



2 JAHRE ANS 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.

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.

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.



Verkaufsstelle / Stempel Point de vente / Cachet Retailer / Stamp	
Verkaufsdatum Date de vente Date of purchase	
Art.-Nr.	
Adresse des Käufers Adresse de l'acheteur Address of purchaser	

0028.014 / 07.08

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

Grossmann
Stöckli Service Center
Feldbergstrasse 21
D-79650 Schopfheim
Tel. +49 (0)7622 674 510
Fax +49 (0)7622 619 00
E-Mail: grossmann-service@t-online.de

A. & J. Stöckli AG
CH-8754 Netstal
Tel. +41(0)55 645 55 55
Fax +41(0)55 645 54 55
E-mail: haushalt@stockli.ch
www.stockliproducts.com

STÖCKLI
SWITZERLAND





PizzaGrill®



Produkt Design Zürich

for8

Bedienungsanweisung
PizzaGrill for8

Seite 1

Mode d'emploi
PizzaGrill for8

page 19

Operating Instructions
PizzaGrill for8

page 37

STÖCKLI
SWITZERLAND

Inhalt

	Seite
Herzlichen Glückwunsch!	3
Sicherheit geht vor	4
Übersicht der Geräte und Bedienungsteile	6
Optionales Zubehör	7
Bitte beachten Sie folgendes	8
Vor der Inbetriebnahme	8
Inbetriebnahme	8
Düstglocke (Zubehör)	10
Mini-Pizza-Träume	11
Raclette	14
Reinigung, Pflege und Entsorgung	16
Garantie	56

Ländervertretung:

Österreich:

Mathis Helene
BIRD marketing und verkauf
Anton-Hopfgartner-Strasse 6
AT-6845 Hohenems
Tel: +43 55 76 726 25
Fax: +43 55 76 726 25
E-mail: richard.mathis@aon.at



Herzlichen Glückwunsch!

zum Kauf dieses multifunktionellen Stöckli Qualitätsproduktes. Der PizzaGrill «for8» wird Ihnen sicher bei der Anwendung viel Freude bereiten.

Beachten Sie bitte auf den Seiten 10-15 auch unsere speziell für Sie zusammengestellten Anwendungstipps für die Dünstglocke, Rezepte für Mini-Pizzas und Raclette. Sie erhalten so viele nützliche Tipps und tolle Rezeptideen für Ihre «nächste Party.»

Viel Spass wünscht Ihnen Ihre A. & J. Stöckli AG

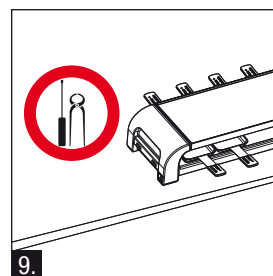
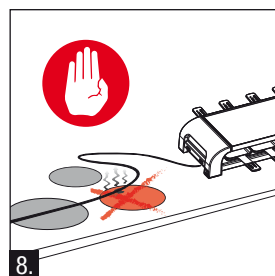
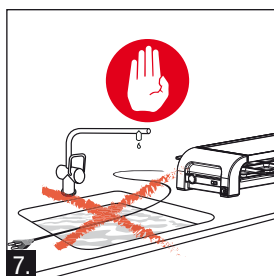
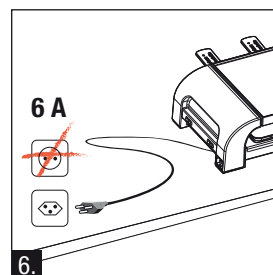
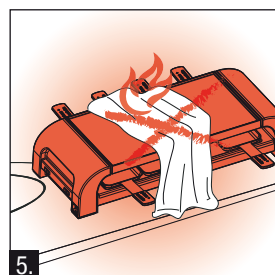
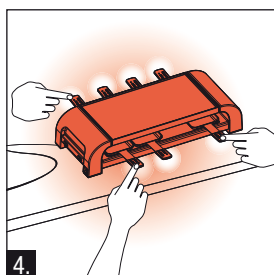
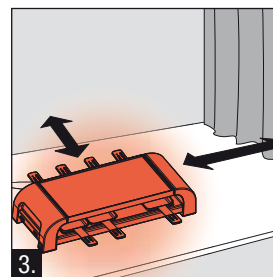
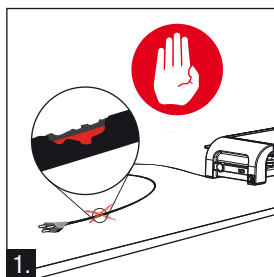
PizzaGrill®





Sicherheit geht vor

Lesen Sie diese Sicherheitsvorschriften vor dem ersten Gebrauch Ihres Stöckli «for8» genau durch. Bewahren Sie die Bedienungsanweisung sorgfältig auf. Bei unsachgemässer Benutzung lehnt der Hersteller jede Haftung ab.



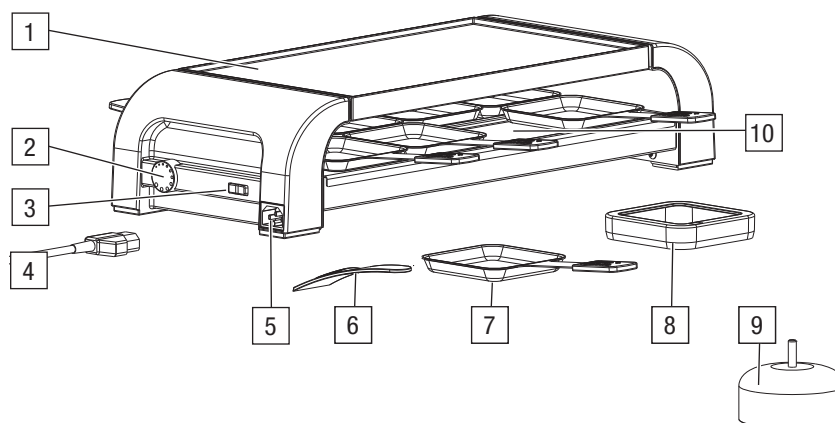


Vorsicht! Das Gerät wird heiss – es besteht Verbrennungsgefahr!

