Während die genannten Zutaten gleichzeitig mit dem Käse im Pfännchen brutzeln dürfen, sollten Sie Gewürze erst nach der Zubereitung beifügen. Viele Gewürze verbrennen bei der Hitze und entwickeln einen bitteren Geschmack.

Dazu werden frische Schalenkartoffeln serviert. Als Beilage eignen sich Essiggurken, Perlzwiebeln, Oliven usw. sehr gut.

Zutaten Peperoni-Raclette (für 2 Personen)

1 rote und 1 grüne Peperoni

50 g Räucherspeck

400 g Raclettekäse in Scheiben

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung Peperoni-Raclette

Die Peperoni waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Den Räucherspeck ebenfalls in Streifen schneiden und mit den Peperoni auf einer Platte anrichten.

Zuerst etwas Speck in jedes Pfännchen geben und anbraten, dann Peperonistreifen kurz mitdünsten. Jeweils eine Scheibe Raclettekäse darauf legen und schmelzen lassen. Alles mit Pfeffer und Salz würzen.



Reinigung und Pflege

Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Die Grillplatte und die Pfännchen können zu Reinigungszwecken abgenommen werden. Die Grillplatte und die Pfännchen können Sie von Hand mit Warmwasser reinigen. Ebenso das Parkdeck. Wir raten davon ab, diese im Geschirrspüler oder mit Spülmittel zu reinigen, da sonst die Antihafbeschichtung in Mitleidenschaft gezogen wird. Die anderen Teile säubern Sie mit einem feuchten Lappen. Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser ein und reinigen Sie es ebenfalls nicht in der Geschirrspülmaschine.

Reinigung der Pfännchenauflage

Verbrannte Lebensmittelrückstände lassen sich einfach mit einem feuchten nicht scheuernden Schwamm oder Lappen entfernen, da die Auflage antihafbeschichtet ist.

Achtung: Die «Hot'Stone»-Grillplatte mit Spülmittel und heissem Wasser reinigen.

Die Steingrillplatte ist anschliessend wieder zu weiteren Anwendungen bereit. Verfärbungen nach deren Benutzung sind normal, da es sich um ein Naturprodukt handelt. Die Verfärbungen entstehen durch Öle oder Fette, Gewürze und Nahrungsmittel. Die Steinplatte ist nicht spülmaschineneignet.

Die Verfärbungen der Chromstahloberflächen lassen sich mit einem Chromstahlreiniger beseitigen. Arbeiten Sie nie mit aggressiven, harten oder scheuernden Reinigungsmitteln oder Gegenständen.

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 des Gerätes

Deponieren Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort, welcher für Kinder nicht zugänglich ist.

Tipp

Beachten Sie beim Belegen des Pfännchens, dass nichts runterfällt. Besser etwas leichter belegte Mini-Pizzas und dafür einen Durchgang mehr. Dies spart Ihnen Aufwand und Zeit beim Reinigen. Auch empfehlen wir, die Pfännchen nicht zu hoch zu belegen. Die oberste Schicht könnte zu nahe bei der oberen Heizschlange sein und dadurch verbrennen.

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)!

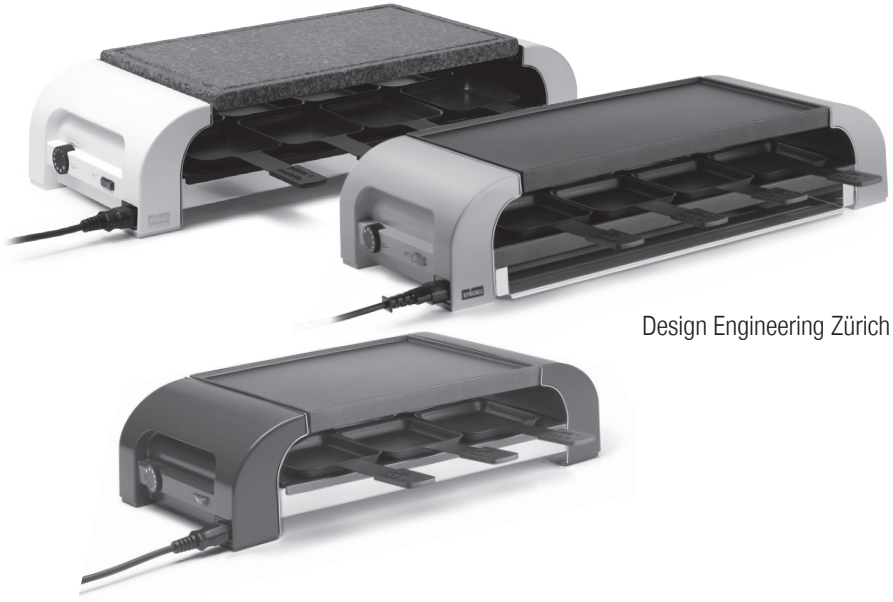
for 6 / for 8 **PizzaGrill®** Crispy

Pizza-Raclette-Grill für 6 bis 8 Personen

Gril à pizza et raclette pour 6 à 8 personnes

Pizza-Raclette-Grill per 6 a 8 persone

Pizza-Raclette-Grill for 6 to 8 persons



Design Engineering Zürich

Gebrauchsanleitung

Seite 1

Mode d'emploi

page 17

Istruzioni d'uso

pagina 33

Operating Instructions

page 49

STOCKLI

Sommaire

	Page
Sincères félicitations!	19
La sécurité avant tout	20
Aperçu de l'appareil et de ses éléments de service	22
Remarques	24
Avant la mise en service	24
Mise en service	24
Accessoire conseillé	26
Cloche vapeur (accessoire conseillé)	28
Mini-pizzas de rêve	29
Raclette	30
Nettoyage et entretien	31
Elimination	31
Garantie	64

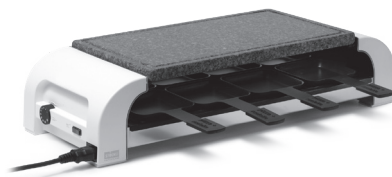
Sincères félicitations!

Vous venez d'acheter un produit Stöckli de qualité à fonctions multiples et nous vous en félicitons vivement. Le PizzaGrill «for8» ou «for8 Crispy» vous procurera certainement beaucoup de plaisir en l'utilisant.

Dans le petit prospectus ci-joint, vous trouverez de nombreuses et délicieuses idées de recettes et d'utiles conseils de réussite pour votre prochaine party.



PizzaGrill «for8» blanc
Art. n° 0028.71/72



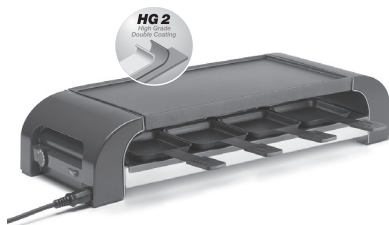
PizzaGrill «for8 Hot'Stone» blanc
Art. n° 0028.71HS / 72HS



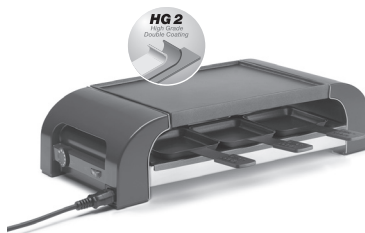
PizzaGrill «for8 Crispy»
Art. n° 0028.91C / 92C



PizzaGrill «for8 Crispy Hot'Stone»
Art. n° 0028.91CHS / 92CHS



PizzaGrill «for8» anthracite
Art. n° 0028.01/02



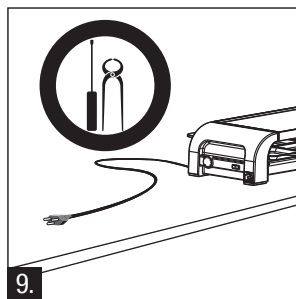
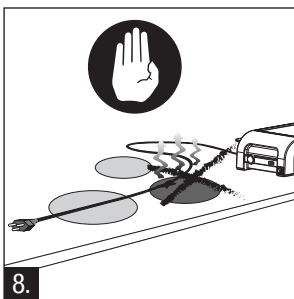
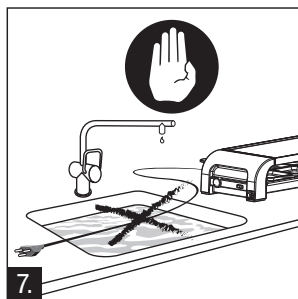
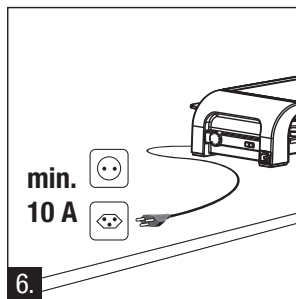
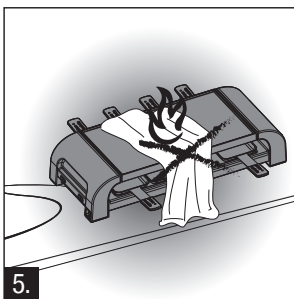
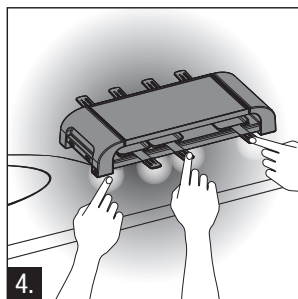
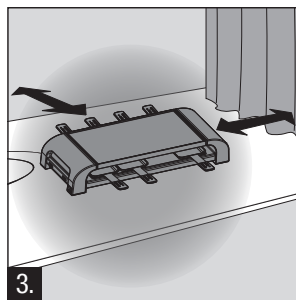
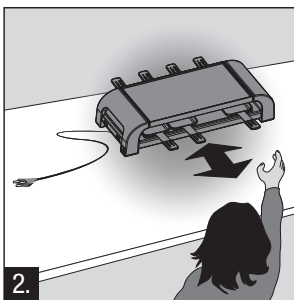
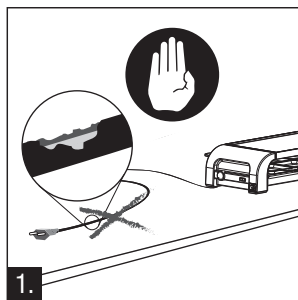
PizzaGrill «for6» anthracite
Art. n° 0029.01/02



La sécurité avant tout



Prière de lire attentivement les prescriptions de sécurité avant la première utilisation de votre «PizzaGrill» Stöckli. Conserver soigneusement le mode d'emploi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte.



