

# easy GRILL

Smoke<sup>free</sup>



Patenté, modèle déposé

Gebrauchsanleitung

Seite 1

Mode d'emploi

page 13

Operating Instructions

page 25

**STÖCKLI**

# Inhalt

	Seite
Herzlichen Glückwunsch!	3
Sicherheit geht vor	4
Übersicht der Geräte und Bedienungsteile	6
Bitte beachten Sie folgendes	7
Vor der Inbetriebnahme	7
Inbetriebnahme	7
Vorbereitung	8
Anwendung / Vorheizen	9
Grillieren	10
Typische Garzeiten	11
Reinigung, Pflege und Entsorgung	12
Servicekultur	12
Garantie	40

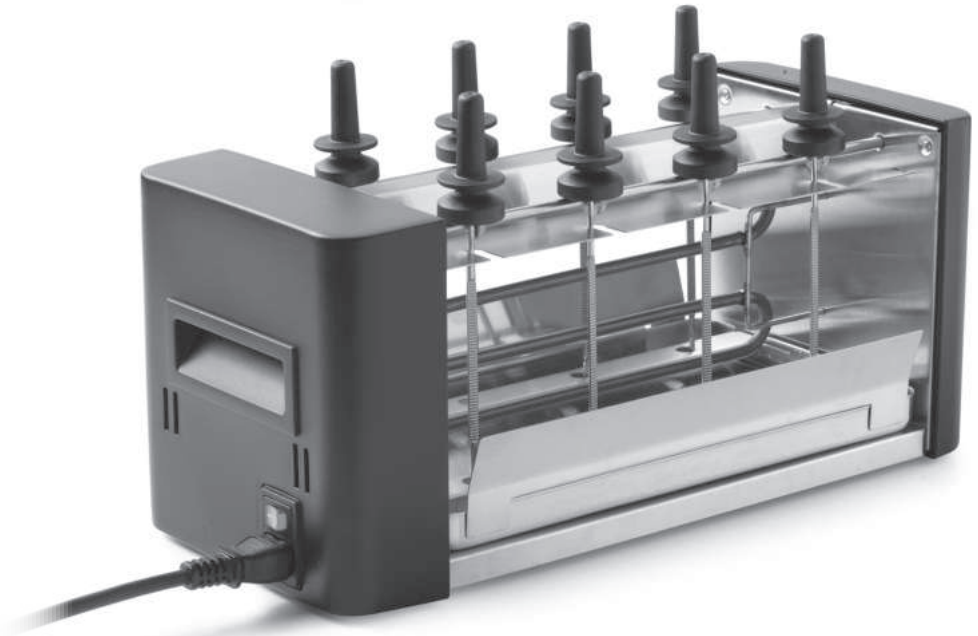
# Herzlichen Glückwunsch!

zum Kauf dieses Stöckli-Qualitätsproduktes. Der «easy GRILL» wird Ihnen bei der Anwendung sicher viel Freude bereiten. Er zeichnet sich durch seine rauchfreie Garmethode aus und eignet sich dadurch speziell für den Innenbereich, ist aber auch für den Aussenbereich einsetzbar. Das Grillgut wird mit reiner Strahlungswärme erhitzt und gelangt nicht in Kontakt mit heissen Oberflächen. Fett kann direkt in die Wasserschale tropfen und verbrennt nicht.

Geniessen Sie Ihre nächste Grill-Party mit Freunden.

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

## easy GRILL

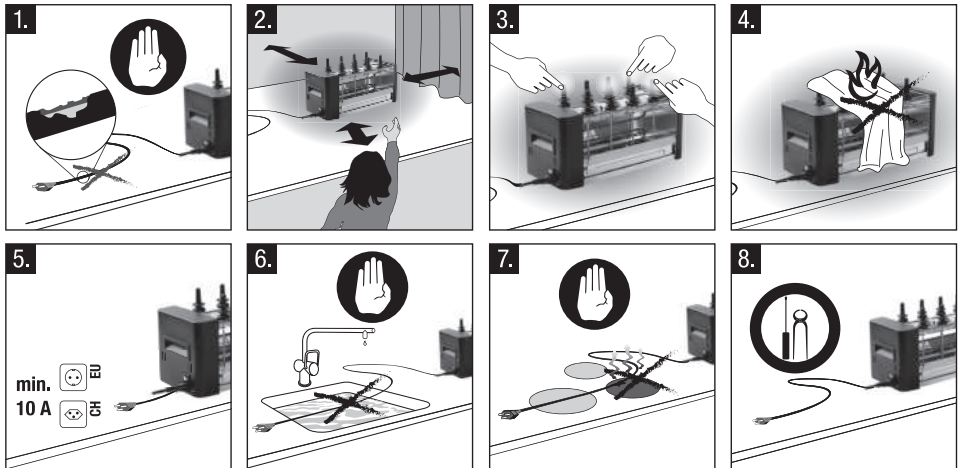


easy GRILL  
Art. Nr. 0051.01/02

# Sicherheit geht vor



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



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

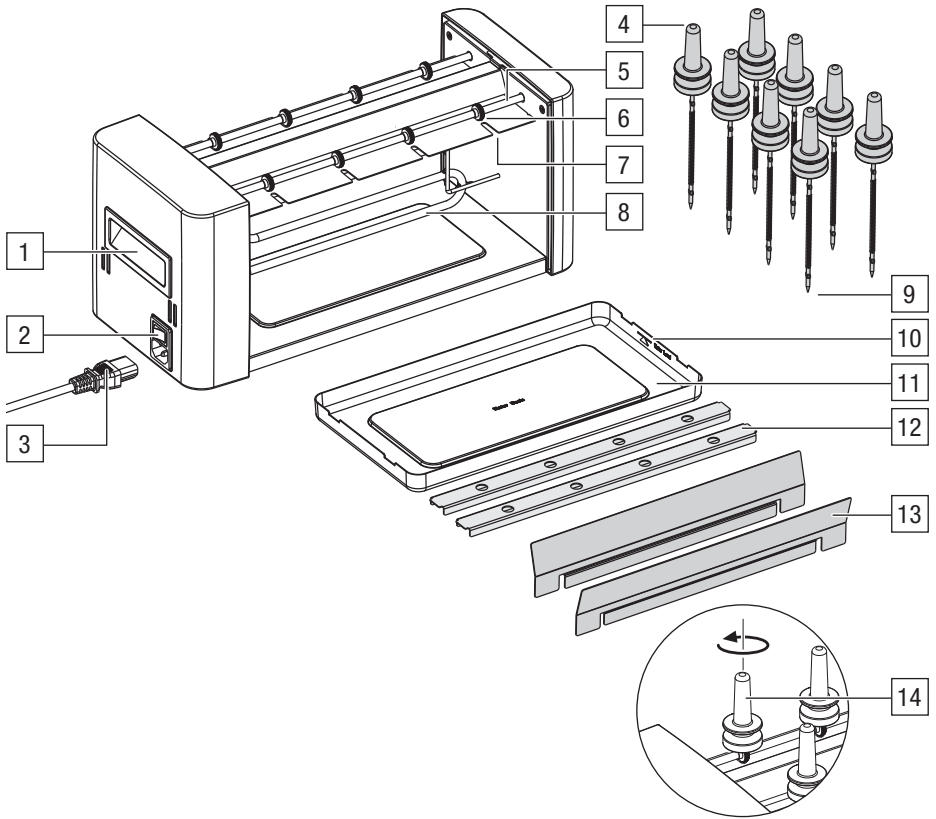
- Verwenden Sie nie ein beschädigtes Gerät oder Netzanschlusskabel (1.). Lassen Sie es in Betrieb nie ohne Aufsicht stehen und tragen Sie es nie in heissem Zustand. Lassen Sie in der Gegenwart von Kindern besondere Vorsicht walten (2.).
- Gerät nicht direkt auf oder in der Nähe von wärmeempfindlichen Gegenständen in Betrieb nehmen (2.). Bitte keine Plastik-Tischsets oder -Tücher unter das Gerät legen.
- Vor Gebrauch Wasserschale bis zur Markierung mit 400 ml Wasser befüllen. Gerät nie ohne gefüllte Wasserschale verwenden; bei Bedarf Wasser nachfüllen: Brand- und Überhitzungsgefahr.
- **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät beinhaltet eine Heizfunktion. Oberflächen, auch andere als die funktionalen Oberflächen, können hohe Temperaturen entwickeln. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich empfunden werden, soll dieses Gerät mit **VORSICHT** verwendet werden. Fassen Sie das Gerät ausschliesslich an vorgesehenen Griffflächen an, und verwenden Sie Hitzeschutz wie z.B. Handschuhe oder Topflappen. Flächen die nicht als Griffflächen vorgesehen sind, muss ausreichend Zeit zum Abkühlen gegeben werden.
- Bei längerem Erhitzen der Mini-Drehspiesse, kann der obere Teil des Griffes heiss

