

2 Jahre Ans Anni Years Garantie

Garantie

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

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date de vente pour cet appareil électrique. Pendant toute la période de garantie, nous répondons de toutes les pièces de l'appareil qui pourraient se révéler défectueuses à la suite d'un défaut de fabrication ou de matériel. Toutefois, nous ne répondons pas des dégâts causés par une mauvaise manipulation de l'appareil. Pour toute réparation sous garantie, veuillez nous renvoyer l'appareil accompagné de ce bulletin de garantie. Celui-ci n'est valable que s'il est muni de la date de vente et du timbre du vendeur. La garantie n'affecte ni ne limite les droits légaux issus de la prestation de garantie.

Garanzia

Su questo apparecchio elettrico concediamo, a partire dalla data d'acquisto, una garanzia di 24 mesi. Durante questo periodo assumiamo la responsabilità di tutti i difetti attribuibili alla costruzione o al materiale, ma non di quelli provocati dall'utilizzatore. Per l'esecuzione di una riparazione in garanzia il tagliando della garanzia deve esserci trasmesso insieme all'apparecchio. La garanzia è valida solo con la data e il timbro del venditore. La garanzia non pregiudica né limita in alcun modo gli obblighi derivanti alla garanzia legale.

Warranty

We provide a warranty for 24 months from the date of purchase of this electrical article. During this period we take responsibility for all deficiencies resulting from faults in manufacture or material but not for damage caused by the user. This warranty must be sent to us together with the unit if work is to be performed under the terms of the warranty. The warranty is only valid when provided with the date and stamp of the dealer. Your statutory warranty rights are not affected or limited by the guarantee.

Verkaufsstelle / Stempel Point de vente / Cachet Punto vendita / timbro Retailer / Stamp	
Verkaufsdatum Date de vente Data di vendita Date of purchase	
Art. Nr.	
Adresse des Käufers Adresse de l'acheteur Indirizzo dell'acquirente Address of purchaser	_____ _____ _____

0010.051 / 04.21

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

phone +49 7531 362 34 84
service@stockli.de

STOCKLI

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

Twinboard

Raclette-Grill für 4 bis 10 Personen
Gril à raclette pour 4 à 10 personnes
Griglia da raclette per 4 a 10 persone
Raclette-Grill for 4 to 10 persons



Design Engineering Zürich

Gebrauchsanleitung

Seite 1

Mode d'emploi

page 13

Istruzioni d'uso

pagina 25

Operating Instructions

page 37

STOCKLI

Inhalt

	Seite
Herzlichen Glückwunsch!	3
Sicherheit geht vor	4
Übersicht der Geräte und Bedienungsteile	6
Bitte beachten Sie folgendes	8
Vor der Inbetriebnahme	8
Inbetriebnahme	8
Raclette	9
Anwendung Basisgerät mit Fortsetzungsgeräten	10
Empfohlenes Zubehör	11
Reinigung und Pflege / Entsorgung	12
Garantie	52

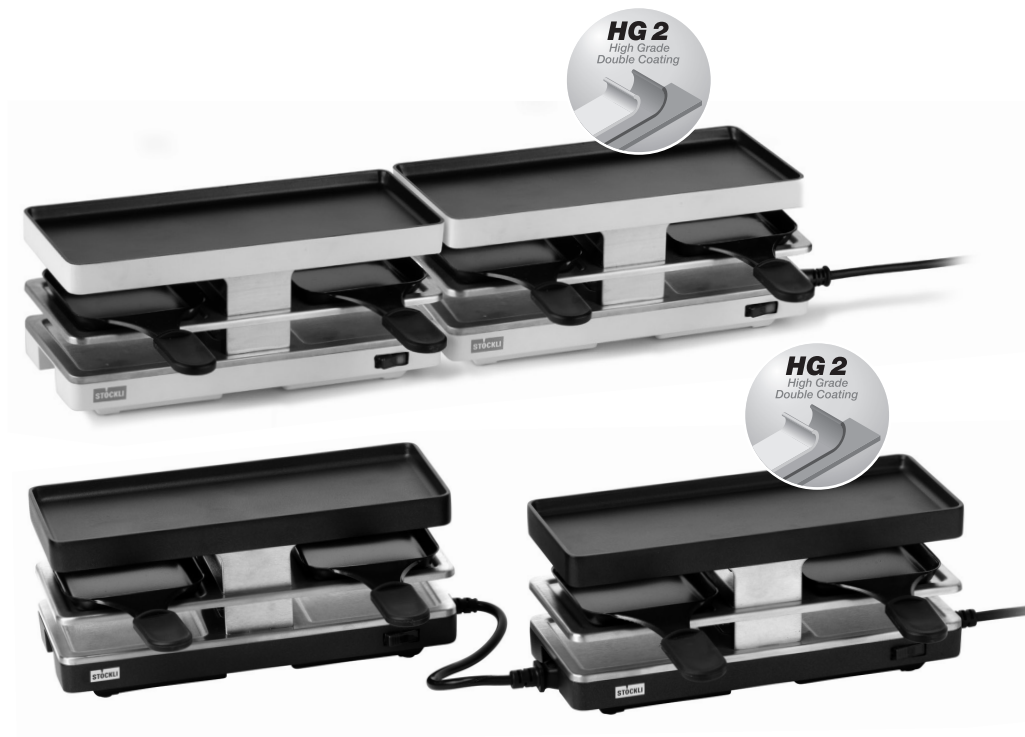
Herzlichen Glückwunsch!

zum Kauf dieses multifunktionellen Stöckli Qualitätsproduktes. Der TWINBOARD wird Ihnen sicher bei der Anwendung viel Freude bereiten.