- 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.).
- Bei längerem Erhitzen der Pfännchen kann der vordere Teil des Pfännchengriffs heiss werden. Halten Sie daher den Griff stets am äusseren Ende (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 Originalgeräteeile.
- Das Gerät darf nur in einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 10 A betrieben werden (6.).
- Es dürfen nur Anschlusskabel für minimum 10 A Stromstärke verwendet werden.
- Ziehen Sie nie am Netzanschlusskabel, sondern immer am Netzstecker.
- Tauchen Sie das Geräteunterteil zur Reinigung nie ins Wasser (7.). Ausser der Grillplatte und den Pfännchen, darf das Gerät nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden (Kurzschlussgefahr!). 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.).
- 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.
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

Übersicht der Geräte und Bedienungsteile

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



Technische Daten

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:	4.6 kg
Kabellänge:	1.5 m
Material:	Edelstahl, Aluminiumguss, Kunststoff
Zulassungen:	CE
Garantie:	2 Jahre



Optionales Zubehör



Art. Nr. 0028.111

Dünstglocke

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



Art. Nr. 0024.065

Pfännchen-Set

Keine Wartezeit auf die nächste Pizza. Und dazu einen geschützten Tisch. Damit ist das Pfännchen-Set die ideale Ergänzung für Ihren Mini-Pizza- und Raclette-Spass. Pfännchen aus antihaftbeschichtetem Stahl mit Kunststoffgriff
PizzaGrill-Pfännchen-Set, 2 Stück, mit Pfännchenhalter



Art. Nr. 0026.001

Zusatzpfännchen

Pfännchen zu PizzaGrill, anthrazit
Set à 2 Stück



Art. Nr. 0055.00

Pfännchenhalter

Pfännchenhalter aus Chromstahl
Set à 2 Stück



Art. Nr. 0026.002

Spachtel

Packung à 4 Stück



Bitte beachten Sie folgendes

Lesen Sie diese Bedienungsanweisung sorgfältig durch. Personen, die mit der Betriebsanleitung 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

Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes übereinstimmen. Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker verwenden. Achten Sie darauf, dass das Kabel (und allenfalls das Verlängerungskabel) so angebracht ist, dass niemand darüber stolpern kann. Halten Sie das Stromkabel von heissen Unterlagen oder Gegenständen fern.



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 8 Pfännchen und die Grillplatte mit heissem Wasser ab.
- Halten Sie Abstand von Wänden.
- Stecken Sie den Netzstecker ein. Schalten Sie bei Anwendung ① den oberen Schalter ein, bei Anwendung ② schalten Sie zusätzlich den unteren Schalter ein! Nach ca. 15 Minuten erreicht das Gerät die ideale Betriebstemperatur.
- Das Gerät verursacht beim ersten Gebrauch einen für Elektroheizungen typischen Geruch, der nach einigen Minuten nicht mehr wahrnehmbar ist. Dieser Geruch ist völlig normal und hat keinen Einfluss auf die Qualität des Produkts.





① Käse schmelzen, Grillieren

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.

- Raclette-Rezept-Ideen, siehe Seite 14 und 15

② Mini-Pizzas backen

Damit die Pizzas vollkommen knusprig und schmackhaft werden, betätigen Sie den oberen Schalter für die Oberhitze und den unteren Schalter für die Unterhitze. Drehen Sie den Regler auf das Maximum.

Für das fachgerechte und massrichtige Ausstechen des Pizzateigs, verwenden Sie den mitgelieferten Teig-Ausstecher.

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.

- Mini-Pizza Teigrezept, siehe Seite 11

- Vorschläge zur Pizzabelegung, siehe Seite 11-13

③ Dünstglocke (Zubehör)

- Anwendungstipps, siehe Seite 10





Dünstglocke (optionales 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.





Mini-Pizza-Träume

Zutaten Teig

250 g Mehl
15 g frische Hefe
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
1.25 dl Milch
1 TL Zucker
1 EL Olivenöl



Zubereitung Teig

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit etwas lauwarmen Milch und dem Zucker anrühren. Ca. $\frac{1}{2}$ Std. gehen lassen. Dann die restliche Milch, 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 Teigplättchen leicht mit Mehl bestäuben. Dies verhindert ein zusammenkleben. Legen Sie die ausgestochenen Teigplättchen 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.

Zutaten Tomatensauce

1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
 $\frac{1}{2}$ dl Wasser
1 Prise Zucker
Oregano, Meersalz, Pfeffer
1 kleine Zwiebel oder Schalotte
1 Schuss Rotwein
1 Dose abgetropfte Pelati
1 gehäufter EL frisch gehackter Basilikum



Zubereitung Tomatensauce

Die fein gehackten Zwiebeln und den Knoblauch glasig andünsten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz anrösten. Die Pelati und den Zucker dazugeben, weiterrösten bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Mit Rotwein ablöschen und mit etwas Wasser aufgiessen. Würzen und einkochen lassen. Am Schluss die Sauce mixen oder gut verrühren und anschliessend den Basilikum begeben. Nochmals kurz aufkochen. Die Sauce muss zähflüssig sein.

Tipp

Falls Sie mal spontan eine Pizza machen wollen, können Sie auch nur Tomatenmark oder eine fertige handelsübliche Tomatensauce verwenden.

Zutaten Pizzaöl

$\frac{1}{2}$ lt Traubenkern- oder kaltgepresstes pikantes Olivenöl

$\frac{1}{2}$ EL Wachholderbeeren

Je 1 EL schwarze, weisse und rote Pfefferkörner

2 EL gehäufte und getrocknete Chilischoten

Zubereitung Pizzaöl

Alles zusammen in eine Flasche abfüllen. (Nicht schütteln oder rühren) Gut verschliessen und ca. 2 - 3 Wochen ziehen lassen.

Marinierte Champignons

Frische Champignons schälen und den Stiel kürzen. In Scheiben schneiden und mit Olivenöl, Oregano, Meersalz und rotem Pfeffer ca. $\frac{1}{2}$ Std. vor dem Essen marinieren.

Marinierte Peperoni

Rote und gelbe Peperoni halbieren, entkernen, blanchieren und schälen. In Streifen schneiden und mit 1 Teil Essig und 6 Teilen Olivenöl, einem Spritzer Tabasco, weissem Pfeffer, Meersalz und einer Prise Zucker marinieren.

Broccoli

In kleine Röschen gezupft im Steamer dampfgaren.

