

PizzaGrill 4
PizzaGrill 6
PizzaGrill 8

STOCKLI



DE Bedienungsanleitung 4

EN Operating Manual 10

FR Mode d'emploi 16

IT Istruzioni per l'uso 22

ES Instrucciones de uso 28

NL Gebruiksaanwijzing 34

DK Brugsanvisning 40

SE Användarguide 46

Gute Wahl!

Mit dem PizzaGrill haben Sie sich für ein Qualitätsprodukt von Stöckli entschieden. Einem gemütlichen Essen mit Familie und Freunden steht nichts mehr im Wege.

Wir wünschen wunderschöne Stunden und Än Guete.

Great choice!

With the PizzaGrill you have chosen a quality product from Stöckli. Nothing stands in the way of a cosy meal with family and friends.

We wish you wonderful hours with our product.

Excellent choix !

Avec le PizzaGrill, vous avez choisi un produit de qualité chez Stöckli. La garantie d'un repas convivial en famille ou entre amis.

Nous vous souhaitons de passer un excellent moment. Bon appétit !

Ottima scelta!

Acquistando PizzaGrill, avete scelto un prodotto di qualità Stöckli. Niente di meglio per un pasto piacevole con la famiglia e gli amici.

Vi auguriamo di trascorrere momenti meravigliosi e... buon appetito.

¡Gran elección!

Con el PizzaGrill elige un producto de calidad de Stöckli. Nada impedirá que disfrute de una agradable comida con la familia y amigos.

Le deseamos que lo pase muy bien y buen provecho.

Geweldige keuze!

Met de PizzaGrill heb je gekozen voor een kwaliteitsproduct van Stöckli. Niets staat een gezellige maaltijd met familie en vrienden in de weg.

We wensen je veel plezier met ons product.

Godt valg!

Med PizzaGrill har du valgt et kvalitetsprodukt fra Stöckli. Intet står i vejen for et hyggeligt måltid med familie og venner.

Vi ønsker dig god fornøjelse med vores produkt.

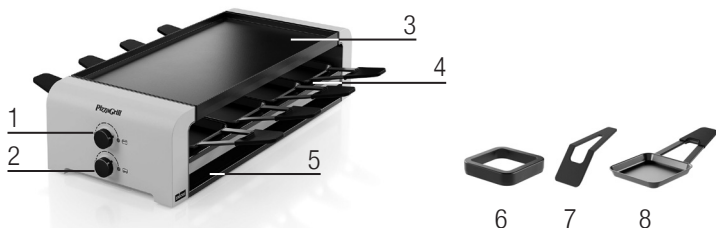
Bra val!

Med PizzaGrill har du valt en kvalitetsprodukt från Stöckli. Inget står i vägen för en mysig måltid med familj och vänner.

Vi önskar dig mycket nöje med vår produkt.

Dr. F. Stöckli

A. & J. Stöckli AG



Übersicht

- 1 Temperaturregler obere Heizung
- 2 Temperaturregler untere Heizung
- 3 Grillplatte
- 4 Pfännchenablage
- 5 Parkdeck
- 6 Teigausstecher
- 7 Raclettespachtel/Wender
- 8 Pfännchen

Overview

- 1 Temperature controller upper heater
- 2 Temperature controller lower heater
- 3 Grill plate
- 4 Pan shelf
- 5 Parking deck
- 6 Pastry cutter
- 7 Raclette spatula/turner
- 8 Pan

Vue d'ensemble

- 1 Bouton réglage temp. élément chauffant supérieur
- 2 Bouton réglage temp. élément chauffant inférieur
- 3 Plaque à grillades
- 4 Étagère à poêlons
- 5 Rangement à poêlons vides
- 6 Coupe-pâte
- 7 Spatules à raclette/tourneur
- 8 Poêlon

Panoramica

- 1 Regolatore di temp. della resistenza superiore
- 2 Regolatore di temp. della resistenza inferiore
- 3 Piastra grill
- 4 Ripiano per padellino
- 5 Piano poggia-padellino
- 6 Tagliapasta
- 7 Spatole per raclette/raschietto
- 8 Padellino

Descripción

- 1 Regulador de temp. del calentador superior
- 2 Regulador de temp. del calentador inferior
- 3 Plancha grill
- 4 Bandeja para sartenes
- 5 Piso inferior
- 6 Cortante para pastas
- 7 Espátula para raclette
- 8 Sartén

Overzicht

- 1 Temperatuurregelaar bovenverwarming
- 2 Temperatuurregelaar onderverwarming
- 3 Grillplaat
- 4 Pannenschaaf
- 5 Parkeerdek
- 6 Deegsnijder
- 7 Raclette spatel
- 8 Pan

Oversigt

- 1 Temperaturregulator for overvarme
- 2 Temperaturregulator for undervarme
- 3 Grillplade
- 4 Pandehylde
- 5 Afstillingshylde
- 6 Dejskærer
- 7 Raclette spatel
- 8 Pande

Översikt

- 1 Temperaturvred övre värmeaggregat
- 2 Temperaturvred nedre värmeaggregat
- 3 Grillplatta
- 4 Pannhylla
- 5 Förvaringsutrymme
- 6 Degskärare
- 7 Raclette spatel
- 8 Panna

Sicherheit geht vor

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch Ihres Stöckli PizzaGrills diese Broschüre bitte genau durch. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf. Die Garantie (24 Monate) auf dieses Produkt und die Haftung gilt nur bei sachgemässer Handhabung. Für die Ausführung einer Garantiarbeit ist der Kaufnachweis mit dem Apparat an uns zu senden.

Dieses Gerät sollte mit Vorsicht verwendet werden. Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sollten beaufsichtigt und bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen werden.

Dieses Gerät ist kein Spielzeug.

Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Wird die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt, muss sie durch den zentralen Kundendienst des Herstellers oder eine qualifizierte Person ersetzt werden. Unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer mit sich bringen.

Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung betrieben werden.

Reinigen Sie alle Teile unmittelbar nach der Benutzung und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.

Beachten Sie die Hinweise im Kapitel «Reinigung und Pflege».

Vor dem Benutzen

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck gemäss dieser Bedienungsanleitung verwendet werden. Bitte beachten Sie die weiteren Sicherheitshinweise.

Weitere Sicherheitshinweise

- Schliessen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmässig installierte Schutzkontaktsteckdose an. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Die Anschlussleitung darf heisse Geräteteile nicht berühren.
- Nur einwandfreie Verlängerungskabel benutzen. Achten Sie auf ausreichende Länge und sichere Verlegung.
- Das Gerät muss zum Betrieb frei auf dem Tisch aufgestellt werden, keinesfalls an der Wand oder in einer Ecke.
- Beim Aufheizen und beim Betrieb keine leeren Pfännchen im Gerät lassen.
- Vorsicht, das Gerät wird heiss, Verbrennungsgefahr! Das Gerät nicht im heissen Zustand transportieren.
- Betreiben Sie das Gerät nie ohne aufgesetzte Gussplatte, da sonst der glühende Heizkörper freiliegt.
- Beim Grillen kann es zu Fettspritzern kommen. Schützen Sie falls nötig den Tisch.
- Lassen Sie das laufende Gerät nicht ohne Aufsicht.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, beziehungsweise ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie sehen, dass das Gerät oder das Netzkabel beschädigt ist oder der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz oder Ähnlichem besteht. Geben Sie das Gerät in diesen Fällen zur Reparatur.
- Ziehen Sie den Netzstecker;
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - vor jeder Reinigung und Pflege,
 - nach dem Gebrauch.
- Das Gerät zum Reinigen nicht ins Wasser tauchen.
- Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.

Technische Daten

Netzspannung: 230 V ~, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme: PizzaGrill 4 770 Watt
PizzaGrill 6 1080 Watt
PizzaGrill 8 1300 Watt

PizzaGrill für 4, 6 oder 8 Personen

PizzaGrill 4
Art. Nr. 0054.01

PizzaGrill 6
Art. Nr. 0056.01

PizzaGrill 8
Art. Nr. 0058.01



Verwendung

Der PizzaGrill ist der Mittelpunkt eines geselligen Essvergnügens, bei dem sich jeder am Tisch sein eigenes Schlemmerpfännchen zubereitet.

Neben dem typischen Schweizer Raclette-Käse können in den Pfännchen nach Lust und Laune auch andere Spezialitäten wie Mini-Pizzas oder Flammkuchen zubereitet werden. Gleichzeitig können oben auf der Gussplatte Speck, Würstchen, Pilze und vieles mehr gegrillt werden. Das Gegrillte lässt sich zusätzlich verfeinern, indem es mit Käse belegt in den Pfännchen überbacken wird.

Inbetriebnahme

Vor dem Erstgebrauch Pfännchen und Grillplatte mit heissem Wasser unter Zugabe von Spülmittel reinigen und sorgfältig trocknen. Anschliessend mithilfe eines Küchentuches mit wenigen Tropfen Öl einreiben. Wird zur Vorbereitung oder während des Grillens zu viel Öl verwendet, kann es auf der Grillplatte einbrennen. Es ist dann nur schwer zu entfernen. Positionieren Sie die Grillplatte korrekt auf den Rahmen und stellen Sie die Pfännchen in das Parkdeck.

Vor Beginn das Gerät 10 Minuten mit Grillplatte vorheizen. Beide Temperaturregler zum Vorheizen und Grillen auf die höchste Stufe stellen.

Mini-Pizzas backen

Wollen Sie knusprige Mini-Pizzas zubereiten, drehen Sie den Temperaturregler (1) aufs Maximum, um ein rasches Aufheizen zu erreichen. Zum Pizzabacken zusätzlich den Temperaturregler für die untere Heizung (2) aufs Maximum drehen, damit der Pizzateig von der Unterseite gut gebacken wird.

Für das bequeme und massrichtige Ausstechen des Pizzateigs, verwenden Sie den mitgelieferten Teigausstecher. 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. Drehen Sie die Pizza im Pfännchen oder tauschen Sie den Platz im Gerät, damit die Pizza regelmässig braun wird.

Raclettezubereitung

Für das typische Schweizer Raclette rechnet man pro Person 250 - 300 g Raclettekäse.

Hauptbeilage sind Gschwelkti (Pellkartoffeln). Dazu werden Silberzwiebeln und Cornichons gereicht.