Beachten Sie bitte auch unsere feinen Rezepte für die Raclette-Zubereitung im beigelegten Kleinprospekt.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht Ihnen

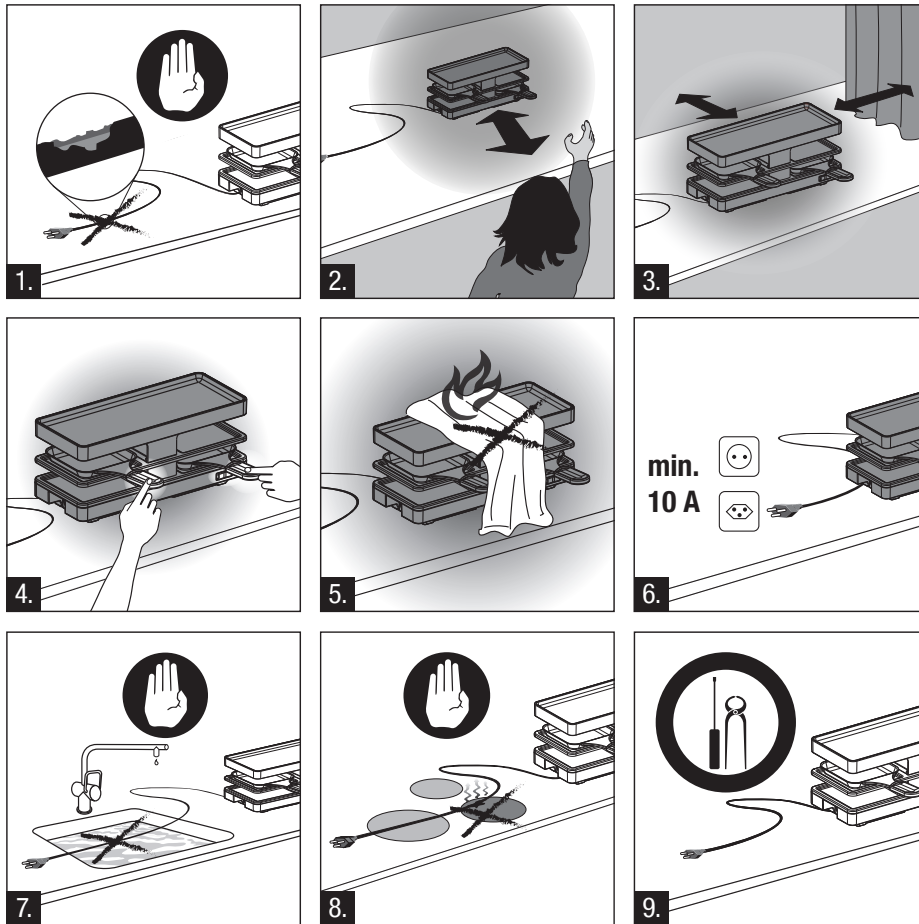
Ihre A. & J. Stöckli AG.



Sicherheit geht vor



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



Vorsicht! Das Gerät wird heiss – es besteht Verbrennungsgefahr!

