

2 JAHRE ANS ANNI YEARS GARANTIE

Garantie

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

Garantie

Cet appareil électrique est garanti 24 mois à partir de la date de vente. 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 bon de garantie. Celui-ci n'est valable que s'il est muni de la date de vente et du cachet du vendeur.

Garanzia

Per questo apparecchio elettrico prestiamo una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di vendita. Durante questo periodo garantiamo il prodotto da tutti i difetti di costruzione e di materiale, sempre che tali difetti non siano da attribuire alla responsabilità dell'utente. Per l'esecuzione di un lavoro in garanzia è necessario inviare con l'apparecchio anche il tagliando di garanzia. La garanzia ha valore soltanto se il tagliando reca la data e il timbro del venditore.

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 Punto di vendita / Timbro Retailer / Stamp	
Verkaufsdatum Date de vente Data di vendita Date of purchase	
Art.-Nr.	
Adresse des Käufers Adresse de l'acheteur Indirizzo del compratore Address of purchaser	

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

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

Adresse siehe www.stockliproducts.com/Kontakt
Pour l'adresse voir www.stockliproducts.com/contact-f
Per l'indirizzo vedi www.stockliproducts.com/contact-f
For address information, see www.stockliproducts.com/contact-e

STÖCKLI

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

CHESEBOARD

V8 GRILL

Mod. déposé



Werkdesign

Gebrauchsanleitung

Seite 1

Mode d'emploi

page 13

Istruzioni d'uso

pagina 25

Operating Instructions

page 37

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
Raclette-Rezepte	8
Reinigung und Pflege	10
Aufbewahrung des Gerätes	10
Entsorgung	10
Optionales Zubehör	11
Garantie	48

Ländervertretung:

Österreich:

Mathis Richard
BIRD Marketing & Beratung
Anton-Hopfgartner-Straße 6
A-6845 Hohenems
Tel. + Fax 05576-72625
Mobile 0676-5134736
E-Mail: richard.mathis@aon.at

Herzlichen Glückwunsch!

Sie haben sich für ein Stöckli-Qualitätsprodukt entschieden, das Ihnen viele Jahre Freude bereiten wird. Ihr «Cheeseboard V8 Grill» besitzt eine völlig neuartige und patentierte Grillplatte. Links und rechts auf der Platte wurde ein Spritzschutz eingelegt. Dieser vermindert die Fett- und Saftspritzer sowie die dadurch entstehende Rauchentwicklung. Zusätzlich verfügt dieses Cheeseboard über ein Parkdeck für die kleine Essenspause zwischendurch. Hier können Sie das Pfännchen bequem abstellen.

Lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Beachten Sie bitte auf den Seiten 8-9 auch unsere speziell für Sie zusammengestellten Raclette-Rezepte. Sie erhalten nützliche Tipps und wertvolle Ideen für leckere Raclette-Variationen.

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



Cheeseboard V8 Grill

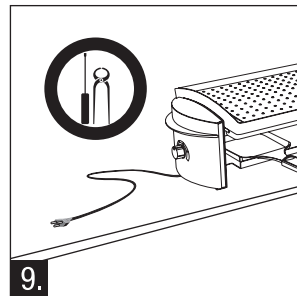
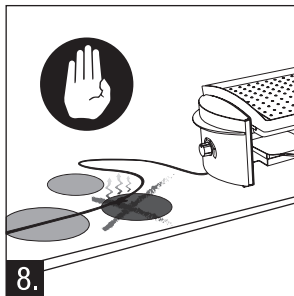
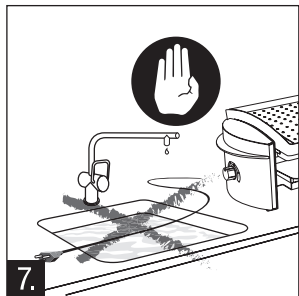
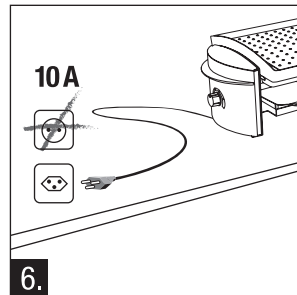
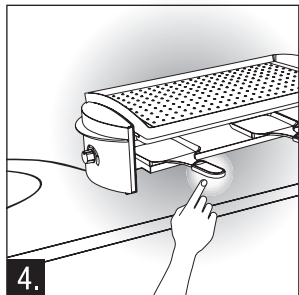
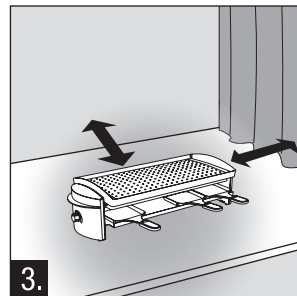
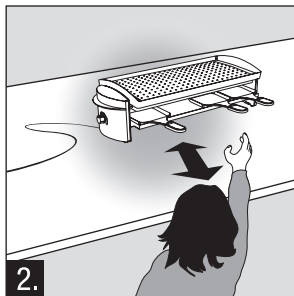
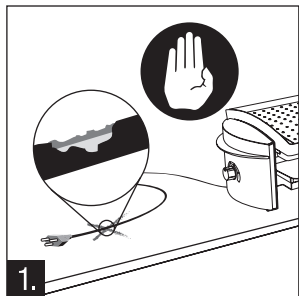
Art. Nr. 0008.01/ 0008.02 oder Art. Nr. 0008.06

Sicherheit geht vor

Lesen Sie diese Sicherheitsvorschriften vor dem ersten Gebrauch Ihres Stöckli «Cheeseboard V8 Grill» genau durch. Bewahren Sie die Bedienungsanweisung sorgfältig auf. Bei unsachgemässer Benutzung lehnt der Hersteller jede Haftung ab.



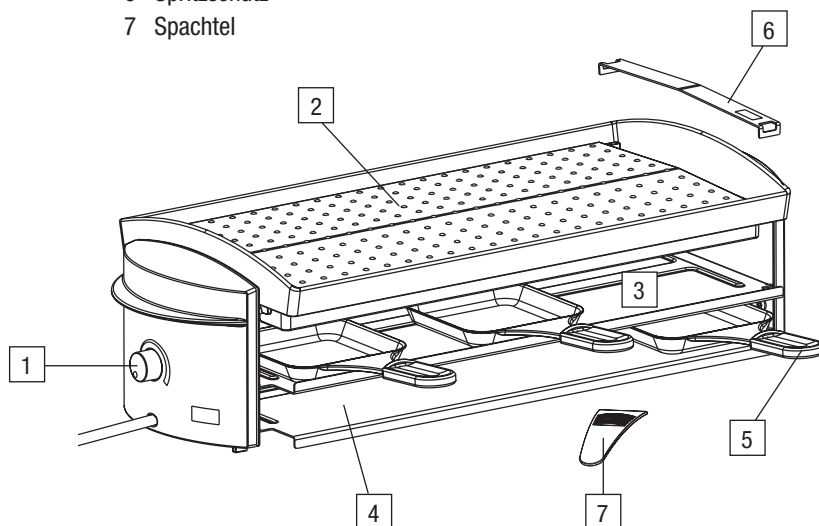
Vorsicht! Das Gerät wird heiss –
es besteht Verbrennungsgefahr!