Pizza italiana

Teig in Pfännchen legen und zurechtdrücken, so dass der Teig mind. bis zum Rand reicht. Etwas Tomatenpüree oder Tomatensauce auf dem Teig verstreichen und mit Parmesan, Spinat und Mozzarellastückchen belegen. Mit $\frac{1}{2}$ Salami-tranche, $\frac{1}{2}$ Rohschinkentranche, 1 halbe Cherrytomate, etwas Knoblauch, 2 - 3 Pilztranchen einem Broccoliröschen und einer schwarzen Olive belegen. In den Stöckli Pizza/Grill «for8» schieben und warten, bis der Teig die gewünschte Bräune hat. Damit die Pizza eine regelmässige Bräune erhält, zwischendurch mit der Gabel drehen oder Pfännchen vertauschen.



Pizza diavolo

Teig in Pfännchen legen und zurechtdrücken, so dass der Teig mind. bis zum Rand reicht. Etwas Tomatensauce auf dem Teig verstreichen und mit Parmesan bestreuen. Mit Peperonistreifen, Knoblauch, Sardellen, Kapern, Gorgonzola und Oliven belegen. Je nach Schärfegrad nach dem Backen mit Pizzaöl beträufeln.

Pizza orientale

Teig in Pfännchen legen und zurechtdrücken, so dass der Teig mind. bis zum Rand reicht. Mit etwas Parmesan den Boden bestreuen. Rohschinken und Ananasstückchen darauf verteilen. Etwas Curry und Mozzarella darübergerben.

Pizza con tonno

Teig in Pfännchen legen und zurechtdrücken, so dass der Teig mind. bis zum Rand reicht. Etwas Tomatensauce auf dem Teig verstreichen und mit Parmesan bestreuen. Mit Thon, Sardellen, Cherrytomaten und Mozzarellastückchen belegen.

Belegen Sie den Teig mit allem, was Sie mögen. Achten Sie jedoch darauf, dass Sie nicht zuviel Beilagen aufhäufen. Dies würde dazu führen, dass der Teig zu feucht wird und so nicht durchgebacken wird. Oder die Oberhitze verbrennt die Beilagen, weil diese den Heizelementen zu nahe kommen.

Weitere Zutaten zum Belegen

Käse: Anstelle von Parmesan kann auch Sbrinz verwendet werden

(Schneiden Sie den Käse mit dem Sparschäler in feine Späne)

Ein feiner, reifer Gorgonzola gibt der Pizza eine würzige Geschmacksrichtung

Mozzarella in kleine Würfelchen geschnitten

Cherry-Tomaten halbiert

Knoblauch in hauchdünne Scheiben geschnitten

Salami, Tranchen halbieren

Rohschinken, Tranchen vierteln

Sardellen

Thon rosé, gut abgetropft und mit der Gabel zerteilt

Oliven schwarz

Kapern

Baby-Spinat. Frische Spinatblättchen vorgängig kurz im Salzwasser blanchieren

Oregano, Basilikumblätter, gehackt

Pfeffer aus der Mühle

Pizzaöl

Ananas

Alles, was mundet – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt ...



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 Paprikaraclette (für 2 Personen)

1 rote und 1 grüne Peperoni
50 g Räucherspeck
400 g Raclettekäse in Scheiben
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung Paprikaraclette

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.





Zutaten Orientalisches Raclette (für 2 Personen)

300 g Schweinsfilet	50 g Sojabohnenkeimlinge
Salz	1 kleine Dose Mandarinenfilets
frisch gemahlener Pfeffer	1 kleine Dose Ananaswürfel
wenig Tabasco	1 Schuss Weisswein
Fett zum Braten	1 EL Johannisbeergelée
1 Zwiebel	1 EL Curry
1 Karotte	2 EL Sojasauce
etwas Lauch	1 EL Obstessig

Zubereitung Orientalisches Raclette (für 2 Personen)

Schweinsfilet in Streifen schneiden, würzen, in einer Pfanne anbraten, herausnehmen und warm stellen. Gemüse putzen und in Streifen schneiden. Zwiebeln hacken, mit dem gerüsteten Gemüse und den Sojabohnenkeimlingen im verbliebenen Bratfett glasig dünsten.

Das abgetropfte Obst dazugeben, mit Weisswein ablöschen, das Johannisbeergelée unterrühren.

Das Fleisch dazugeben, kräftig mit den übrigen Zutaten abschmecken. Portionenweise auf Teller geben und mit geschmolzenem Raclettekäse überziehen.



15





Reinigung und Pflege

Schalten Sie den Regler aufs Minimum und die Unterhitze aus. Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen (ca. 30 min.). Die Pfännchenablage kann zu Reinigungszwecken herausgenommen werden (anheben und herausziehen). Die Grillplatte, die Pfännchenablage und die Pfännchen können Sie mit Spülmittel und warmem Wasser reinigen. Reinigen Sie die anderen Teile mit einem feuchten Lappen. Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser und reinigen Sie es nicht in der Geschirrspülmaschine. Die Verfärbungen der Chromstahlflächen lassen sich mit einem Chromstahlreiniger beseitigen. Arbeiten Sie nie mit aggressiven, harten oder scheuernden Reinigungsmitteln oder -Gegenständen.

Die Dünstglocke können Sie in der Spülmaschine reinigen.

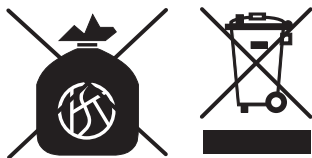
Aufbewahrung des Gerätes

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 Hausmüll entsorgen (Umweltschutz)!









PizzaGrill®



Produkt Design Zürich



for8



Bedienungsanweisung
PizzaGrill for8

Seite 1

Mode d'emploi
PizzaGrill for8

page 19

Operating Instructions
PizzaGrill for8

page 37

STÖCKLI
SWITZERLAND

19





Sommaire

	Page
Sincères félicitations!	21
La sécurité avant tout	22
Aperçu de l'appareil et de ses éléments de service	24
Accessoires en option	25
Remarques	26
Avant la mise en service	26
Mise en service	26
Cloche vapeur (accessoire en option)	28
Mini-pizzas de rêve	29
Raclette	32
Nettoyage et entretien / Elimination	34
Garantie	56



Sincères félicitations!

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

Vous trouverez aussi des conseils pour utiliser la cloche permettant de cuire à la vapeur, des recettes de mini-pizzas et de raclette sélectionnées spécialement pour vous, de la page 28 à la page 33. Vous aurez ainsi plein d'idées attrayantes pour votre prochaine party.