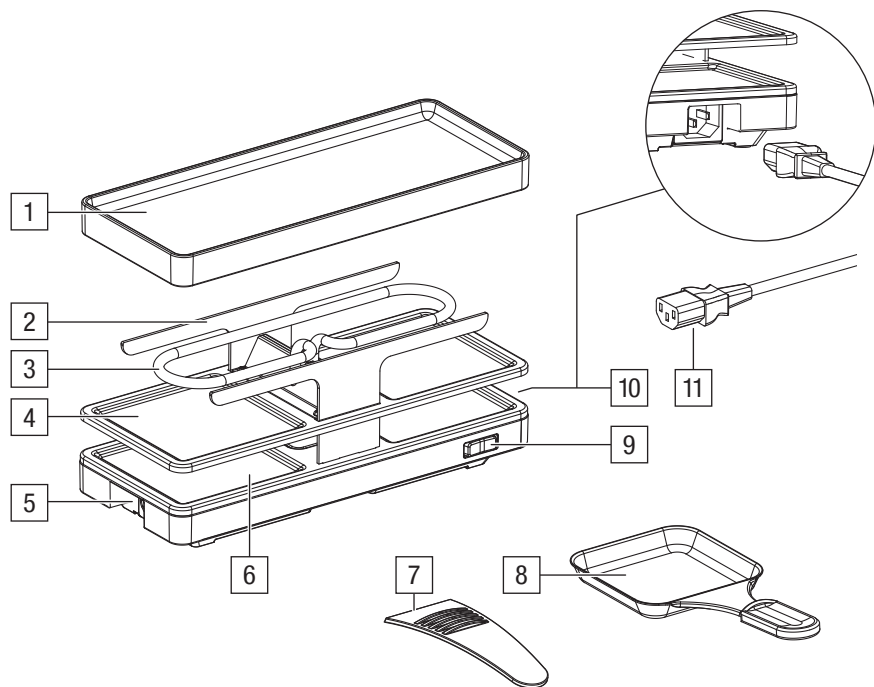
- Verwenden Sie nie ein beschädigtes Gerät oder Netzanschlusskabel (1.). Lassen Sie es in Betrieb nie ohne Aufsicht stehen und tragen Sie es nie in heissem Zustand. Lassen Sie in der Gegenwart von Kindern besondere Vorsicht walten (2.).

- Gerät nicht direkt auf oder in der Nähe von wärmeempfindlichen Gegenständen in Betrieb nehmen (3.).
- Bei längerem Erhitzen der Pfännchen kann der vordere Teil des Pfännchengriffs heiss werden. Halten Sie daher den Griff stets am äusseren Griffende (4.).
- Legen Sie nie Tücher oder ähnliches über das Gerät (Brandgefahr!) (5.). Berühren Sie nie die erhitzten Oberflächen, sondern benutzen Sie immer die Griffteile (4.). Verwenden Sie nur Originalgeräteeile.
- Das Gerät darf nur in einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) betrieben werden (6.).
- Es dürfen nur Anschlusskabel für minimum 10 A Stromstärke verwendet werden (6.).
- Ziehen Sie nie am Netzanschlusskabel, sondern immer am Netzstecker.
- Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung nie ins Wasser (7.). Das Gerät auch nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen (Kurzschlussgefahr!). Hinweis zu Reinigung und Pflege auf S. 12 beachten. Flüssigkeiten jeglicher Art dürfen auf gar keinen Fall ins Pfännchen gegeben, oder darin aufgekocht werden.
- Achten Sie darauf, dass die örtliche Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
- Bringen Sie das Netzanschlusskabel und das Verlängerungskabel so an, dass niemand darüber stolpert.
- Halten Sie Netzanschlusskabel und Gerät von heissen Unterlagen und Gegenständen sowie von offenen Flammen fern (8.).
- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung und lassen Sie das Gerät genügend lange abkühlen.
- Bei Störungen oder defektem Gerät, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät im Fachgeschäft überprüfen und reparieren. Versuchen Sie nie, das Gerät selber zu reparieren (9.)! Bei nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät ausserhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Übersicht der Geräte- und Bedienungsteile

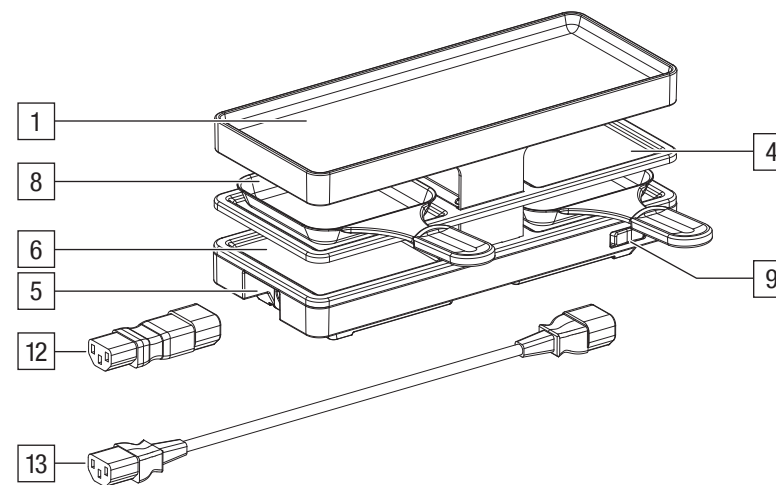
Basisgerät (Art. Nr. 0010.71/0010.72, weiss; 0010.01/0010.02, anthrazit)

- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| 1 Grillplatte | 7 Spachtel |
| 2 Auflage für Grillplatte | 8 Pfännchen |
| 3 Heizelement | 9 Schalter mit LED Leuchtdiode |
| 4 Pfännchenauflage | 10 Gerätestecker |
| 5 Gerätesteckdose | 11 Zuleitung |
| 6 Parkdeck | |





Fortsetzungsgerät (Art. Nr. 0010.70, weiss; 0010.00, anthrazit)