- 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.). Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Gerät nicht direkt auf oder in der Nähe von wärmeempfindlichen Gegenständen in Betrieb nehmen (3.). Bitte keine Plastik-Tischsets oder -Tücher unter das Gerät legen.
- Bei längerem Erhitzen des Pfännchens kann der vordere Teil des Pfännchengriffs heiss werden (4.). Halten Sie daher den Griff stets am äusseren Griffende. Stellen Sie das Pfännchen nie leer auf die beheizte Pfännchenaufgabe (4.). Auf dem Parkdeck dürfen leere Pfännchen maximal 30 Minuten positioniert werden, da sonst der Pfännchengriff zu heiss wird.
- Legen Sie nie Tücher oder ähnliches über das Gerät (Brandgefahr!) (5.). Berühren Sie nie die erhitzten Geräteoberflächen, 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 min. 10 A Stromstärke verwendet werden (6.).
- Ziehen Sie nie am Netzanschlusskabel, sondern immer am Netzstecker.
- Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung nie ins Wasser (7.). Das Gerät auch nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen (Kurzschlussgefahr!). Hinweis zu Reinigung und Pflege auf S. 10 beachten.
- Achten Sie darauf, dass die örtliche Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
- Bringen Sie das Netzanschlusskabel und das Verlängerungskabel so an, dass niemand darüber stolpert.
- Halten Sie Netzanschlusskabel und Gerät von heissen Unterlagen und Gegenständen sowie von offenen Flammen fern (8.). Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder einen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- 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.
- 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.

Übersicht der Geräte und Bedienungsteile

- 1 Regler
- 2 Grillplatte
- 3 Pfännchenauflage (Käseschmelzposition)
- 4 Auflage für Pfännchen in Ruhestellung (Parkdeck)
- 5 Pfännchen
- 6 Spritzschutz
- 7 Spachtel



Technische Daten

Nennspannung:	230 V oder 120 V (Art. Nr. 0008.01/02 oder Art. Nr. 0008.06)
Nennleistung:	1100 W
Abmessungen:	50 x 20 x 14 cm (L x B x H)
Gewicht:	4,8 kg
Kabellänge:	1,5 m
Material:	Seitenteile Kunststoff PP / Gestell Chromstahl / Grillplatte Aluminium-Guss
Zulassungen:	CE
Garantie:	2 Jahre

Bitte beachten Sie Folgendes:

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung 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.
- Verwenden Sie nie ein beschädigtes Gerät oder Netzkabel!
- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch die 8 Pfännchen und die Grillplatte mit heissem Wasser ab.
- Halten Sie Abstand von Wänden.
- 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.
- Verwenden Sie nur Originalzubehöerteile.
- Stecken Sie den Netzstecker ein. Drehen Sie den Temperaturregler (1) aufs Maximum damit die Grillplatte nach ca. 15 Minuten die ideale Grilltemperatur erreichen kann. Sobald dies der Fall ist, können Sie nach Bedarf die gewünschte Temperatur stufenlos regulieren. Auf der Auflage für Pfännchen (4) können Sie die Pfännchen «parkieren», falls Sie das Racletteschmelzen unterbrechen möchten.

Raclette-Rezepte

Raclette Zubereitung

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 Karotten	2 EL Sojasauce
etwas Lauch	1 EL Obstessig

Zubereitung Orientalisches Raclette

Schweinefilet 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.

Tipps zur Anwendung

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.

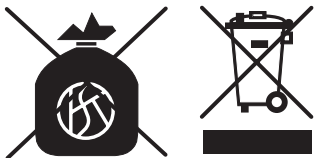
Reinigung und Pflege

Drehen Sie den Temperaturregler aufs Minimum. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Die Grillplatte kann zu Reinigungszwecken abgenommen werden. Die Grillplatte und die Pfännchen, die antihaft-versiegelt sind, können Sie mit Warmwasser säubern. Wir raten davon ab, diese im Geschirrspüler oder mit Spülmittel zu reinigen, da sonst die Antihaftbeschichtung in Mitleidenschaft gezogen wird. Die anderen Teile säubern Sie mit einem feuchten Lappen. Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser ein und reinigen Sie es ebenfalls nicht in der Geschirrspülmaschine. Die Verfärbungen der Chromstahloberflächen lassen sich mit einem Chromstahlreiniger beseitigen. Arbeiten Sie nie mit aggressiven, harten oder scheuernden Reinigungsmitteln oder -Gegenständen.

Aufbewahrung des Gerätes

Bei Nichtgebrauch Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen. Deponieren Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort, der 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)!

Optionales Zubehör



Art. Nr. 3014.14

SwissTwist

Raclette & Grillzange

4 Zangen, schwarz aus Kunststoff, zum Fleisch oder Gemüse auf der Grillplatte wenden oder als Raclette-spachtel anwendbar. Hitzebeständig bis 240°C.

18 x 2.9 cm / 4 Stk.



Art. Nr. 3014.60

SwissTwist

Raclette & Grillzange

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

18 x 2.9 cm / 4 Stk.



Art. Nr. 0028.111

Dünstglocke

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



CHEESEBOARD

V8 GRILL

Mod. déposé



Werkdesign

Gebrauchsanleitung

Seite 1

Mode d'emploi

page 13

Istruzioni d'uso

pagina 25

Operating Instructions

page 37

STÖCKLI

Sommaire

	Page
Félicitations	15
Pour votre sécurité	16
Aperçu de l'appareil et des commandes	18
Respectez ce qui suit	19
Avant la mise en marche	19
Fonctionnement	19
Recettes pour raclette	20
Nettoyage et entretien	22
Rangement de l'appareil	22
Elimination	22
Accessoire en option	23
Garantie	44

Pays distributeurs:

Autriche:

Mathis Richard
BIRD Marketing & Beratung
Anton-Hopfgartner-Straße 6
A-6845 Hohenems
Tél. + Fax 05576-72625
Mobile 0676-5134736
E-Mail: richard.mathis@aon.at

Félicitations!

Vous avez choisi un produit de qualité Stöckli, qui vous apportera du plaisir pendant des années. Votre «Cheeseboard V8 Grill» est doté d'une plaque grill d'une nouvelle conception, brevetée. Un élément de protection contre les éclaboussures est situé à gauche et à droite de la plaque. Ceci évite les éclaboussures de graisse ou de jus, ainsi que les émanations de fumée. Ce Cheeseboard dispose en supplément d'un rangement pour la petite pause durant le repas. Vous pouvez y poser aisément le poêlon.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi. Aux pages 20 et 21, vous trouverez des recettes sélectionnées spécialement pour vous. Vous trouverez des idées et des conseils pour varier vos délicieuses raclettes.