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

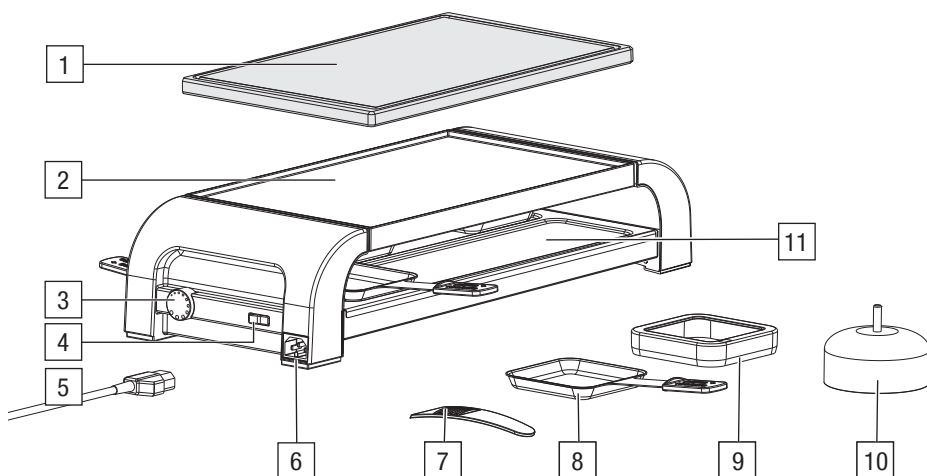
- Ne jamais utiliser un appareil ou un cordon électrique endommagé (1.). Ne jamais le laisser fonctionner sans surveillance et ne jamais le transporter lorsqu'il est chaud. Exercer une surveillance accrue en présence d'enfants (2.).

- Ne pas mettre l'appareil en marche directement sur ou à côté d'objets sensibles à la chaleur (3.). Veuillez ne pas placer de set de table ou de natte en plastique sous l'appareil.
- Lorsque les poêlons sont chauffés longtemps, la partie avant du manche peut devenir chaude. Par conséquent, toujours tenir les poêlons par l'extrémité du manche (4.).
- Ne jamais déposer de serviettes ou d'objets semblables sur l'appareil (risque d'incendie!) (5.). Ne jamais toucher les surfaces chauffantes de l'appareil, mais toujours utiliser les poignées (4.). N'utiliser que les accessoires d'origine de l'appareil.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec une prise de courant avec terre (230 V / 50 Hz) (6.).
- Utiliser uniquement un cordon supportant au minimum 10 A (6.).
- Pour débrancher l'appareil, ne jamais tirer sur le cordon électrique, mais saisir la fiche (6.).
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer (7.). L'appareil et ses parties ne doivent jamais être lavés dans le lave-vaisselle (danger de court-circuit!). Respecter les consignes de nettoyage et d'entretien à la page 32. Ne jamais verser ni faire chauffer aucun liquide dans les poêlons.
- Veiller à ce que la tension du réseau local corresponde bien aux données indiquées sur la plaquette du type d'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.).
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil et le laisser refroidir assez longtemps.
- En cas de problème ou d'appareil défectueux, 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

PizzaGrill for 6, for 8 et for 8 Hot'Stone

- | | |
|--|---|
| 1 Plaque de gril Hot'Stone
(seulement modèle Hot'Stone) | 6 Fiche de l'appareil |
| 2 Plaque de gril | 7 Spatule |
| 3 Régulateur (réglage du chauffage supérieur;
fromage fondu, grillades ①)  | 8 Poêle |
| 4 Interrupteur du chauffage inférieur
(cuisson de minipizzas ②)  | 9 Découpeur de pâte |
| 5 Cordon électrique | 10 Cloche vapeur |
| | 11 Emplacement de poêlettes
amovible |



Données techniques – for 6, for 8 et for 8 Hot'Stone

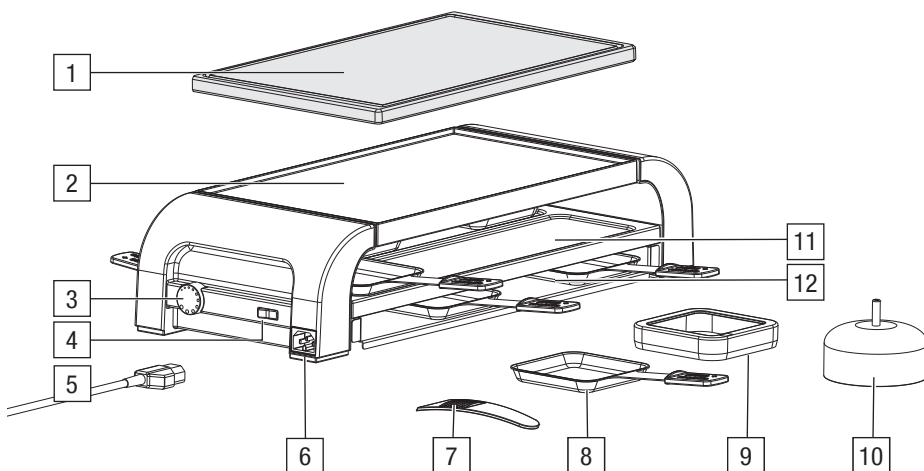
(Art. n° 0029.01/02 | 0028.01/02 | 0028.71/72 | 0028.71HS/72HS)

Tension nominale:	230 V / 50 Hz
Puissance nominale:	for 6: 1200 W for 8: 1450 W for 8 Hot'Stone: 1450 W
Dimensions:	for 6: 480 x 228 x 125 mm for 8: 580 x 228 x 125 mm (L x P x H)
Poids:	for 6: 3,6 kg for 8: 4,6 kg for 8 Hot'Stone: 8,5 kg
Longueur du cordon:	1,5 m
Matériaux:	acier inox, fonte d'aluminium, matière plastique
Approuvé:	
Garantie:	2 ans

Aperçu de l'appareil et de ses éléments de service

PizzaGrill for8 Crispy / Hot'Stone

- | | |
|--|--|
| 1 Plaque de gril Hot'Stone
(seulement modèle Crispy Hot'Stone) | 6 Fiche de l'appareil |
| 2 Plaque de gril | 7 Spatule |
| 3 Régulateur (réglage du chauffage supérieur;
fromage fondu, grillades ①)  | 8 Poêlelette |
| 4 Interrupteur du chauffage inférieur
(cuisson de minipizzas ②)  | 9 Découpeur de pâter |
| 5 Cordon électrique | 10 Cloche vapeur
(accessoire en option; art. n° 0028.111) |
| | 11 Emplacement de poêlettes non amovible |
| | 12 Etage de stationnement |



Données techniques – for8 Crispy / for8 Crispy Hot'Stone

(Art. n° 0028.91CHS / 0028.92CHS)

Tension nominale:	230 V / 50 Hz
Puissance nominale:	1450 W (chauffage supérieur 1100 W, chauffage inférieur 350 W)
Dimensions:	580 x 228 x 125 mm (L x P x H)
Poids:	for8 Crispy: 5,2 kg for8 Crispy Hot'Stone: 9,1 kg
Longueur du cordon:	1,5 m
Matériaux:	acier inox, fonte d'aluminium, matière plastique
Approuvé:	
Garantie:	2 ans

Remarques

Lire attentivement le mode d'emploi. Les personnes qui ne sont pas familiarisées avec l'appareil ainsi que les enfants ne doivent pas utiliser le gril. Utiliser l'appareil uniquement dans le but prévu. Etant donné les dangers qu'elle recèle, toute utilisation abusive est strictement interdite.

Avant la mise en service

Lors de sa première utilisation, cet appareil en raison de son mode de chauffage électrique, dégage une odeur et une fumée, qui disparaissent après quelques minutes. C'est pourquoi il est recommandé, lors de la première utilisation de cet appareil, de le laisser chauffer pendant 10 à 15 minutes dans une pièce bien aérée. Ce dégagement d'odeur et de fumée est absolument normal et n'a aucune influence sur la qualité du produit.

Mise en service

- Vérifier tous les points mentionnés plus haut avant de mettre l'appareil en service.
- La surface doit être stable, horizontale et sèche.
- Laver les poêlettes et la plaque du gril à l'eau chaude avant la première utilisation.
- Eloigner l'appareil des parois.
- **Préchauffage: fonction raclette - gril:**
Brancher l'appareil. Veillez à ce que l'appareil ne soit préchauffé pendant **10 à 15 minutes qu'avec la chaleur supérieure (image 3, page 22, régulateur pour chaleur supérieure)**. En pleine puissance, soit chaleur supérieure et chaleur inférieure activées, il faut insérer les poêlons, sinon l'appareil risquerait de devenir trop chaud et cela pourrait endommager le revêtement de la surface d'appui des poêlons.
- **Préchauffage: fonction four - pizza:**
Pour le préchauffage, voir la fonction raclette-gril. Une fois le préchauffage effectué et les poêlons insérés, allumer la chaleur (4) inférieure à l'aide de l'interrupteur de droite.

1. Fondre du fromage, griller

Ajuster la température désirée avec le bouton de réglage  (3). Important: ne pas utiliser la chaleur inférieure  (4) en mode raclette et gril. Les restes de fromage se trouvant dans les poêlons à l'étage de stationnement risqueraient sinon de brûler.

Déposer le fromage à raclette avec les garnitures telles rondelles d'oignon, tranches d'ail, cubes de poivron, ou de tomate dans les poêlons. Ajouter les épices après la cuisson, car elles pourraient donner un goût amer à cause de la chaleur.

Afin que la viande ne colle pas sur la plaque gril, il est recommandé de rôtir auparavant une tranche de lard ou d'ajouter en peu d'huile. Lorsqu'il y a trop d'huile sur la plaque, des éclaboussures peuvent se produire.



Il n'est pas recommandé de griller des fruits, car ceux-ci collent très vite à cause de l'acide agressif qu'ils contiennent, pouvant endommager le revêtement.