- | | |
|--------------------|--------------------------------|
| 1 Grillplatte | 8 Pfännchen |
| 4 Pfännchenauflage | 9 Schalter mit LED Leuchtdiode |
| 5 Gerätesteckdose | 12 Verbindungsadapter |
| 6 Parkdeck | 13 Verbindungskabel 0.3 m |



Technische Daten (Art. Nr. 0010.70/0010.71/72; Set: Art. Nr.: 0010.91/92, weiss
Art. Nr. 0010.01/0010.02; Set: Art. Nr.: 0010.901/902, anthrazit)

- Nennspannung: 230 V / 50 Hz
 Nennleistung: 440 W
 2200 W; max. 5 Geräte
 Abmessungen: 27 x 11 x 12 cm (L x B x H)
 Gewicht: 1.350 kg mit Grillplatte
 Kabellängen: 1.5 m für Basisgerät, 0.3 m Verbindungskabel
 Material: Chromstahl und 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

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. Stellen Sie das Gerät nicht direkt auf lackierte Möbel.
- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch die 2 Pfännchen, die 2 Spachtel und die Grillplatte in heissem Wasser.
- 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 Produktes.
- Stecken Sie den Netzstecker ein und drücken Sie den Schalter, um das Gerät einzuschalten.
- Um Beschädigungen der Antihafbeschichtung zu vermeiden, niemals mit scharfen Gegenständen (Messer, Gabeln usw.) auf der Platte schneiden bzw. kratzen.

Käse schmelzen, Grillieren

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

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

Früchte

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

Rezepte

Beachten Sie auch unsere feinen Rezepte für die Raclette-Zubereitung im beigelegten Kleinprospekt.

Raclette

Zubereitung Raclette

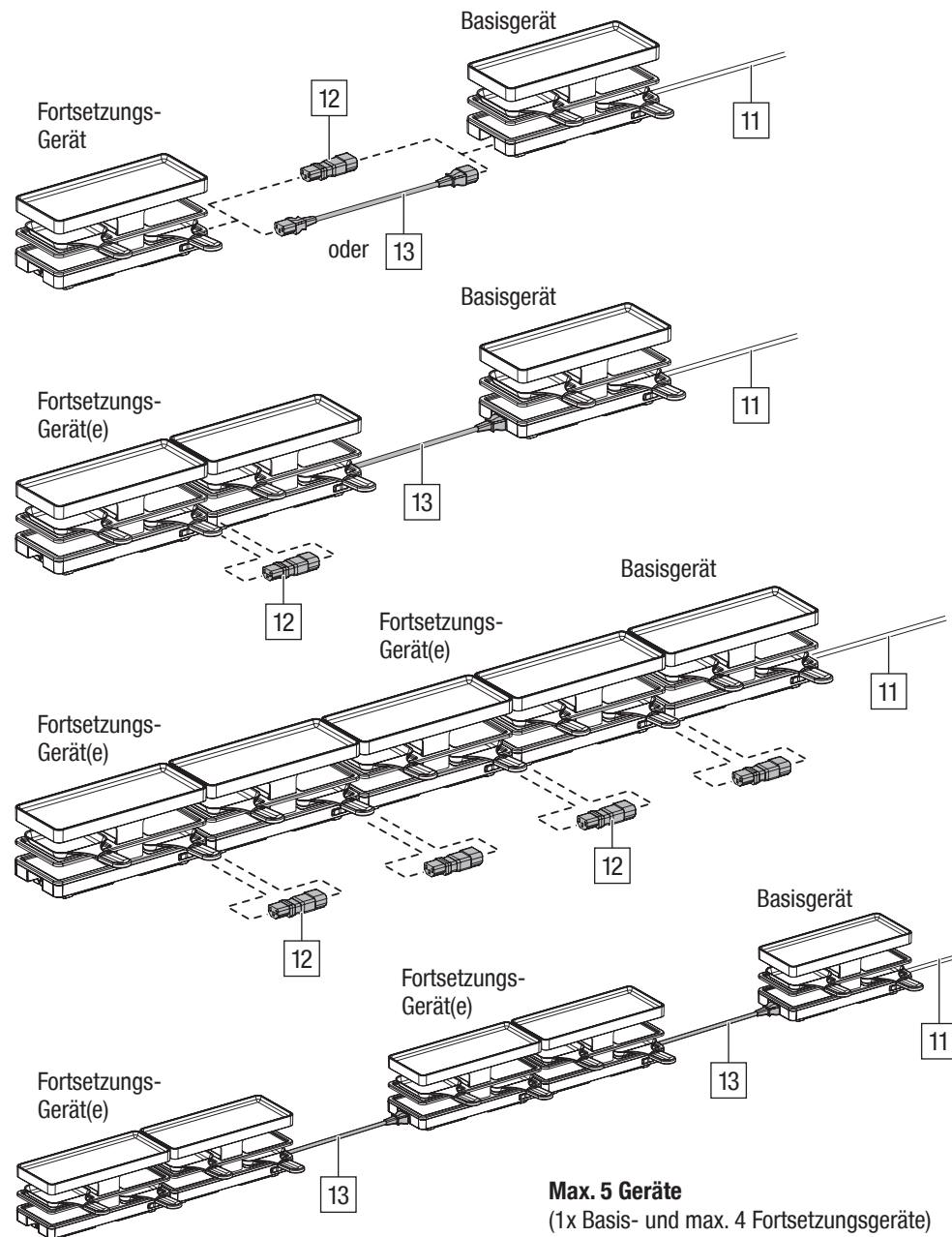
Pro Person rechnet man mit ca. 250 bis 300 g Raclettekäse. Je nach Belieben schmecken in den Käse eingebackene Zutaten wie Zwiebelringe, Knoblauchscheiben, Peperoni- und Tomatenwürfel, Ananas- oder Birnenstückchen vorzüglich.