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

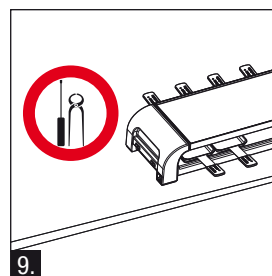
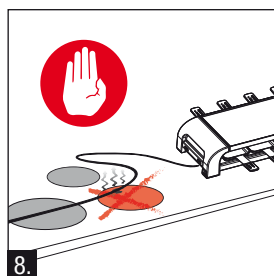
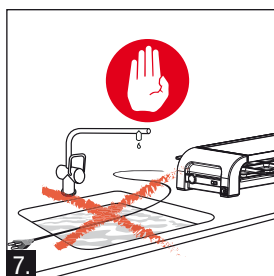
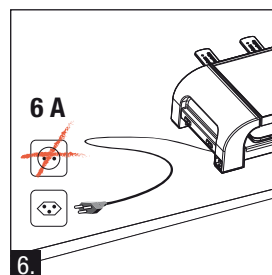
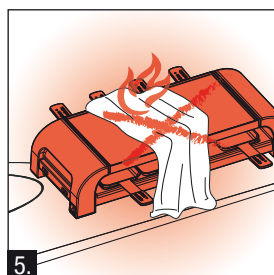
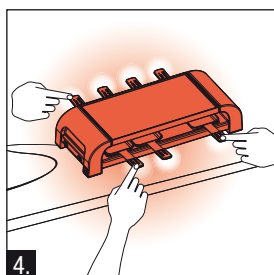
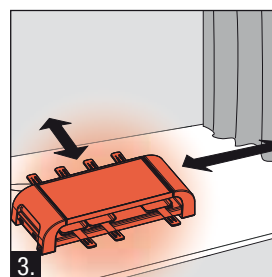
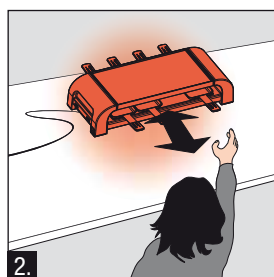
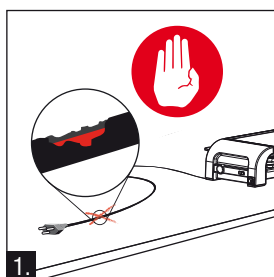
PizzaGrill®





La sécurité avant tout

Prière de lire attentivement les prescriptions de sécurité avant la première utilisation de votre «for8» Stöckli. Conserver soigneusement le mode d'emploi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte.



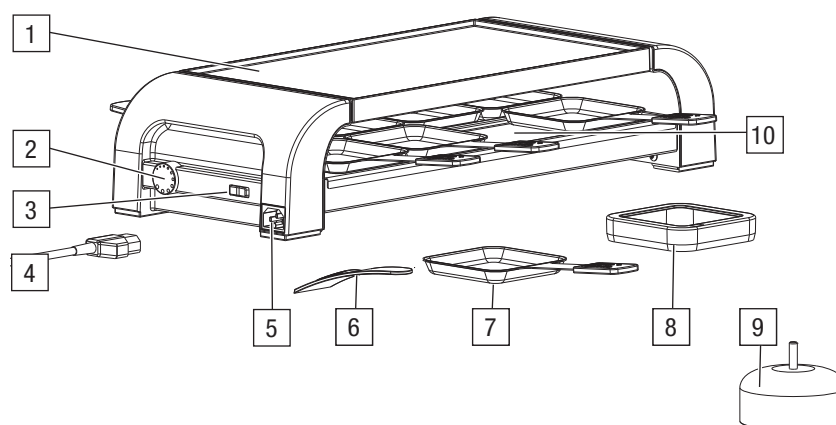


Attention! L'appareil devient chaud – danger de brûlures!

- 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.).
- Lorsque les poêlettes sont chauffées longtemps, la partie avant du manche peut devenir chaude. Par conséquent, toujours tenir les poêlettes par l'extrémité du manche (4.).
- Ne jamais déposer de serviettes ou d'objets semblables sur l'appareil (danger d'incendie!) (5.). Ne jamais toucher les surfaces chauffantes de l'appareil, mais toujours utiliser les poignées (4.). N'utiliser que les accessoires originaux de l'appareil.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec une prise de courant mise à la terre (230 V / 50 Hz) et fusible de 10 A (6.).
- Seul un cordon supportant au minimum 10 A doit être utilisé.
- Pour débrancher l'appareil, ne jamais tirer le cordon électrique, mais la fiche.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer (7.). A l'exception de la plaque du gril et des poêlettes, l'appareil ne doit jamais être lavé dans le lave-vaisselle (danger de court-circuit!). Aucun liquide ne doit être versé dans les poêlettes ni y être bouilli.
- Veiller à ce que la tension du réseau local corresponde bien aux données indiquées sur la plaquette du type d'appareil.
- Disposer le cordon électrique et la rallonge de façon à ce que personne ne trébuche dessus.
- Tenir le cordon électrique et l'appareil à bonne distance de supports et autres objets chauds ainsi que d'une flamme (8.).
- Avant la nettoyage, tirer la fiche et laisser l'appareil refroidir assez longtemps.
- En cas de dérangement ou de défectuosité, tirer immédiatement la fiche et faire contrôler et réparer l'appareil 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 personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance.

Aperçu de l'appareil et de ses éléments de service

- 1 Plaque de grill
- 2 Régulateur (réglage du chauffage supérieur; fromage fondu, grillades ①)
- 3 Interrupteur du chauffage inférieur (cuisson de minipizzas ②)
- 4 Cordon électrique
- 5 Fiche de l'appareil
- 6 Spatule
- 7 Poêlelette
- 8 Découpeur de pâte
- 9 Cloche vapeur (accessoire en option; art. n° 0028.111)
- 10 Emplacement de poêlettes amovible



Données techniques

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:	4.6 kg
Longueur du cordon:	1.5 m
Matériaux:	acier inox, fonte d'aluminium, matière plastique
Approuvé:	⑤ CE
Garantie:	2 ans



Accessoire en option



N° d'art. 0028.111

Cloche vapeur

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



N° d'art. 0024.065

Set de petites poêles

Pas de temps d'attente pour la prochaine pizza et en plus une table bien protégée. Donc, le set de poêlons, est le complément idéal, pour vous permettre de déguster avec plaisir, mini-pizzas et raclette. Poêlons en acier chromé-aluminium fondu, non adhésif, avec manches en matière plastique

1 set de 2 poêlettes pour PizzaGrill, avec support



N° d'art. 0026.001

Poêles seule

Petits poêlons pour PizzaGrill, anthracite
Set à 2 pièces



N° d'art. 0055.00

Supports de poêlons

Supports de poêlons en acier chromé
Set à 2 pièces



N° d'art. 0026.002

Spatule

Emballage à 4 pièces



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

La tension d'alimentation doit correspondre aux indications mentionnées sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne jamais raccorder cet appareil à un câble ou à une prise endommagés.