- werden. Halten Sie daher den Griff stets am oberen Griffende (3.). Während des Betriebs keine leeren Mini-Drehspiese ins Gerät einhängen: Verbrennungsgefahr.
- Gerät nur im abgekühlten Zustand berühren und transportieren (Brand- und Verbrennungsgefahr). Achtung; das Wasser in der Schale wird heiss! Gerät nicht ohne mit Wasser gefüllter Wasserschale in Betrieb nehmen.
  - Berühren Sie nie die erhitzten Oberflächen, sondern benutzen Sie immer die Griffteile (3.). Legen Sie nie Tücher oder ähnliches über das Gerät (Brandgefahr!) (4.). Verwenden Sie nur Originalgeräteteile.
  - Das Gerät darf nur in einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) betrieben werden (5.).
  - Es dürfen nur Anschlusskabel für minimum 10 A Stromstärke verwendet werden.
  - Ziehen Sie nie am Netzanschlusskabel, sondern immer am Netzstecker.
  - Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung nie ins Wasser (6.). Das Gerät auch nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen (Kurzschlussgefahr!). Hinweise zu Reinigung und Pflege auf Seite 12 beachten.
  - Achten Sie darauf, dass die örtliche Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
  - Bringen Sie das Netzanschlusskabel und das Verlängerungskabel so an, dass niemand darüber stolpert.
  - Halten Sie Netzanschlusskabel und Gerät von heißen Unterlagen und Gegenständen sowie von offenen Flammen fern (7.).
  - Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
  - Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung und lassen Sie das Gerät genügend lange abkühlen.
  - Bei Störungen oder defektem Gerät, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät im Fachgeschäft überprüfen und reparieren. Versuchen Sie nie, das Gerät selber zu reparieren (8.!) Bei nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.
  - Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Halten Sie das Gerät und dessen Kabel ausserhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren fern (2.).




# Übersicht der Geräte und Bedienungsteile

easy GRILL

- 1 Griffmulde (beidseitig)
- 2 Ein-/Ausshalter
- 3 Gerätestecker/ Zuleitung
- 4 Mini-Drehspieß-Griff
- 5 Antriebsachse
- 6 Antriebsrolle
- 7 Führungsschlitz
- 8 Heizung
- 9 Mini-Drehspieß
- 10 Wasserstandsmarkierung
- 11 Wasserschale
- 12 Führungsblech (2x) mit Öffnungen
- 13 Wärme- und Spritzschutzbleche
- 14 Motorantriebener Mini-Drehspieß



## Technische Daten – easy GRILL (Art. Nr. 0051.01 / 0051.02)

Nennspannung:	230 V / 50 Hz
Nennleistung:	1000 W
Abmessungen:	390 x 182 x 174 mm (L x B x H)
Gewicht	3.1 kg
Kabellänge:	1.8 m
Material:	Gehäuse Kunststoff, Gestell INOX, 8 Mini-Drehspiesse INOX, Griffe Kunststoff
Zulassungen:	  
Garantie:	2 Jahre

## Bitte beachten Sie folgendes

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

## Vor der Inbetriebnahme

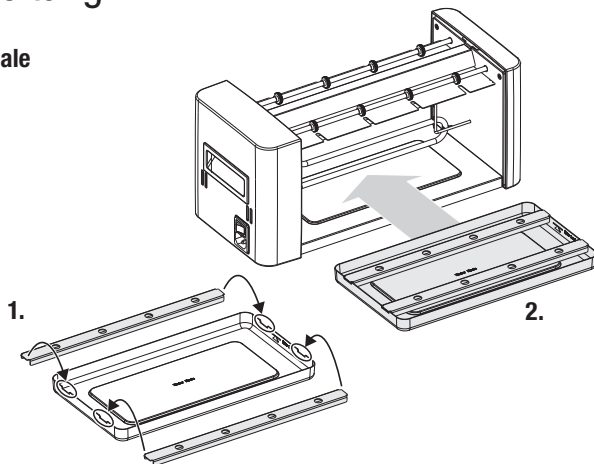
Das Gerät verursacht beim ersten Gebrauch einen für Elektroheizungen typischen Rauch und Geruch, der nach einigen Minuten nicht mehr wahrnehmbar ist. Es ist zu empfehlen, das Gerät vor dem ersten Gebrauch in einem gut durchlüfteten Raum während ca. 10 bis 15 Minuten aufzuheizen. Der Rauch und Geruch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

## Inbetriebnahme

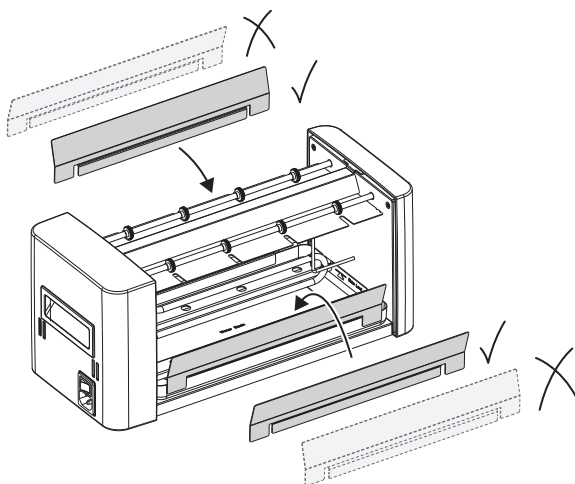
- Das Gerät erst in Betrieb nehmen, nachdem alle obenstehenden Punkte berücksichtigt wurden.
- Die Standortfläche des Gerätes muss stabil, waagrecht und trocken sein.
- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch die Mini-Drehspiesse, die Wasserschale und die beiden Führungen mit heissem Wasser ab.
- Halten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

# Vorbereitung

## Wasserschale

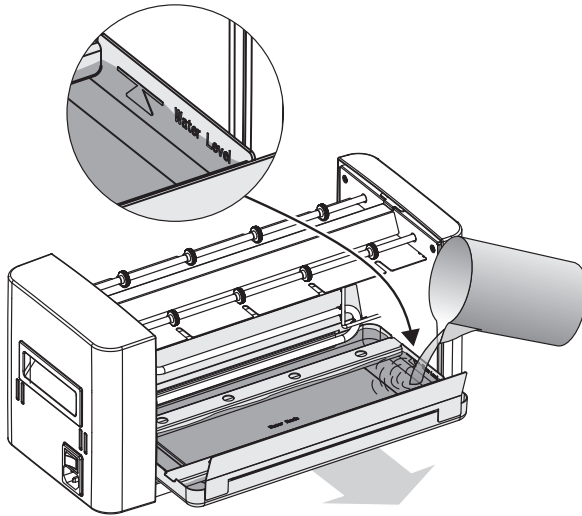


- Netzstecker ziehen.
- Vor der Inbetriebnahme Wasserschale zusammensetzen.  
Dazu Wasserschale (11) auf Tisch stellen und die beiden Führungsbleche (12) einsetzen.
- Wasserschale mit den beiden Führungen in Gerät schieben.



- Die beiden Wärme- und Spritzschutzbleche vorsichtig auf die Seitenwand der Wasserschale stecken. Darauf achten, dass die Wärme- und Spritzschutzbleche nach Aussen gerichtet sind.