Attention aux éclaboussures de graisse lorsque ça grille (lardons).

Conseil: ne pas utiliser de substances acides (ex. vinaigre) sur la plaque en pierre.

2. Cuire des minipizzas

Pour obtenir des minipizzas croustillantes et appétissantes, il convient d'enclencher le régulateur de température au maximum (3) afin d'obtenir rapidement une chaleur élevée. Pour la cuisson de pizzas, enclencher en supplément la chaleur inférieure  (4) afin que la pâte soit également bien cuite par le bas.

Pour bien étendre la pâte à pizza, utiliser le découpeur de pâte fourni avec l'appareil.

Conseil N° 1

Afin d'être parfaitement paré pour la party pizzas, préparer à l'avance un nombre suffisant de galettes de pâte à pizza. Disposer du papier à four pour séparer les différentes galettes afin d'éviter qu'elles ne collent les unes aux autres.

Conseil N° 2

Tourner les pizzas dans les poêlons ou échanger leur emplacement dans l'appareil afin qu'elles brunissent régulièrement.

Conseil N° 3

Vous trouverez également des pâtes à pizza dans le commerce.

Recettes

Nous vous présentons aussi de délicieuses recettes que nous avons rassemblées dans le petit prospectus ci-joint.

Accessoire conseillé



Art. n° 0029.085

Hot'Stone - plaque de grill pour for6

Plaque de grill en pierre naturelle

Dimensions: 22.8 x 29.5 x 1.6 cm



Art. n° 0028.085

Hot'Stone - plaque de grill pour for8

Plaque de grill en pierre naturelle

Dimensions: 22.8 x 40 x 1.6 cm



Art. n° 0029.121

Plaque à crêpes pour for6

Pour 3 mini-crêpes, revêtement antiadhésive, livrée avec louche et 3 inverseurs

Dimensions: 20 x 29 cm



Art. n° 0028.121

Plaque à crêpes pour for8

Pour 6 mini-crêpes, revêtement antiadhésive, livrée avec louche et 6 inverseurs

Dimensions: 20 x 29 cm



Art. n° 0028.051

Double poêlon pour PizzaGrill

Poêlon avec double capacité et bord haut, 1 pc.

Dimensions: 21 x 10.5 x 1.3 cm



Art. n° 0028.049

Poêlons supplémentaires XXL

Hauts, set à 2 pièces

Dimensions: 10.5 x 10.5 x 1.8 cm



Art. n° 0028.048

Poêlons supplémentaires

Petits poêlons pour PizzaGrill, anthracite

Set à 2 pièces



Art. n° 0055.00

Supports de poêlons

Supports de poêlons en acier chromé

Set à 2 pièces



Art. n° 0024.222

Set de poêlons à pizza en céramique pour PizzaGrill

Les poêlons en céramique vous promettent l'authentique «goût pizza». Pour 2 personnes 4 poêlons: le plaisir sans attendre. Une minipizza est en cours de cuisson et vous préparez déjà la suivante. Set à 2 pièces (comprend 4 poêlons en céramique, 2 supports, 2 repose-poêlons en silicone)

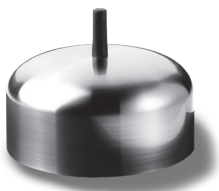


Art. n° 0024.214

Support pour poêle

Pour raclette ou pizza poêle

12 x 12 cm / Set à 2 pièces



Art. n° 0028.111

Cloche vapeur

Cette cloche permet de cuire à la vapeur des légumes fins sur la plaque grill.



Art. n° 0026.002

Spatule

Emballage à 4 pièces



Art. n° 3014.14

SwissTwist

Pince à raclette et grill

4 pinces, couleur noire en matière synthétique, pour retourner la viande ou les légumes sur la plaque à grille ou utilisables comme spatules à raclette.

Résistant à la température jusqu'à 240° C.

18 x 2.9 cm / 4 pièce

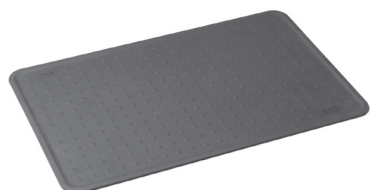


Art. n° 3014.60

SwissTwist

Pince à raclette et grill

4 pinces, couleurs arc-en-ciel bleu, jaune, orange, vert, en matière synthétique, pour retourner la viande ou les légumes sur la plaque à grille ou utilisables comme spatules à raclette. Résistant à la température jusqu'à 190° C. 18 x 2.9 cm / 4 pièce



Art. n° 0028.201

Tablette en silicone pour PizzaGrills et appareils à raclette

1 pièce, anthracite, dimensions: 62 x 40 cm

Cloche vapeur (accessoire conseillé)

Cette cloche permet de cuire à la vapeur des légumes fins sur la plaque grill.

Conseils d'utilisation:

Préparer 4 à 5 rondelles de carotte (les blanchir)

Couper en deux 2 tomates cerises

Préparer 2 rosettes de brocolis (les blanchir)

3 mange-tout (les blanchir)

Disposer les petits morceaux de légumes en formant un rond. Asperger les légumes d'un peu de liquide. Placer la cloche dessus. Laisser les légumes sous la cloche quelques minutes. C'est prêt.



Recette – Minipizzas de rêve

Ingrédients pour la pâte (pour environ 10 à 12 pièces.)

250 g de farine
15 g de levure fraîche
1/2 c.c. de sel
1,25 dl d'eau
1 c.s. d'huile d'olive



Préparation de la pâte

Verser la farine dans un saladier et former un creux dans le milieu. Eparpiller la levure et remuer avec avec de l'eau. Laisser reposer environ 1/2 heure. Ajouter ensuite le reste de l'eau, le sel et l'huile, et battre la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache du bord. Recouvrir d'un linge et laisser reposer encore une fois 1 heure environ dans un endroit chaud. Rouler maintenant la pâte sur une surface enfarinée afin d'obtenir une couche de 2-3 mm d'épaisseur et découper.

Saupoudrer légèrement les galettes avec de la farine pour éviter qu'elles ne collent, puis les déposer sur un papier de cuisson au four.

Conseil 1

Les galettes de pâte séparées par du papier à four peuvent être facilement congelées. Durée de congélation maximale recommandée: env. 3 semaines. Sortir la pâte du congélateur environ 1 heure avant de l'utiliser.

Conseil 2

Ne pas «surcharger» les minipizzas en les garnissant, car les ingrédients pourraient toucher le corps de chauffe et la plaque du gril et brûler.

Ingrédients pour la sauce tomate

1 gousse d'ail	1 gorgée de vin rouge
1 c.s. de chair de tomate	1 boîte de pelati égouttées
1/2 dl d'eau	1 bouquet de basilic fraîchement haché
1 prise de sucre	1 petit oignon ou échalote
Origan, sel de mer, poivre	

Recettes

Nous vous présentons aussi de délicieuses recettes que nous avons rassemblées dans le petit prospectus ci-joint.

Recette – Raclette

Recettes de raclette

Par personne, il faut compter 250 à 300 g de fromage à raclette. On peut agrémenter le fromage à volonté avec des anneaux d'oignon, des tranches d'ail, des petits morceaux de piment fort et de tomate, d'ananas ou de poire.

Tandis que les ingrédients susnommés peuvent être mis à cuire dans la poêle avec le fromage, il est préférable de n'ajouter les condiments qu'après la préparation. De nombreux condiments se décomposent à la chaleur et développent une saveur amère.

Comme accompagnement, on peut servir des pommes de terre épluchées. On agrmente le tout avec des cornichons au vinaigre, des petits oignons marinés, des olives, etc.

Recettes

Nous vous présentons aussi de délicieuses recettes que nous avons rassemblées dans le petit prospectus ci-joint.



Nettoyage et entretien

Retirer la prise et laisser l'appareil refroidir. La plaque gril et les poêlons peuvent être enlevées pour le nettoyage. Laver la plaque gril et les poêlons à la main dans de l'eau chaude. De même que le repose-poêlons. Nous déconseillons de les mettre dans le lave-vaisselle ou d'utiliser un détergent pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif. Nettoyer les autres parties avec un chiffon humide. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne jamais le nettoyer dans le lave-vaisselle.

Nettoyage d'emplacement de poêlons

Les restes d'aliments brûlés peuvent facilement être éliminés avec une éponge ou un chiffon humide, car l'emplacement de poêlons est revêtu d'une couche antiadhésive.

Conseil: laver la plaque gril «Hot'Stone» à la main avec du produit de lavage dans de l'eau chaude. La plaque gril en pierre est ensuite prête pour une nouvelle utilisation. Après utilisation, la couleur de la plaque gril en pierre se modifie, cela est normal car c'est un produit naturel. Ce changement de couleur est dû à l'huile, à la graisse, aux épices et aux aliments. La plaque en pierre n'est pas résistante au lave-vaisselle.

Il est possible de nettoyer la coloration des surfaces chromées au moyen d'un produit de nettoyage pour chrome. Ne jamais utiliser de produits ni d'objets de ménage durs, agressifs ou abrasifs.

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

Conservation de l'appareil

Ranger l'appareil dans un endroit propre et sec, et hors de portée des enfants.

Conseil

Veiller à ne rien mettre à côté des poêlons lors du remplissage. Des minipizzas un peu moins garnies et une de plus vous épargnera du travail et du temps lors du nettoyage. Nous recommandons aussi de ne pas garnir les minipizzas trop en hauteur. La couche supérieure pourrait se trouver trop près de la résistance chauffante supérieure et ainsi brûler.

Élimination



- Les appareils usagés peuvent être remis au point de vente pour l'élimination correcte et gratuite.
- Les appareils présentant une défectuosité dangereuse doivent être éliminés immédiatement pour s'assurer qu'ils ne peuvent plus être utilisés.
- Ne pas éliminer les appareils avec les ordures ménagères (protection de l'environnement)!