Veiller à ce que le câble (et le cas échéant, la rallonge) soit placé de sorte qu'il ne puisse faire trébucher personne. Maintenir le câble d'alimentation à l'écart de tout support ou objet chaud.

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 8 poêlettes et la plaque du gril à l'eau chaude avant la première utilisation.
- Eloigner l'appareil des parois.
- Enfoncer la fiche dans la prise électrique. Pour les utilisations ① enclencher l'interrupteur supérieur, pour l'utilisation ② (pizza) enclencher en plus l'interrupteur inférieur! Après environ 15 minutes, l'appareil atteint la température idéale d'utilisation.
- Lors de la première utilisation, ce dernier dégage l'odeur typique des chauffages électriques. Cette odeur disparaît après quelques minutes; elle est absolument normale et n'a aucune influence quant à la qualité du produit.



① Fondre du fromage, griller

Déposer le fromage à raclette avec les garnitures telles qu'anneaux d'oignon, tranches d'ail, cubes de poivron, ou de tomate dans les poêlettes. 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 du gril, il est recommandé de rôtir auparavant une tranche de lard ou d'ajouter un 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.

- Recettes de raclette, voir page 32 et 33

② Cuire des mini-pizzas

Pour obtenir des pizzas croustillantes et appétissantes, il convient d'enclencher l'interrupteur du chauffage supérieur et celui du chauffage inférieur! Tournez le régulateur au maximum.

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

Conseil N°1: Afin d'être parfaitement préparé 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 sur les autres.

Conseil N°2: Tourner les pizzas dans les poêlettes ou échanger leur emplacement dans l'appareil afin qu'elles brunissent régulièrement.

- Recette de pâte pour mini-pizzas, voir page 29
- Propositions de garnitures pour pizzas, voir page 29-31

③ Cloche vapeur (accessoire)

- Conseils d'utilisation page 28





Cloche vapeur (accessoire en option)

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.





Mini-pizzas de rêve

Pâte, ingrédients

250 g de farine
15 g de levure fraîche
 $\frac{1}{2}$ c.c. de sel
1.25 dl de lait
1 c.c. de sucre
1 c.s. d'huile d'olive



Préparation

Verser la farine dans un saladier et former un creux dans le milieu. Eparpiller la levure et remuer avec un peu de lait tiède et le sucre. Laisser reposer environ $\frac{1}{2}$ heure. Ajouter ensuite le reste du lait, 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

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

Possibilités sauce tomate

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



Préparation sauce tomate

Blondir les oignons finement hachés et l'ail. Ajouter la chair de tomate et faire rissoler brièvement. Ajouter les pelati et le sucre, cuire jusqu'à ce que le liquide ait presque disparu. Mouiller avec le vin rouge et un peu d'eau. Epicer et laisser cuire. Pour terminer, mixer la sauce ou bien brasser. Ajouter le basilic puis recuire brièvement. La sauce doit rester épaisse.

Conseil

Si vous souhaitez préparer une pizza spontanément, vous pouvez aussi n'utiliser que de la chair de tomate ou une sauce tomate du commerce prête à l'emploi.

Ingédients huile à pizza

$\frac{1}{2}$ l d'huile de pépins de raisin ou d'olive pressée à froid et relevée

$\frac{1}{2}$ c.s. de baies de genièvre

Grains de poivre noir, blanc et rouge, 1 c.s. de chaque

2 c.s. bien pleines de piment séché

Préparation huile à pizza

Remplir le tout dans une bouteille. (Ne pas secouer ni remuer.) Bien refermer la bouteille et laisser tirer env. 2 à 3 semaines.



Champignons de Paris marinés

Peler des champignons de Paris frais et raccourcir le pied. Couper les champignons en lamelles et mariner dans l'huile d'olive, l'origan, le sel de mer et le poivre rouge. Env. $\frac{1}{2}$ heure avant le repas.



Poivrons marinés

Couper en deux des poivrons rouges et jaunes, les épépiner, les blanchir et les peler. Couper des banderoles et mariner dans 1 part de vinaigre et 6 parts d'huile d'olive, une giclée de Tabasco, du poivre blanc, du sel de mer et une prise de sucre.

Brocolis

Cuire des petites rosettes de brocolis à la vapeur.

Pizza italiana

Déposer la pâte dans les poêlettes et l'étendre jusqu'à ce qu'elle atteigne les bords. Répandre un peu de purée de tomate ou de sauce tomate sur la pâte et garnir de parmesan, d'épinards et de morceaux de mozzarella. Ajouter $\frac{1}{2}$ tranche de salami, $\frac{1}{2}$ tranche de jambon cru, 1 moitié de tomate cerise, un peu d'ail, 2-3 lamelles de champignon, une rosette de brocoli et une olive noire. Mettre les poêlettes dans le Stöckli PizzaGrill «for8» et attendre que la pâte brunisse. Pour que la pizza brunisse régulièrement, la tourner de temps à autre au moyen d'une fourchette ou changer la place des poêlettes.





Pizza diablo

Déposer la pâte dans les poêlettes et l'étendre jusqu'à ce qu'elle atteigne les bords. Répandre un peu de sauce tomate sur la pâte et saupoudrer de parmesan. Garnir avec des lamelles de poivron, de l'ail, des anchois, des câpres, du gorgonzola et des olives. Selon les goûts, asperger un peu d'huile à pizza après la cuisson.

Pizza orientale

Déposer la pâte dans les poêlettes et l'étendre jusqu'à ce qu'elle atteigne les bords. Saupoudrer un peu de parmesan sur le fond. Répartir des morceaux de jambon cru d'ananas par-dessus et ajouter un peu de curry et de mozzarella.

Pizza con tonno

Déposer la pâte dans les poêlettes et l'étendre jusqu'à ce qu'elle atteigne les bords. Répandre un peu de sauce tomate sur la pâte et saupoudrer de parmesan. Garnir avec du thon, des anchois, des tomates cerises et des morceaux de mozzarella.