- Wasserschale vorsichtig bis zur Markierung «Water Level» mit kaltem Wasser befüllen (ca. 400 ml). Die Schale kann zur einfacheren Befüllung etwas nach Aussen gezogen werden. ACHTUNG: Das Gerät darf nicht ohne mit Wasser gefüllter Wasserschale betrieben werden. Bei Bedarf bzw. nach langem Gebrauch, Wasser nachfüllen (Überheizungs- und Brandgefahr). Wasser nicht über Antrieb oder Gerät giessen: Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!

## Anwendung / Vorheizen

Grillgut 1 Stunde vor dem Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Zimmertemperatur annehmen kann.

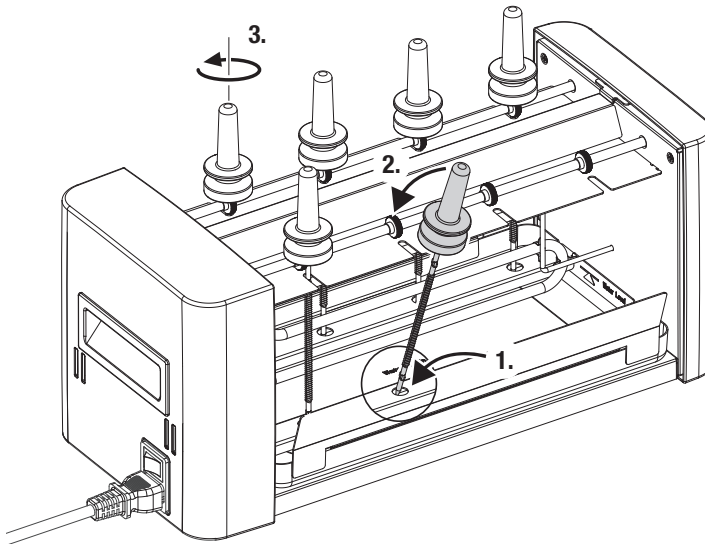
### Vorheizen

- **Ungefähr 5 Minuten vor dem Essen Gerät einschalten, um es vorzuheizen (ohne Mini-Drehspiese).**
- Gerätestecker (3) vorsichtig in Gerätenetzbuchse stecken. Dann Netzstecker einstecken. ACHTUNG: Darauf achten, dass niemand über das Netzkabel stolpern oder sich darin verfangen kann. Mit Kindern ist erhöhte Vorsicht zu beachten.



## Grillieren

- Bitte beachten Sie, dass die Fleischstücke klein dimensioniert werden, max. 2 x 2 x 2 cm. Ansonsten verlängert sich die Grillzeit.
- **TIPP:** Grillgut vorgängig mit Öl bestreichen.
- Bei Würstchen oder Crevetten, die länger als ca. 4 cm sind, die Stücke schräg oder der Länge nach aufspießen.
- Das Grillgut darf die Heizschlange nicht berühren, da sonst die Drehbewegung stoppt, und das Grillgut verbrennt. Ideal sind 2 Stücke Fleisch und ein Gemüse, das als «Stopper» dient.
- Stücke auf die flache, geriffelte Fläche des Mini-Drehspießes schieben.
- Fleisch- und Fischarten haben unterschiedliche Garzeiten. Daher nur gleichartige Fleisch- oder Fischarten auf einen Mini-Drehspieß aufspießen und grillieren.
- Keine Gewürze verwenden, da diese verbrennen und runterfallen können.
- Es können auch vorgekochte Gemüse- und Fruchtstücke aufgespießt werden.
- Generell darauf achten, dass die Stücke nur auf der flachen, gerippten Fläche liegen, damit sie nicht runterrutschen.
- **ACHTUNG:** Mini-Drehspiesse nicht überbelegen oder falsch einsetzen.



- Bestückten Mini-Drehspieß leicht schräg halten und die Spitze in die Öffnung der unteren Führung (1.) führen. Dann leicht anheben und auf die Antriebsrolle (2.) setzen. Der Mini-Drehspieß wird jetzt gleichmässig gedreht und gegart (3.).
- Fertig gegarten Mini-Drehspieß nur an der Oberseite des Griffes halten und dann abheben. Heisse Speisen mit einer Gabel vorsichtig auf Teller schieben. Je nach Gusto, Fleisch würzen oder mit Saucen verfeinern. Än Guete!

## Typische Garzeiten

- Die Garzeiten können je nach Grösse des Grillgutes und deren Temperatur stark variieren. Nachfolgend einige typische Garzeiten:

Speise	ca. Garzeit
Fleisch	8-10 Minuten
Fisch, Crevetten	6-8 Minuten
Cippolata	10 Minuten
Bratkäse	6-8 Minuten
Geflügel	min. 10-12 Minuten
Gemüse	8-10 Minuten blanchiert

## Nach dem Grillieren

- Nach dem Gebrauch das Gerät mit Ein-/Ausschalter (2) ausschalten und dann den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Lassen Sie das Gerät auf dem Tisch vollständig abkühlen (ca. 30 Min.). Danach kann es vom Tisch weggetragen werden.

**ACHTUNG:** Darauf achten, dass Sie die Wasserschale mit Fett nicht ausleeren.

## Empfohlenes Zubehör

- 2er Set Grillspiesse Art. Nr. 0051.011



# Reinigung und Pflege

Gerät mit Ein-/Ausschalter (2) ausschalten, dann den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Zu Reinigungszwecken können Wasserschale, Wärme- und Spritzschutzbleche und die Mini-Drehspiesse abgenommen werden. Sie können diese Teile von Hand mit Warmwasser und Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine reinigen. Das Gerät können Sie mit einem leicht feuchten Lappen reinigen. Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser ein und reinigen Sie es ebenfalls nicht in der Geschirrspülmaschine.

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

## Aufbewahrung des Gerätes

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

# Entsorgung



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

# Servicekultur

## Reparieren anstatt wegwerfen

Stöckli-Produkte sind qualitativ hochstehend und langlebig. Sollte Ihr Gerät einmal defekt sein, reparieren wir es. Dafür betreiben wir einen Reparatur- und Ersatzteildienst.

Dieser sorgt auch nach Ablauf der Garantiezeit dafür, dass Sie Ihr Produkt nach kurzer Zeit wieder in einwandfreiem Zustand einsetzen können. Mit diesem Service möchten wir Sie als Kunden zufriedenstellen und gleichzeitig etwas zum schonenden Umgang mit Ressourcen beitragen. Dies ist einmalig für Stöckli – darauf sind wir stolz.

Wir sind gerne für Sie da: +41 (0)55 645 55 75

Ihr Stöckli-Team.

# easy GRILL

Smoke<sup>free</sup>



Patenté, modèle déposé

Gebrauchsanleitung

Seite 1

Mode d'emploi

page 13

Operating Instructions

page 25

**STÖCKLI**

# Sommaire

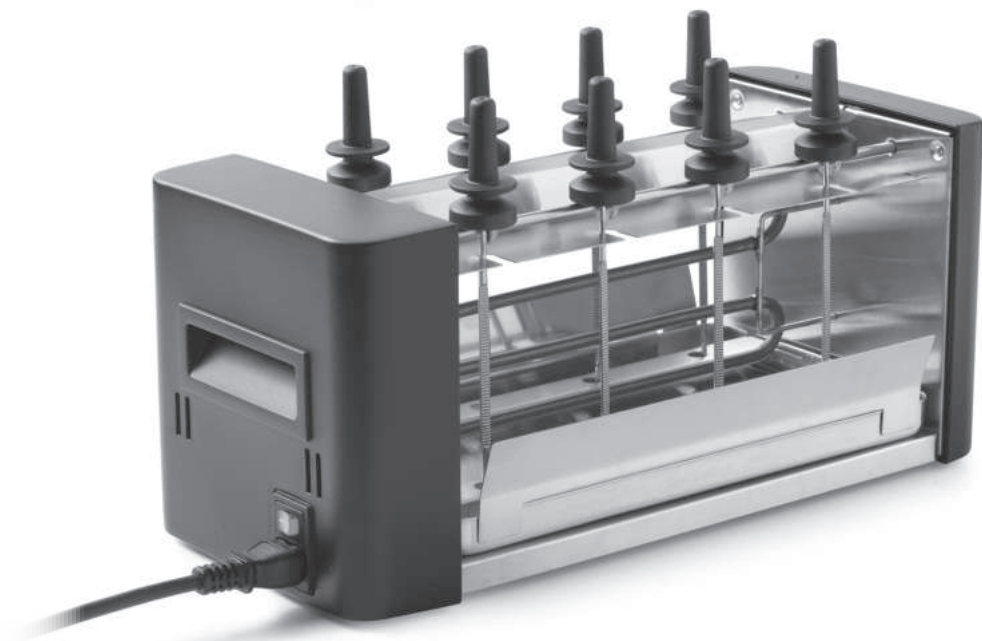
	Page
Sincères félicitations!	15
La sécurité avant tout	16
Aperçu de l'appareil et de ses éléments de service	18
Remarques	19
Avant la mise en service	19
Mise en service	19
Préparation	20
Utilisation / Préchauffage	21
Grillades	22
Temps de cuisson typiques	23
Nettoyage et entretien / Elimination	24
Culture de service	24
Garantie	40