Grillen

Das Grillgut sollte in nicht zu grosse, maximal 1 cm dicke Portionen geteilt werden. Fleisch vor dem Grillen würzen, jedoch erst danach salzen, so verliert es weniger Saft. Am Besten eignen sich kleine Würstchen, zarte Steaks, Hacksteaks, Fleischkäse oder Fisch. Tomaten, Auberginen und Ananas sind in Scheiben geschnitten sehr gut zuzubereiten.

Fettreiche Würstchen vor dem Grillen anstechen, um Fettspritzer zu vermeiden. Die Garzeit richtet sich nach Art und Dicke des Grillgutes. Fleisch oder andere Speisen niemals auf der Gussplatte schneiden.

Nach Möglichkeit sollte das Grillgut schon 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank genommen werden. Dadurch brät es schneller und es wird vermieden, dass dickeres Fleisch innen kalt bleibt.

Antihafbeschichtung

Zum Zubereiten immer die mitgelieferten Spachtel verwenden. Die kratzempfindliche Beschichtung keinesfalls mit scharfen oder spitzen Gegenständen bearbeiten. Bei der ersten Inbetriebnahme des neuen Gerätes kann es zu einer geringen Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Dies ist technisch bedingt und kein Grund zur Beunruhigung.

Grundrezept Mini-Pizza-Träume

Zutaten Teig (für ca. 10 - 12 Stück)

250 g	Mehl
15 g	frische Hefe
1/2 TL	Salz
1.25 dl	Wasser
1 EL	Olivöl

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 das Aneinanderhaften. Legen Sie die ausgestochenen Teigplätzchen auf ein Backtrennpapier.

Tipp

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.

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

Grundrezept 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 Zutaten gleichzeitig mit dem Käse im Pfännchen brutzeln, sollten Sie Gewürze erst nach der Zubereitung beifügen. Viele Gewürze verbrennen bei der Hitze und entwickeln einen bitteren Geschmack. Dazu werden frische Gschwelli (Pellkartoffeln) 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.

Weitere Rezepte finden Sie unter www.stockli.shop/rezepte oder via QR Code:

**Reinigung und Pflege****Vorsicht - Verbrennungsgefahr!**

Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

Grillplatte im lauwarmen Wasser unter Zugabe von wenig Spülmittel mit einer Spülbürste reinigen. Kein Scheuermittel, Metallschwamm oder Backofenreiniger verwenden. Pfännchen, Spachtel und Grillplatte können zur leichten Reinigung in der Spülmaschine gereinigt werden. Das Parkdeck und Auflageblech können zur Reinigung entnommen werden. Nur mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel abwischen und trocken reiben.

Entsorgung ausgedienter Geräte

Für eine ordnungsgemässe Entsorgung, können die Altgeräte an den eingerichteten kommunalen Sammelstellen bzw. Wertstoffsammelhöfen, wie auch der Verkaufsstelle abgegeben werden. Bitte geben Sie die Geräte nicht in den Hauskehricht, sie müssen gemäss den lokalen Vorschriften entsorgt werden.



Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU und 2009/125/EU.

Safety first

Please read this brochure carefully before using your Stöckli PizzaGrill for the first time. Keep the operating instructions. The warranty (24 months) on this product and the liability only apply if the appliance is handled correctly. Proof of purchase must be sent to us with the appliance for warranty work to be carried out.

This appliance should be used with caution. Children aged 8 years and over and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge should be supervised and instructed in the safe use of the appliance.

This appliance is not a toy.

Cleaning and maintenance must not be carried out by children without supervision.

If the connecting cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer's central customer service or a qualified person. Improper repairs can result in considerable danger for the user.

The appliance must not be operated via an external timer or remote control. Clean all parts directly after use and remove any food residues immediately. Follow the instructions in the «Cleaning and care» chapter.

Before use

The appliance may only be used for its intended purpose in accordance with these instructions for use. Please observe the additional safety instructions.

Additional safety instructions

- Only connect the appliance to a properly installed earthed socket. The supply cable and plug must be dry.
- The connecting cable must not touch hot appliance parts.
- Only use extension cables that are in perfect condition. Pay attention to sufficient length and secure installation.
- The appliance must be placed freely on the table for operation, never against a wall or in a corner.
- Do not leave empty pans in the appliance during heating and operation.
- Caution, the appliance gets hot, risk of burns! Do not transport the appliance when it is hot.
- Never operate the appliance without the cast iron plate in place, otherwise the glowing heating element will be exposed.
- Fat splashes may occur when grilling. Protect the table if necessary.
- Do not leave the appliance unattended while it is in operation.
- Do not operate the appliance or unplug it immediately if you notice that the appliance or the mains cable is damaged or if you suspect a defect following a fall or similar. In such cases, return the appliance for repair.
- Disconnect the mains plug;
 - in the event of malfunctions during operation,
 - before every cleaning and care,
 - after use.
- Do not immerse the appliance in water for cleaning.
- No liability is accepted for any damage caused by misuse, incorrect operation or improper repair. Warranty services are also excluded in such cases.

Technical data

Supply voltage:	230 V ~, 50-60 Hz
Power consumption:	PizzaGrill 4 770 Watt
	PizzaGrill 6 1080 Watt
	PizzaGrill 8 1300 Watt

PizzaGrill for 4, 6 or 8 people

PizzaGrill 4
Art. No. 0054.01

PizzaGrill 6
Art. No. 0056.01

PizzaGrill 8
Art. No. 0058.01



Use

The PizzaGrill is the centrepiece of a cosy dining experience where everyone at the table prepares their own gourmet dish.

In addition to the typical Swiss raclette cheese, other specialities such as mini pizzas or tarte flambée can also be prepared in the pans. At the same time, bacon, sausages, mushrooms and much more can be grilled on the top of the cast iron plate. The grilled meat can be further refined by topping it with cheese and baking it in the pans.

Start-up

Before using for the first time, clean the pans and cast iron plate with hot water and detergent and dry carefully. Then rub in a few drops of oil using a kitchen towel. If too much oil is used for preparation or during grilling, it can burn onto the grill plate. The oil is then difficult to remove. Position the cast iron plate correctly on the frame and place the pans on the parking deck.

Preheat the appliance with the cast iron plate for 10 minutes before starting. Set the temperature control to the highest level for preheating and grilling.

Baking mini pizzas

If you want to prepare crispy mini pizzas, turn the temperature control (1) to the maximum to achieve rapid heating. To bake pizzas, also turn the temperature control for the lower heating (2) to maximum so that the pizza dough is well baked on the underside.

Use the dough cutter supplied to cut out the pizza dough easily and accurately. To be optimally prepared for your pizza party, prepare a sufficient number of mini pizza dough patties in advance. Place a piece of baking paper between the individual pieces of dough to prevent them from sticking together. Turn the pizza in the pan or change the position in the appliance so that the pizza browns evenly.

Preparing raclette

For a typical Swiss Raclette, 250 - 300 g Raclette cheese per person is recommended. The main side dish is Gschwelkti (jacket potatoes). It is served with silver onions and gherkins.

Grilling

The food to be grilled should be divided into portions that are not too large and no more than 1 cm thick. Season the meat before grilling, but salt it afterwards so that it loses less juice. Small sausages, tender steaks, minced steaks, meat loaf or fish are most suitable. Tomatoes, aubergines and pineapple are very easy to prepare when sliced.

Pierce high fat sausages before grilling to avoid fat splashes. The cooking time depends on the type and thickness of the food to be grilled. Never cut meat or other food on the cast iron plate.

If possible, the food should be taken out of the fridge 30 minutes beforehand. This allows it to cook faster and prevents thicker meat from remaining cold on the inside.

Non-stick coating

Always use the spatulas provided for preparation. Never use sharp or pointed objects on the scratch-sensitive coating.

When starting up the new appliance for the first time, there may be a slight odour and smoke development. This is due to technical reasons and is no cause for concern.

Basic recipe for mini pizza dreams

Dough ingredients (for approx. 10-12 pieces)

250 g flour
15 g fresh yeast
1/2 tsp salt
1,25 dl water
1 tbsp olive oil

Dough preparation

Place the flour in a bowl and make a well in the centre. Crumble in the yeast and mix with water. Leave to rise for approx. 1/2 hour. Then add the remaining water, salt and oil and knead the dough until it detaches from the sides. Cover with a towel and leave to rise again in a warm place for approx. 1 hour. Roll out the dough to a thickness of approx. 2-3 mm on a floured table and cut out. Dust the dough patties lightly with flour.

This prevents them from sticking together. Place the cut-out patties on a baking paper.

Tip

The dough can easily be frozen in layers using baking paper.

Maximum recommended deep-freezing time approx. three weeks. Take the dough out of the freezer approx. 1 hour before use.

Do NOT «overload» the mini pizzas when topping them, otherwise the ingredients will touch the heating element and the grill plate and burn.

Basic recipe raclette

Raclette preparation

You should calculate with approx. 250-300 g raclette cheese per person. Depending on your preference, ingredients such as onion rings, garlic slices, diced peppers and tomatoes, pineapple or pear pieces baked into the cheese taste delicious. While the ingredients are sizzling in the pan with the cheese, you should only add the spices after preparation. Many spices burn in the heat and develop a bitter flavour. Serve with fresh Gschwellti (jacket potatoes). Pickled gherkins, pearl onions, olives, etc. are very suitable as garnishes.

Ingredients pepperoni raclette (for 2 people)

1 red and 1 green pepper
 50 g smoked bacon
 400 g raclette cheese in slices
 Salt, freshly ground pepper

Preparation of pepperoni raclette

Wash and deseed the pepperonis and cut into thin strips. Cut the smoked bacon also into strips and arrange on a platter with the pepperonis. First add a little bacon to each pan and fry, then briefly sauté the pepperoni strips. Place a slice of raclette cheese on top of each and leave to melt. Season everything with salt and pepper.

You can find more recipes at
www.stockli.shop/rezepte or via QR code:

**Cleaning and care****Caution – risk of burns!**

Pull out the mains plug and allow the appliance to cool down. Clean the cast iron plate in lukewarm water with a dishwashing detergent using a dishwashing brush. Do not use abrasive cleaners, metal sponges or oven cleaners. The pans, raclette slide and cast iron plate can be cleaned in the dishwasher for easy cleaning. The park deck and support plate can be removed for cleaning. Only wipe with a damp cloth and a little detergent and rub dry.