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



Cheeseboard V8 Grill

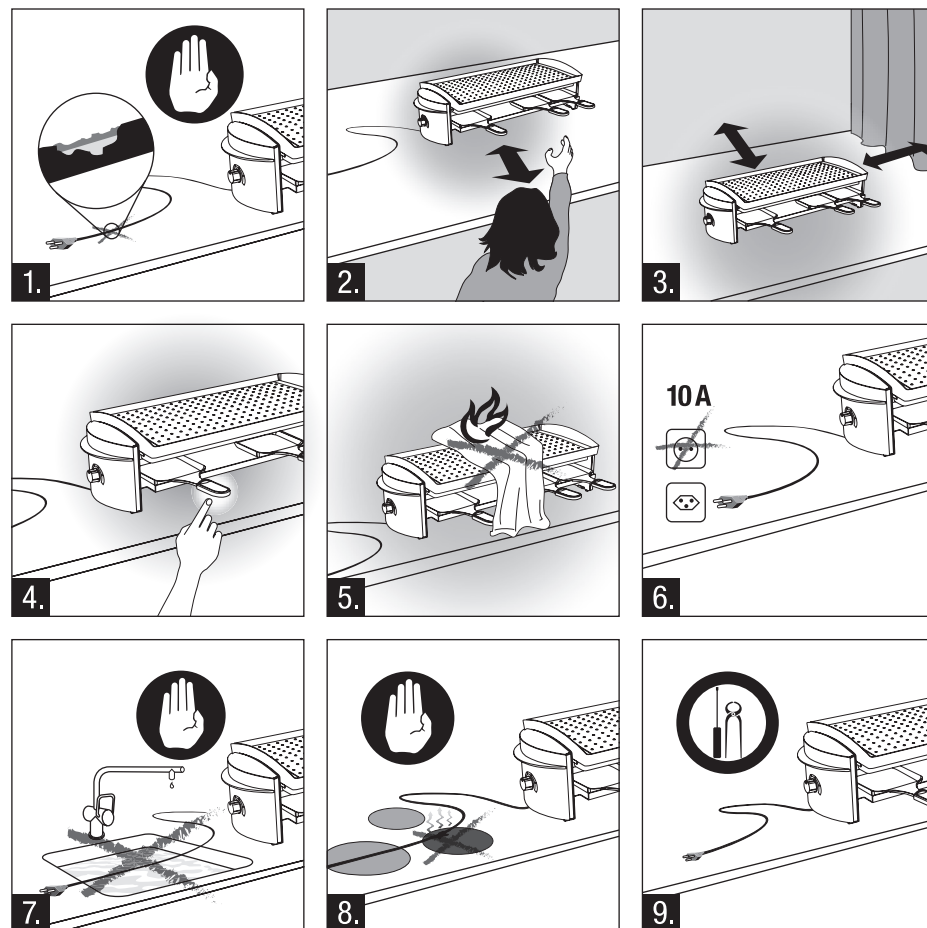
Art. n° 0008.01/ 0008.02 ou art. n° 0008.06

La sécurité avant tout

Lisez attentivement ces consignes de sécurité avant d'utiliser pour la première fois votre «Cheeseboard V8 Grill» Stöckli. Conservez soigneusement ce mode d'emploi. Le producteur décline toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme.



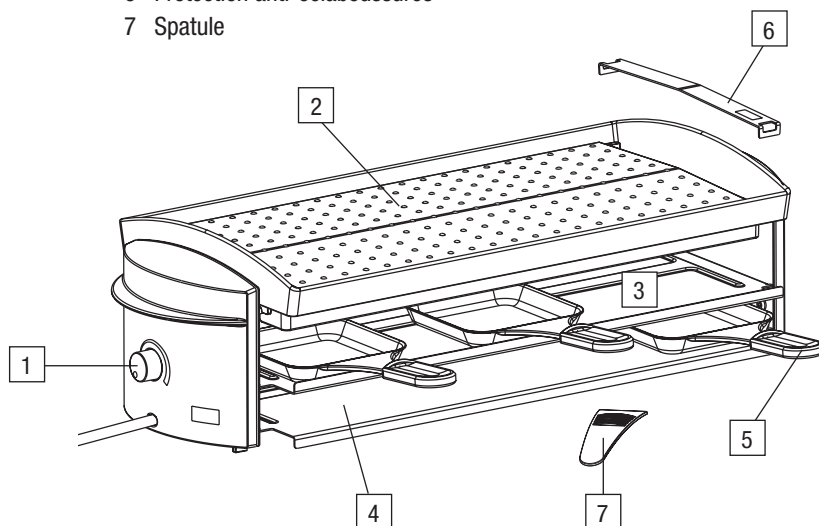
Attention! L'appareil devient chaud – danger de brûlures!



- N'utilisez jamais l'appareil s'il est endommagé ou si le cordon d'alimentation est endommagé (1.). Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance et ne le transportez pas lorsqu'il est chaud.
 - Placez l'appareil hors de portée des enfants (2.). Il faut surveiller les enfants et s'assurer qu'ils ne peuvent pas jouer avec l'appareil.
 - Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'objets qui ne résistent pas à la chaleur (3.). Veuillez ne pas placer de set de table ou de natte en plastique sous l'appareil.
 - Si les poêlons sont chauffés pendant longtemps, la partie avant de leurs poignées peut devenir chaude (4.). Il faut donc toujours saisir les poignées par leur extrémité. Ne jamais poser les poêlons vides sur le repose-poêlons chaud (4.). Les poêlons vides ne doivent pas être plus de 30 minutes sur la plaque-support intermédiaire, sinon leur poignée devient trop chaude.
 - Ne posez jamais de torchon ou autres choses du genre sur l'appareil (risque d'incendie!) (5.). Ne jamais toucher la surface chaude de l'appareil, mais utilisez toujours les poignées (4.). N'utiliser que des pièces d'origine.
 - L'appareil ne doit être branché qu'à une prise de terre (230 V/50 Hz) avec une sécurité de 10 A (6.).
 - N'utiliser qu'un cordon d'alimentation d'une puissance de 10 A minimum (6.).
 - Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation, saisissez-le toujours par sa prise.
 - Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau pour le nettoyer (7.). Ne lavez jamais l'appareil en lave-vaisselle (risque de court-circuit!). Veuillez respecter les consignes de nettoyage et d'entretien de la page 22.
 - Veillez à ce que la tension électrique corresponde aux indications reportées sur la plaquette signalétique de l'appareil.
 - Placez le cordon ou la rallonge de façon à ce que personne ne risque de se prendre les pieds dedans.
 - Eloignez l'appareil et le cordon d'alimentation des supports ou des objets chauds et des flammes (8.). Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, vous devez le faire remplacer par le fabricant ou le service après-vente ou par une personne qualifiée, pour éviter tout danger.
 - Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
 - Si l'appareil a un problème ou s'il est défectueux, débranchez-le et faites-le contrôler et réparer par un magasin spécialisé. Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même (9.).
- Nous déclinons toute responsabilité pour d'éventuels dommages, faisant suite à une réparation non conforme.
- 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.