# Sincères félicitations!

pour l'achat d'un produit Stöckli de qualité. Notre «easy GRILL» vous réservera certainement beaucoup de plaisir à l'utilisation. Il se distingue par sa méthode de cuisson sans fumée et convient ainsi particulièrement pour un usage tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Les aliments à griller sont chauffés par pure chaleur rayonnante et n'entre pas en contact avec les surfaces bouillantes. La graisse peut s'écouler dans le bac à eau et ne brûle pas.

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

## easy GRILL

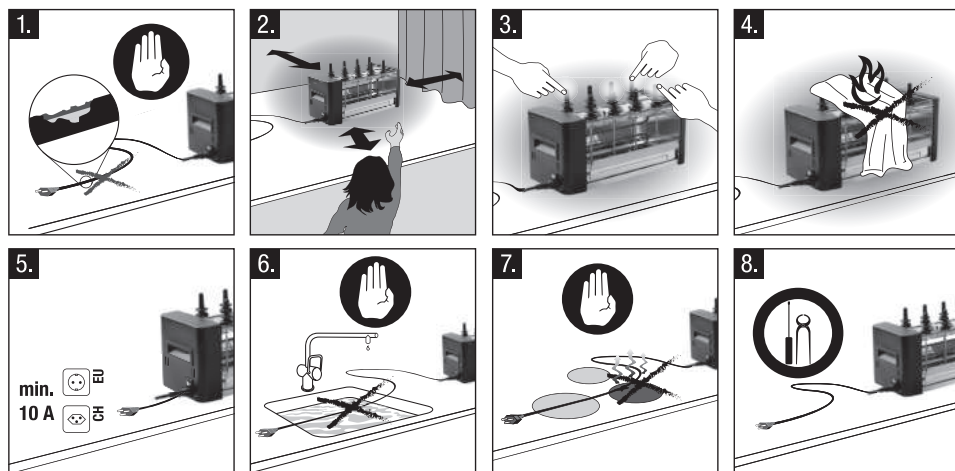


easy GRILL  
N° d'art. 0051.01/02

# La sécurité avant tout



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



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

- Ne jamais utiliser un appareil ou un cordon électrique endommagé (1.). Ne jamais le laisser fonctionner sans surveillance et ne jamais le transporter lorsqu'il est chaud. Exercer une surveillance accrue en présence d'enfants (2.).
- Ne pas mettre l'appareil en marche directement sur ou à côté d'objets sensibles à la chaleur (2.). Veuillez ne pas placer de set de table ou de natte en plastique sous l'appareil.
- Avant l'utilisation, remplir le bac à eau jusqu'à la marque avec 400 ml d'eau. Ne jamais utiliser l'appareil sans bac à eau rempli; si nécessaire, compléter l'eau: danger d'incendie et de surchauffe.
- **AVERTISSEMENT:** Cet appareil électrique contient une fonction de chauffage. Les surface, également celles autres que remplissant cette fonction, peuvent développer des températures élevées. Comme la notion de température varie d'une personne à l'autre, cet appareil doit être utilisé avec PRUDENCE. Saisissez l'appareil exclusivement par les poignées prévues à cet effet et utilisez une protection contre la chaleur, p.ex. des gants ou des maniques. Un temps suffisant de refroidissement doit être accordé aux surfaces qui ne sont pas prévues pour être empoignées.

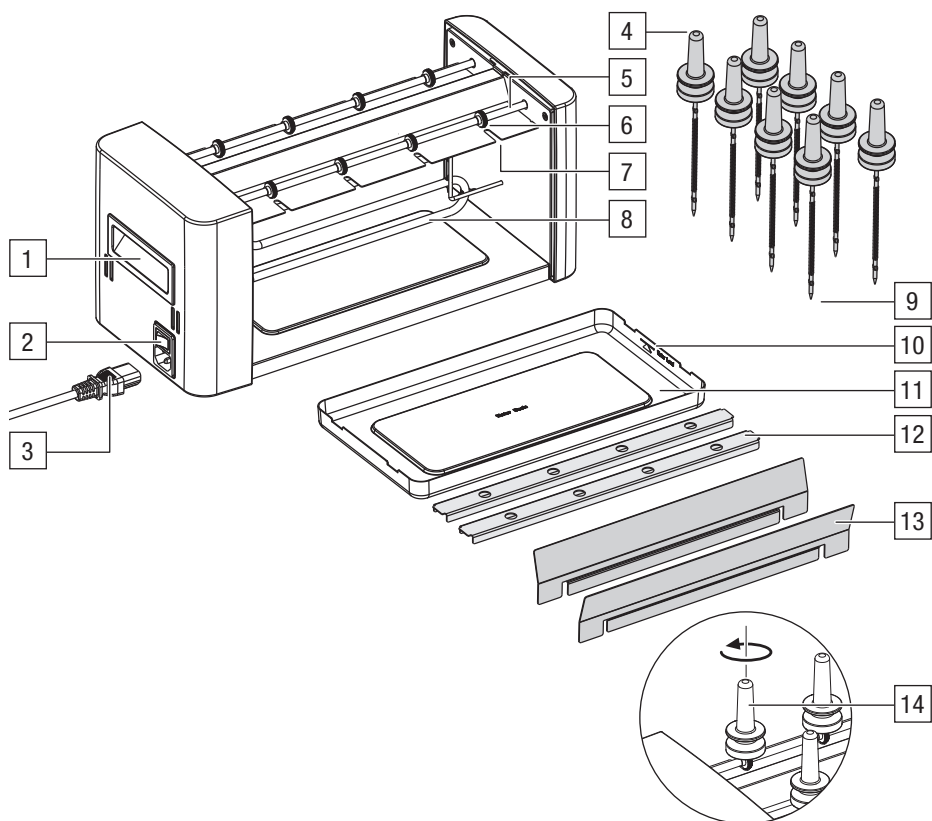


- Lorsque les mini-brochettes sont chauffés longtemps, la partie supérieure du manche peut devenir chaude. Par conséquent, toujours tenir le manche par son extrémité supérieure (3.). Durant l'utilisation, ne jamais laisser pendre des mini-brochettes vides dans l'appareil (risque de brûlure).
- Ne toucher et transporter l'appareil qu'à l'état refroidi (danger d'incendie et de brûlure). Attention: l'eau du bac devient bouillante! Ne jamais mettre l'appareil en service sans bac à eau rempli.
- Ne jamais toucher les surfaces chauffantes de l'appareil, mais toujours utiliser les poignées (3.). Ne jamais déposer de serviettes ou d'objets semblables sur l'appareil (risque d'incendie!) (4.). N'utiliser que les accessoires d'origine de l'appareil.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec une prise de courant avec terre (230 V / 50 Hz) (5.).
- Utiliser uniquement un cordon supportant au minimum 10 A.
- Pour débrancher l'appareil, ne jamais tirer sur le cordon électrique, mais saisir la fiche.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer (6.). L'appareil et ses parties ne doivent jamais être lavés dans le lave-vaisselle (danger de court-circuit!). Respecter les consignes de nettoyage et d'entretien à la page 24.
- Veiller à ce que la tension du réseau local corresponde bien aux données indiquées sur la plaquette du type d'appareil.
- Placer le cordon électrique et la rallonge de façon à ce que personne ne risque de se prendre les pieds dedans.
- Tenir le cordon électrique et l'appareil à bonne distance de supports et autres objets chauds ainsi que d'une flamme (7.).
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil et le laisser refroidir assez longtemps.
- En cas de problème ou d'appareil défectueux, débrancher immédiatement l'appareil et le faire réparer par un spécialiste. Ne jamais tenter de réparer l'appareil soi-même (8.!) En cas de réparation non conforme, aucune responsabilité ne sera assumée pour les dommages éventuels.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes disposant de facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dont l'expérience et les connaissances font défaut, uniquement s'ils sont sous surveillance ou ont été instruits en matière d'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers liés à celui-ci. Les enfants ne sauraient jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne peuvent pas être exécutés par des enfants sans surveillance. Tenez l'appareil et son câble en dehors de la portée d'enfants en dessous de 8 ans (2.).