Disposal of worn-out appliances

For proper disposal, old appliances can be handed in at the established communal collection points or recycling centres, as well as at the point of sale. Please do not dispose of the appliances in the household waste; they must be disposed of in accordance with local regulations.



The appliance complies with European Directives
 2014/35/EU, 2014/30/EU und 2009/125/EU.

La sécurité avant tout

Veuillez lire attentivement ces consignes avant votre première utilisation du PizzaGrill Stöckli. Conservez le mode d'emploi. La garantie (24 mois) et la responsabilité du fabricant ne s'appliquent que si le produit est utilisé correctement. Pour toute réparation sous garantie, la preuve d'achat doit nous être envoyée avec l'appareil.

Cet appareil doit être utilisé avec prudence. Les enfants de 8 ans et plus ainsi que les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissance doivent être surveillés et l'utilisation sûre de l'appareil doit leur être expliquée.

Cet appareil n'est pas un jouet.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente central du fabricant ou une personne qualifiée. Des réparations inappropriées peuvent entraîner un danger considérable pour l'utilisateur.

L'appareil ne doit pas être contrôlé au moyen d'un minuteur externe ou d'une commande à distance.

Nettoyez toutes les parties immédiatement après utilisation et éliminez immédiatement les résidus de nourriture.

Suivez les consignes dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».

Avant utilisation

Cet appareil ne doit être utilisé qu'aux fins auxquelles il est destiné et en suivant les instructions d'utilisation. Veuillez respecter les consignes de sécurité supplémentaires.

Consignes de sécurité supplémentaires

- Ne branchez l'appareil qu'à une prise correctement installée et reliée à la terre. Le câble d'alimentation et la fiche doivent être secs.
- Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune partie chaude de l'appareil.
- N'utilisez que des rallonges électriques en parfait état. Veillez à ce que les câbles soient assez longs et à ce que l'appareil soit bien stable.
- L'appareil doit être placé dans un espace dégagé sur la table pour fonctionner, jamais contre un mur ou dans un coin.
- Ne laissez pas les poêlons vides dans l'appareil lors du chauffage et de l'utilisation.
- Avertissement, l'appareil devient chaud, risque de brûlures ! Ne transportez pas l'appareil lorsqu'il est chaud.
- N'utilisez jamais l'appareil sans que la plaque en fonte soit en place, sinon l'élément chauffant sera exposé.
- De la graisse peut gicler des grillades. Protégez la table si besoin.
- Ne laissez pas l'appareil allumé sans surveillance.
- Si vous remarquez un dommage sur l'appareil ou le câble d'alimentation ou qu'il y a une possibilité de défaut suite à une chute ou un autre événement semblable, n'utilisez pas l'appareil ou débranchez-le immédiatement. Dans ces cas, renvoyez l'appareil pour le faire réparer.
- Déconnectez le câble d'alimentation;
 - en cas de dysfonctionnement en cours d'opération,
 - et avant chaque nettoyage et entretien,
 - après utilisation.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.
- Le fabricant n'acceptera aucune responsabilité pour tout dommage dû à une utilisation inappropriée ou incorrecte ou à une réparation inappropriée. Les services de garantie seront également exclus dans de tels cas.

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique : 230 V ~, 50-60 Hz

Consommation électrique : PizzaGrill 4 770 Watt

PizzaGrill 6 1080 Watt

PizzaGrill 8 1300 Watt

PizzaGrill pour 4, 6 ou 8 personnes

PizzaGrill 4
N° d'art. 0054.01

PizzaGrill 6
N° d'art. 0056.01

PizzaGrill 8
N° d'art. 0058.01



Utilisation

Avec le PizzaGrill, vivez une expérience dînatoire conviviale où chacun à table réalise son propre petit plat délicieux. En plus de la raclette classique suisse, vous pouvez préparer d'autres spécialités dans les poêlons, comme des mini-pizzas ou des tartes flambées. Vous pouvez également faire griller du bacon, des saucisses, des champignons et bien plus sur la plaque en fonte. Et pour encore plus de gourmandise, vous pouvez couvrir la viande grillée de fromage et la faire gratiner dans les poêlons.

Pour commencer

Avant la première utilisation, nettoyez les poêlons et la plaque en fonte avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle et séchez-les soigneusement. Faites ensuite pénétrer quelques gouttes d'huile à l'aide de papier absorbant. Si vous utilisez trop d'huile pour la préparation ou les grillades, elle peut brûler sur la plaque à grillades et être difficile à retirer. Positionnez correctement la plaque en fonte dans le cadre et mettez les poêlons dans l'espace destiné aux poêlons vides.

Préchauffez l'appareil avec la plaque en fonte en place pendant 10 minutes avant de commencer la cuisson. Réglez l'appareil sur la température la plus élevée pour le préchauffage et les grillades.

Mini pizzas

Pour réaliser des mini pizzas croustillantes, réglez l'appareil sur la température maximale (1) pour le préchauffer rapidement. Pour faire cuire les pizzas, réglez également l'élément chauffant inférieur (2) sur la température maximale afin que le dessous de la pâte soit bien cuit. Utilisez le coupe-pâte fourni pour découper la pâte à pizza facilement et avec précision. Pour que tout soit prêt pour votre soirée pizzas, préparez suffisamment de carrés de pâte à l'avance. Séparez les morceaux individuels avec du papier sulfurisé pour les empêcher de se coller les uns aux autres. Faites tourner la pizza dans le poêlon ou modifiez sa position dans l'appareil pour que la surface dore de façon uniforme.

Raclette

Pour une raclette traditionnelle, il est conseillé de prévoir 250 à 300 g de fromage par personne.

On l'accompagne principalement de Gschwellti (pommes de terre en robe des champs). Les garnitures traditionnelles sont les oignons grelots et les cornichons.

Grillades

Les aliments à griller doivent être découpés en portions pas trop grandes et de pas plus de 1 cm d'épaisseur. Assaisonnez la viande avant de la faire griller mais salez-la après la cuisson pour éviter qu'elle perde trop de jus. Les petites saucisses, les steaks tendres, les steaks hachés, le pain de viande et le poisson conviennent le mieux. Les tranches de tomate, d'aubergine et d'ananas sont très faciles à préparer.

Percez les saucisses riche en graisses avant de les faire griller pour éviter les éclaboussures de graisse. Le temps de cuisson dépend du type et de l'épaisseur de la nourriture à griller. Ne découpez jamais de viande ou d'autre nourriture sur la plaque en fonte.

Si possible, sortez les aliments du réfrigérateur 30 minutes avant de les faire cuire. De cette façon, ils cuiront plus vite et la viande épaisse ne restera pas froide à l'intérieur.

Revêtement antiadhésif

Utilisez toujours les spatules fournies pour la préparation. N'utilisez jamais d'outil tranchant ou pointu sur le revêtement pour éviter de le rayer.

Lorsque vous allumerez l'appareil pour la première fois, il est possible qu'il produise une légère odeur et un peu de fumée. Cela est dû à des raisons techniques et il n'y a pas lieu de s'inquiéter.

Recette simple de mini pizzas

Ingrédients pour la pâte (pour environ 10 à 12 pizzas)

250 g de farine

15 g de levure de boulanger fraîche

Une demi-cuillère à café de sel

125 ml d'eau

Une cuillère à soupe d'huile d'olive

Préparation de la pâte

Mettez la farine dans un saladier et pratiquez un puits au centre. Effritez la levure dans le puits et mélangez-le avec une partie de l'eau. Laissez gonfler le mélange pendant environ 30 minutes. Incorporez l'eau restante, le sel et l'huile et pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache des parois de saladier. Couvrez-la avec un torchon et laissez-la lever au chaud pendant environ une heure. Étalez la pâte sur une table farinée pour qu'elle ait une épaisseur de 2 ou 3 mm et découpez-la. Farinez légèrement les carrés de pâte. Cela les empêchera de se coller les uns aux autres. Déposez-les sur du papier sulfurisé.

Astuce

Vous pouvez facilement congeler les carrés de pâte en les séparant avec du papier sulfurisé. Il est conseillé de ne pas les garder plus de trois semaines au congélateur. Sortez la pâte du congélateur environ une heure avant de l'utiliser.

Faites attention à ne pas trop garnir les pizzas, sinon les ingrédients toucheront l'élément chauffant et la plaque à grillades et brûleront.

Recette simple de raclette

Préparation du fromage

Prévoyez environ 250 à 300 g de fromage à raclette par personne. Selon vos envies, vous pouvez faire cuire des ingrédients tels que des rondelles d'oignon, des tranches d'ail, des dés de poivron ou de tomate ou des morceaux d'ananas ou de poire dans le fromage pour encore plus de gourmandise. Ces ingrédients peuvent cuire dans les poêlons avec le fromage mais si vous souhaitez ajouter des épices, faites-le à la fin. De nombreuses épices brûlent à cette température et prennent un goût amer. Accompagnez la raclette de Gschwelli (pommes de terre en robe des champs). Les cornichons, les oignons grelots au vinaigre, les olives, etc. sont des accompagnements délicieux.

Ingrédients raclette au poivron (for 2 people)

1 poivron rouge et 1 poivron vert
 50 g de lard fumé
 400 g de fromage à raclette en tranches
 Sel, poivre fraîchement moulu

Raclette au poivron

Lavez et épépinez un poivron et découpez-le en lamelles fines. Découpez des tranches de poitrine fumée en petits morceaux et disposez-les sur une assiette avec le poivron. Faites griller un peu de poitrine fumée dans chaque poêlon puis faites revenir rapidement les lamelles de poivron. Posez une tranche de fromage à raclette sur les ingrédients dans chaque poêlon et faites-le fondre. Salez et poivrez le tout.

Vous trouverez plus de recettes à l'adresse
www.stockli.shop/rezepte u avec le code QR :

**Nettoyage et entretien****Attention, risque de brûlures !**

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

Nettoyez la plaque en fonte avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle en utilisant une brosse à vaisselle. N'utilisez pas de détergent abrasif, d'éponge en métal ou de nettoyant pour four. Les poêlons, la spatule et la plaque en fonte peuvent passer au lave-vaisselle pour un nettoyage facile.