Utilisez ce qui vous convient pour la garniture des pizzas. Veillez toutefois à ne pas accumuler trop de garnitures. Cela pourrait rendre la pâte trop humide et celle-ci ne cuirait pas assez. Il se pourrait aussi que la chaleur supérieure brûle les garnitures parce qu'elles sont trop près des éléments de chauffage.

Autres possibilités de garniture

Fromage: au lieu du parmesan, on peut utiliser du sbrinz

(Coupé en fins copeaux au rabot)

Un bon gorgonzola mûr relève de goût de la pizza

Mozzarella coupée en petits dés

Tomates cerises coupées en deux

Ail coupé en lamelles ultrafines

Salami coupé en tranches, coupées en deux

Tranches de jambon cru coupées en quatre

Anchois

Thon rosé, bien égoutté et effrité à la fourchette

Olives noires

Câpres

Epinards nains. Blanchir auparavant les feuilles d'épinard dans de l'eau salée

Origan, feuilles de basilic hachées

Poivre du moulin

Huile à pizza

Ananas

Tout ce dont vous avez envie – la fantaisie ne connaît pas de frontières ...



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.

Possibilités raclette au paprika (pour 2 personnes)

1 piment fort rouge et 1 vert
50 g de lard fumé
400 g de raclette en tranches
sel, poivre fraîchement moulu

Préparation raclette au paprika

Laver les piments, éliminer les pépins, et couper les piments en lanières fines. Couper également le lard fumé en lanières fines et les servir ensemble sur un plat.

Braiser d'abord légèrement un peu de lard dans la poêle, puis ajouter les morceaux de piment et les cuire ensemble brièvement. Placer dessus une tranche de fromage et la laisser fondre.

Assaisonner le tout avec du sel et du poivre.





Possibilités raclette orientale (pour 2 personnes)

300 g de filet mignon	50 g de germes de soja
sel	1 petite boîte de mandarines pelées
poivre fraîchement moulu	1 petite boîte d'ananas en cubes
un peu de tabasco	1 peu de vin blanc
saindoux	1 cuillerées à soupe de gelée de groseilles
1 oignon	1 cuillerées à soupe de curry
1 carotte	2 cuillerées à soupe de sauce de soja
un peu de poireau	1 cuillerées à soupe de vinaigre de fruits

Préparation raclette orientale (per 2 personnes)

Couper le filet mignon en lanières fines, l'assaisonner, passer brièvement les morceaux à la poêle, les en retirer et les mettre au chaud. Eplucher les légumes et les couper en lanières. Hacher l'oignon et le blanchir avec les légumes et les germes de soja dans le saindoux restant. Ajouter les fruits restants, le vin blanc, la gelée de groseilles, mélanger. Ajouter la viande, l'assaisonner avec les ingrédients restants. Mettre des petites portions de l'ensemble sur les assiettes et les couvrir de la raclette fondue.





Nettoyage et entretien

Mettre le régulateur sur le minimum et éteindre la chaleur inférieure. Retirer la prise et laisser l'appareil refroidir (env. 30 min.). L'emplacement des poêlettes peut s'enlever pour en faciliter le nettoyage (soulever et enlever). La plaque de gril, l'emplacement des poêlettes et les poêlettes peuvent être lavées à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. 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. Il est possible de nettoyer la coloration des surfaces chromées au moyen d'un produit de nettoyage pour chrome. Ne jamais utiliser des produits de nettoyage ou des objets agressifs, durs ou rugueux.

Il est possible de nettoyer la cloche en lave-vaisselle.

Conservation de l'appareil

Ranger l'appareil dans un endroit propre et sec, inaccessible aux enfants.

Conseil

Lorsque vous mettez les aliments dans les poêlettes, veillez à ne rien mettre à côté. Il vaut mieux des mini-pizzas moins garnies et en cuire une de plus, cela vous évitera du travail lors du nettoyage. Nous vous recommandons de ne pas trop remplir les mini-pizzas, car les aliments de la garniture pourraient se trouver trop près de la résistance chauffante et brûler.

Elimination



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





35







PizzaGrill®



Produkt Design Zürich



for8

Bedienungsanweisung
PizzaGrill for8

Seite 1

Mode d'emploi
PizzaGrill for8

page 19

Operating Instructions
PizzaGrill for8

page 37

STÖCKLI
SWITZERLAND

37





Contents

	page
Congratulations!	39
Safety first	40
Overview of the appliance and its operational parts	42
Optional Accessories	43
Please note the following	44
Before putting into use	44
Putting into use	44
Steamer cover (optional)	46
Mini-Pizza-Dreams	47
Raclette	50
Care and cleaning / Disposal	52
Warranty	56



Congratulations!

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

Don't forget to check out our special recipe tips for the steamer cover and recipes for mini pizza and raclette on pages 46-51. They provide many useful tips and great recipe ideas for your «next party».

Have fun! Your A. & J. Stöckli AG

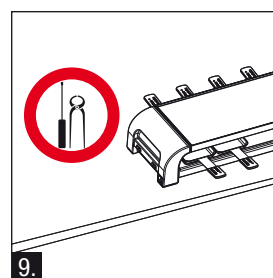
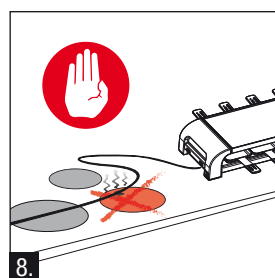
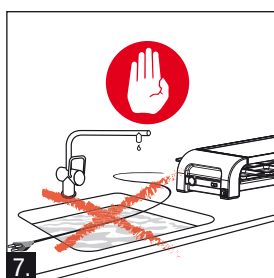
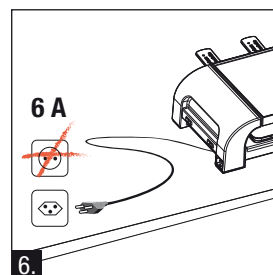
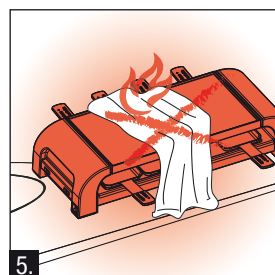
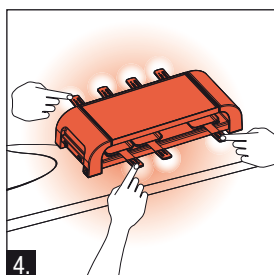
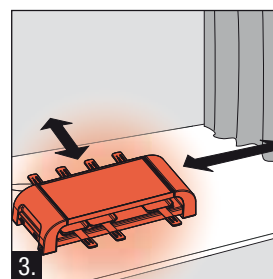
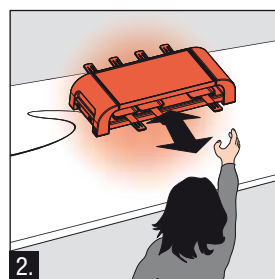
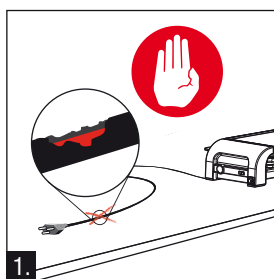
PizzaGrill®





Safety first

Read the safety advice thoroughly before the first use of your Stöckli «for8». Store the operating instructions carefully. The manufacturer accepts no liability for the consequences of improper use.