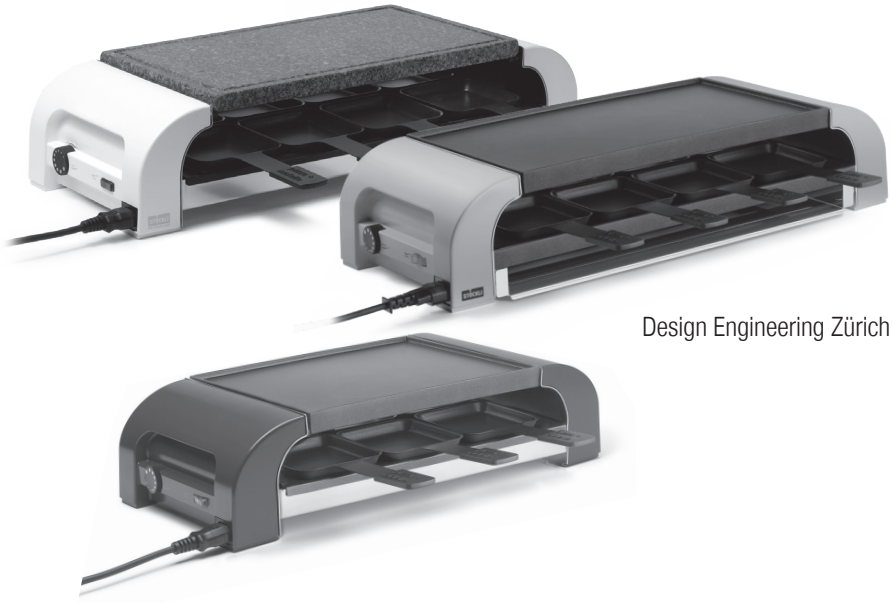
for 6 / for 8 **PizzaGrill®** Crispy

Pizza-Raclette-Grill für 6 bis 8 Personen

Gril à pizza et raclette pour 6 à 8 personnes

Pizza-Raclette-Grill per 6 a 8 persone

Pizza-Raclette-Grill for 6 to 8 persons



Design Engineering Zürich

Gebrauchsanleitung

Seite 1

Mode d'emploi

page 17

Istruzioni d'uso

pagina 33

Operating Instructions

page 49

STOCKLI

Indice

	Pagina
Congratulazioni!	35
La sicurezza prima di tutto	36
Panoramica degli apparecchi e degli accessori	38
Da osservare	40
Prima della messa in funzione	40
Messa in funzione	40
Accessori consigliati	42
Campana vapore (accessorio consigliati)	44
Ricetta – Mini pizze deliziose	45
Ricetta – Raclette	46
Pulizia e manutenzione	47
smaltimento	47
Garanzia	64

Congratulazioni!

Ci congratuliamo con voi per aver acquistato questo prodotto multifunzionale di qualità Stöckli. L'uso del PizzaGrill «for8» o «for8 Crispy» vi procurerà sicuramente una grande soddisfazione. Consigliamo di leggere la descrizione delle nostre gustose ricette nell'opuscolo allegato. Otterrete molti consigli utili e ricette di successo per il vostro «prossimo party».



PizzaGrill «for8» bianco
N. art. 0028.71/72



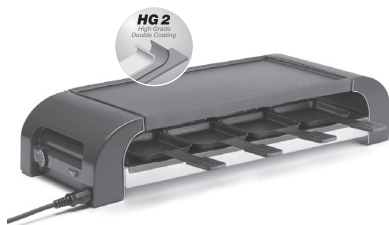
PizzaGrill «for8 Hot'Stone» bianco
N. art. 0028.71HS / 72HS



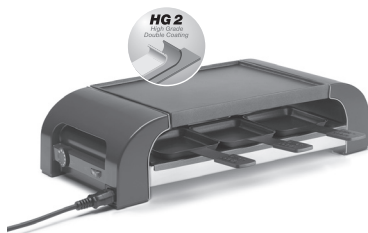
PizzaGrill «for8 Crispy»
N. art. 0028.91C / 92C



PizzaGrill «for8 Crispy Hot'Stone»
N. art. 0028.91CHS / 92CHS



PizzaGrill «for8» antracite
N. art. 0028.01/02



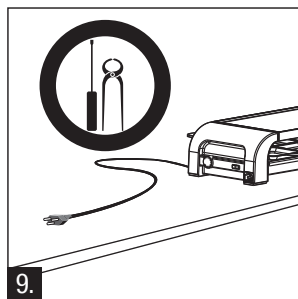
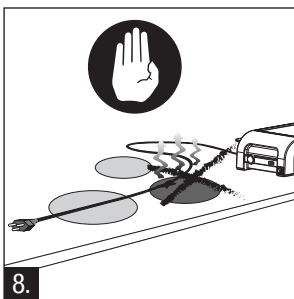
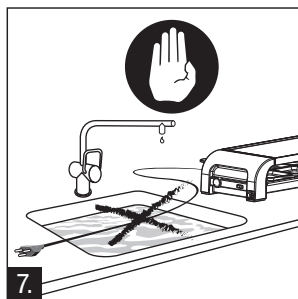
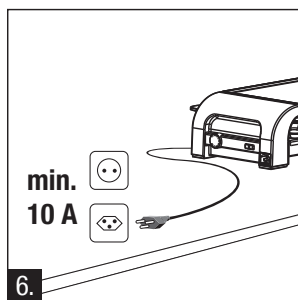
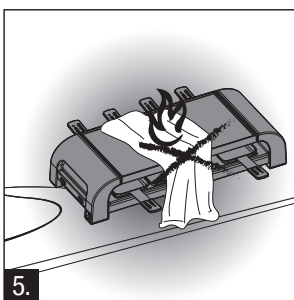
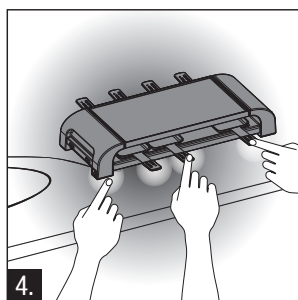
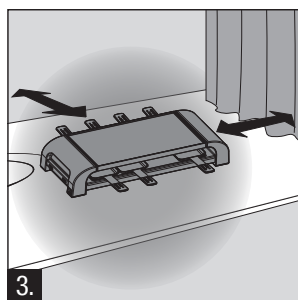
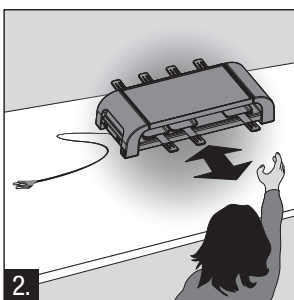
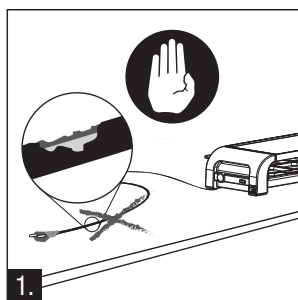
PizzaGrill «for6» antracite
N. art. 0029.01/02



La sicurezza prima di tutto



Consigliamo di leggere attentamente queste avvertenze di sicurezza prima di usare per la prima volta l'apparecchio Stöckli «PizzaGrill». Conservate con cura queste istruzioni d'uso. Il costruttore rifiuta qualsiasi responsabilità in presenza di un uso non corretto.



Attenzione! L'apparecchio in funzione si scalda – **pericolo di ustioni!**

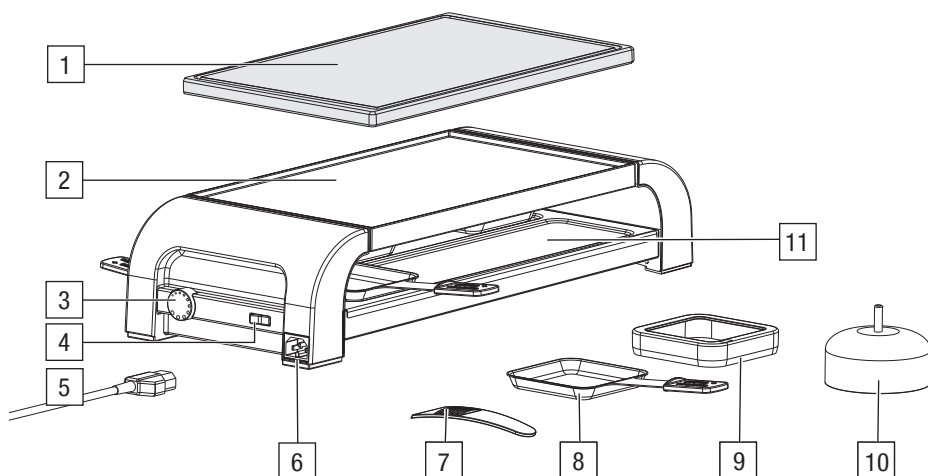
- Non usare mai un apparecchio o un cavo danneggiati (1.). Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione e non spostarlo quando è caldo. Adottare particolari precauzioni in presenza di bambini (2.).

- Evitare di far funzionare l'apparecchio direttamente su oggetti sensibili al calore o in prossimità degli stessi (3.) Non mettere tovagliette o tovaglie di plastica sotto l'apparecchio.
- Se sottoposta a lungo al calore la parte anteriore del manico del padellino può surriscaldarsi. Tenere sempre il manico all'estremità esterna (4.).
- Non coprire l'apparecchio con panni o simili (pericolo d'incendio!) (5.). Non toccare mai le superfici roventi ma usare sempre i manici (4.). Usare solo parti originali dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve funzionare solo con una presa provvista di messa a terra (230 V / 50 Hz) con una protezione di 10 A (6.).
- Usare soltanto cavi di collegamento esclusivamente per un'intensità di corrente minima di 10 A (6.).
- Non tirare mai il cavo per estrarlo, bensì impugnare sempre solo la spina (6.).
- Per la pulizia non immergere mai l'apparecchio nell'acqua (7.). L'apparecchio non va lavato in lavastoviglie (pericolo di corto circuito!). Osservare le istruzioni per la pulizia e la manutenzione a pagina 48. Nel padellino non è permesso mettere o far bollire liquidi di alcun tipo.
- Accertarsi che la tensione di rete corrisponda ai dati evidenziati sulla targhetta.
- Collocare il cavo di collegamento e la prolunga in modo che nessuno possa inciampare.
- Tenere il cavo di collegamento e l'apparecchio lontani da supporti e oggetti roventi nonché a distanza da fiamme libere (8.).
- L'apparecchio non può essere utilizzato con il timer, né con un sistema di telecomando!
- Prima della pulizia estrarre la spina dalla presa e lasciare raffreddare a sufficienza l'apparecchio.
- In presenza di guasti o in caso di un apparecchio difettoso, estrarre immediatamente la spina. Far controllare e riparare l'apparecchio dal punto vendita specializzato. Non tentare mai di riparare personalmente l'apparecchio (9.)! In presenza di una riparazione effettuata da persone non competenti, non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni.
- 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.