Aperçu de l'appareil et de ses commandes

- 1 Régulateur
- 2 Plaque gril
- 3 Surface d'appui pour poêlons (position pour faire fondre le fromage)
- 4 Surface de rangement pour poêlons
- 5 Poêlons
- 6 Protection anti-éclaboussures
- 7 Spatule



Données techniques

Tension:	230 V ou 120 V (art. n° 0008.01/02 ou art. n° 0008.06)
Puissance:	1100 W
Dimensions:	50 x 20 x 14 cm (L x l x H)
Poids:	4,8 kg
Longueur du cordon:	1,5 m
Matériaux:	parties latérales en PP / support en acier chromé / plaque gril en fonte d'aluminium
Zulassungen:	CE
Garantie:	2 ans

Respectez ce qui suit:

Lisez attentivement ce mode d'emploi. Les personnes non familiarisées avec ce mode d'emploi, ainsi que les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil. L'appareil ne doit pas être utilisé à d'autres fins que celle pour laquelle il a été conçu. Toute utilisation non conforme, pour des raisons de sécurité, est absolument interdite.

Avant la mise en marche

La tension électrique doit correspondre aux données indiquées sur la plaquette signalétique de l'appareil. Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés. Veillez à ce que le cordon (et la rallonge le cas échéant) soit placé de façon à ce que personne ne risque de se prendre les pieds dedans. Eloigner le cordon d'alimentation de toute surface ou de tout objet chaud.

Fonctionnement

- Ne mettre l'appareil en marche que lorsque les points susmentionnés ont été observés.
- La surface d'appui de l'appareil doit être stable, plane et sèche.
- Ne jamais utiliser l'appareil si celui-ci ou le cordon sont endommagés!
- Avant la première utilisation, laver les 8 poêlons et la plaque gril à l'eau chaude.
- Eloignez l'appareil des parois.
- L'appareil, lors de sa première utilisation, dégage une odeur typique de chauffage électrique qui disparaît après quelques minutes. Cette odeur est absolument normale et n'a aucune influence sur la qualité du produit.
- N'utilisez que des accessoires d'origine.
- Brancher l'appareil. Tourner le régulateur de température sur le maximum pour que la plaque gril atteigne la température idéale après 15 minutes environ. Ensuite, régler la température selon vos désirs. Votre appareil à raclette est doté d'une surface de rangement pour poêlons (4). Vous pouvez y «ranger» les poêlons si vous désirez faire une pause ou interrompre la raclette.

Recettes de raclette

Préparation de la raclette

Environ 250 - 300 g de fromage à raclette par personne. Selon les goûts de chacun, il est possible d'ajouter des ingrédients tels que: rondelles d'oignon, gousses d'ail, dés de tomate et de poivron, morceaux d'ananas ou de poire.

Ces ingrédients peuvent être mis directement avec le fromage à fondre tandis que les épices doivent être ajoutées après la fonte du fromage. En effet, beaucoup d'épices brûlent lorsqu'elles sont chauffées et développent un mauvais goût.

Il est aussi possible d'accompagner la raclette de pommes de terre cuites dans leur peau et de servir en accompagnement des cornichons, des petits oignons blancs, des olives, etc.

Raclette au paprika: ingrédients

(pour 2 personnes)

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

Raclette au paprika: préparation

Laver les poivrons, enlever les pépins et les couper en lamelles. Couper la poitrine fumée en lamelles. Mettre les lamelles de poitrine fumée et les lamelles de poivrons sur la plaque. Commencer par mettre un petit peu de poitrine fumée dans les poêlons, puis ajouter les poivrons. Puis mettre des tranches de fromage à raclette et laisser fondre. Assaisonner de sel et poivre.

Raclette orientale: ingrédients

(pour 2 personnes)

300 g de filet de porc	50 g de pousses de soja
Sel	1 petite boîte de mandarines en tranches
Poivre fraîchement moulu	1 petite boîte de dés d'ananas
Un peu de Tabasco	1 filet de vin blanc
Graisse à frire	1 cuil. à soupe de gelée de groseilles
1 oignon	1 cuil. à soupe de curry
1 carotte	2 cuil. à soupe de sauce de soja
Un peu de poireau	1 cuil. à soupe de vinaigre de fruits

Raclette orientale: préparation

Couper le filet de porc en lamelles, les assaisonner, les faire revenir à la poêle, les retirer et conserver au chaud. Eplucher les légumes et les couper en bâtonnets. Hacher les oignons, les faire blondir dans la graisse à frire avec les légumes préparés et les pousses de soja. Ajouter les fruits égouttés, le vin blanc et la gelée de groseilles.

Puis ajouter la viande et les autres ingrédients, puis rectifier l'assaisonnement. Répartir dans les assiettes et verser dessus le fromage à raclette fondu.

Conseils

Mettre les rondelles d'oignon, les gousses d'ail, les dés de tomate et de poivron directement dans les poêlons avec le fromage à raclette. Par contre n'ajouter les épices qu'après, car bon nombre d'entre elles, lorsqu'elles sont chauffées, prennent un mauvais goût.

Afin que la viande ne colle pas sur la plaque gril, y faire griller une tranche de poitrine fumée ou l'enduire d'un peu d'huile. Si la plaque gril est trop graissée, il risque d'y avoir des éclaboussures.



Griller des fruits n'est pas recommandé, car en raison de l'acidité de leur jus ils colleraient immédiatement.

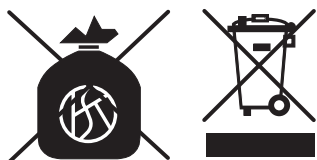
Nettoyage et entretien

Tourner le régulateur de température sur le minimum. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement. On peut retirer la plaque grill pour la nettoyer. Laver la plaque grill et les poêlons avec revêtement antiadhésif à la main dans de l'eau chaude. Nous déconseillons de les mettre dans le lave-vaisselle ou d'utiliser un détergent pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif. Nettoyer les surfaces chromées avec un produit spécial chromes. Ne jamais utiliser de produits ni d'objets de ménage durs, agressifs ou abrasifs.

Rangement de l'appareil

En cas de non utilisation, éteindre l'appareil et le débrancher. Ranger l'appareil dans un endroit propre, sec et hors de portée des enfants.

Elimination



- Les appareils hors d'usage peuvent être rapportés gratuitement dans un point de vente pour être éliminés en toute conformité.
- Eliminer tout appareil défectueux dangereux et s'assurer qu'il ne peut plus être utilisé.
- Ne pas jeter les appareils dans les ordures ménagères (protection de l'environnement)!

Accessoire en option



Art. n° 3014.14

SwissTwist

Raclette & grill tongs

4 pinces, couleur noire en matière synthétique, pour retourner la viande ou les légumes sur la plaque à grille ou utilisables comme spatules à raclette. Résistant à la température jusqu'à 240° C.

18 x 2.9 cm / 4 pièce



Art. n° 3014.60

SwissTwist

Raclette & grill tongs

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

18 x 2.9 cm / 4 pièce



Art. n° 0028.111

Cloche vapeur

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



CHESEBOARD

V8 GRILL

Mod. déposé



Werkdesign

Gebrauchsanleitung Seite 1

Mode d'emploi page 13

Istruzioni d'uso pagina 25

Operating Instructions page 37



Indice

	Pagina
Congratulazioni!	27
La sicurezza innanzitutto	28
Panoramica dell'apparecchio e degli elementi di comando	30
A cosa prestare attenzione	31
Prima della messa in funzione	31
Messa in funzione	31
Ricette per la raclette	32
Pulizia e manutenzione	34
Sistemazione dell'apparecchio	34
Smaltimento	34
Accessori opzionali	35
Garanzia	44

Paesi di rappresentanza:

Austria:

Mathis Richard
BIRD Marketing & Beratung
Anton-Hopfgartner-Straße 6
A-6845 Hohenems
Tel. + Fax 05576-72625
Mobile 0676-5134736
E-Mail: richard.mathis@aon.at

Congratulazioni!