L'étagère à poêlons et le rangement à poêlons vides peuvent être retirés pour être nettoyés. Essuyez-le simplement avec une éponge humide et un peu de liquide vaisselle puis séchez-le.

Élimination d'appareils usagés

Pour éliminer un vieil appareil correctement, apportez-le à un point de collecte ou une déchetterie municipaux ou bien ramenez-le au point de vente.

Ne jetez jamais de tels appareils avec vos ordures ménagères. Ils doivent être éliminés conformément aux règles locales.



Cet appareil est conforme aux directives européennes
 2014/35/EU, 2014/30/EU et 2009/125/EU.

La sicurezza prima di tutto

Leggere attentamente questo opuscolo prima di utilizzare il PizzaGrill Stöckli per la prima volta. Conservare le istruzioni per l'uso. La garanzia (24 mesi) e la responsabilità da prodotto si applicano solo se il prodotto è utilizzato correttamente. Per l'esecuzione di una riparazione in garanzia è necessario inviare la prova d'acquisto insieme all'apparecchio.

Questo apparecchio deve essere usato con cautela. I bambini, dagli 8 anni in su, e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza devono essere sorvegliati e istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio.

Questo apparecchio non è un giocattolo.

La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal servizio clienti centrale del produttore o da un tecnico qualificato. Eventuali riparazioni improprie possono comportare seri pericoli per l'utente.

L'apparecchio non deve essere azionato tramite timer o telecomando esterno.

Pulire tutti i componenti subito dopo l'uso e rimuovere immediatamente eventuali residui di cibo.

Seguire le istruzioni riportate nel capitolo «Pulizia e cura».

Prima dell'uso

L'apparecchio può essere utilizzato solo per lo scopo previsto, in conformità alle presenti istruzioni per l'uso. Osservare le ulteriori istruzioni di sicurezza.

Ulteriori istruzioni di sicurezza

- Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente correttamente installata con messa a terra. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti.
- Il cavo di collegamento non deve toccare le parti calde dell'apparecchio.
- Utilizzare solo cavi di prolunga in perfette condizioni. Prestare attenzione che la lunghezza sia sufficiente e l'installazione sicura.
- Per il funzionamento, l'apparecchio deve essere posizionato liberamente sul tavolo, mai contro una parete o in un angolo.
- Non lasciare padellini vuoti nell'apparecchio durante il riscaldamento e il funzionamento.
- Attenzione, l'apparecchio diventa rovente, vi è rischio di ustioni! Non spostare l'apparecchio quando è caldo.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza la piastra in ghisa al suo posto, per evitare di esporre l'elemento riscaldante incandescente.
- Durante la cottura alla griglia possono verificarsi schizzi di grasso. Proteggere il tavolo, se necessario.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Non mettere in funzione l'apparecchio o scollegarlo immediatamente se si nota che l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono danneggiati o se si sospetta un difetto in seguito a una caduta o simili. In questi casi, restituire l'apparecchio per la riparazione.
- Scollegare la spina dalla rete elettrica;
 - in caso di malfunzionamenti durante l'utilizzo,
 - prima di ogni pulizia e cura,
 - dopo l'uso.
- Per la pulizia, non immergere l'apparecchio in acqua.
- Si declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da uso scorretto, funzionamento errato o riparazione impropria. In questi casi si è esonerati anche dall'obbligo di prestare i servizi di garanzia.

Dati tecnici

Tensione di alimentazione: 230 V ~, 50-60 Hz

Consumo di corrente: PizzaGrill 4 770 Watt
PizzaGrill 6 1080 Watt
PizzaGrill 8 1300 Watt

PizzaGrill per 4, 6 o 8 persone

PizzaGrill 4
Art. No. 0054.01

PizzaGrill 6
Art. No. 0056.01

PizzaGrill 8
Art. No. 0058.01



Uso

Il PizzaGrill è il fulcro di una piacevole esperienza culinaria in cui ognuno a tavola prepara il proprio piatto gourmet.

Oltre al tipico formaggio da raclette svizzero, nelle padelle si possono preparare anche altre specialità come mini pizze o tarte flambée. Contemporaneamente, sulla parte superiore della piastra in ghisa, si possono grigliare pancetta, salsicce, funghi e molto altro. La carne grigliata può essere ulteriormente insaporita, guarnendola con formaggio e cuocendola nei padellini.

Avvio

Prima del primo utilizzo, pulire i padellini e la piastra in ghisa con acqua calda e detersivo e asciugare con cura. Quindi strofinare qualche goccia di olio con un canovaccio da cucina. Se si usa troppo olio per la preparazione o durante la grigliatura, rischia di bruciare sulla piastra e diventa difficile rimuoverlo. Posizionare correttamente la piastra in ghisa sulla struttura e collocare i padellini sul piano d'appoggio.

Preriscaldare l'apparecchio con la piastra in ghisa per 10 minuti prima di iniziare. Impostare il regolatore di temperatura al livello più alto per il preriscaldamento e la cottura alla griglia.

Cuocere le mini pizze

Se si desidera preparare delle mini pizze croccanti, ruotare il regolatore (1) alla massima temperatura per riscaldare rapidamente l'apparecchio. Per cuocere le pizze, ruotare anche il regolatore della resistenza inferiore (2) alla massima temperatura in modo che il fondo della pizza sia ben cotto.

Utilizzare il tagliapasta in dotazione per tagliare la pasta della pizza in modo semplice e preciso. Per organizzare al meglio il pizza party, preparare in anticipo un numero sufficiente di panetti di pizza. Inserire della carta da forno tra i singoli panetti per evitare che si attacchino tra loro. Girare la pizza nel padellino o cambiare posizione nell'apparecchio in modo che la pizza si rosoli uniformemente.

Preparare la raclette

Per una tipica raclette svizzera si utilizzano 250-300 g di formaggio da raclette per persona. Il contorno principale è costituito dalle Gschwelkti (patate di rivestimento). Viene servito con cipolle argentate e cetriolini.

Grigliare

Gli alimenti da grigliare devono essere suddivisi in porzioni non troppo grandi e di spessore non superiore a 1 cm. Condire la carne prima di grigliarla, ma aggiungere il sale alla fine in modo che perda meno succo. Salsicce piccole, bistecche tenere, carne macinata, polpettone o pesce sono gli alimenti più adatti alla griglia. Pomodori, melanzane e ananas sono molto facili da preparare se tagliati a fette.

Forare le salsicce ad alto contenuto di grassi prima di grigliarle per evitare schizzi di grasso. Il tempo di cottura dipende dal tipo e dallo spessore del cibo da grigliare. Non tagliare mai la carne o altri alimenti sulla piastra in ghisa.

Se possibile, gli alimenti devono essere tolti dal frigorifero 30 minuti prima. Ciò consente una cottura più rapida e impedisce che la carne più spessa rimanga fredda all'interno.

Rivestimento antiaderente

Per la preparazione utilizzare sempre le spatole in dotazione. Non utilizzare mai oggetti appuntiti o taglienti sul rivestimento sensibile ai graffi.

Quando viene avviato la prima volta, il nuovo apparecchio può emettere un leggero odore e del fumo. Ciò è dovuto a ragioni tecniche e non è motivo di preoccupazione.

Ricetta base per mini pizze da sogno

Ingredienti per l'impasto (per circa 10-12 panetti)

250 g	di farina
15 g	di lievito fresco
1/2 cucchiaino	di sale
1,25 dl	di acqua
1 cucchiaio	di olio d'oliva

Preparazione dell'impasto

Mettere la farina in una ciotola e fare una fontana al centro. Sbriciolare il lievito e mescolarlo con l'acqua. Lasciare lievitare per circa mezz'ora. Aggiungere quindi l'acqua rimanente, il sale e l'olio e lavorare l'impasto finché non si stacca dai lati. Coprire con un canovaccio e lasciare lievitare nuovamente in un luogo caldo per circa un'ora. Stendere l'impasto fino a uno spessore di circa 2-3 mm su un tavolo infarinato e tagliarlo. Spolverare leggermente i panetti di pasta con la farina. In questo modo si evita che si attacchino tra loro. Disporre i panetti su una carta da forno.

Suggerimento

L'impasto può essere facilmente congelato a strati utilizzando la carta da forno. Tempo massimo di surgelazione consigliato circa tre settimane. Togliere l'impasto dal freezer circa un'ora prima dell'utilizzo.

NON «sovraccaricare» di condimento le mini pizze, altrimenti gli ingredienti toccheranno la resistenza elettrica e la piastra del grill e si bruceranno.

Ricetta base della raclette

Preparazione della raclette

Si consiglia di calcolare circa 250-300 g di formaggio da raclette a persona. A seconda delle preferenze, ingredienti come anelli di cipolla, spicchi d'aglio, peperoni e pomodori tagliati a cubetti, pezzi di ananas o pere cotte nel formaggio hanno un sapore delizioso.

Mentre gli ingredienti sfrigolano nel padellino con il formaggio, aggiungere le spezie solo dopo la preparazione. Molte spezie bruciano con il calore e sviluppano un sapore amaro.

Servire con Gschweltli (patate al cartoccio) fresche. Cetriolini sottaceto, cipolline, olive, ecc. sono molto adatti come guarnizione.

Ingredienti raclette ai peperoni (per 2 persone)

1 peperone rosso e 1 verde
50 g di pancetta affumicata
400 g di formaggio da raclette a fette
Sale, pepe macinato fresco

Preparazione della raclette ai peperoni

Lavare e privare dei semi i peperoni e tagliarli a strisce sottili. Tagliare a strisce anche la pancetta affumicata e disporla su un piatto di portata con i peperoni. In ogni padellino, aggiungere prima un po' di pancetta e farla soffriggere, quindi saltare brevemente le strisce di peperoni. Mettere una fetta di formaggio da raclette su ognuno di essi e lasciare sciogliere. Condire il tutto con sale e pepe.

Altre ricette sono disponibili su
www.stockli.shop/rezepte o tramite codice QR:



Pulizia e cura

Attenzione: rischio di ustioni!