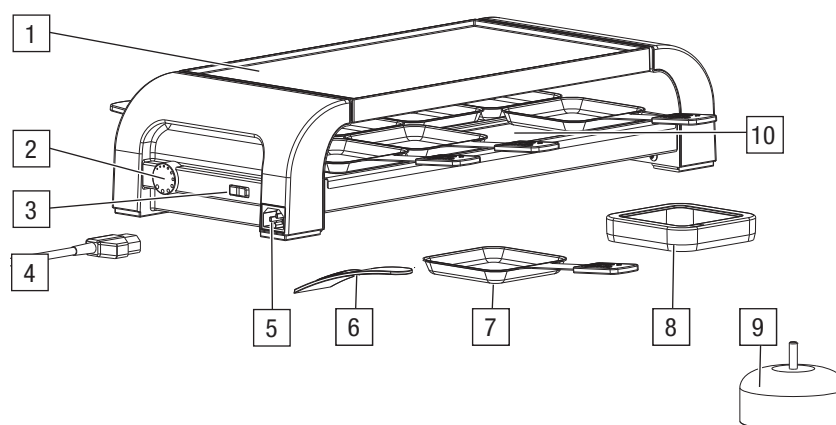


Caution! The appliance becomes hot during use – **there is a risk of burning!**

- 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.).
- 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 used with a grounded power supply (230 V / 50 Hz) featuring a 10 A fuse (6.).
- Only use power cables with a minimum current rating of 10 A.
- Always pull on the plug, not the mains cable, when unplugging.
- Do not immerse the lower part of the appliance in water for cleaning (7.). Do not put the appliance in a dishwasher (with the exception of the grill-plate and pans) – danger of short-circuit. 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 away from hot surfaces or objects and from naked flames (8.).
- Remove the mains cable from the power supply and let the appliance cool down before cleaning.
- 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.
- Persons, including children, whose physical, sensory or mental capacities or inexperience or lack of knowledge render them incapable of safely operating this appliance, must not use it without supervision or instruction by a responsible person.

Overview of the appliance and its operational parts

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



Technical Data

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:	4.6 kg
Cable length:	1.5 m
Material:	Stainless steel, castaluminium, plastic
Certification:	⑤ CE
Warranty:	2 Years from date of purchase



Optional Accessories



Part. No. 0028.111

Steamer cover

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



Part. No. 0024.065

Pan-Set

No waiting for the next pizza. And your pan-holders protect your table. The pan set is therefore an ideal addition for your mini-pizza and Raclette fun. Pans are from non-stick coated stainless-steel/cast-aluminium with a plastic handle
2 PizzaGrill pan sets, with pan holders



Part. No. 0026.001

Additional pans

Small pan for PizzaGrill, anthracite
Set of 2



Part. No. 0055.00

Rests for pans

Pan holders are stainless steel
Set of 2



Part. No. 0026.002

Spatula

In packs of 4



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

Ensure that the electricity supply matches the one marked on the rating plate on the apparatus. Check that the mains cable and plug are in good condition. Make sure that the mains cable (and any extension cable used) is arranged so as not to form a tripping hazard. Keep the cable away from hot surfaces and other objects which may damage it.

Putting into use

- When first using the Pizza/Grill, ensure that the above notes have been observed.
- Stand the Pizza/Grill on the surface on which it is eventually to be used and ensure that it is level, stable and dry.
- Before the first use, the 8 pans and the grill-plate should be washed in hot water.
- Observe a reasonable distance from walls and other objects.
- Plug in the mains plug. For uses ① switch on the top switch and for ② switch on also the lower switch! After approximately 15 Minutes the appliance will have reached the optimum operating temperature.
- When first switched on, the appliance may produce an odour due to the new parts being heated. This is typical of electrically heated equipment and will disappear after a few minutes. It is an absolutely normal effect and does not detract at all from the quality of the product.



① Melting cheese, grilling

Lay the Raclette-Cheese together with other ingredients such as onion rings, garlic slices, pepperoni or tomato pieces in the pans. Spices should be added only after cooking is complete as many spices can react under the heat to produce a bitter taste.

So that meat does not stick to the grill-plate it is recommended that, first a rasher of bacon is fried, or alternatively very little oil added. When there is too much fat in the grill-plate there is a danger of fat spitting. Grilling fruit is not recommended as these, because of their high acidity, can quickly become stuck to the plate.

- Raclette recipe ideas, see pages 50 and 51

② Cooking mini-pizzas

So that the pizzas become fully crusty and tasty, manipulate the top switch for the heat from above and the lower switch for the heat from below! Turn the regulator to maximum.

For professional and cleanly cutting the dough use the dough cutting tool provided.

Tip 1: In order to make optimum preparation for your Pizza-Party, make beforehand a sufficient quantity of rolled pizza-dough pieces, correctly sized for the pans. Lay these on top of each other with baking paper between each to prevent them sticking together.

Tip 2: Turn the pizzas around in the pans or exchange the positions of the pans in the appliance so that they become regularly brown.

- Mini-pizza dough recipe, see page 47

- Suggestions for pizza toppings, see page 47-49

③ Steamer cover (optional)

- See recipe tip on page 46





Steamer cover (optional)

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.





Mini-Pizza-Dreams

Dough ingredients

250 g Flour
15 g fresh yeast
 $\frac{1}{2}$ tsp Salt
1.25 dl Milk
1 tsp Sugar
1 tbsp Olive oil



Preparation

Place the flour in a mixing bowl and make a well in the centre. Crumble in the yeast and stir together with some lukewarm milk and the sugar. Allow to stand for about half an hour. Then add the remainder of the milk, 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 for approximately an hour in a warm location. Then roll out the dough on a floured table to about 2-3 mm thick and cut out to the required size. Lightly flour the pieces and lay on baking paper, or interleaved with baking paper to avoid sticking.