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.



Anwendung Basisgerät mit Fortsetzungsgeräten



- Verbinden Sie die Zuleitung (11) mit dem Gerätestecker des Basisgerätes.
- Verbinden Sie Basis- und Fortsetzungsgeräte mit dem 30 cm Verbindungskabel (13) oder dem Verbindungsadapter (12). Darauf achten, dass die Stecker ganz eingesteckt sind.
- Die Schalter sind sowohl vom Basisgerät als auch vom Fortsetzungsgerät aus bedienbar.
- Es dürfen bis max. 5 Geräte an eine Steckdose angeschlossen werden.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Geräte auf dem Tisch vollständig abkühlen (ca. 30 Min.). Danach tragen Sie Basis- und Fortsetzungsgeräte voneinander getrennt und einzeln vom Tisch weg.

Empfohlenes Zubehör



Art. Nr. 3014.14

Swiss Twist Raclette & Grillzange

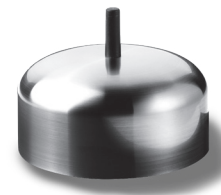
4 Zangen, schwarz aus Kunststoff, zum Fleisch oder Gemüse auf der Grillplatte wenden oder als Raclettespachtel anwendbar. Hitzebeständig bis 240° C.
18 x 2.9 cm / 4 Stk.



Art. Nr. 3014.60

Swiss Twist Raclette & Grillzange

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



Art. Nr. 0028.111

Dünstglocke

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

Reinigung und Pflege

Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Die Grillplatte und die Pfännchen können zu Reinigungszwecken abgenommen werden. Die Grillplatte und die Pfännchen, 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. Reinigen Sie die anderen Teile mit einem feuchten Lappen. Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser und reinigen Sie es nicht in der Geschirrspülmaschine. Arbeiten Sie nie mit aggressiven, harten oder scheuernden Reinigungsmitteln oder Gegenständen.

Reparieren statt wegwerfen

Unsere Stöckli-Produkte sind auf Langlebigkeit ausgelegt. Sollte eine Reparatur notwendig werden, kann sie die Lebensdauer Ihres Stöckli-Produktes um viele Jahre verlängern. Sie bietet eine kostengünstige Lösung, mit der Sie einen Beitrag zum bewussten Umgang mit den Ressourcen und der Umwelt leisten. Wir würden uns freuen, die Reparatur für Sie durchführen zu dürfen. Bitte wenden Sie sich an unseren Kundendienst: haushalt@stockli.ch

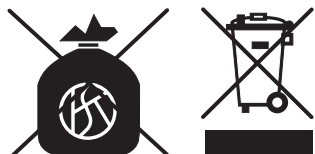
Aufbewahrung des Gerätes

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

Tipp

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

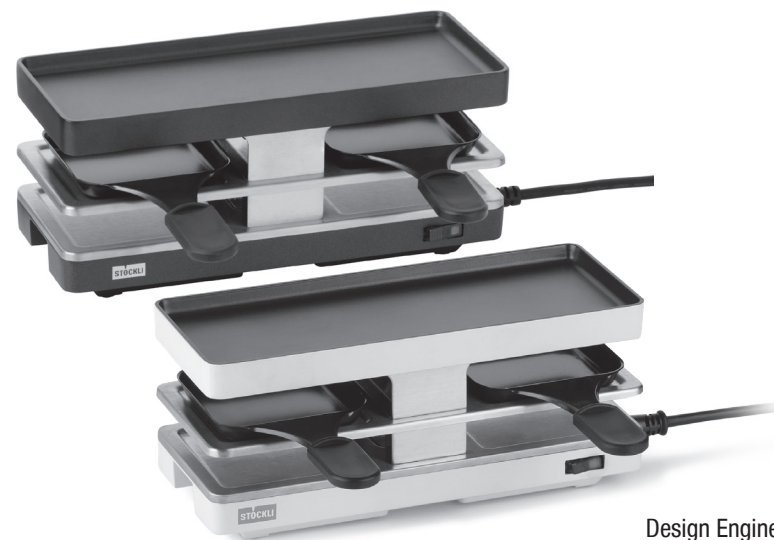
Entsorgung



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

Twinboard

Raclette-Grill für 4 bis 10 Personen
Gril à raclette pour 4 à 10 personnes
Griglia da raclette per 4 a 10 persone
Raclette-Grill for 4 to 10 persons