Estrarre la spina elettrica e lasciare raffreddare l'apparecchio. Pulire la piastra in ghisa in acqua tiepida con un detergente per piatti utilizzando una spazzola per piatti. Non usare agenti abrasivi, spugne metalliche o detersivi per forni. I padellini, la spatola per raclette e la piastra in ghisa possono essere lavati in lavastoviglie per facilitarne la pulizia. Il ripiano per padellino e il piano poggia-padellino possono essere rimossi per la pulizia. Pulire solo con un panno umido e un po' di detergente e asciugare.

Smaltimento di apparecchi usati

Per un corretto smaltimento, i vecchi elettrodomestici possono essere consegnati presso i punti di raccolta comunali o i centri di riciclaggio, nonché presso i punti vendita. Non smaltire gli apparecchi tra i rifiuti domestici; lo smaltimento deve avvenire in conformità alle norme locali.



L'apparecchio è conforme alle Direttive europee
2014/35/EU, 2014/30/EU e 2009/125/EU.

La seguridad ante todo

Lea atentamente este folleto antes de utilizar por primera vez su PizzaGrill de Stöckli. Conserve el manual de instrucciones. La garantía (24 meses) de este producto y la responsabilidad sólo se aplican si el aparato se manipula correctamente. Deberá enviarnos el comprobante de compra junto con el aparato para que se puedan llevar a cabo los trabajos de garantía.

Este electrodoméstico debe utilizarse con precaución. Los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia y conocimientos deben ser supervisados e instruidos en el uso seguro del aparato.

Este electrodoméstico no es un juguete.

La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión. Si el cable de conexión de este electrodoméstico está dañado, debe ser sustituido por el servicio central de atención al cliente del fabricante o por una persona cualificada. Las reparaciones efectuadas de forma incorrecta pueden suponer un riesgo considerable para el usuario.

El electrodoméstico no debe utilizarse con un temporizador externo o un control remoto.

Limpie todas las piezas directamente después de su uso y elimine inmediatamente los restos de comida.

Siga las instrucciones del capítulo «Limpieza y cuidados».

Antes de su uso

Este electrodoméstico solo debe utilizarse para los fines previstos de acuerdo con estas instrucciones de uso. Consulte las instrucciones de seguridad adicionales.

Instrucciones de seguridad adicionales

- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con toma de tierra instalada correctamente. El cable de alimentación y el enchufe deben estar secos.
- El cable de conexión no debe estar en contacto con piezas calientes del aparato.
- Utilice únicamente cables alargadores en perfecto estado. Asegúrese de que sean lo suficientemente largos y de que se instalen de forma segura.
- Este electrodoméstico debe colocarse en un lugar libre sobre la mesa para su funcionamiento, nunca contra una pared o en una esquina.
- No deje ollas vacías sobre el aparato durante su calentamiento y funcionamiento.
- Atención, este electrodoméstico se calienta, ¡riesgo de quemaduras! No lo cambie de lugar cuando esté caliente.
- No utilice nunca este aparato sin antes colocar la plancha de hierro fundido, ya que de lo contrario quedaría al descubierto la resistencia incandescente.
- Al utilizar el grill pueden producirse salpicaduras de grasa. Proteja la mesa si es necesario.
- No deje el aparato sin supervisión mientras esté en funcionamiento.
- No utilice el aparato o desenchúfelo inmediatamente si observa que éste o el cable de alimentación están dañados o si sospecha que ha sufrido un desperfecto como consecuencia de una caída o algo similar. En estos casos, devuelva el aparato para su reparación.
- Desconecte el cable de alimentación;
 - si se produce algún desperfectos durante el funcionamiento,
 - antes de cada limpieza y mantenimiento,
 - después de su uso.
- No sumerja el aparato en agua para limpiarlo.
- No se acepta ninguna responsabilidad por los daños causados por uso indebido, funcionamiento incorrecto o reparación inadecuada. Los servicios de garantía tampoco están cubiertos en estos casos.

Datos técnicos

Voltaje de alimentación: 230 V ~, 50-60 Hz

Consumo eléctrico: PizzaGrill 4 770 Watt
PizzaGrill 6 1080 Watt
PizzaGrill 8 1300 Watt

PizzaGrill para 4, 6 u 8 personas

PizzaGrill 4
Art. No. 0054.01

PizzaGrill 6
Art. No. 0056.01

PizzaGrill 8
Art. No. 0058.01



Uso

El PizzaGrill es el protagonista de una agradable experiencia gastronómica en la que cada comensal prepara su propio plato gourmet.

Además del típico queso raclette suizo, también se pueden preparar en las sartenes otras especialidades, como mini pizzas o tarta flambeada. Al mismo tiempo, se pueden asar tocino, salchichas, hongos y mucho más en la parte superior de la plancha de hierro fundido. La carne a la parrilla puede quedar aún más deliciosa cubriéndola con queso y horneándola en las sartenes.

Puesta en marcha

Antes de usarlas por primera vez, limpie las sartenes y la plancha de hierro fundido con agua caliente y detergente y séquelas con cuidado. A continuación, unte unas gotas de aceite con un paño de cocina. Si se utiliza demasiado aceite para la preparación o durante la cocción, éste puede quemarse en la plancha grill. El aceite luego será difícil de eliminar. Coloque la plancha de hierro fundido correctamente en el soporte y las sartenes en el piso inferior.

Precalente el aparato con la plancha de hierro fundido durante 10 minutos antes de comenzar a utilizarlo. Ajuste el control de temperatura en el nivel más alto para precalentar y asar.

Horneado de minipizzas

Si desea preparar minipizzas crujientes, gire el control de temperatura (1) al máximo para un calentamiento rápido. Para hornear pizzas, gire también el control de temperatura para el calentamiento inferior (2) al máximo para que la masa de pizza quede bien cocida por debajo.

Utilice el cortante para masa suministrado para cortar la masa de pizza de forma fácil y precisa. Para que todo esté listo para su pizza party, prepare con anticipación una cantidad suficiente de discos de masa de pizza. Coloque un trozo de papel para hornear entre cada una de las porciones de masa para evitar que se peguen entre sí. Voltee la pizza en la sartén o cámbiela de lugar en el aparato para que se dore uniformemente.

Preparación del raclette

Para preparar un típico raclette suizo, se recomiendan entre 250 y 300 g de queso raclette por persona.

La guarnición principal es patatas rellenas (Gschwelkti). Se sirve con cebollas perla y pepinillos.

Uso del grill

Los alimentos que se van a asar deben dividirse en porciones no demasiado grandes y de no más de 1 cm de grosor. Sazone la carne antes de asarla, pero sálea después para que pierda menos jugo. Las salchichas pequeñas, los filetes tiernos, los medallones de carne picada, el pastel de carne o el pescado son los más adecuados. Los tomates, las berenjenas y la piña son muy fáciles de preparar si se cortan en rodajas.

Pinche las salchichas con grasa antes de asarlas para evitar salpicaduras de grasa. El tiempo de cocción depende del tipo y grosor del alimento que se vaya a asar. No corte nunca la carne u otros alimentos sobre la plancha de hierro fundido.

De ser posible, los alimentos deben sacarse del refrigerador 30 minutos antes. Esto permite una cocción más rápida y evita que la carne más gruesa quede fría por dentro.

Revestimiento antiadherente

Utilice siempre las espátulas suministradas para la preparación. No utilice nunca objetos filosos o puntiagudos sobre el revestimiento antiadherente.

Al poner en funcionamiento el aparato por primera vez, puede producirse un ligero olor y humo. Esto se debe a cuestiones técnicas y no es motivo de preocupación.

Receta básica para unas minipizzas soñadas

Ingredientes para la masa (para aprox. 10-12 unidades)

250 g	de harina
15 g	de levadura fresca
1/2 cucharadita	de sal
1,25 dl	de agua
1 cucharada	de aceite de oliva

Preparación de la masa

Coloque la harina en un bol y haga un hueco en el centro. Desmenuce la levadura y mezcle con el agua. Deje fermentar durante aproximadamente 1/2 hora. A continuación, añada el resto del agua, la sal y el aceite y amase la masa hasta que se desprenda de las paredes. Cubra con un paño y deje fermentar de nuevo en un lugar cálido durante aproximadamente 1 hora. Estirar la masa sobre una mesa enharinada hasta que tenga un grosor de unos 2 o 3 mm y cortar. Espolvoree ligeramente los discos de masa con harina. Esto evitará que se peguen entre sí. Coloque los discos de masa cortados sobre papel para hornear.

Sugerencia

La masa se puede congelar fácilmente en capas utilizando papel para hornear. Tiempo máximo recomendado de conservación en el freezer, aproximadamente tres semanas. Saque la masa del freezer aproximadamente 1 hora antes de usarla.

NO «sobrecargue» las minipizzas al cubrirlas, de lo contrario los ingredientes tocarán la resistencia y la plancha grill y se quemarán.

Receta básica de raclette

Preparación del raclette

Debe calcular entre 250 y 300 g de queso raclette por persona. De acuerdo a su gusto, puede elegir ingredientes como aros de cebolla, láminas de ajo, pimientos y tomates cortados en dados, trozos de piña o pera horneados que saben deliciosos al agregarlos al queso. Mientras los ingredientes chisporrotean en la sartén con el queso, simplemente añada las especias después de la preparación. Muchas especias se queman con el calor y se vuelven amargas.

Sirva con patatas rellenas (Gschwellti) recién hechas. Una excelente guarnición son los pepinillos en vinagre, las cebollas perla, las aceitunas, etc.

Ingredientes de la raclette de pepperoni (para 2 personas)

1 pepperoni rojo y 1 pimiento verde

50 g de bacon ahumado

400 g de queso raclette en lonchas

Sal y pimienta recién molida

Preparación de raclette con pepperoni

Lave y pele el pepperoni y córtelo en tiras finas. Corte el tocino ahumado también en tiras y colóquelo en una fuente junto con el pepperoni.

Primero coloque un poco de tocino en cada sartén y fríalo, después saltee brevemente las tiras de pepperoni. Coloque una loncha de queso raclette sobre cada una y deje que se funda. Sazone todo con sal y pimienta.