Avete optato per un prodotto di qualità Stöckli, che vi procurerà delle soddisfazioni per molti anni. L'apparecchio «Cheeseboard V8 Grill» dispone di una piastra grill brevettata di nuova concezione. Sulla sinistra e sulla destra della piastra è infatti stata applicata una protezione antispruzzo che, riducendo gli spruzzi di grasso e di succo, fa diminuire anche la formazione di fumo. Questo Cheeseboard dispone inoltre di un supporto utilizzabile per brevi pause durante il pasto. Sul supporto, infatti, è possibile appoggiare comodamente il padellino.

Leggete attentamente le presenti istruzioni d'uso. Alle pagine 32 e 33 presentiamo delle ricette per la raclette ideate appositamente per voi. Avrete così dei consigli utili e delle idee preziose per gustose variazioni a base di raclette.

La vostra A. & J. Stöckli SA vi augura buon divertimento.



Cheeseboard V8 Grill

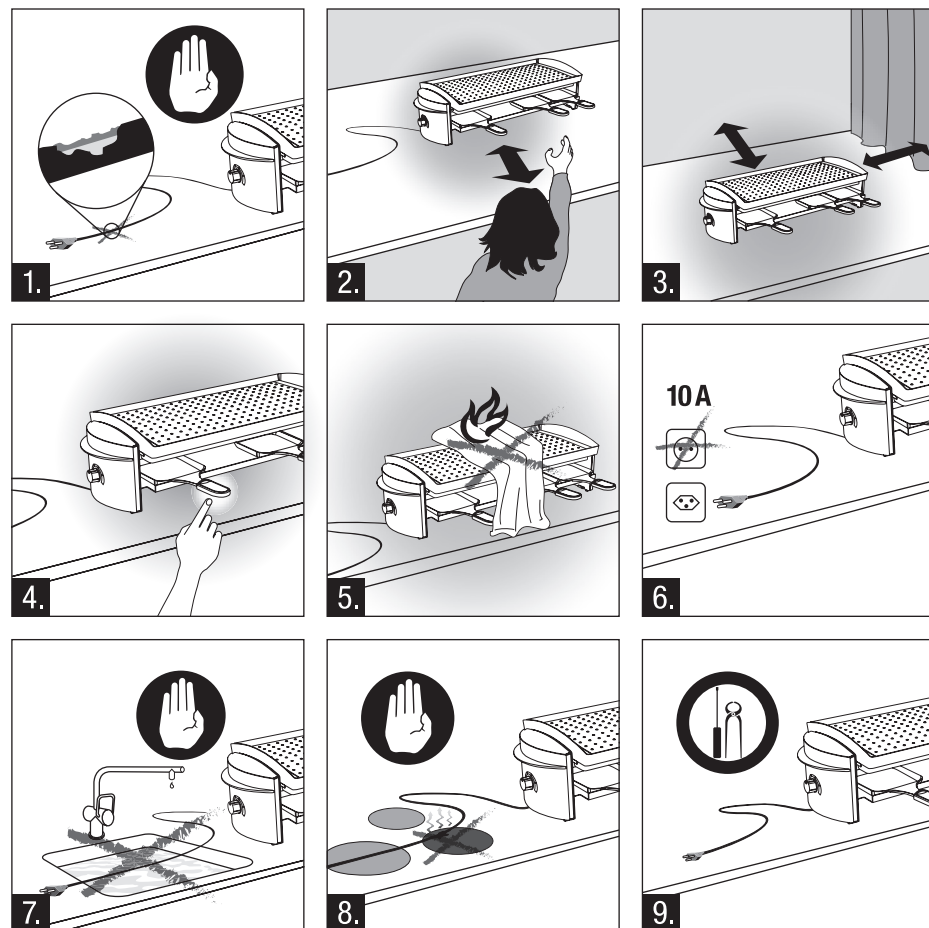
Art. n° 0008.01/ 0008.02 oppure art. n° 0008.06

La sicurezza innanzitutto

Prima dell'uso iniziale leggete attentamente le avvertenze di sicurezza del vostro «Cheeseboard V8 Grill» Stöckli. Conservate accuratamente le presenti istruzioni d'uso. In caso di uso improprio il produttore è esonerato dall'obbligo di prestare la garanzia.



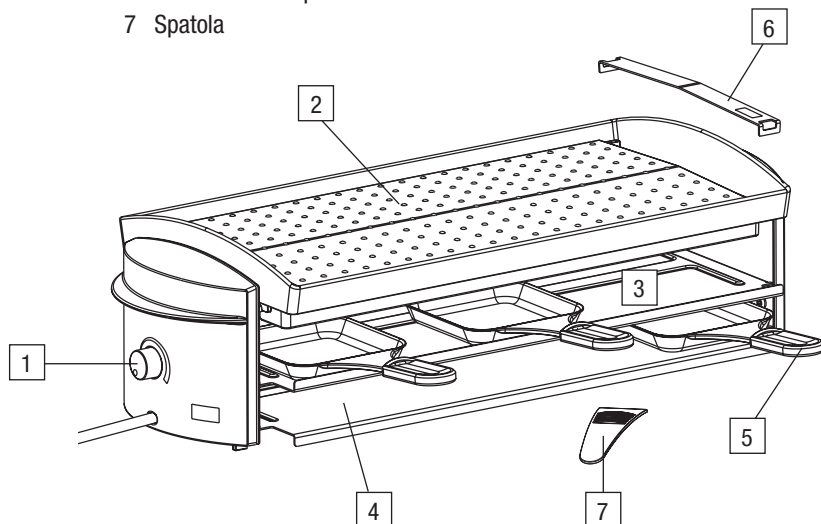
Attenzione! L'apparecchio in funzione scotta – pericolo di ustioni!