Panoramica degli apparecchi e accessori

PizzaGrill for6, for8 e for8 Hot'Stone

- | | |
|---|--|
| 1 Griglia di cottura in pietra Hot'Stone
(sempre modello Hot'Stone) | 6 Presa dell'apparecchio |
| 2 Piastra della griglia | 7 Spatola |
| 3 Regolatore della resistenza superiore
(fusione del formaggio, griglia ①)  | 8 Padellino |
| 4 Interruttore della resistenza inferiore
(cottura delle mini pizze ②)  | 9 Tagliapasta |
| 5 Cavo di alimentazione | 10 Campana vapore
(accessorio in opzione; n. art. 0028.111) |
| | 11 Supporto per padellini, estraibile |



Dati tecnici – for6, for8 e for8 Hot'Stone

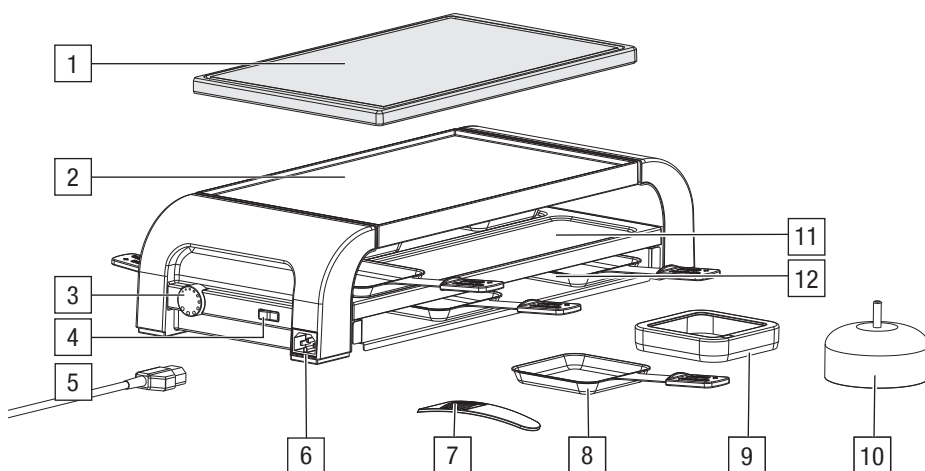
(N. art. 0029.01/02 | 0028.01/02 | 0028.71/72 | 0028.71HS/72HS)

Tensione nominale:	230 V / 50 Hz
Potenza nominale:	for6: 1200 W for8: 1450 W for8 Hot'Stone: 1450 W
Dimensioni:	for6: 480 x 228 x 125 mm for8: 580 x 228 x 125 mm (l x p x a)
Peso:	for6: 3.6 kg for8: 4.6 kg for8 Hot'Stone: 8.5 kg
Lunghezza cavo:	1.5 m
Materiale:	acciaio legato, ghisa d'alluminio, materia plastica
Omologazioni:	 
Garanzia:	2 anni

Panoramica degli apparecchi e accessori

PizzaGrill for8 Crispy / Hot'Stone

- | | |
|---|--|
| 1 Griglia di cottura in pietra Hot'Stone
(sempre modello Crispy Hot'Stone) | 6 Presa dell'apparecchio |
| 2 Piastra della griglia | 7 Spatola |
| 3 Regolatore della resistenza superiore
(fusione del formaggio, griglia ①)  | 8 Padellino |
| 4 Interruttore della resistenza inferiore
(cottura delle mini pizze ②)  | 9 Tagliapasta |
| 5 Cavo di alimentazione | 10 Campana vapore
(accessorio in opzione; n. art. 0028.111) |
| | 11 Supporto per padellini non rimovibile |
| | 12 Piano poggia-padellini |



Dati tecnici – for8 Crispy / for8 Crispy Hot'Stone

(N. art. 0028.91CHS / 0028.92CHS)

Tensione nominale:	230 V / 50 Hz
Potenza nominale:	1450 W (resistenza superiore 1100 W, resistenza inferiore 350 W)
Dimensioni:	580 x 228 x 125 mm (l x p x a)
Peso:	for8 Crispy: 5.2 kg for8 Crispy Hot'Stone: 9.1 kg
Lunghezza cavo:	1.5 m
Materiale:	acciaio legato, ghisa d'alluminio, materia plastica
Omologazioni:	
Garanzia:	2 anni

Da osservare

Leggete attentamente le Istruzioni per l'uso. Non devono usare l'apparecchio le persone che non le conoscono, come pure i bambini. Utilizzate l'apparecchio esclusivamente per lo scopo previsto. Qualsiasi uso non conforme è assolutamente vietato a causa dei rischi che può generare.

Prima della messa in funzione

Alla prima messa in funzione l'apparecchio emette del fumo e un odore tipici di un apparecchio elettrico, che scompaiono dopo alcuni minuti. Precedentemente alla prima messa in funzione è consigliabile riscaldare l'apparecchio per 10-15 minuti circa in un locale ben aerato. L'emissione di fumo e odore è assolutamente normale e non influisce sulla qualità del prodotto.

Messa in funzione

- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo aver osservato i punti sopra menzionati.
- La superficie d'appoggio dell'apparecchio deve essere stabile, piana e asciutta.
- Precedentemente alla prima messa in funzione lavare la piastra del grill o la piastra in pietra e gli padellini con detersivo e acqua calda.
- Tenere l'apparecchio a distanza dalle pareti.
- **Preriscaldamento: funzione grill raclette:**
Inserire la presa. Attenzione: **preriscaldare l'apparecchio per 10-15 minuti circa solo con la resistenza superiore (Figura 3, pagina 38, regolatore della resistenza superiore).** Alla potenza totale, cioè attivando la resistenza superiore e inferiore e in assenza di padellini pieni nell'apparecchio, questo potrebbe riscaldarsi eccessivamente. Il rivestimento antiaderente della superficie d'appoggio dei padellini potrebbe essere danneggiato.
- **Preriscaldamento: funzione forno pizza:**
per il preriscaldamento vedi funzione grill raclette. Dopo il preriscaldamento e l'inserimento del padellino pieno, azionare l'interruttore (4) a destra della resistenza inferiore.

1. Fondere il formaggio, grigliare

Impostare la temperatura desiderata con il regolatore  (3) . Importante: per la funzione raclette e grill non utilizzare il calore inferiore  (4), altrimenti i resti di formaggio dei padellini che si trovano sul piano poggia-padellini potrebbero bruciare.

Mettere il formaggio per la raclette con gli altri ingredienti quali anelli di cipolla, spicchi d'aglio, dadini di peperoni o pomodori nel padellino. È preferibile aggiungere i condimenti solo a cottura ultimata. Molte spezie si decompongono sotto l'effetto del calore e sviluppano un gusto amaro-gnolo.

Per evitare che la carne aderisca alla griglia di cottura è consigliabile arrostitore dapprima una fetta di speck o aggiungere pochissimo olio. Se sulla piastra il grasso è eccessivo, vi è pericolo di spruzzi.



Non è consigliabile grigliare della frutta, perché aderisce rapidamente a causa dell'acido aggressivo che contiene.

Attenzione agli spruzzi di grasso (speck) durante il funzionamento del grill.

Consiglio: non utilizzare sostanze acide (ad es. aceto) sulla piastra in pietra.

2. Cuocere mini pizze

Per preparare delle gustose mini pizze croccanti, mettere su Max. il regolatore di temperatura (3) per riscaldare l'apparecchio in tempi brevi. Per la cottura della pizza accendere anche il calore inferiore  (4), affinché il fondo della pizza sia ben cotto.

Per tagliare la pasta della pizza a regola d'arte e darle la forma giusta, utilizzare il tagliapasta fornito come accessorio.

Consiglio 1: per essere pronti per il «pizza party», preparare un numero sufficiente di pasta per mini pizze. Disporre uno strato di carta da forno tra le singole porzioni di pasta per evitare che la pasta s'incolli.

Consiglio 2: per avere una pasta croccante e dorata in ogni parte, girare la pizza di 180 gradi. are il posto ai padellini.

Consiglio 3: la pasta per piazza è disponibile nei negozi di alimentari.

Ricette

Consigliamo di leggere la descrizione delle nostre gustose ricette nell'opuscolo allegato.

Accessori consigliati



N. art. 0029.085

Griglia di cottura in pietra Hot'Stone per for6

Griglia di cottura in pietra naturale

Dimensioni: 22.8 x 29.5 x 1.6 cm



N. art. 0028.085

Griglia di cottura in pietra Hot'Stone per for8

Griglia di cottura in pietra naturale

Dimensioni: 22.8 x 40 x 1.6 cm



N. art. 0029.121

Piatto per crêpe per for6

Per 3 mini crêpes, piastra antiaderente in alluminio, incl. 3 spatole e 1 mestolo

Dimensioni: 20 x 29 cm



N. art. 0028.121

Piatto per crêpe per for8

Per 6 mini crêpes, piastra antiaderente in alluminio, incl. 6 spatole e 1 mestolo

Dimensioni: 20 x 29 cm



N. art. 0028.051

Padellino doppie PizzaGrill

Padellino con bordo extra alto
e capacità doppia, 1 pz.