Tip

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

Tomato sauce ingredients

1 Garlic clove
1 tbsp tomato pulp
 $\frac{1}{2}$ dl Water
1 Pinch of sugar
Oregano, see-salt, pepper
1 Small onion or shallot
1 Shot of red wine
1 Can strained, peeled tomatoes
1 heaped tbsp fresh chopped basil



Preparation tomato sauce

The finely chopped onion and the garlic lightly pre-fry until glazed. Add the tomato pulp and shortly cook. Then add the strained tomato and sugar and cook further until almost no more liquid is present. Quench with red wine and pour over some water. Season and allow to reduce. Finally mix the sauce or stir well and at the end add the basil. Bring to boil and cook shortly. The sauce must be thickly liquid.

Tip

In case you wish spontaneously to make a pizza you can also use only tomato pulp or standard finished tomato sauce.

Pizza oil ingredients

1/2 ltr grape-seed oil – or cold-pressed piquant olive oil
1/2 tbsp juniper berries
1 tbsp each black, white and red peppercorns
2 heaped tbsp dried chilli pods

Preparation pizza oil

Put all together in a bottle (do not shake or stir). Close well and allow to stand for approximately 2-3 weeks.

Marinated Mushrooms

Peel fresh mushrooms (champignon) and shorten the stem. Cut in slices and marinade in olive oil, oregano, sea-salt and red peppercorns approximately 1/2 hr. before the meal.

Marinated Pepperoni

Cut in half red and yellow pepperoni, remove the pips, blanch and peel. Cut in strips and marinade in 1-part vinegar and 6-parts olive oil, a splash of Tabasco, white pepper sea-salt and a pinch of sugar.

Broccoli

Formed into small florets and cooked in a Steamer.

Pizza Italiana

Lay the dough in the pans and form it so that it reaches at least to the pan edge. Coat the dough with some tomato puree or tomato sauce and cover with parmesan, spinach and mozzarella pieces. Lay on 1/2 Salami slice, 1/2 slice air-dried ham, half a cherry tomato, some garlic slices, 2 - 3 mushroom slices, a broccoli floret and a black olive. Place in the Stöckli Pizza/Grill «for8» and wait until the dough reaches the required brown colour. In order to achieve an even browning the pizzas can be turned with a fork during cooking or the position of the pans in the grill can be interchanged.



Pizza Diabolo

Lay the dough in the pans and form it so that it reaches at least to the pan edge. Coat the dough with tomato sauce and sprinkle with parmesan. Lay on pepperoni strips, garlic, anchovies, capers, gorgonzola, and olives. Sprinkle with Pizza Oil after baking according to the 'hotness' of the ingredients.

Pizza Oriental

Lay the dough in the pans and form it so that it reaches at least to the pan edge. Sprinkle some parmesan over the base. Distribute over this some air-dried ham and pineapple pieces and above that add some curry and mozzarella.

Pizza with Tuna

Lay the dough in the pans and form it so that it reaches at least to the pan edge. Coat some tomato sauce over the dough and sprinkle with parmesan. Lay on tuna, anchovies, cherry tomatoes and mozzarella pieces.

You can spread over the dough whatever you like. Take care though, not to heap up too much or there is a risk that the dough will become excessively moist and may not cook fully through. There is also the possibility that the ingredients, if too high, may burn because they are too near to the top heating element.

Further Ingredients which can be added

Cheese: Instead of Parmesan, Sbrinz may be used

(Grate the cheese with a fine grater)

A fine, ripe Gorgonzola gives the Pizza a well seasoned flavour

Mozzarella cut in small cubes

Cherry-Tomatoes, halved

Garlic, cut in very thin slices

Salami, halved slices

Air-dried ham, slices quartered

Anchovies

Red tuna, well strained and split with a fork

Black olives

Capers

Baby-Spinach. Fresh small spinach leaves, previously blanched in salt-water

Oregano, Basil leaves, chopped

Pepper from the mill

Pizza oil

Pineapple

Almost anything that you fancy – there are no limits to your fantasy ...



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.

Paprika Raclette (serves 2)

1 red and 1 green chillies

50 g smoked bacon

400 g Raclette cheese in slices

Salt, freshly ground pepper

Preparing the Raclette paprika

Wash, core and cut the chillies into fine strips. Then cut the smoked bacon into fine strips and prepare both on a platter.

First place the smoked bacon strips onto the pans and cook until brown, then add and briefly cook the chilly strips. Lay a slice of Raclette cheese onto each pan and grill them. Season with salt and pepper.





Oriental Raclette (serves 2)

300 g fillet of pork
Salt
freshly ground pepper
a little Tabasco
Lard for frying
1 onion
1 carrot
some leak

50 g soya bean sprouts
1 small tin mandarin fillets
1 small tin diced pineapple
1 dash white wine
1 tablespoons redcurrent/blackcurrent jelly
1 tablespoon curry
2 tablespoons soy sauce
1 tablespoon fruit vinegar

Preparing Raclette orientale (per 2 personnes)

Cut pork into strips, season, fry in a pan until brown, remove and keep warm. Prepare vegetables and cut into strips. Chop onions and cook with prepared vegetables and soya bean sprouts in the residue frying lard until glassy.

Add the drained fruit, quench with white wine and stir in the redcurrent/black current jelly.

Add the meat, season to taste with the remaining ingredients. Serve portion-wise on plates and garnish with grilled Raclette cheese.



51



Care and cleaning

Turn the controller down to minimum and switch off the underheating. Disconnect the power cable and allow the appliance to cool down (app. 30 min.). The pan bed can be removed for cleaning (lift and pull out). The grill-plate, the pan bed and the pans may be washed with detergent and warm water. Clean the other parts with a moist cloth. Do not immerse in water and do not clean in a dish-washer. The colouring of the stainless steel surfaces can be cleaned with a proprietary cleaner but do not use aggressive, abrasive substances or tools.

You can clean the steamer cover in the dishwasher.

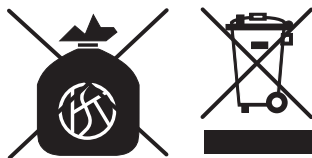
Storage

Store the appliance in a clean and dry 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)!



53