Design Engineering Zürich

Gebrauchsanleitung

Seite 1

Mode d'emploi

page 13

Istruzioni d'uso

pagina 25

Operating Instructions

page 37

STÖCKLI

Sommaire

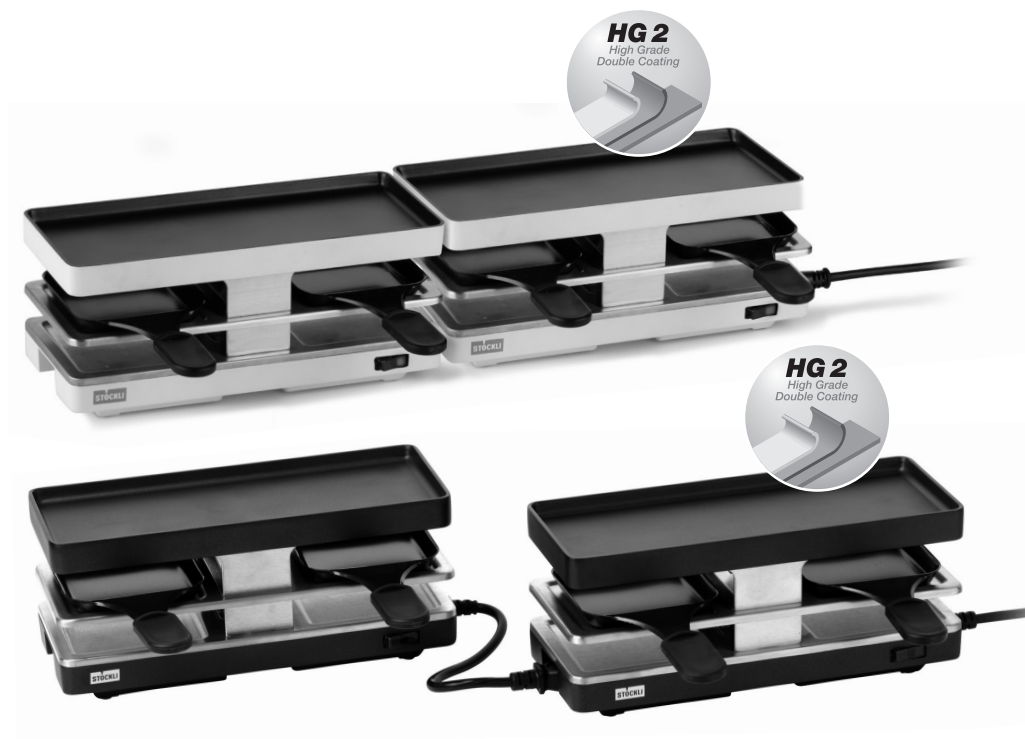
	Page
Sincères félicitations!	15
La sécurité avant tout	16
Aperçu de l'appareil et de ses éléments de service	18
Remarques	20
Avant la mise en service	20
Mise en service	20
Raclette	21
Appareil de base avec appareils supplémentaires	22
Accessoires en option	23
Nettoyage et entretien / Elimination	24
Garantie	52

Sincères félicitations!

pour l'achat d'un produit Stöckli de qualité. L'appareil TWINBOARD vous procurera certainement beaucoup de plaisir à l'usage.