Dimensioni: 21 x 10.5 x 1.3 cm



N. art. 0028.049

Padellino supplementare XXL

Bordo extra alto, 2 pezzi

Dimensioni: 10.5 x 10.5 x 1.8 cm



N. art. 0028.048

Padellino supplementare

Padellino abbinabile a PizzaGrill, antracite

Serie di 2 pezzi



N. art. 0055.00

Supporto per padellini

Supporto in acciaio cromato

Serie di 2 pezzi



N. art. 0024.222

Serie di padellini in ceramica per PizzaGrill

I padellini in ceramica garantiscono un autentico «gusto pizza». Cucinare le mini pizze è ancora più piacevole. Per 2 persone 4 padellini. Un piacere senza attese: una mini pizza è in cottura e la successiva è già guarnita. Serie di 2 pezzi (comprende 4 padellini in ceramica, 2 supporti, 2 poggia-padellini in silicone)

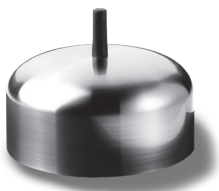


N. art. 0024.214

Poggiapadellini in silicone per padellini

Padellino per raclette & PizzaGrill

12 x 12 cm / Serie di 2 pezzi



N. art. 0028.111

Campana vapore

La campana per la cottura a vapore è adatta alla cottura a vapore di verdure finemente tagliate sulla piastra



N. art. 0026.002

Spatole

Serie di 4 pezzi



N. art. 3014.14

Swiss Twist

Pinze per raclette & grill

4 pinze di plastica da utilizzare per girare la carne o la verdura sulla griglia o come spatole per la raclette. Resistente al calore fino a 240° C.

18 x 2.9 cm / 4 pezzi



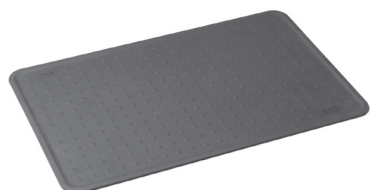
N. art. 3014.60

Swiss Twist

Pinze per raclette & grill

4 pinze di plastica nei colori dell'arcobaleno blu, giallo, arancione, verde da utilizzare per girare la carne o la verdura sulla griglia o come spatole per la raclette. Resistente al calore fino a 190° C.

18 x 2.9 cm / 4 pezzi.



N. art. 0028.201

Poggiapadellini in silicone per fornelli per raclette e pizza

1 pezzo, antracite, dimensioni: 62 x 40 cm

Campana vapore (accessorio consigliato)

La campana vapore è indicata per la cottura al vapore della verdura tagliata fine sulla piastra del grill.

Suggerimenti per l'uso:

4-5 rondelle di carote (sbollentate)

2 pomodorini ciliegia dimezzati

2 rosette di broccoli (sbollentate)

3 taccole (sbollentate)

Disporre in cerchio i pezzettini di verdura sulla griglia di cottura. Bagnare la verdura con poca acqua. Adagiare la campana sopra la verdura e lasciarla per alcuni minuti. Ed ecco che la verdura è pronta.



Ricetta – Mini pizze deliziose

Ingredienti per la pasta

250 g di farina
15 g di lievito fresco
1/2 c.no di sale
1.25 dl di acqua
1 cucch. olio d'oliva



Preparazione della pasta

Disporre la farina in una ciotola e formare un buco in centro. Aggiungere il lievito sbriciolato e diluito con poco di acqua. Amalgamare bene l'impasto e lasciare lievitare 30 minuti circa. Aggiungere il acqua restante, il sale e l'olio e lavorare il composto fino a ottenere un impasto che si stacchi dai bordi. Coprire la pasta con un telo e lasciare lievitare per un'ora circa in un luogo tiepido. Stendere la pasta su una superficie infarinata e foderare stampi di pasta di 2-3 mm di spessore. Cospargere gli stampi con poca farina così da evitare che la pasta s'incollì. Adagiarli su carta da forno.

Suggerimento

È possibile congelare la pasta, posando carta da forno tra i singoli strati. Il tempo massimo di congelazione è di 3 settimane circa. Togliere la pasta dal congelatore un'ora circa prima dell'utilizzo.

Ingredienti sugo di pomodoro

1 spicchio d'aglio
1 cucch. di concentrato di pomodoro
1/2 dl acqua
1 presa di zucchero
origano, sale di mare, pepe
1 piccola cipolla o scalogno
poco vino rosso
1 scatola di pelati sgocciolati
1 cucch. abbondante di basilico fresco tritato

Ricette

Consigliamo di leggere la descrizione delle nostre gustose ricette nell'opuscolo allegato.

Ricetta – Raclette

Preparazione della raclette

Circa 250 – 300 g di formaggio da raclette a testa. Aggiungere a piacimento ingredienti quali: anelli di cipolla, fettine d'aglio, peperoni e pomodori a dadini, pezzetti d'ananas o di pera.

Mentre gli ingredienti menzionati possono essere sistemati nel padellino con il formaggio, le spezie vanno aggiunte soltanto alla fine. Molte spezie bruciano con il calore, sviluppando un sapore amaro. La raclette può essere servita con le patate bollite.

Come contorno sono molto indicati i cetriolini sott'aceto, le cipolline bianche, le olive, ecc.

Ricette

Consigliamo di leggere la descrizione delle nostre gustose ricette nell'opuscolo allegato.



Pulizia e manutenzione

Estrarre la presa e lasciar raffreddare l'apparecchio. La piastra della griglia e i padellini possono essere estratti per la pulizia. La piastra della griglia e i padellini possono essere lavati con acqua calda. Ebenso die Pfännchenablage. Sconsigliamo di pulire in lavastoviglie o con un detergente, altrimenti il rivestimento antiaderente potrebbe danneggiarsi. Pulire gli altri componenti con un panno umido. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non metterlo nella lavastoviglie.

Pulizia del supporto padellini

I residui bruciati di cibo possono essere eliminati con una spugna o un panno umidi, poiché il supporto padelline ha un rivestimento antiaderente.

Attenzione: lavare la piastra «Hot Stone» con del detersivo per le stoviglie e con acqua calda. Per rimuovere i resti di alimenti bruciati è possibile utilizzare un raschietto per il vetroceramica, o eventualmente un prodotto detersivo speciale per la pietra naturale adatto per uso alimentare. La piastra in pietra è ora pronta per un nuovo utilizzo. Dopo l'uso la piastra in pietra può subire delle variazioni di colore; è del tutto normale poiché si tratta di un prodotto naturale. Le variazioni di colore sono dovute a oli o grassi, a spezie e prodotti alimentari. La piastra in pietra non è adatta al lavaggio in lavastoviglie.

È possibile eliminare le macchie dalle superfici in acciaio cromato con un detergente adatto al materiale. Non usare mai detersivi o oggetti aggressivi, duri o ruvidi.

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

Immagazzinamento dell'apparecchio

Collocare l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto, fuori portata dei bambini.

Consiglio

Nel riempire i padellini fate attenzione a non versare fuori gli ingredienti. Meglio avere delle mini pizza meno ricche e cuocerne una in più, ma ridurre il lavoro e il tempo necessario per pulire. Inoltre consigliamo di non riempire eccessivamente i padellini. Se lo strato superiore è troppo vicino alla resistenza riscaldante, potrebbe.

Smaltimento



- Gli apparecchi in disuso possono essere consegnati gratuitamente a un punto vendita per lo smaltimento corretto.
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con difetti pericolosi, accertandosi che non possano più essere utilizzati.
- Non smaltire gli apparecchi con i rifiuti normali (tutela dell'ambiente)!

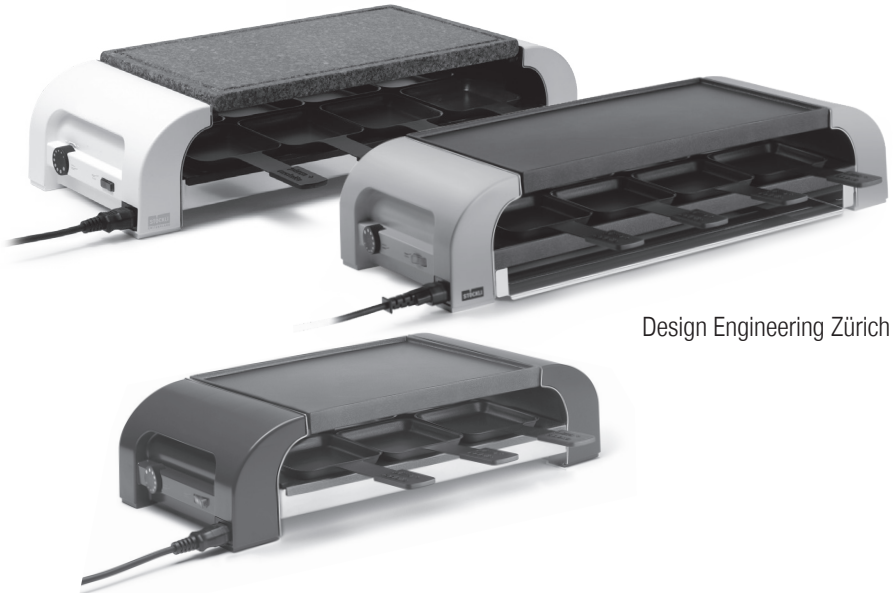
for 6 / for 8 **PizzaGrill®** Crispy

Pizza-Raclette-Grill für 6 bis 8 Personen

Gril à pizza et raclette pour 6 à 8 personnes

Pizza-Raclette-Grill per 6 a 8 persone

Pizza-Raclette-Grill for 6 to 8 persons



Design Engineering Zürich

Gebrauchsanleitung

Seite 1

Mode d'emploi

page 17

Istruzioni d'uso

pagina 33

Operating Instructions

page 49

STOCKLI

Contents

	page
Congratulations!	51
Safety first	52
Overview of the appliance and its operational parts	54
Please note the following	58
Before putting into use	58
Putting into use	58
Recommended accessories	56
Steamer cover (recommended accessories)	61
Recipe – Raclette	61
Recipe – Mini-Pizza-Dreams	62
Care and cleaning	63
Disposal	63
Warranty	64

Congratulations!

on your purchase of this multifunctional Stöckli quality product. The PizzaGrill «for8» or «for8 Crispy» is sure to give you a lot of fun and pleasure in use.

Don't forget to check out our special recipes in the small brochure enclosed. They provide many useful tips and great recipe ideas for your «next party».