Puede encontrar más recetas en

www.stockli.shop/rezepte o escaneando el código QR:

**Limpieza y mantenimiento****Cuidado: ¡riesgo de quemaduras!**

Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

Limpie la plancha de hierro fundido con agua tibia y un detergente lavavajillas, utilizando un cepillo lavavajillas. No utilice limpiadores abrasivos, esponjas metálicas ni limpiadores para hornos. Las sartenes, la espátula para raclette y la plancha de hierro fundido pueden lavarse fácilmente en el lavavajillas.

La plataforma de estacionamiento y la placa de apoyo pueden desmontarse para su limpieza. Limpie únicamente con un paño húmedo con un poco de detergente y séquelo con un paño seco.

Eliminación de electrodomésticos dañados

Para su correcta eliminación, los electrodomésticos viejos pueden entregarse en los puntos de recolección comunales establecidos o en los centros de reciclaje, así como en el punto de venta. o tire los electrodomésticos junto con la basura doméstica; debe desecharse de acuerdo con la normativa local.



El aparato cumple las directivas europeas
2014/35/EU, 2014/30/EU y 2009/125/EU.

Veiligheid voorop

Lees deze brochure zorgvuldig door voordat u uw Stöckli PizzaGrill voor het eerst gebruikt. Bewaar de gebruiksaanwijzing. De garantie (24 maanden) op dit product en de aansprakelijkheid gelden alleen bij een correcte behandeling van het apparaat. Voor garantiewerkzaamheden moet het aankoopbewijs samen met het apparaat naar ons worden opgestuurd.

Dit apparaat moet met oplettendheid worden gebruikt. Kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis moeten onder toezicht staan en instructies krijgen voor een veilig gebruik van het apparaat.

Dit apparaat is geen speelgoed.

Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

Als het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet het worden vervangen door de centrale klantenservice van de fabrikant of een gekwalificeerd persoon. Ondeskundige reparaties kunnen leiden tot aanzienlijke gevaren voor de gebruiker.

Het apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of afstandsbediening. Reinig alle onderdelen direct na gebruik en verwijder eventuele etensresten onmiddellijk.

Volg de instructies in het hoofdstuk «Reiniging en onderhoud».

Voor gebruik

Het apparaat mag alleen volgens deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Neem de aanvullende veiligheidsinstructies in acht.

Aanvullende veiligheidsinstructies

- Sluit het apparaat alleen aan op een correct geïnstalleerd geaard stopcontact. Het aansluitsnoer en de stekker moeten droog zijn.
- Het aansluitsnoer mag niet in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Gebruik alleen verlengkabels die in perfecte staat verkeren. Let op voldoende lengte en een veilige installatie.
- Het apparaat moet voor gebruik vrij op tafel staan, nooit tegen een muur of in een hoek.
- Laat geen lege pannen in het apparaat staan tijdens het opwarmen en het gebruik.
- Let op, het apparaat wordt heet, verbrandingsgevaar! Transporteer het apparaat niet als het heet is.
- Gebruik het apparaat nooit zonder de gietijzeren plaat op zijn plaats, anders komt het gloeiende verwarmingselement bloot te liggen.
- Tijdens het grillen kunnen vetspatten ontstaan. Bescherm indien nodig de tafel.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het aan staat.
- Gebruik het apparaat niet en trek de stekker onmiddellijk uit het stopcontact als u merkt dat het apparaat of het netsnoer beschadigd is, of als u een defect vermoedt na een val of iets dergelijks. In zulke gevallen, het apparaat terugsturen voor reparatie.
- Trek de stekker uit het stopcontact;
 - in geval van storingen tijdens het gebruik,
 - wóór elke reiniging en onderhoudsbeurt,
 - na gebruik.
- Dompel het apparaat niet onder in water om het schoon te maken.
- Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor schade veroorzaakt door verkeerd gebruik, onjuiste bediening of onjuiste reparatie. Garantiediensten zijn in dergelijke gevallen ook uitgesloten.

Technische gegevens

Voedingsspanning:	230 V ~, 50-60 Hz
Opgenomen vermogen:	PizzaGrill 4 770 Watt
	PizzaGrill 6 1080 Watt
	PizzaGrill 8 1300 Watt

PizzaGrill voor 4, 6 of 8 personen

PizzaGrill 4
Art. Nr. 0054.01

PizzaGrill 6
Art. Nr. 0056.01

PizzaGrill 8
Art. Nr. 0058.01



Gebruik

De PizzaGrill is het middelpunt van een gezellige eetervaring waarbij iedereen aan tafel zijn eigen gastronomische gerecht bereidt.

Naast de typische Zwitserse raclettekaas kunnen er ook andere specialiteiten zoals minipizza's of tarte flambée worden bereid in de pannetjes als je daar zin in hebt. Er kunnen spek, worstjes, champignons en nog veel meer tegelijkertijd worden gegrild op de bovenkant van de gietijzeren plaat. Het gegrilde vlees kan verder worden verrijkt door het te bedekken met kaas en het te bakken in de pannetjes.

Opstarten

Maak de pannen en gietijzeren plaat voor het eerste gebruik schoon met heet water en afwasmiddel en droog ze zorgvuldig af. Wrijf vervolgens een paar druppels olie in met een keukendoek. Als er te veel olie wordt gebruikt bij de bereiding of tijdens het grillen, kan het aanbranden op de grillplaat. De olie is dan moeilijk te verwijderen. Plaats de gietijzeren plaat correct op het frame en plaats de pannen op het parkeerdek.

Verwarm het apparaat met de gietijzeren plaat 10 minuten voor voordat u begint. Stel de temperatuurregeling in op de hoogste stand voor voorverwarmen en grillen.

Mini-pizza's bakken

Als u knapperige minipizza's wilt bereiden, zet de temperatuurregelaar (1) dan op maximaal voor een snelle opwarming. Om pizza's te bakken, zet u ook de temperatuurregelaar voor de onderste verwarming (2) op maximaal, zodat het pizzadeeg aan de onderkant goed gebakken wordt.

Gebruik de meegeleverde deegsnijder om het pizzadeeg gemakkelijk en nauwkeurig uit te snijden. Om optimaal voorbereid te zijn op een pizzaparty, bereid van tevoren voldoende mini pizzadeeglapjes. Leg een stuk bakpapier tussen de afzonderlijke deeglapjes om te voorkomen dat ze aan elkaar plakken. Draai de pizza in de pan of verander de positie in het apparaat zodat de pizza gelijkmatig bruin wordt.

Raclette bereiden

Voor een typisch Zwitserse Raclette wordt 250 - 300 g Raclettekaas per persoon aanbevolen.

Het belangrijkste bijgerecht is Gschwelthi (gepofte aardappels). Het wordt geserveerd met zilveruitjes en augurken.

Grillen

Verdeel het voedsel die u gaat grillen in kleine porties van niet meer dan 1 cm dik. Kruid het vlees voor het grillen, maar voeg pas na het grillen zout toe, zodat het minder sap verliest. Kleine worstjes, malse steaks, gehakt, gehaktbrood of vis zijn het meest geschikt. Tomaten, aubergines en ananas zijn heel gemakkelijk te bereiden als u ze in plakjes snijdt.

Prik vette worstjes in voor het grillen om vetspatten te voorkomen. De bereidingstijd hangt af van het type en de dikte van het te grillen voedsel. Snijd nooit vlees of ander voedsel op de gietijzeren plaat.

Indien mogelijk moet het voedsel 30 minuten van tevoren uit de koelkast worden gehaald. Hierdoor wordt het sneller gaar en wordt voorkomen dat dikker vlees koud blijft aan de binnenkant.

Anti-aanbaklaag

Gebruik altijd de bijgeleverde spatels voor de bereiding. Gebruik nooit scherpe of puntige voorwerpen op de krasgevoelige coating.

Als het nieuwe apparaat voor het eerst wordt aangezet, kan er een lichte geur en rookontwikkeling ontstaan. Dit is te wijten aan technische redenen en is geen reden tot bezorgdheid.

Basisrecept voor mini-pizzadromen

Ingrediënten voor het deeg (voor ongeveer 10 - 12 stuks)

250 g	bloem
15 g	verse gist
1/2 theelepel	zout
1,25 dl	water
1 eetlepel	olijfolie

Deegbereiding

Doe de bloem in een kom en maak een kuiltje in het midden. Verkrummel de gist en meng met het water. Laat ongeveer 1/2 uur rijzen. Voeg dan het resterende water, zout en olie toe en kneed het deeg tot het loslaat van de zijanten. Dek af met een handdoek en laat opnieuw rijzen op een warme plaats gedurende ongeveer 1 uur. Rol het deeg op een met bloem bestoven tafel uit tot een dikte van ongeveer 2 - 3 mm en snijd uit. Bestuif de deeglapjes licht met bloem. Dit voorkomt dat ze aan elkaar plakken. Leg het uitgesneden deeg op bakpapier.

Tip

Het deeg kan gemakkelijk in lagen worden ingevroren met behulp van bakpapier. Aanbevolen maximale diepvriestijd ca. drie weken. Haal het deeg ca. 1 uur voor gebruik uit de vriezer.

Beleg de mini-pizza's NIET met teveel ingrediënten, anders raken ze het verwarmingselement en de grillplaat en verbranden ze.

Basisrecept raclette

Raclette bereiding

Reken op ongeveer 250-300 g raclettekaas per persoon. Afhankelijk van je voorkeur smaken ingrediënten zoals uienringen, knoflookschijfjes, in blokjes gesneden paprika en tomaat, stukjes ananas of peer die in de kaas worden gebakken heerlijk. Terwijl de ingrediënten in het pannetje met de kaas sissen, moet je de kruiden pas na de bereiding toevoegen. Veel kruiden verbranden in de hitte en ontwikkelen een bittere smaak.

Serveer met verse Gschwellti (gepofte aardappelen). Ingemaakte augurken, zilveruitjes, olijven, enz. zijn zeer geschikt als garnering.

Ingrediënten voor pepperoni raclette (voor 2 personen)

1 rode en 1 groene pepperoni
 50 g gerookt spek
 400 g raclettekaas in plakjes
 Zout, versgemalen peper

Bereiding van pepperoni raclette

Was en ontpit de pepperoni en snijd in dunne reepjes. Snijd het gerookte spek ook in reepjes en schik op een schaal met de pepperoni.
 Doe eerst een beetje spek in elk pannetje en bak dit uit, bak dan kort de reepjes pepperoni. Leg op elk een plakje raclettekaas en laat smelten. Kruid alles met peper en zout.