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

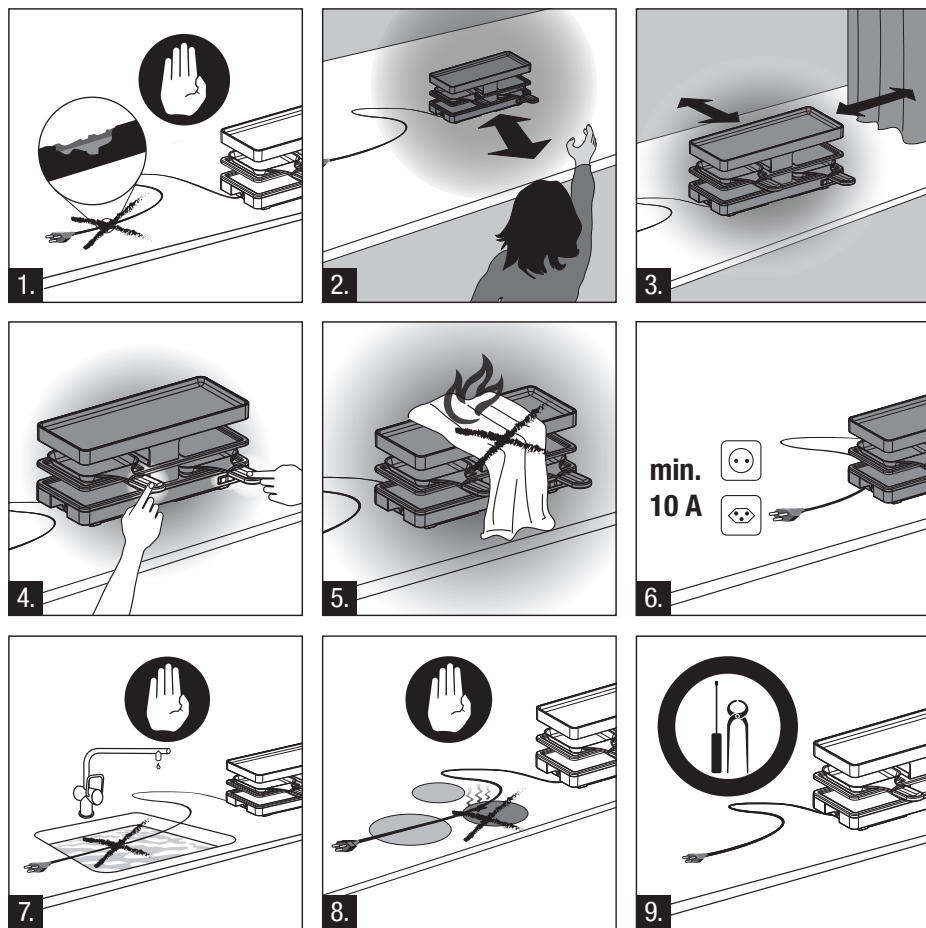
A. & J. Stöckli SA vous souhaite beaucoup de plaisir.



La sécurité avant tout



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



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

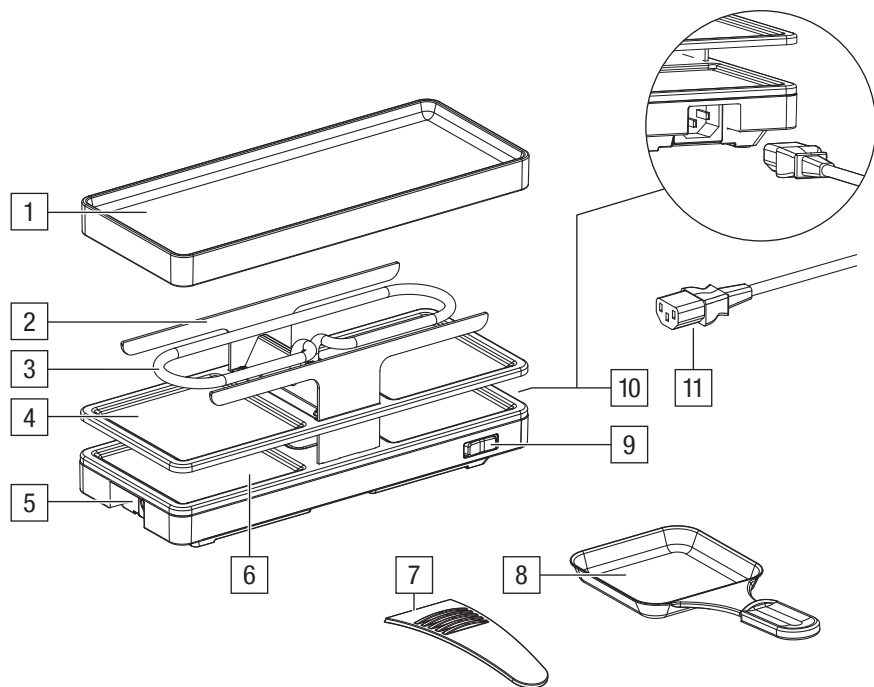
- Ne jamais utiliser un appareil ou un cordon électrique endommagé (1.). Ne jamais le laisser fonctionner sans surveillance et ne jamais le transporter lorsqu'il est chaud. Exercer une surveillance accrue en présence d'enfants (2.).

- Ne pas mettre l'appareil en marche directement sur ou à côté d'objets sensibles à la chaleur (3.).
- Lorsque les poêlons sont chauffés longtemps, la partie avant du manche peut devenir chaude. Par conséquent, toujours tenir les poêlons par l'extrémité du manche (4.).
- Ne jamais déposer de serviettes ou d'objets semblables sur l'appareil (risque d'incendie!) (5.). Ne jamais toucher les surfaces chauffantes de l'appareil, mais toujours utiliser les poignées (4.). N'utiliser que les accessoires d'origine de l'appareil.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec une prise de courant avec terre (230 V / 50 Hz) (6.).
- Utiliser uniquement un cordon supportant au minimum 10 A (6.).
- Pour débrancher l'appareil, ne jamais tirer sur le cordon électrique, mais saisir la fiche.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer (7.). L'appareil ne doit jamais être lavé dans le lave-vaisselle (danger de court-circuit!). Respecter les consignes de nettoyage et d'entretien de la page 24. Ne jamais verser ni faire chauffer aucun liquide dans les poêlons.
- Veiller à ce que la tension du réseau local corresponde bien aux données indiquées sur la plaquette du type d'appareil.
- Placer le cordon électrique et la rallonge de façon à ce que personne ne risque de se prendre les pieds dedans.
- Tenir le cordon électrique et l'appareil à bonne distance de supports et autres objets chauds ainsi que d'une flamme (8.).
- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil et le laisser refroidir assez longtemps.
- En cas de problème ou d'appareil défectueux, débrancher immédiatement l'appareil et le faire réparer par un spécialiste. Ne jamais tenter de réparer l'appareil soi-même (9.)! En cas de réparation non conforme, aucune responsabilité ne sera assumée pour les dommages éventuels.
- Les enfants ne sauraient jouer avec l'appareil. L'appareil est à tenir hors de portée des enfants en dessous de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Aperçu de l'appareil et de ses éléments de service