PizzaGrill «for8» white
Part no. 0028.71/ 72



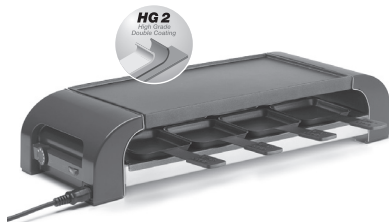
PizzaGrill «for8 Hot'Stone» white
Part no. 0028.71HS / 72HS



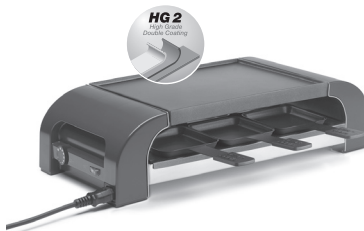
PizzaGrill «for8 Crispy»
Part no. 0028.91C / 92C



PizzaGrill «for8 Crispy Hot'Stone»
Part no. 0028.91CHS / 92CHS



PizzaGrill «for8» anthracite
Part no. 0028.01/02



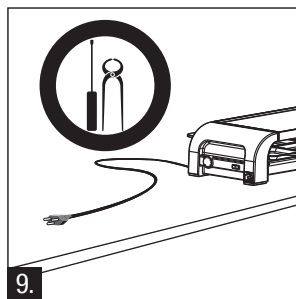
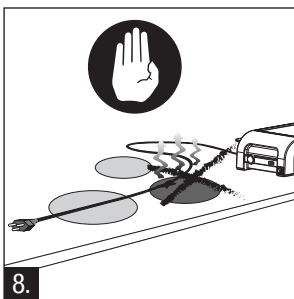
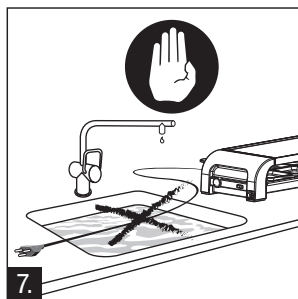
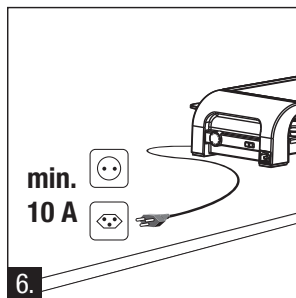
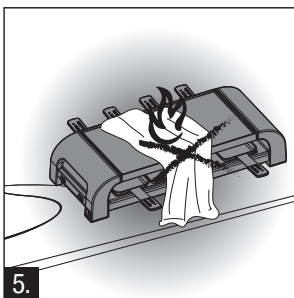
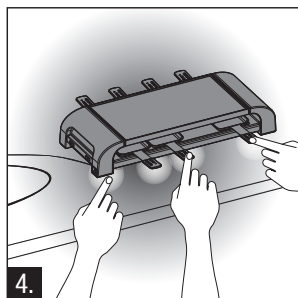
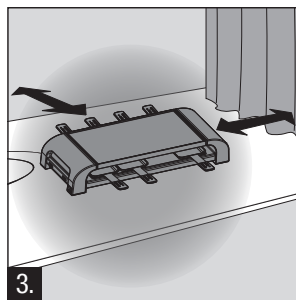
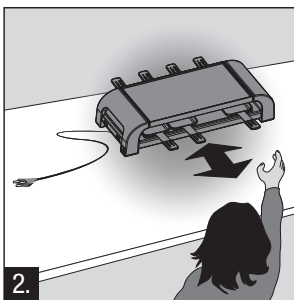
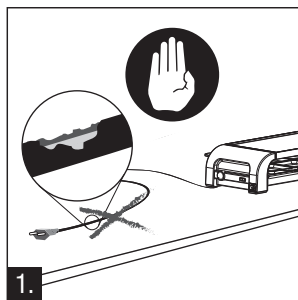
PizzaGrill «for6» anthracite
Part no. 0029.01/02



Safety first



Read the safety advice thoroughly before the first use of your Stöckli «PizzaGrill». 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!**

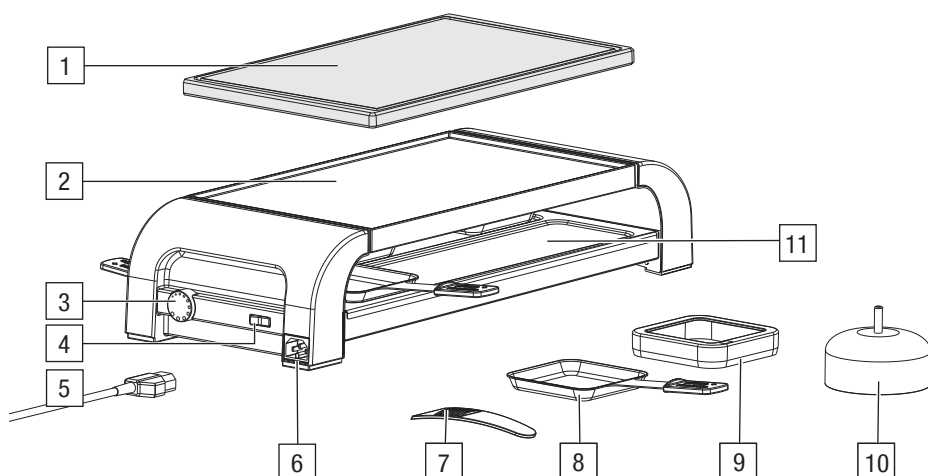
- Never use an appliance which is damaged or has a damaged mains cable (1.). Do not leave it out of sight when operating and do not carry it while it is hot. Use extra vigilance when operating in the presence of children (2.).

- Never operate the appliance on or near heat-sensitive objects (3.). Never place the appliance on any plastic underlay.
- The front part of the pan handles may become hot during prolonged use. Always hold the handle at the very end to avoid getting burnt (4.).
- Do not cover the appliance with cloths of any sort (fire risk!) (5.). Do not touch hot surfaces and only hold on to the handle (4.). Only use original appliance parts.
- The unit must be plugged into a grounded power socket (230 V / 50 Hz) (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 appliance in water for cleaning (7.). Do not clean the appliance in the dishwasher – danger of short-circuit. Follow the cleaning and care instructions on page 63. Do not cook liquids of any kind in the pans.
- 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, so that nobody can trip over them.
- Keep the mains cable and the appliance away from hot surfaces or objects and from naked flames (8.).
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Remove the mains plug from the power supply and let the appliance cool down before cleaning.
- If the appliance becomes 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 repairs or attempted 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

PizzaGrill for 6, for 8 and for 8 Hot'Stone

- | | |
|---|---|
| 1 «Hot Stone» grill plate
(only Hot'Stone model) | 6 Unit socket |
| 2 Grill-plate | 7 Spatula |
| 3 Regulator (regulating the top heating;
cheese melting, grilling ①)  | 8 Pan |
| 4 Switch for lower heating
(mini-pizza baking ②)  | 9 Dough cutter |
| 5 Mains cable connector | 10 Steamer cover
(optional; Part No. 0028.111) |
| | 11 Pan bed removable |



Technical Data – for 6, for 8 and for 8 Hot'Stone

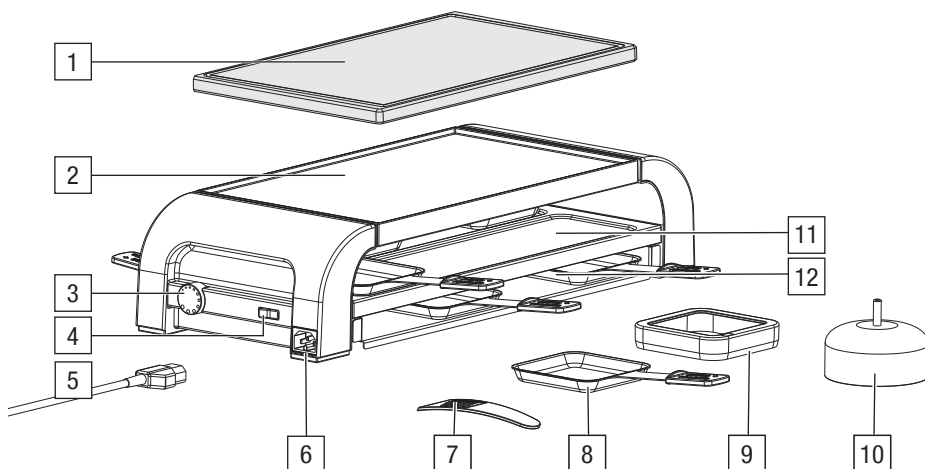
(Part.No. 0029.01/02 | 0028.01/02 | 0028.71/72 | 0028.71HS/72HS)

Supply voltage:	230 V / 50 Hz
Power consumption:	for 6: 1200 W for 8: 1450 W for 8 Hot'Stone: 1450 W
Dimensions:	for 6: 480 x 228 x 125 mm for 8: 580 x 228 x 125 mm (L x W x H)
Weight:	for 6: 3.6 kg for 8: 4.6 kg for 8 Hot'Stone: 8.5 kg
Cable length:	1.5 m
Material:	Stainless steel, castaluminium, plastic
Certification:	③ CE
Warranty:	2 Years from date of purchase

Overview of the appliance and its operational parts

PizzaGrill for8 Crispy / Hot'Stone

- | | |
|---|---|
| 1 «Hot Stone» grill plate
(only Crispy Hot'Stone model) | 6 Unit socket |
| 2 Grill-plate | 7 Spatula |
| 3 Regulator (regulating the top heating;
cheese melting, grilling ①)  | 8 Pan |
| 4 Switch for lower heating
(mini-pizza baking ②)  | 9 Dough cutter |
| 5 Mains cable connector | 10 Steamer cover
(optional; Art. No. 0028.111) |
| | 11 Pan bed not removable |
| | 12 Park deck |



Technical Data – for8 Crispy / for8 Crispy Hot'Stone

(Part.No. 0028.91CHS / 0028.92CHS)

Supply voltage:	230 V / 50 Hz
Power consumption:	1450 W (top heating 1100 W, lower heating 350 W)
Dimensions:	580 x 228 x 125 mm (L x W x H)
Weight:	for8 Crispy: 5.2 kg for8 Crispy Hot'Stone: 9.1 kg
Cable length:	1.5 m
Material:	Stainless steel, castaluminium, plastic
Certification:	
Warranty:	2 Years from date of purchase

Please note the following

Read the Operating Instructions through thoroughly. Persons who are not familiar with the Operating Instructions and also children, should not be permitted to use the appliance. It should be used only for the purpose for which it is intended and any use for another purpose could prove dangerous and must be strictly forbidden.