- Non utilizzare mai un apparecchio o un cavo di allacciamento danneggiati (1.). Non lasciare incustodito l'apparecchio mentre è in funzione, né trasportarlo quando è caldo.
- In presenza di bambini adottare la massima prudenza (2.). Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Non mettere in funzione l'apparecchio nelle vicinanze di oggetti sensibili al calore (3.). Attenzione: non mettere né set da tavola, né tovaglie in plastica sotto l'apparecchio.
- In caso di uso prolungato, la parte anteriore del manico del padellino potrebbe surriscaldarsi (4.). Badare dunque ad impugnare la parte più esterna del manico. Non mettere mai il padellino vuoto sulla sua superficie d'appoggio (4.). Sul piano d'appoggio superiore i padellini vuoti possono essere lasciati per 30 minuti al massimo, altrimenti il manico si surriscalda.
- Non coprire l'apparecchio con panni o oggetti simili (pericolo d'incendio) (5.). Non toccare mai le superfici roventi dell'apparecchio, ma utilizzare sempre gli appositi manici (4.).
- Utilizzare soltanto pezzi originali dell'apparecchio.
- L'apparecchio può essere utilizzato soltanto con una presa a terra (230 V / 50 Hz) con protezione 10 A (6.).
- Utilizzare soltanto cavi di allacciamento con intensità di corrente minima di 10 A (6.).
- Non tirare il cavo per estrarlo, bensì impugnare la spina.
- Per la pulizia non immergere mai l'apparecchio nell'acqua (7.). Non mettere l'apparecchio in lavastoviglie (pericolo di corto circuito!). Osservare le istruzioni per la pulizia e la manutenzione a pagina 34.
- Accertarsi che la tensione di rete locale corrisponda a quella riportata sull'apposita targhetta.
- Piazzare il cavo di allacciamento e l'eventuale prolunga in modo tale che nessuno vi inciampi.
- Sia il cavo di allacciamento che l'apparecchio devono essere tenuti a debita distanza da fiamme libere (8.).
- Per evitare rischi per l'utente, in caso di cavo di allacciamento danneggiato, è necessario farlo sostituire presso il fabbricante o il servizio clienti, oppure da una persona qualificata.
- Prima della pulizia estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.
- In caso di guasti o di apparecchio difettoso, estrarre immediatamente la spina e far controllare e riparare l'apparecchio in un negozio specializzato. Non tentare mai di eseguire delle autoriparazioni (9.).
- In caso di riparazione non eseguita a regola d'arte non verrà assunta alcuna responsabilità per gli eventuali danni riportati dall'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età, nonché da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte, o che mancano di esperienza e conoscenza, unicamente se tali utenti vengono tenuti sotto sorveglianza da un adulto o se sono stati istruiti in merito all'uso sicuro dell'apparecchio e hanno capito i pericoli che ne derivano. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Sia la pulizia che la manutenzione da parte dell'utente non possono essere eseguite da bambini senza la dovuta sorveglianza.

Componenti dell'apparecchio ed elementi di comando

- 1 Regolatore
- 2 Piastra grill
- 3 Superficie d'appoggio per padellini (posizione di fusione del formaggio)
- 4 Supporto per padellini a riposo
- 5 Padellini
- 6 Protezione antispruzzo
- 7 Spatola



Dati tecnici

Tensione nominale:	230 V o 120 V (art. n° 0008.01/02 oppure art. n° 0008.06)
Potenza nominale:	1100 W
Dimensioni:	50 x 20 x 14 cm (L x P x A)
Peso:	4,8 kg
Lunghezza del cavo:	1,5 m
Materiale:	parti laterali in plastica PP / struttura di sostegno in acciaio cromato / piastra grill in alluminio pressofuso
Omologazioni:	CE
Garanzia:	2 anni

Prego osservare quanto segue:

Leggere attentamente le istruzioni d'uso. Non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio le persone che non conoscono a fondo le presenti istruzioni d'uso, e tanto meno i bambini. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per lo scopo previsto. Ogni uso non conforme è severamente vietato a causa dei pericoli che può generare.

Prima della messa in funzione

La tensione di rete deve corrispondere a quella riportata sulla targhetta dell'apparecchio. Non utilizzare mai un apparecchio con il cavo di allacciamento o la spina danneggiati. Piazzare il cavo di allacciamento (e l'eventuale prolunga) in modo tale che nessuno vi inciampi. Tenere a debita distanza il cavo elettrico da superfici o oggetti roventi.

Messa in funzione

- Mettere in funzione l'apparecchio dopo aver osservato i punti summenzionati.
- La superficie d'appoggio dell'apparecchio deve essere stabile, piana e asciutta.
- Non utilizzare mai un apparecchio o un cavo danneggiati!
- Prima dell'uso iniziale pulire accuratamente gli 8 padellini e la piastra grill con l'acqua calda.
- Mantenere l'apparecchio a debita distanza dalle pareti.
- Al primo utilizzo l'apparecchio rilascia il tipico odore di riscaldamento elettrico, che dopo alcuni minuti non è più percettibile. Si tratta di un odore assolutamente normale, che non influisce in alcun modo sulla qualità del prodotto.
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali.
- Inserire la spina nella presa di corrente. Girare il regolatore di temperatura fino al massimo livello, in modo che dopo 15 minuti la piastra grill raggiunga la temperatura ideale per grigliare. Regolare in seguito la temperatura desiderata. Sul supporto per padellini a riposo è possibile sistemare i padellini nel caso si desideri interrompere la raclette (4).

Ricette per la raclette

Preparazione della raclette

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

Mentre gli ingredienti menzionati possono essere sistemati nel padellino con il formaggio, le spezie vanno aggiunte solo dopo che il formaggio è fuso. Molte spezie bruciano con il calore, sviluppando un gusto amarognolo.

La raclette può essere servita con le patate bollite con la pelle. Come contorno sono molto indicati i cetriolini sott'aceto, le cipolline bianche, le olive, ecc.

Ingredienti per raclette alla paprica

(per 2 persone)

1 peperone rosso e 1 verde

50 g di lardo affumicato

400 g di formaggio da raclette tagliato a fette

sale, pepe fresco macinato

Preparazione della raclette alla paprica

Lavare i peperoni, togliere i semi e tagliare a strisce sottili. Tagliare anche il lardo affumicato a fettine sottili e metterlo sulla piastra con i peperoni.

Mettere un po' di lardo in ogni padellino e lasciar rosolare. Appoggiare sopra al lardo una fetta di formaggio da raclette e far fondere. Salare e pepare.

Ingredienti per raclette all'orientale

(per 2 persone)

300 g di filetto di maiale

sale

pepe fresco macinato

qualche goccia di tabasco

grasso per arrostitire

1 cipolla

1 carota

un po' di porro

50 g di germogli di soia

1 scatola piccola di mandarini a fette

1 scatola piccola di ananas a dadini

1 spruzzata di vino bianco

1 cucc. da minestra di gelatina di ribes

1 cucc. da minestra di curry

2 cucc. da minestra di salsa di soia

1 cucc. da minestra di aceto di frutta

Preparazione della raclette all'orientale

Tagliare il filetto di maiale a strisce, condire, far rosolare in una padella quindi togliere e tenere in caldo. Pulire le verdure e tagliarle a bastoncini. Tritare le cipolle e farle appassire con le verdure e i germogli di soia.

Aggiungere la frutta sgocciolata, sfumare con il vino bianco e aggiungere rimestando la gelatina di ribes. Aggiungere la carne e aggiustare con i restanti ingredienti. Suddividere nei piatti in porzioni individuali e versarvi sopra il formaggio fuso.

Consigli

Mettere nei padellini il formaggio da raclette con ingredienti quali anelli di cipolla, spicchi d'aglio, peperoni o pomodori a dadini. Le spezie, invece, vanno aggiunte soltanto dopo la preparazione poiché, sotto l'effetto del calore, potrebbero sviluppare un gusto amarognolo.

Affinché la carne non si attacchi alla piastra grill, si raccomanda di far arrostitire dapprima un trancio di lardo oppure di aggiungere pochissimo d'olio. Se sulla piastra grill il grasso è eccessivo, vi è il pericolo di spruzzi.