Je kunt meer recepten vinden op
www.stockli.shop/rezepte of via QR-code:

**Reiniging en onderhoud****Voorzichtig - verbrandingsgevaar**

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
 Reinig de gietijzeren plaat in lauw water met een afwasmiddel en een afwasborstel. Gebruik geen schuurmiddelen, metalen sponzen of ovenreinigers. De pannen, spatel en gietijzeren plaat kunnen in de vaatwasser voor eenvoudig schoonmaken.
 Vervolgens droogwrijven. Het parkeerdek en de steunplaat kunnen worden verwijderd om schoon te maken. Alleen afnemen met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.

Weggoien van versleten apparaten

Voor het correct afvoeren van oude apparaten, dienen ze te worden ingeleverd bij de gevestigde gemeentelijke inzamelpunten of recyclingcentra, of bij het verkooppunt. Gooi de apparaten niet weg met het huishoudelijk afval, maar in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.



Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen
 2014/35/EU, 2014/30/EU en 2009/125/EU.

Sikkerhed prioriteret

Læs denne brochure omhyggeligt igennem, før du bruger din Stöckli PizzaGrill for første gang. Gem vejledningen. Garantien (24 måneder) på dette produkt og ansvaret gælder kun, hvis apparatet håndteres korrekt. Købsbeviset skal sendes til os sammen med apparatet, for at garantiarbejdet kan udføres.

Dette apparat skal bruges med forsigtighed. Børn fra 8 år og over samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden skal holdes under opsyn og instrueres i sikker brug af apparatet.

Dette apparat er ikke et legetøj.

Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

Hvis apparatets tilslutningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af en repræsentant for producentens centrale kundeservice eller en anden kvalificeret person. Forkert reparation kan medføre betydelig fare for brugeren.

Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller fjernbetjening.

Rengør alle dele umiddelbart efter brug, og fjern straks eventuelle madrester.

Følg instruktionerne i kapitlet «Rengøring og pleje».

Før brug

Apparatet må kun anvendes til det tilsigtede formål og i overensstemmelse med denne brugsanvisning. Overhold de supplerende sikkerhedsinstruktioner.

Supplerende sikkerhedsinstruktioner

- Tilslut kun apparatet til en korrekt installeret stikkontakt med jord. Forsyningskablet og stikket skal være tørt.
- Tilslutningskablet må ikke berøre apparatets varme dele.
- Brug kun forlængerkabler i perfekt stand. Sørg for, at de er lange nok og er sikkert installeret.
- Apparatet skal placeres frit på bordet, så det er let at betjene, aldrig op mod en væg eller i et hjørne.
- Efterlad ikke tomme pander i apparatet under opvarmning og brug.
- Forsigtig, apparatet bliver varmt med risiko for forbrændinger! Forsøg ikke at flytte apparatet, når det er varmt.
- Brug aldrig apparatet uden støbejernspladen på plads, da varmelegemet vil være eksponeret.
- Fedtstænk kan forekomme ved grillning. Beskyt bordet efter behov.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er i brug.
- Brug ikke apparatet, eller tag straks tilslutningskablet ud af stikkontakten, hvis du bemærker, at apparatet eller strømkablet er beskadiget, eller hvis du har mistanke om en defekt efter at være tabt eller lignende. I sådanne tilfælde skal apparatet returneres med henblik på reparation.
- Tag stikket ud af stikkontakten;
 - i tilfælde af funktionsfejl under brug,
 - før rengøring og pleje og,
 - nefter hver brug.
- Apparatet må ikke nedsænkes i vand ved rengøring.
- Intet ansvar påtages for skader forårsaget af forkert brug, forkert betjening eller forkert reparation. Service under garanti er også udelukket i sådanne tilfælde.

Tekniske data

Forsyningsspænding: 230 V ~, 50-60 Hz

Strømforbrug: PizzaGrill 4 770 Watt
PizzaGrill 6 1080 Watt
PizzaGrill 8 1300 Watt

PizzaGrill til 4, 6 eller 8 personer

PizzaGrill 4
Art. Nr. 0054.01

PizzaGrill 6
Art. Nr. 0056.01

PizzaGrill 8
Art. Nr. 0058.01



Anvendelse

PizzaGrill anvendes som kernen i en hyggelig madoplevelse, hvor alle ved bordet tilbereder deres egen gourmetret.

Ud over den typiske schweiziske racletteost kan man også tilberede andre specialiteter som minipizzaer eller tarte flambée i panderne, når man er i humør til det. Samtidig kan du grille bacon, pølser, svampe og meget andet på støbejernspladen. Grillet kød kan raffineres yderligere ved at strø ost hen over og stege det i panderne.

Før brug

Før du anvender grillen første gang, skal du rengøre pander og støbejernsplade med varmt vand og et rengøringsmiddel og tørre forsigtigt efter. Gnid derefter et par dråber olie ind i grillfladerne med et viskestykke. Hvis der anvendes for meget olie til tilberedning eller under grillning, kan det brænde fast på grillpladen. Fastbrændt olie er vanskeligt at fjerne. Placer støbejernspladen korrekt oven på rammen, og placer pander på afstillingshylden.

Forvarm apparatet med støbejernspladen i 10 minutter, før du starter. Indstil temperaturregulatoren til den højeste indstilling for forvarme og grill.

Bagning af minipizzaer

Hvis du vil tilberede sprøde minipizzaer, skal du dreje temperaturregulatoren (1) til den højeste indstilling for at opnå hurtig opvarmning. For at bage pizzaer skal du også dreje temperaturregulatoren for undervarme (2) hen på den højeste indstilling, så pizzadejen er godt bagt på undersiden.

Brug den medfølgende dejskærer til nemt og præcist at skære pizzadejen ud. For at være godt forberedt til din pizzafest kan du forberede et antal minipizzadejbunde på forhånd. Læg et stykke bagepapir mellem de enkelte dejbunde for at forhindre dem i at klæbe til hinanden. Vend pizzaen på panden, eller skift position i apparatet, så pizzaen bruner jævnt.

Forberedelse af raclette

Til en typisk schweizisk raclette anbefales 250-300 g racletteost pr. person.

Hovedretten er Gschwellti (bagte kartofler). Den serveres med sølvløg og agurker.

Grill

Mad, der skal grilles, skal skæres ud i portioner, der ikke er for store og ikke er mere end 1 cm tykke. Krydr kødet før grillning, men vent med at salte det til efter, så det mister mindre saft. Små pølser, møre bøffer, hakkebøffer, farsbrød og fisk er bedst egnede. Tomater, auberginer og ananas er meget nemme at tilberede, når de er skåret i skiver.

Stik hul i pølser med stort fedtindhold før grillning for at undgå fedtstænk. Tilberedningstiden afhænger af typen og tykkelsen af den mad, der skal grilles. Skær aldrig i kød eller andre fødevarer på støbejernspladen.

Hvis det er muligt, skal maden tages ud af køleskabet 30 minutter inden tilberedning. Det giver hurtigere tilberedning og forhindrer, at tykkere stykker kød stadig er kolde i midten.

Slip-let-belægning

Brug altid de medfølgende spatler til tilberedning. Brug aldrig skarpe eller spidse genstande på den ridsefølsomme belægning.

Når det nye apparat tændes for første gang kan der opstå en let lugt- og røgdannelse. Dette skyldes tekniske årsager og er ingen grund til bekymring.

Basisopskrift på fantastiske minipizzaer

Ingredienser til dejen (til ca. 10-12 stk.)

250 g mel
15 g frisk gær
1/2 tsk. salt
1,25 dl vand
1 spsk. olivenolie

Tilberedelse af dejen

Kom melet i en skål, og lav et hul i midten. Smuldr gæren i, og tilsæt vand. Lad dejen hæve i ca. 1/2 time. Tilsæt derefter resterende vand, salt og olie, og ælt dejen, indtil den løsner sig fra siderne. Dæk dejen med et viskestykke, og lad den efterhæve et varmt sted i ca. 1 time. Rul dejen ud på et melet bord, så den har en tykkelse på ca. 2-3 mm, og skær den ud. Drys let med mel på dejbundene. Dette forhindrer dem i at klæbe til hinanden. Placer de udskårne bunde på et bagepapir.

Tip

Dejen kan nemt nedfryses i lag ved at lægge bagepapir imellem. Maksimal anbefalet nedfrysningstid er ca. tre uger. Tag dejen ud af fryseren, ca. 1 time før de skal bruges.

Undlad at lægge for meget fyld på minipizzaerne, så ingredienserne rører ved varmelegemet og grillpladen og brænder på.

Basisopskrift på raclette

Tilberedning af raclette

Du bør regne med ca. 250-300 g racletteost pr. person. Afhængigt af præferencer smager det lækker at tilberede ingredienser såsom løgringe, hvidløgsskiver, peberfrugt og tomat i skiver samt stykker af ananas og pære i osten.

Mens ingredienserne syder i gryden med ost, skal du vente med at tilsætte krydderierne til efter tilberedning. Mange krydderier brænder ved varme og udvikler en bitter smag.

Server med frisk Gschwellti (bagte kartofler). Syltede agurker, perleløg, oliven osv. er velegnet som pynt.

Ingredienser til pepperoni-raclette (til 2 personer)

1 rød og 1 grøn pepperoni

50 g røget bacon

400 g racletteost i skiver

Salt, friskkværnet peber

Tilberedning af pepperoni-raclette

Vask og fjern eventuelle krydderier fra pepperonikødet, og skær det i tynde strimler. Skær også røget bacon i strimler, og arranger dem på et fad med pepperonikødet. Læg først lidt bacon på hver pande og steg, og sauter derefter kort pepperonistrimlerne. Læg et stykke racletteost oven på hvert stykke, og lad det smelte. Krydr det hele med salt og peber.

Du kan finde flere opskrifter på www.stockli.shop/rezepte eller via QR-koden:

**Rengøring og pleje****Forsigtig – risiko for forbrændinger!**

Træk stikket ud, og lad apparatet køle af.