# Aperçu de l'appareil et de ses éléments de service

easy GRILL

- |   |                                 |    |   |
|---|---------------------------------|----|---|
| 1 | Poignée creuse (des deux côtés) | 9  | Mini-brochette                                    |
| 2 | Interrupteur marche/arrêt       | 10 | Marque de niveau d'eau                            |
| 3 | Prise/alimentation              | 11 | Bac à eau   |
| 4 | Poignée de la mini-brochette    | 12 | Tôle de guidage (2x) avec ouvertures              |
| 5 | Axe d'entraînement              | 13 | Protection contre la chaleur et les éclaboussures |
| 6 | Rouleau d'entraînement          | 14 | Mini-brochette entraînée par moteur               |
| 7 | Rainure de guidage              |    |   |
| 8 | Chauffage                       |    |   |



## Données techniques – easy GRILL (N° d'art. 0051.01 / 0051.02)

Tension nominale:	230 V / 50 Hz
Puissance nominale:	1000 W
Abmessungen:	390 x 182 x 174 mm (L x P x H)
Poids:	3.1 kg
Longueur du cordon:	1.8 m
Matériaux:	Boîtier en matière synthétique, châssis INOX, 8 mini-brochettes INOX, poignées en matière synthétique
Approuvé:	  
Garantie:	2 ans

## Remarques

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

## Avant la mise en service

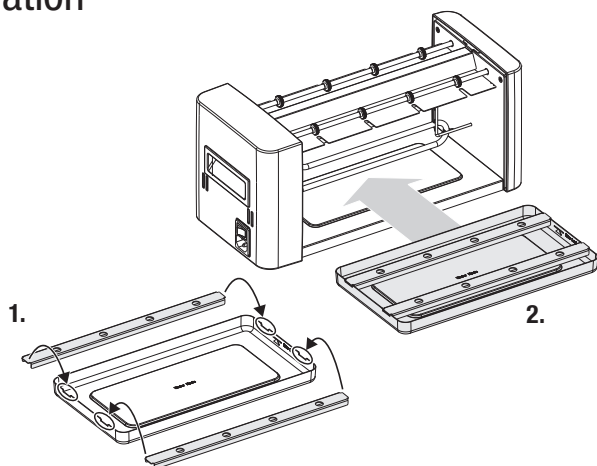
Lors de sa première utilisation, cet appareil en raison de son mode de chauffage électrique, dégage une odeur et une fumée, qui disparaissent après quelques minutes. C'est pourquoi il est recommandé, lors de la première utilisation de cet appareil, de le laisser chauffer pendant 10 à 15 minutes dans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

## Mise en service

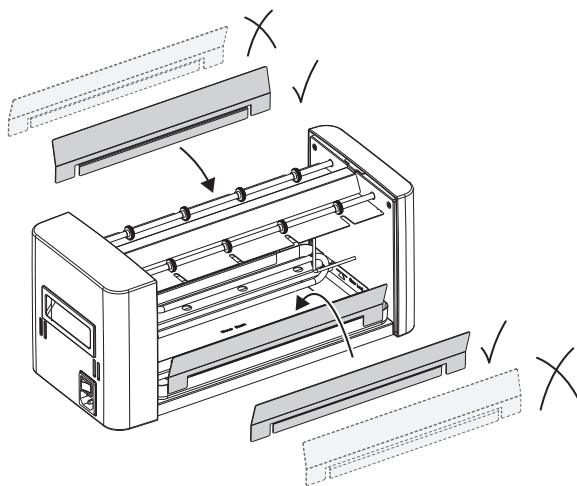
- Vérifier tous les points mentionnés plus haut avant de mettre l'appareil en service.
- La surface doit être stable, horizontale et sèche.
- Lors de la première utilisation, nettoyer à l'eau chaude les mini-brochettes, le bac à eau et les deux guides.
- Eloigner l'appareil des parois.

# Préparation

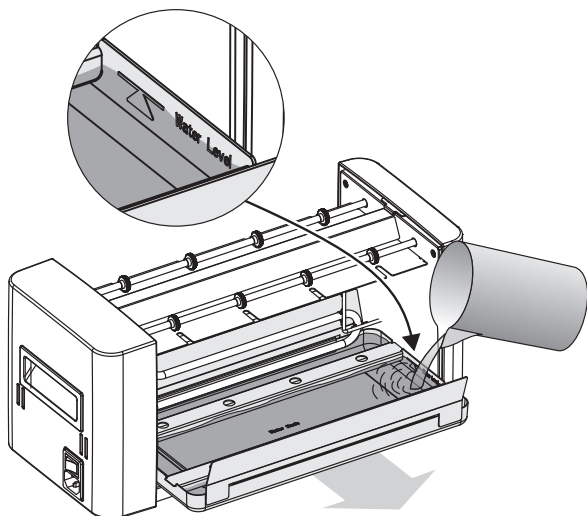
## Bac à eau



- Retirez la fiche secteur.
- Avant l'utilisation, monter le bac à eau. Pour cela, poser le bac à eau (11) sur la table et fixer les deux guides (12).
- Insérer le bac à eau avec les deux guides dans l'appareil.



- Insérer avec soin les deux tôles de protection contre la chaleur et les projections sur la paroi latérale du bac à eau. Veiller à ce que les tôles soient tournées vers l'extérieur.



- Remplir avec soin le bac à eau jusqu'à la marque «Water Level» avec de l'eau froide (400 ml environ). Pour faciliter son remplissage, le bac peut être dégagé légèrement vers l'extérieur. ATTENTION: L'appareil ne saurait être utilisé sans bac à eau rempli d'eau. Si nécessaire ou après une utilisation prolongée, compléter l'eau (danger de surchauffe et de brûlure). Ne pas verser de l'eau sur l'entraînement ou l'appareil: danger de court-circuit et d'électrocution!

## Utilisation / Préchauffage

Sortir les aliments du réfrigérateur 1 heure au moins avant de les faire griller, afin qu'ils soient à température ambiante.

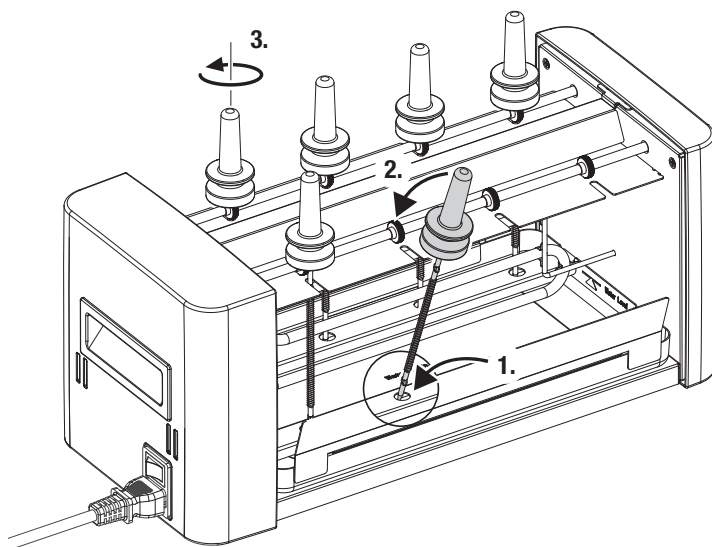
### Préchauffage

- **5 minutes avant le repas environ, enclencher l'appareil avec l'interrupteur (2) afin de le préchauffer (sans mini-brochettes).**
- Insérer avec précaution la fiche de courant (3) dans la prise d'alimentation. Puis insérer la fiche de courant dans la prise secteur. ATTENTION: Veiller à ce que personne ne puisse trébucher sur le cordon d'alimentation ou s'y accrocher. Une attention accrue doit être observée en présence d'enfants.