È sconsigliabile grigliare la frutta, poiché, a causa degli acidi aggressivi, attacca immediatamente alla piastra.

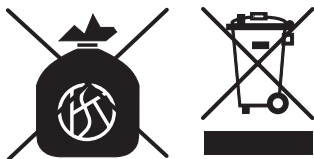
Pulizia e manutenzione

Girare il regolatore di temperatura sul minimo. Estrarre la spina dalla presa di corrente. Lasciar raffreddare l'apparecchio. È possibile togliere la piastra grill per pulirla. Lavare a mano con acqua calda la piastra grill e i padellini, dotati di rivestimento antiaderente. Sconsigliamo vivamente il lavaggio in lavastoviglie o con un detersivo per stoviglie, per non danneggiare il rivestimento antiaderente. Pulire le altre parti dell'apparecchio con un panno umido. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua, né lavarlo in lavastoviglie. Le alterazioni di colore delle superfici in acciaio cromato possono essere pulite con un detersivo apposito. Non utilizzare detersivi o oggetti per la pulizia aggressivi, duri o abrasivi.

Sistemazione dell'apparecchio

In caso di mancato uso spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente. Collocare l'apparecchio in un luogo pulito ed asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

Smaltimento



- Gli apparecchi fuori uso possono essere consegnati gratuitamente al punto vendita per lo smaltimento adeguato
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con guasti pericolosi, assicurandosi che non possano più essere utilizzati
- Non smaltire gli apparecchi tra i rifiuti domestici (tutela dell'ambiente)!

Accessori opzionali



Art. no. 3014.14

SwissTwist

Pinze per raclette & grill

4 pinze nere di plastica per girare la carne o la verdura sulla piastra del grill o da utilizzare come spatole per la raclette. Resistenti al calore fino a 240° C.

18 x 2.9 cm / 4 pz.



Art. no. 3014.60

SwissTwist

Pinze per raclette & grill

4 pinze nei colori dell'arcobaleno blu, giallo, arancione, verde per girare la carne e la verdura sulla piastra del grill o da utilizzare come spatole per la raclette. Resistenti al calore fino a 190° C.

18 x 2.9 cm / 4 pz.



Art. no. 0028.111

Campana vapore

La campana è indicata per la cottura al vapore di verdure finemente affettate sulla piastra del grill.



CHEESEBOARD

V8 GRILL

Mod. déposé



Werkdesign

Gebrauchsanleitung Seite 1

Mode d'emploi page 13

Istruzioni d'uso pagina 25

Operating Instructions page 37



Contents

	Page
Congratulations!	39
Safety first	40
Overview of appliances and control elements	42
Please note	43
Before putting into use	43
Putting into use	43
Raclette recipes	44
Care and cleaning	46
Storage	46
Disposal	46
Optional Accessories	47
Warranty	48

Local agent:

Austria:
Mathis Richard
BIRD Marketing & Beratung
Anton-Hopfgartner-Straße 6
A-6845 Hohenems
Phone + Fax 05576-72625
Mobile 0676-5134736
E-Mail: richard.mathis@aon.at

Congratulations!

You have purchased a high-quality Stöckli product, which will give you many years of pleasure in use. Your «Cheeseboard V8 Grill» features a completely new type of patented grillplate. On the left and right of the plate, a splash guard has been incorporated to minimise fat and juice spatters, and reduce the smoke that they cause. This cheeseboard also has a pan parking deck for small breaks during your meal.

Please read these operating instructions thoroughly. Don't forget to try our Raclette recipes compiled especially for you on pages 44-45. They provide useful tips and great ideas for tasty Raclette variations.

Have fun! Your A. & J. Stöckli Inc.



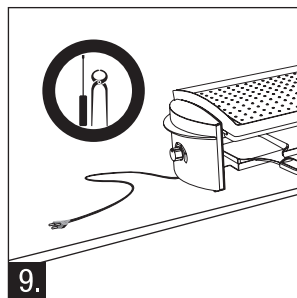
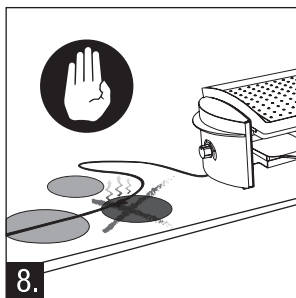
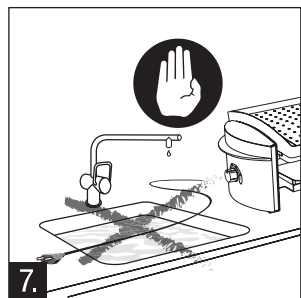
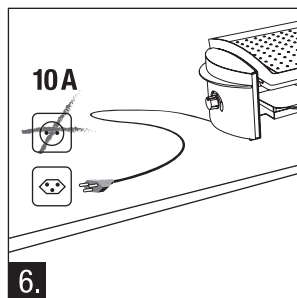
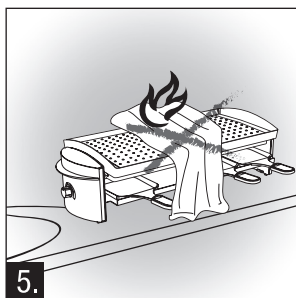
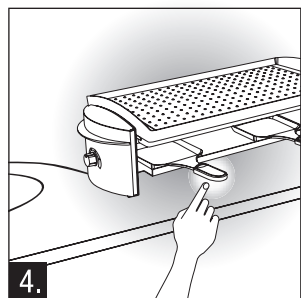
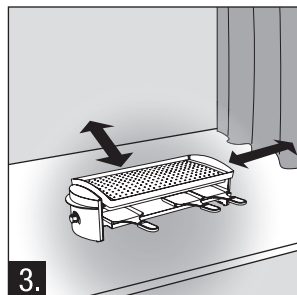
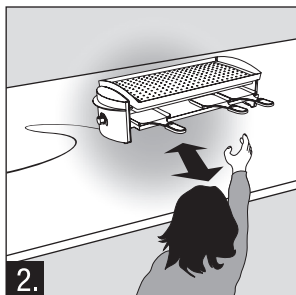
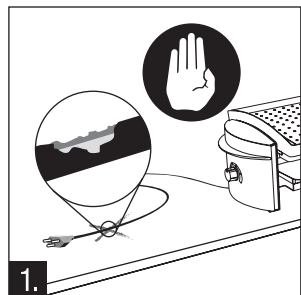
Cheeseboard V8 Grill
Art. No. 0008.01/ 0008.02 or Art. No. 0008.06

Safety first

Read the safety advice thoroughly before the first use of your Stöckli «Cheeseboard V8 Grill».
Store the operating instructions carefully. The manufacturer accepts no liability for consequences of improper use.