Brug en opvaskebørste til at rengøre støbejernspladen i lunkent vand med opvaskemiddel. Brug ikke slibende rengøringsmidler, metalsvampe eller ovnrens. Pander, spatel og støbejernsplade kan rengøres i opvaskemaskinen for nem rengøring. Parkdækket og støttepladen kan tages af for rengøring. Tør det kun af med en fugtig klud med lidt opvaskemiddel, og gnid tørt.

Bortskaffelse af udtjente apparater

For korrekt bortskaffelse kan gamle apparater afleveres på de kommunale indsamlingssteder eller genbrugsstationer samt på salgsstedet.

Bortskaf ikke apparaterne med husholdningsaffaldet. De skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale bestemmelser.



Apparatet overholder de europæiske direktiver
2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Säkerheten främst

Läs den här broschyren noggrant innan du använder din Stöckli PizzaGrill för första gången. Behåll bruksanvisningen. Garantin (24 månader) på denna produkt och ansvarsfrågan gäller endast vid korrekt hantering av apparaten. Inköpsbevis måste skickas till oss tillsammans med apparaten för att garantiarbeten ska kunna utföras.

Denna apparat ska användas med försiktighet. Barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap bör övervakas och instrueras så att de kan använda apparaten på ett säkert sätt.

Apparaten är ingen leksak.

Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

Om apparatens anslutningskabel skadas måste den bytas ut av tillverkarens centrala kundtjänst eller av en behörig person. Felaktiga reparationer kan medföra stora risker för användaren.

Apparaten får inte styras via en extern timer eller fjärrkontroll.

Rengör alla delar direkt efter användning och ta bort eventuella matrester omedelbart.

Följ anvisningarna i kapitlet «Rengöring och skötsel».

Före användning

Apparaten får endast användas för avsett ändamål i enlighet med denna bruksanvisning. Observera de ytterligare säkerhetsanvisningarna.

Ytterligare säkerhetsanvisningar

- Anslut endast apparaten till ett korrekt installerat jordat uttag. Matningskabeln och kontakten måste vara torra.
- Anslutningskabeln får inte komma i kontakt med heta delar på apparaten.
- Använd endast förlängningskablar som är i perfekt skick. Se till att de är tillräckligt långa och används på ett säkert sätt.
- Apparaten måste placeras fritt på bordet eller bänken när den används – aldrig mot en vägg eller i ett hörn.
- Lämna inte tomma kokkärn i apparaten under uppvärmning och användning.
- Varning: apparaten blir varm – risk för brännskador! Flytta inte apparaten när den är varm.
- Använd aldrig apparaten utan att gjutjärnsplattan är på plats, eftersom det glödande värmeelementet då exponeras.
- Fettstänk kan förekomma vid grillning. Skydda bordet/bänken vid behov.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den är används.
- Använd inte apparaten och dra omedelbart ur kontakten om du upptäcker att apparaten eller nätkabeln är skadad eller om du misstänker ett fel som beror på att apparaten har fallit ned eller liknande. Om detta inträffar ska apparaten returneras för reparation.
- Dra ur kontakten;
 - vid funktionsfel under användning,
 - före varje rengöring och skötsel,
 - efter användning.
- Doppa inte apparaten i vatten för rengöring.
- Vi tar inget ansvar för skador som orsakats av misskötsel, felaktig användning eller bristfällig reparation. Garantitjänster är också undantagna i sådana fall.

Tekniska data

Matningsspänning: 230 V ~, 50-60 Hz

Effektförbrukning: PizzaGrill 4 770 Watt

PizzaGrill 6 1080 Watt

PizzaGrill 8 1300 Watt

PizzaGrill för 4, 6 eller 8 personer

PizzaGrill 4
Art. Nr. 0054.01

PizzaGrill 6
Art. Nr. 0056.01

PizzaGrill 8
Art. Nr. 0058.01



Användning

PizzaGrill är mittpunkten i en mysig matupplevelse där alla vid bordet lagar sin egen gourmeträtt. Förutom den typiska schweiziska racletteosten kan även andra specialiteter som minipizzor eller flamberad tarte tillagas i pannorna när du känner för det. Samtidigt kan bacon, korv, svamp och mycket annat grillas på gjutjärnsplattans ovansida. Det grillade köttet kan förfinas ytterligare genom att toppa det med ost och baka det i pannorna.

Upstart

Rengör pannorna och gjutjärnsplattan med varmt vatten och diskmedel innan de används för första gången. Torka sedan varsamt. Gnugga sedan in några droppar olja med en bit hushållspapper. Om för mycket olja används vid förberedelserna eller under grillningen kan den bränna fast på grillplattan. Oljan är då svår att få bort. Placera gjutjärnsplattan korrekt på stommen och placera pannorna på förvaringsytan.

Förvärm apparaten med gjutjärnsplattan i 10 minuter innan du börjar. Ställ in temperaturvredet på högsta nivån för förvärmning och grillning.

Gräddning av minipizzor

Om du vill tillaga krispiga minipizzor vrider du temperaturvredet (1) till max för att uppnå snabb uppvärmning. För att grädda pizzor vrider du även temperaturvredet för den nedre uppvärmningen (2) till max så att pizzadegen blir välgräddad på undersidan.

Använd den medföljande degskäraren för att skära ut pizzadegen enkelt och exakt. Förbered ett tillräckligt antal små pizzadegsbitar i förväg så förbereder du dig optimalt för pizzapartyt. Lägg ett bakplåtspapper mellan degbitarna så att de inte klibbar ihop. Vänd på pizzan i pannan eller flytta den i apparaten så att pizzan blir jämnt brynt.

Tillagning av raclette

För en typisk schweizisk raclette rekommenderas 250-300 g racletteost per person. Det huvudsakliga tillbehöret är Gschweltli (klyftpotatis). Serveras med silverlök och saltgurka.

Grillning

Maten som ska grillas ska delas upp i portioner som inte är för stora och inte mer än 1 cm tjocka. Krydda köttet före grillning, men salta det efteråt så att det förlorar mindre köttsaft. Små korvar, möra biffar, köttfärsbiffar, köttfärslimpa eller fisk passar bäst. Tomater, auberginer och ananas är mycket enkla att tillaga när de skivas. Stick hål i feta korvar före grillningen för att undvika fettstänk. Tillagningstiden beror på vilken typ av livsmedel som grillas och hur tjocka de är. Skär aldrig kött eller andra livsmedel på gjutjärnsplattan.

Om möjligt bör livsmedlen tas ut ur kylskåpet 30 minuter i förväg. Det gör att de tillagas snabbare och att tjockare kött inte förblir kallt invändigt.

Non-stick-beläggning

Använd alltid de medföljande spatlarna för tillredning. Använd aldrig vassa eller spetsiga redskap på den repkänsliga beläggningen.

När apparaten är ny och används för första gången kan det uppstå en viss lukt och rökutveckling. Detta beror på tekniska orsaker och är inget att oroa sig över.

Grundrecept för minipizzor

Ingredienser till deg (för ca 10–12 bitar)

250 g mjöl
15 g färsk jäst
1/2 tsk salt
1,25 dl vatten
1 msk olivolja

Degberedning

Häll upp mjölet i en bunke och gör en grop i mitten. Smula ner jästen och blanda med vatten. Låt jäsa i ca 30 minuter. Tillsätt sedan resterande vatten, salt och olja och knåda degen tills den lossnar från sidorna. Täck med en handduk och låt jäsa på nytt på en varm plats i ca 1 timme. Kavla ut degen till en tjocklek på ca 2–3 mm på ett mjölat bord och skär ut den. Mjöla degbitarna lite.

Då klibbar de inte ihop lika lätt. Placera de utskurna degbitarna på ett bakplåtspapper.

Tips

Degen kan enkelt frysas i lager med bakplåtspapper.

Maximal rekommenderad tid för djupfrysning är ca tre veckor. Ta ut degen ur frysen ca en timme innan användning.

Lägg inte på för mycket topping på minipizzorna. Då kan ingredienserna komma i kontakt med värmeelementet och grillplattan och bränns vid.

Grundrecept för raclette

Tillagning av raclette

Räkna med ca 250-300 g racletteost per person. Beroende på vad du föredrar är det gott med ingredienser som lökringar, skivad vitlök, tärnad paprika och tomat, ananas eller päronbitar som bakas in i osten.

Låt ingredienserna fräsa i pannan tillsammans med osten, men tillsätt inte kryddorna förrän efter tillagningen. Många kryddor bränns i värmen och får en bitter smak.

Servera med färsk Gschwellti (klyftpotatis). Inlagd gurka, pärlök, oliver och liknande passar utmärkt som garnering.

Ingredienser till pepperoni raclette (för 2 personer)

1 röd och 1 grön pepperoni

50 g rökt bacon

400 g racletteost i skivor

Salt, nymalen peppar

Tillagning av raclette med pepperoni

Skölj och rensa pepperonin och skär den i tunna strimlor. Skär även rökt bacon i strimlor och lägg upp på ett fat med pepperoni.

Tillsätt först lite bacon i respektive panna och stek. Fräs sedan pepperonistrimlorna snabbt. Lägg en skiva racletteost ovanpå var och en och låt smälta. Krydda allt med salt och peppar.

Fler recept finns på

www.stockli.shop/rezepte eller via QR-kod:

**Rengöring och skötsel****Varning – risk för brännskador!**

Varning – risk för brännskador!

Dra ur kontakten och låt apparaten svalna.

Diska gjutjärnsplattan i ljummet vatten med diskmedel. Använd en diskborste. Använd inte slipande rengöringsmedel, metallsvampar eller ugnrensningssmedel. Pannorna, raclette-spateln och gjutjärnsplattan kan enkelt diskas i maskin för enkel rengöring. Parkdäcket och stödplattan kan tas bort för rengöring. Torka bara av med en fuktig trasa och lite diskmedel och gnugga torrt.

Kassering av uttjänta apparater

För korrekt bortskaffande kan gamla apparater lämnas in på de etablerade kommunala insamlingsplatserna eller återvinningscentralerna, liksom hos försäljaren.

Släng inte apparaten i hushållssoporna – den måste kasseras i enlighet med lokala föreskrifter.



Apparaten överensstämmer med de europeiska direktiven 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2009/125/EU.

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. Stöckli AG
Ennetbachstrasse 40
CH-8754 Netstal
+41 55 645 55 75
haushalt@stockli.ch
www.stockli.shop