## Grillades

- Attention, les morceaux de viande doivent être petits, max. 2x2x2 cm, sinon le temps de cuisson se prolonge.
- **Conseil:** Badigeonner préalablement à l'huile les aliments à griller.
- Pour les saucisses ou crevettes longues de plus de 4 cm env.,embrocher les morceaux en diagonale ou longitudinalement.
- La nourriture ne doit pas toucher le serpentin chauffant, pour éviter de stopper le mouvement de rotation et de brûler les aliments. À titre idéal, embrocher 2 morceaux de viande et un légume faisant office d'arrêt.
- Enfiler les morceaux sur la surface plate cannelée de la mini-brochette.
- La viande et le poisson présentent des temps de cuisson différents. De ce fait, n'enfiler que des viandes ou poissons de la même sorte sur une mini-brochette et les griller.
- Ne pas utiliser d'épices, car elles peuvent brûler et tomber.
- Il est également possible d'embrocher des morceaux de légume et de fruits précuits.
- Veiller de manière générale à ce que les morceaux ne reposent que sur la surface plate cannelée pour éviter qu'ils glissent.
- **ATTENTION:** Ne pas surcharger les mini-brochettes ou les utiliser de manière erronée.



- Tenir légèrement inclinée la mini-brochette complétée et insérer la pointe dans l'ouverture du guide inférieur (1.). Puis légèrement soulever et disposer contre le rouleau d'entraînement (2.). La brochette est maintenant tournée uniformément et cuite (3.).
- La brochette une fois cuite, ne la tenir qu'à la partie supérieure de la poignée et la soulever. Pousser avec précaution les aliments chauds sur l'assiette avec une fourchette. Assaisonner la viande à volonté ou l'affiner avec des sauces. Bon appétit!

## Temps de cuisson typiques

- Les temps de cuisson peuvent fortement varier suivant la taille de l'aliment ou la température. Voici quelques temps de cuisson typiques:

<b>Aliment</b>	<b>Temps de cuisson env.</b>
Viande	8-10 minutes
Poisson, crevettes	6-8 minutes
Chipolatas	10 minutes
Fromage à rôtir	6-8 minutes
Volaille	10-12 minutes au moins
Légumes	8-10 minutes (blanchis)

## Après la grillade

- Après utilisation, éteindre l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt (2), puis retirer la fiche de la prise murale et laisser l'appareil refroidir complètement sur la table (30 min. environ). Il peut ensuite être enlevé de la table. **ATTENTION:** Veiller à ne pas renverser le bac à eau avec de la graisse.

## Accessoire conseillé

- Set de 2 brochettes de barbecue art. N° 0051.011



# Nettoyage et entretien

Éteindre l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt, puis retirer la fiche et laisser l'appareil refroidir. Aux fins de nettoyage, il est possible de démonter le bac à eau, les tôles de protection contre la chaleur et les projections ainsi que les mini-brochettes. Vous pouvez laver ces éléments à la main dans de l'eau chaude et avec un produit de lavage, ou dans le lave-vaisselle. Vous pouvez nettoyer l'appareil avec un chiffon légèrement 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 de produits ni d'objets de ménage durs, agressifs ou abrasifs.

## Conservation de l'appareil

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

## Élimination



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

## Culture de service

### Réparer au lieu de jeter

Les produits Stöckli sont de haute qualité et durables. Si votre appareil devait être défectueux à l'occasion, nous le réparons. Pour ce faire, nous entretenons un service de réparation et de pièces de rechange. Il veille également dès l'expiration de la période de garantie que vous puissiez réutiliser votre produit après peu de temps déjà dans un état irréprochable. Par ce service, nous désirons vous satisfaire en tant que client et contribuer dans un même temps à une utilisation ménageant les ressources. Ceci est inédit pour Stöckli – nous en sommes fiers.

Nous sommes à votre service: +41 (0)55 645 55 75.

Votre équipe Stöckli.



# easy GRILL

Smokefree



Patenté, modèle déposé

Gebrauchsanleitung

Seite 1

Mode d'emploi

page 13

Operating Instructions

page 25

STÖCKLI

# Contents

	page
Congratulations!	27
Safety first	28
Overview of the appliance and its operational parts	30
Please note the following	31
Before start-up	31
Start-up	31
Preparation	32
Use / Pre-heating	33
Grilling	34
Typical cooking times	35
Care and cleaning / Disposal	36
Service culture	36
Warranty	40

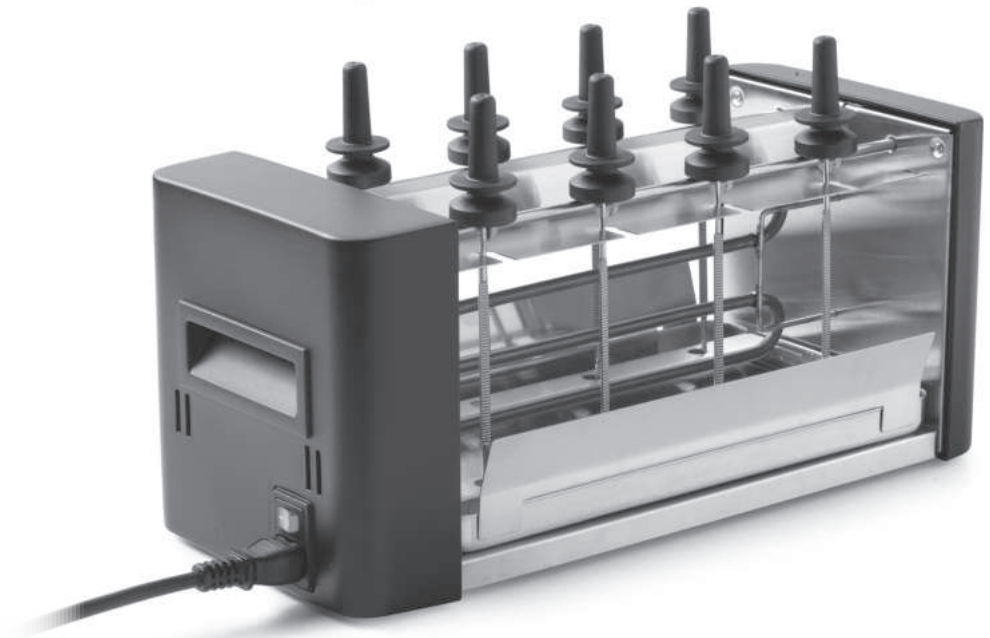
# Congratulations!

on purchasing this quality Stöckli product. The easy GRILL is bound to bring you lots of pleasure. It is characterised by its smoke-free cooking method and is therefore particularly suitable for cooking indoors although can also be used outdoors. The grill is heated using pure radiant heat and does not come into contact with hot surfaces. Fat can drip directly into the water bowl and does not burn.

Have fun at your next grill party with friends!