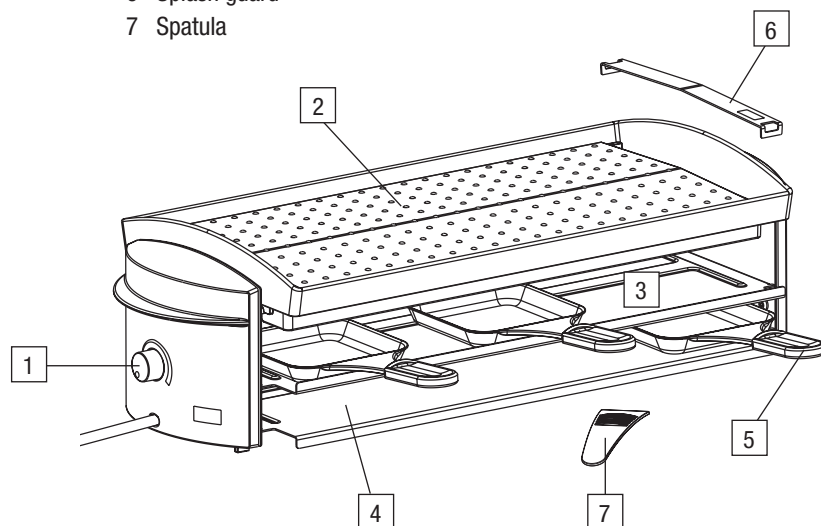
Caution! The appliance becomes hot during use –
there is a risk of burning!



- 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.). Children should be supervised and must not be allowed to play with the appliance.
- Do not operate the appliance on or in the vicinity of heat-sensitive objects (3.). Never place the machine on any plastic underlay.
- The front part of the pan handles may become hot during prolonged use (4.). Always hold the handle at the very end to avoid getting burnt. Never put empty pans on the heated pan-bed (4.). Do not leave empty pans longer than 30 minutes on the parking deck, or the handle will get too hot.
- Do not place cloths of any sort on the appliance (fire hazard!) (5.). Do not touch hot surfaces and always hold on to the handles (4.). Only use original appliance parts.
- The appliance must be used with a grounded power supply (230 V / 50 Hz) with a 10 A fuse (6.).
- Only use power cables with a minimum current rating of 10 A (6.).
- Always pull on the plug, not the mains cable, when unplugging.
- Do not immerse the appliance in water to clean it (7.). The appliance must not be cleaned in a dishwasher (danger of short-circuit!). Please observe the note on cleaning on page 46.
- Ensure that the local mains supply matches that detailed on the appliance type label.
- Position the mains cable and any extension cables in a safe manner to avoid a tripping hazard.
- Keep the mains cable away from hot surfaces or objects and from naked flames (8.). If the power cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a customer service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- Disconnect 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 any damage or injury arising from non-professional 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.

Overview of the appliance and its operational parts

- 1 Temperature controller
- 2 Grillplate
- 3 Pan bay (cheese melting position)
- 4 Shelf for pans not in use (parking position)
- 5 Pan
- 6 Splash guard
- 7 Spatula



Technical data

Supply voltage:	230 V or 120 V (Art. No. 0008.01/02 or Art. No. 0008.06)
Power consumption:	1100 W
Dimensions:	50 x 20 x 14 cm (L x W x H)
Weight:	4,8 kg
Cable length:	1,5 m
Material:	Sides: plastic PP / frame: chrome steel / grillplate: cast aluminium
Certification:	CE
Warranty:	2 years

Please note

Read this user guide carefully. Persons not familiar with the operating instructions, as well as children, should not use the appliance. Use the appliance only as specified. Any misuse is strictly forbidden because of the dangers involved.

Before putting into use

The voltage specified on the rating plate must comply with the mains voltage. Under no circumstances use the appliance if the mains cable or plug is faulty. Ensure that the cable (and, of course, any extension cable used) is positioned in such a way that nobody can trip over it. Keep the power cable away from hot surfaces or objects.

Putting into use

- When first using the appliance, ensure that the above notes have been observed.
- Position the appliance on a level, stable and dry surface.
- Never use an appliance which is damaged or has a damaged mains cable.
- Before first use, the 8 pans and the grillplate should be washed in hot water.
- Observe a reasonable distance from walls.
- When used for the first time, electrical appliances emit a smell typical of electrical heating devices, which disappears after a few minutes. This smell is completely normal and does not impair the quality of the product.
- Only use original appliance parts.
- Connect the appliance to a wall socket. Set the temperature controller to maximum; the grill surface will reach the ideal grilling temperature in about 15 minutes. As soon as this temperature has been reached, you can set the grill to the desired temperature (continuously variable). You can put pans not in use on the parking shelf if you want to take a break (4).

Raclette recipes

Preparing the raclette

Allow about 250-300 g of Raclette cheese per person. The cheese tastes delicious if garnished with onion rings, garlic slices, diced peppers 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.

Ingredients for Paprika Raclette

(serves 2)

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

Preparation

Wash, core and cut the peppers 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 the pepper strips and cook briefly. Place a slice of raclette cheese in each pan and grill it.

Season with salt and pepper.

Ingredients Oriental Raclette

(serves 2)

300 g fillet of pork	50 g soya bean sprouts
Salt	1 small tin mandarin fillets
freshly ground pepper	1 small tin diced pineapple
a little Tabasco	1 dash of white wine
Lard for frying	1 tablespoon redcurrant/blackcurrant jelly
1 onion	1 tablespoon curry
1 carrot	2 tablespoons soy sauce
1 leek	1 tablespoon fruit vinegar

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

Add the drained fruit, quench with white wine and stir in the redcurrant/blackcurrant jelly.

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

Useful tip

Grill the raclette cheese together with other ingredients such as onion rings, garlic slices, peppers or tomato pieces. Only add seasoning, however, after you have prepared the raclette. Many spices burn in the heat and develop a bitter taste. To avoid meat sticking to the grillplate, we recommend first frying a rasher of bacon or adding a tiny bit of oil.

When there is too much fat in the grillplate, there is a danger of fat splashing.



Grilling fruit is not recommended, as it tends to stick to the plate due to high acidity.

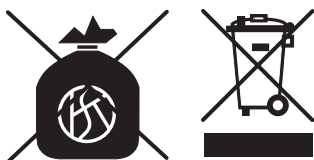
Care and cleaning

Set the temperature controller to minimum. Remove the plug from the socket. Allow the appliance to cool down. The grill plate can be removed for cleaning. The grill plate and pans have a non-stick coating and can be washed manually in warm water. We do not recommend using a dishwasher or washing-up liquid, as this damages the non-stick coating. The remaining parts can be cleaned with a damp cloth. Do not submerge the appliance in water or place it in a dishwasher. Discolouration of chrome steel surfaces can be removed with a chrome cleaner. Do not use aggressive, hard or abrasive cleaning agents or objects.

Storage

Switch off the appliance and unplug the mains cable when not in use. Store the appliance in a clean, dry place, well out of the reach of children.

Disposal



- Disused appliances may be returned to the retail outlet for free expert disposal.
- Dispose of appliances with dangerous defects immediately so that they can no longer be used.
- Do not dispose of this appliance with your normal household rubbish (to protect the environment)!

Optional Accessories



Art. No. 3014.14

SwissTwist

Raclette & grill tongs

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

18 x 2.9 cm / 4 piece



Art. No. 3014.60

SwissTwist

Raclette & grill tongs

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

18 x 2.9 cm / 4 piece



Art. No. 0028.111

Steamer cover

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