Before putting into use

The slight smoke and odour emission when first switched on is typical of new electrically heated appliances, and should disappear after a few minutes. Before using for the first time, we recommend heating up the appliance for about 10 to 15 minutes in a well-ventilated room. This preliminary smoke and odour emission is perfectly normal and has no bearing on product quality.

Putting into use

- When first using this appliance, ensure that the above notes have been observed.
- Position the appliance on a level, stable and dry surface.
- Before first use, the pans, spatulas, dough cutter and grill-plate should be washed in hot water.
- Observe a reasonable distance from walls and other objects.
- **Heating up as raclette grill:**
Plug in the power cord. Heat up only with the **top heater (Fig. 3, p. 54/55, top heater regulator) for about 10-15 minutes**. Switching on both the top and bottom heaters without pans inserted would overheat the appliance and could damage the non-stick coating on the pan holders.
- **Heating up as pizza oven:**
Heat up in the same way as the raclette grill. After heating up and inserting the loaded pans, turn on the bottom heater (4) (right-hand switch).

1. Melting cheese, grilling

Use the regulator  (3) to set the desired temperature. Important: Do not use lower heat  (4) for raclette or grill operation to avoid cheese burning in the pans placed on the «park deck».

Put the raclette cheese in the pan together with other ingredients such as onion rings, garlic slices, peppers or tomato pieces. Spices should only be added after cooking, as many react to the heat and produce a bitter taste.

To avoid meat sticking to the grill-plate, we recommend first frying a rasher of bacon or adding a tiny bit of oil. Too much fat on the grill-plate, can lead to fat spitting.



Grilling fruit is not recommended, because the fruit acid may cause the fruit to stick to the plate and may damage the coating.

Attention: Beware of fat splashes when grilling (bacon).

Tip: Never use acidiferons (like vinegar) on the stone plate.

2. Cooking Mini-Pizzas

If you want to make crusty Mini-Pizzas, turn the temperature regulator (3) to the maximum so that the PizzaGrill heats up quickly. For pizzas, also activate the lower heat  (4) to ensure that the pizza is also cooked from below.

For professional and clean cutting of the dough, use the dough cutter provided.

Tip 1

In order to prepare for your pizza party, make a sufficient quantity of rolled pizza dough pieces beforehand, which are correctly sized for the pans. Stack these up with baking paper between each layer to prevent them from sticking together.

Tip 2

Rotate the pizzas in the pan or change the position of the pans in the appliance to ensure everything is cooked evenly.

Tip 3

Ready-made pizza dough is available from your local supermarket.

Recipes

Don't forget to check our special recipes in the small brochure enclosed.

Recommended accessories



Part No. 0029.085

Hot'Stone grill plate for 6

Natural stone grill plate

Dimensions: 22.8 x 29.5 x 1.6 cm



Part No. 0028.085

Hot'Stone grill plate for 8

Natural stone grill plate

Dimensions: 22.8 x 40 x 1.6 cm



Part No. 0029.121

Pan cake plate for 6

For 3 mini pan cakes, non stick coated plate in aluminium.

Incl. 3 spatulas and 1 ladle

Dimensions: 20 x 29 cm



Part No. 0028.121

Pan cake plate for 8

For 6 mini pan cakes, non stick coated plate in aluminium. Incl. 6 spatulas and 1 ladle

Dimensions: 20 x 29 cm



Part No. 0028.051

Double Pan for PizzaGrill

Pan with double capacity and tall edge, 1 ps.

Dimensions: 21 x 10.5 x 1.3 cm



Part No. 0028.049

Additional pans XXL

Tall, Set of 2

Dimensions: 10.5 x 10.5 x 1.8 mm



Part No. 0028.048

Additional pans

Small pans for PizzaGrill, anthracite

Set of 2



Part No. 0055.00

Rests for pans

Pan supports are stainless steel

Set of 2



Part No. 0024.222

Pizza clay pan set for PizzaGrill

The clay pans give that original «pizza taste».

For 2 persons: 4 pans for uninterrupted pleasure.

Prepare the next Mini-Pizza, whilst the first one is cooking.

Set of 2 (consisting of 4 clay pans, 2 supports, 2 silicone rests)

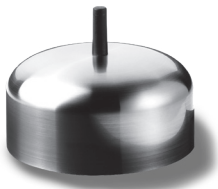


Part No. 0024.214

Silicon support spatula

For Raclette or pizza pan

12 x 12 cm / Set of 2



Part No. 0028.111

Steamer cover

This lets you steam fine-chopped vegetables on the grill plate.



Part No. 0026.002

Spatula

Set of 4



Part No. 3014.14

SwissTwist

Raclette & grill tongs

4 tongs, black, made from plastic, for turning meat or vegetables on the grill-plate; can also be used as a raclette spatula. Heat-resistance upto 240° C. 18 x 2.9 cm / 4 piece

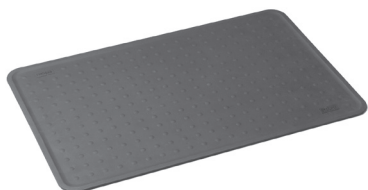


Part No. 3014.60

SwissTwist

Raclette & grill tongs

4 tongs in rainbow colours blue,yellow, orange, green for turning meat or vegetables on the grill-plate; can also be used as a raclette spatula. Heat-resistance upto 190° C. 18 x 2.9 cm / 4 piece



Part No. 0028.201

Silicone pad for PizzaGrill and Raclette ovens

1 piece, anthracite, dimensions: 62 x 40 cm

Steamer cover (recommended accessories)

The steamer cover lets you steam fine-chopped vegetables on the grill plate.

Recipe tip:

4–5 small carrot slices (blanched)
2 small cherry tomatoes, halved
2 broccoli hearts (blanched)
3 sugar-pea pods (blanched)

Arrange the chopped vegetables in a circle on the grill plate and pour a little water on them. Cover with the steamer cover and leave for a few minutes. Ready.



Recipe – Raclette

Preparing the Raclette

Allow about 250 - 300 g of Raclette cheese per person. The cheese tastes delicious if garnished with, e.g., onion rings, garlic slices, diced chillies or tomatoes, pineapple or pear pieces. These ingredients may be grilled with the cheese on the pan. Only add seasonings, however, after you have prepared the Raclette. Many spices burn in the heat and develop a bitter taste. Serve with fresh jacket potatoes. Side dishes such as pickled gherkins, pearl onions, olives, etc., are also ideal.

Recipes

Don't forget to check our special recipes in the small brochure enclosed.



Recipe – Mini-Pizza dreams

Dough ingredients (for approx. 10 - 12 pcs.)

250 g flour
15 g fresh yeast
1/2 tsp salt
1.25 dl water
1 tbsp olive oil



Preparation of dough

Place the flour in a mixing bowl and make a well in the centre. Crumble in the yeast and stir together with water. Allow to stand for about half an hour. Then add the remainder of the water, the salt and the oil and beat until the dough breaks away from the bowl at the edges. Cover with a cloth and leave to stand in a warm place for approximately an hour. Then roll out the dough on a floured table to about 2-3 mm thickness and cut out the required pizza bases. Lightly flour the pieces to prevent them from sticking together and lay them on baking paper.

Tip 1

The dough can be deep-frozen (separated by baking paper) without a problem for a period of up to three weeks. Thaw for about one hour prior to use.

Tip 2

Do NOT «overload» the Mini-Pizzas, as the toppings may touch the heating element/grill-plate and burn.

Ingredients for tomato sauce

1 garlic clove	1 dash red wine
1 tbsp tomato puree	1 tin strained, peeled tomatoes
1/2 dl water	1 heaped tbsp freshly chopped basil
1 pinch of sugar	1 small onion or shallot
Oregano, sea salt, pepper	

Recipes

Don't forget to check our special recipes in the small brochure enclosed.

Care and cleaning

Disconnect the power cable and allow the appliance to cool down. The grill-plate and the pans may be removed for cleaning. The grill plate and pans can be washed by hand in warm water. The same applies for the pan supports. We do not recommend using a dishwasher or washing-up liquid, as this damages the non-stick coating. Wipe all other parts with a damp cloth. Do not submerge the appliance in water and do not put it in a dishwasher.

Cleaning of the pan bed

Thanks to the anti-stick coating, burnt-on food can be easily removed from the pan bed with a damp sponge or cloth.

Attention: the «Hot Stone» grill plate can be washed by hand in warm water and washing up liquid. The stone grill plate is then ready for further use. As the stone grill plate is a natural product, it may discolour during use. This discolouration is caused by oil, fat, seasoning and foodstuff and is perfectly normal. Do not clean the stone grill plate in the dishwasher.

The colouring of the stainless steel surfaces can be cleaned with a proprietary cleaner but do not use aggressive, abrasive substances or tools.

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

Store the appliance in a dry, clean location and out of the reach of children.

Tip

Avoid ingredients falling out of the pans. It is better to have Mini-Pizzas with fewer toppings, but more of them, to save time and effort when cleaning. We also recommend not to overfill the little pans, as the top layer may be too close to the heating element and get burnt.

Disposal



- Obsolete appliances may be returned to the point of purchase for free expert disposal.
- Dispose of units with dangerous defects immediately so that they can no longer be used.
- Do not dispose of unit with your normal household rubbish (to protect the environment)!

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

Per questo apparecchio elettrico, prestiamo una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di vendita. Durante tale tempo, siamo responsabili di tutti i difetti di costruzione e di materiale, sempre che essi non siano da attribuire a colpa dell'utente. Per l'esecuzione di un lavoro di garanzia, va inviata con l'apparecchio anche questo bollo di garanzia. La garanzia ha valore 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 di vendita / Timbro Retailer / Stamp	
Verkaufsdatum Date de vente Data di Date of purchase	
Art.-Nr.	
Adresse des Käufers Adresse de l'acheteur Indirizzo del compratore Address of purchaser	

0028.014 / 04.21

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

+49 7531 362 34 84

service@stockli.de



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