We hope you enjoy the product! From A. & J. Stöckli AG

## easy GRILL

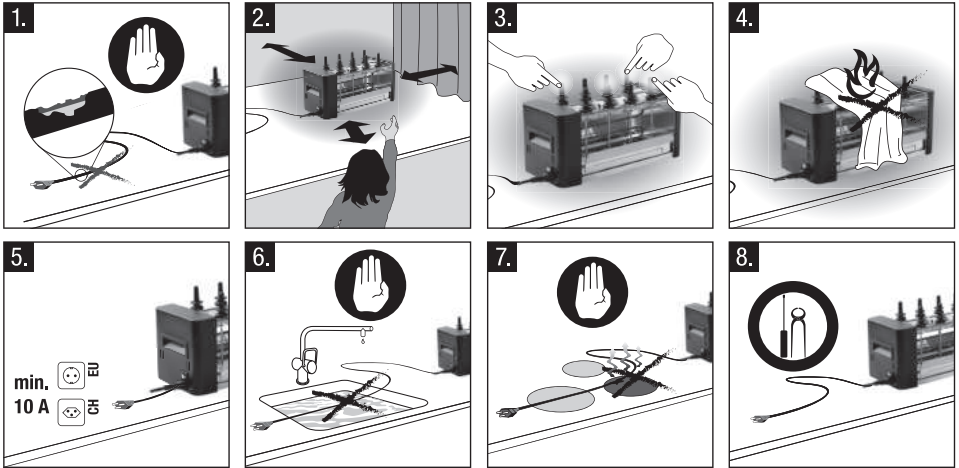


easy GRILL  
Part no. 0051.01/02

# Safety first



Read the safety advice thoroughly before the first use of your Stöckli «easy GRILL». 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!

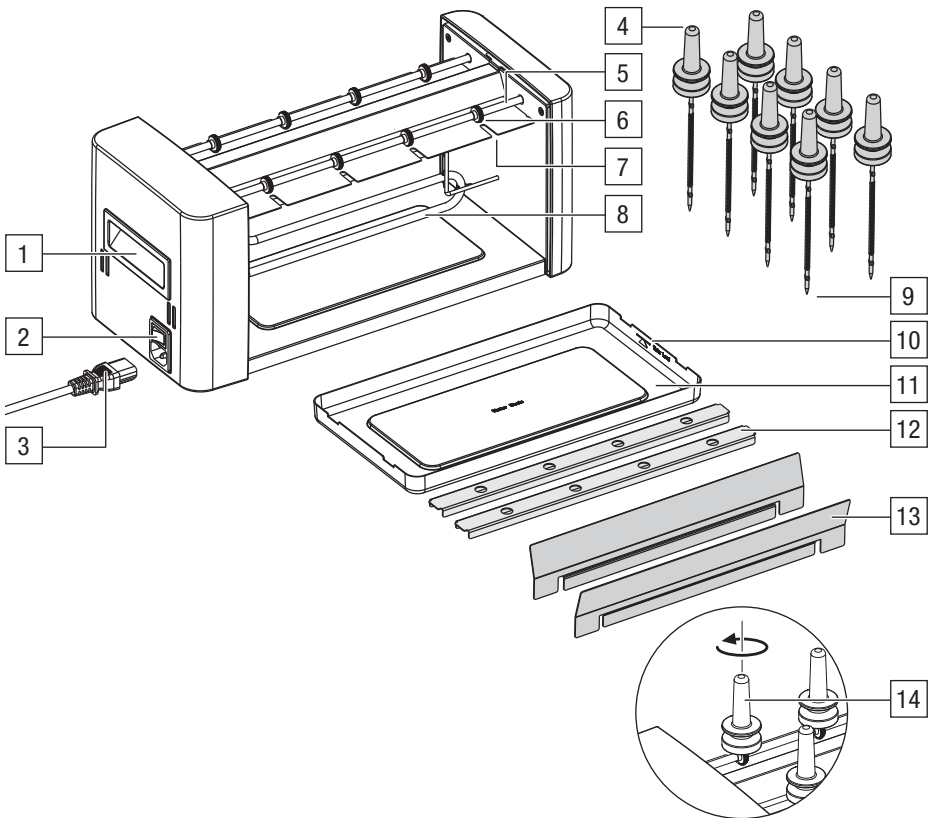
- Never use an appliance which is damaged or has a damaged mains cable (1.). Do not leave it out of sight when operating and do not carry it while it is hot. Use extra vigilance when operating in the presence of children (2.).
- Never operate the appliance on or near heat-sensitive objects (2.). Never place the appliance on any plastic underlay.
- Fill the water bowl up to the 400 ml mark before use. Never use the appliance without a full water bowl; if required, top up water level: risk of fire and overheating.
- **WARNING:** This appliance includes a heating function. Surfaces, other than the functional surfaces may develop high temperatures. Since temperatures are perceived differently by different people, this device should be used with CAUTION. Hold the appliance exclusively to grip surfaces intended to hold and use such heat protection measures as heat protection Gloves or pot holders. Areas which are not intended to grips must be given sufficient time to cool.

- The upper part of the handle can become very hot when heating the rotating mini skewers for a long time. Always hold the handle at the upper handle end (3.). Do not insert empty mini skewers into the appliance during operation: risk of burning.
- Only touch and transport the appliance when cool (risk of fire and burning). NOTE: the water in the bowl gets hot! Never use the appliance without a full water bowl.
- Do not touch hot surfaces and only hold on to the handle (3.). Do not cover the appliance with cloths of any sort (fire risk!) (4.). Only use original appliance parts.
- The unit must be plugged into a grounded power socket (230 V / 50 Hz) (5.).
- 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 appliance in water for cleaning (6.). Do not clean the appliance in the dishwasher – danger of short-circuit. Follow the cleaning and care instructions on page 36. Do not cook liquids of any kind in the pans.
- Ensure that the local mains supply matches that detailed on the appliance type label.
- Position the mains cable and any extension cables in a safe manner, so that nobody can trip over them.
- Keep the mains cable and the appliance away from hot surfaces or objects and from naked flames (7.).
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Remove the mains plug from the power supply and let the appliance cool down before cleaning.
- If the appliance becomes damaged or defective, remove the mains plug immediately and take it to a professional electrical dealer for checking and repair. Never attempt to repair the appliance yourself (8.!) The manufacturer accepts no liability for damages or injuries arising from non-professional repairs or attempted repair.
- Children above 8 years of age and persons with reduced physical, sensory or mental capacity or lacking experience and knowledge may only use the appliance under supervision or if they have been instructed on its safe use and understand the associated dangers. Do not allow children to play with the appliance. Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children unsupervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years (2.).




# Overview of the appliance and its operational parts

easyGRILL

- |                                |                                   |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Recessed handle (both sides) | 8 Heater                          |
| 2 On/off switch                | 9 Rotating mini skewer            |
| 3 Appliance plug/ supply cable | 10 Water level marking            |
| 4 Mini skewer handle           | 11 Water bowl                     |
| 5 Drive axle                   | 12 Guide plate (2x) with openings |
| 6 Driver roller                | 13 Heat and splash guards         |
| 7 Guide slot                   | 14 Motorised rotary grill         |



## Technical Data – easy GRILL (Part. No. 0051.01 / 0051.02)

Supply voltage:	230 V / 50 Hz
Power consumption:	1000 W
Dimensions:	390 x 182 x 174 mm (L x W x H)
Weight:	3.1 kg
Cable length:	1.8 m
Material:	Body plastic, fixture stainless steel, 8 mini skewers stainless steel, handles plastic
Certification:	  
Warranty:	2 Years from date of purchase

## Please note the following

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

## Before start-up

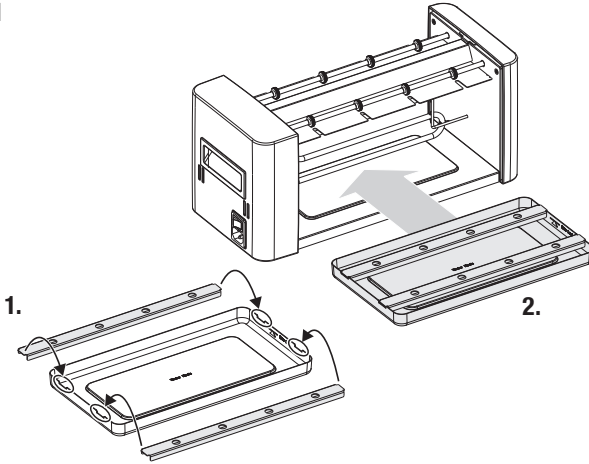
The slight smoke and odour emission when first switched on is typical of new electrically heated appliances, and should disappear after a few minutes. Before using for the first time, we recommend heating up the appliance for about 10 to 15 minutes in a well-ventilated room. This preliminary smoke and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

## Start-up

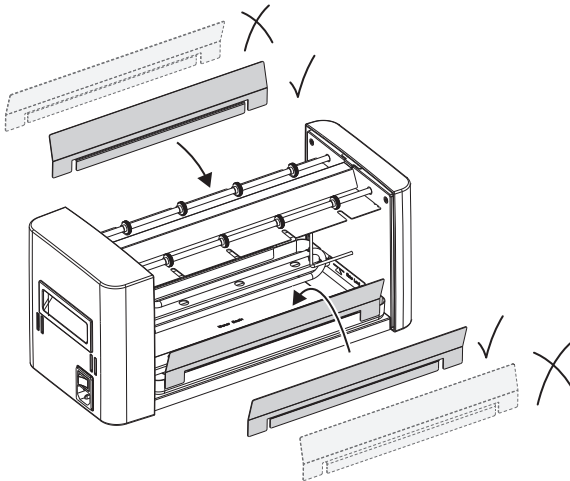
- When first using this appliance, ensure that the above notes have been observed.
- Position the appliance on a level, stable and dry surface.
- Before first use, the mini skewers, the water bowl and both guides should be washed in hot water.
- Maintain a reasonable distance from walls and other objects.

# Preparation

## Water bowl

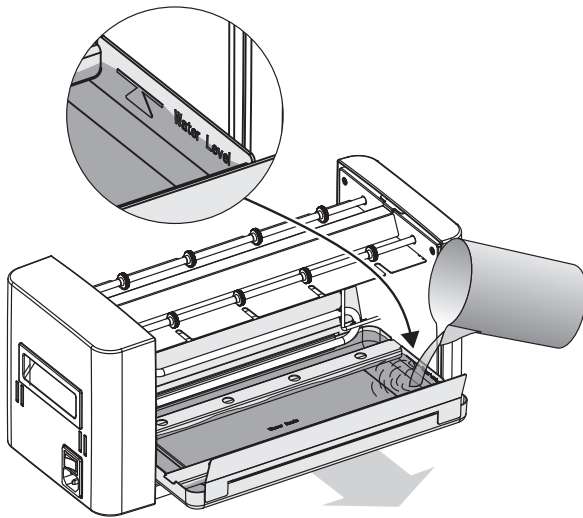


- Unplug.
- Assemble water bowl before start-up. Place water bowl (11) onto the table and attach both guides (12).
- Slide water bowl into the appliance with both guides.



- Attach both heat and splash guards carefully to the side wall of the water bowl. Make sure that the metal is facing outwards.





- Carefully fill the water bowl with cold water up to the «water level» mark (approx. 400 ml). The bowl can also be pulled out to make it easier to fill.

NOTE: the appliance must not be operated without a full water bowl. If required or if using for a long period of time, top up the water (to avoid overheating and fire risk). Do not pour water over the motor or appliance: danger of short circuit or electric shock!

## Use / Pre-heating

Allow the barbecue food to reach room temperature by taking it out of the fridge at least 1 hour before use.

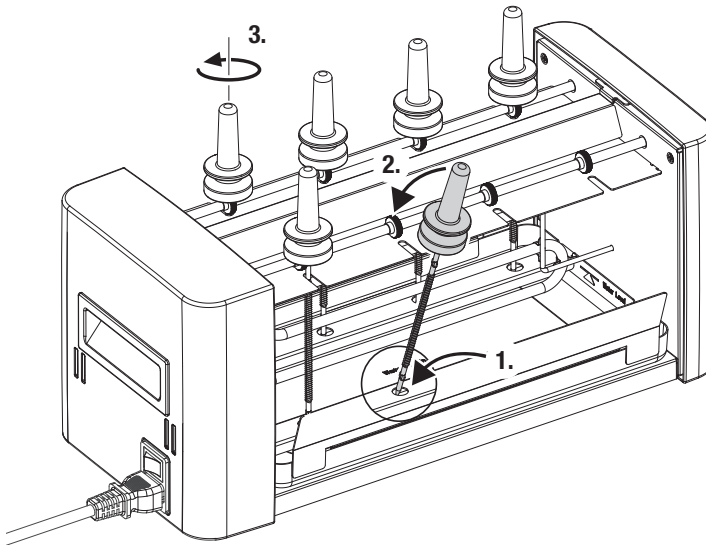
### Pre-heating

- **Switch on the appliance with switch (2) approx. 5 minutes before eating to pre-heat (without mini skewer).**
- Carefully insert appliance connector plug (3) into power connector. Then plug into mains.  
NOTE: Ensure that nobody can trip over or get caught in the power cable. Use with great care around children.



## Grilling

- The meat should be cut in small pieces not larger than 2 x 2 x 2 cm. For larger pieces, the cooking/barbecuing time increases.
- **TIP:** Brush with oil before grilling.
- In the case of sausages or prawns longer than approx. 4 cm, place onto the mini skewer at an angle or lengthways.
- The food must not touch the heating coil otherwise it will halt the rotation and cause the food to burn. Ideally use 2 pieces of meat and a vegetable to serve as a stopper.
- Slide the food items onto the flat, corrugated surface of the mini skewer.
- Different types of meat and fish have different cooking times. So ensure you use and grill the same kind of meat or fish on any one mini skewer.
- Do not use spices as these can burn and fall off.
- Pre-cooked fruit and vegetable pieces can also be added to the mini skewers.
- In general, ensure that the food pieces sit on the flat, corrugated surface to avoid them slipping off.
- **NOTE:** Do not overfill the revolving mini skewers or use them incorrectly.



- Hold the filled mini skewer at a slight angle and insert the tip into the opening on the bottom guide (1.). Then lift slightly and place on the driver roller (2.). The mini skewer will now be evenly rotated and cooked (3.).
- When the food is cooked, hold the handle on the top and lift out. Carefully push hot pieces of food onto the plate with a fork. Season meat or add sauces to taste. Bon appétit!

## Typical cooking times

- Cooking times can vary significantly depending on the size and temperature of the food pieces. Typical cooking times are given below:

Food	Approx. cooking time
Meat	8-10 minutes
Fish, prawns	6-8 minutes
Chipolatas	10 minutes
Frying cheese	6-8 minutes
Poultry	min. 10-12 minutes
Blanche vegetables	for 8-10 minutes

## After grilling

- Switch off the appliance after use using the on/off switch (2). Remove the plug from the mains socket and leave the appliance on the table to fully cool down (approx. 30 mins). It can then be removed from the table. **NOTE:** ensure that you don't spill the water bowl containing fat.

## Recommended accessories

- Set of 2 barbeque skewers, Part no. 0051.011



# Care and cleaning

Switch off the appliance after use using the on/off switch (2), remove the plug from the mains socket and leave the appliance to cool down. The water bowl, heat and splash guards and revolving mini skewers can be removed for cleaning. These components can be cleaned by hand using warm water and detergent or placed in a dishwasher. The appliance can be cleaned with a slightly damp cloth. Never submerge the appliance in water and do not clean in a dishwasher.

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

## Storage

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

# 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)!

# Service culture

## Repair rather than discard

Stöckli products are high quality and long-lasting. If your device ever develops a defect, we can repair it. We have our own repair and spare parts service.

This ensures that you can use the appliance again in perfect condition after a short amount of time, even after your guarantee has expired. We hope to satisfy you as a customer with this service as well as adopting a careful approach to resources.

This is unique to Stöckli – and we are proud of that.

We are here for you: +41 (0)55 645 55 75

The Stöckli team.







# 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 item. During this period we take responsibility for all deficiencies resulting from manufacturing or material faults 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	<hr/> <hr/> <hr/>

0051.012 / 06.18

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

phone / fax +49 (0) 7531 3623484  
E-Mail: service@stockli.de

Adresse siehe [www.stockliproducts.com/Kontakt](http://www.stockliproducts.com/Kontakt)  
Pour l'adresse voir [www.stockliproducts.com/contact-f](http://www.stockliproducts.com/contact-f)  
For address information, see [www.stockliproducts.com/contact-e](http://www.stockliproducts.com/contact-e)



A. & J. Stöckli AG  
CH-8754 Netstal  
+41(0)55 645 55 75  
E-Mail: [haushalt@stockli.ch](mailto:haushalt@stockli.ch)  
[www.stockliproducts.com](http://www.stockliproducts.com)