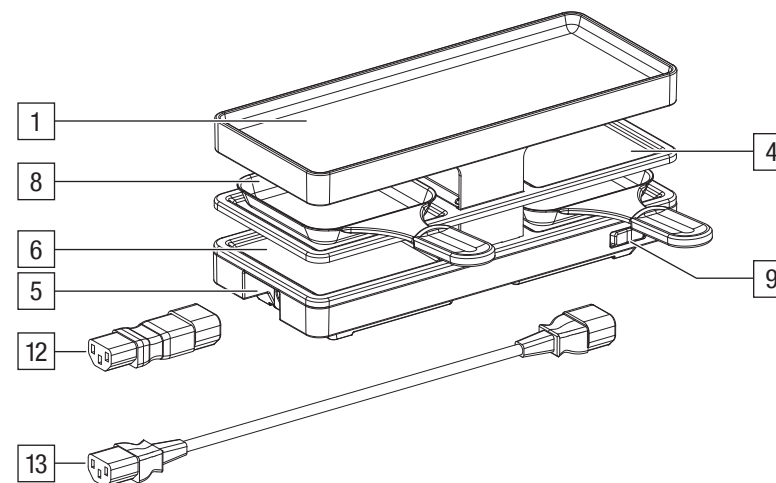
Appareil de base (art. n° 0010.71/0010.72, blanc; 0010.01/0010.02, anthracite)

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| 1 Plaque gril | 7 Spatule |
| 2 Support pour plaque gril | 8 Poêlon |
| 3 Élément chauffant | 9 Interrupteur avec LED |
| 4 Support poêlons | 10 Prise de l'appareil |
| 5 Fiche électrique | 11 Fiche de branchement |
| 6 Étage de stationnement | |



Appareil supplémentaire (art. n° 0010.70, blanc; 0010.00, anthracite)

- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| 1 Plaque gril | 8 Poêlons |
| 4 Support poêlons | 9 Interrupteur avec LED |
| 5 Fiche électrique | 12 Adaptateur |
| 6 Étage de stationnement | 13 Cordon de raccordement 0.3 m |



Données techniques (art. n° 0010.70/0010.71/72; set. art. n°: 0010.91/92, blanc
art. n° 0010.01/0010.02; set. art. n°: 0010.901/902, anthracite)

Tension nominale: 230 V / 50 Hz

Puissance nominale: 440 W

2200 W; max. 5 appareils

Dimensions: 27 x 11 x 12 cm (L x l x H)

Poids: 1.350 kg avec plaque gril

Longueur des cordons: 1.5 m de l'app. de base, 0.3 m cordon de raccordement

Matériaux: acier chromé et plastique

Approuvé: 

Garantie: 2 ans

Remarques

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

Avant la mise en service

La tension d'alimentation doit correspondre aux indications mentionnées sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne jamais raccorder cet appareil à un cordon ou à une prise endommagés. Veiller à ce que nul ne risque de se pendre les pieds dans le cordon (et le cas échéant, la rallonge). Maintenir le cordon d'alimentation à l'écart de tout support ou objet chaud.

Mise en service

- Vérifier tous les points mentionnés plus haut avant de mettre l'appareil en service.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable, horizontale et sèche. Ne pas le poser sur des meubles laqués.
- Laver les 2 poêlons, les 2 spatules et la plaque grill à l'eau chaude avant la première utilisation.
- Eloigner l'appareil des parois.
- Lors de la première utilisation, l'appareil dégage l'odeur typique des chauffages électriques. Cette odeur disparaît après quelques minutes; elle est absolument normale et n'a aucune influence quant à la qualité du produit.
- Enfoncer la fiche dans la prise électrique et appuyer sur l'interrupteur.
- Afin d'éviter des dégâts au revêtement anthracite, ne jamais couper ou gratter avec un objet coupant (couteau, fourchette, etc.) sur la plaque.

Fondre du fromage, griller

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

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

Fruits

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

Recettes

Vous trouverez de délicieuses recettes de raclette que nous avons rassemblées dans le petit prospectus ci-joint.

Raclette

Préparation de la raclette

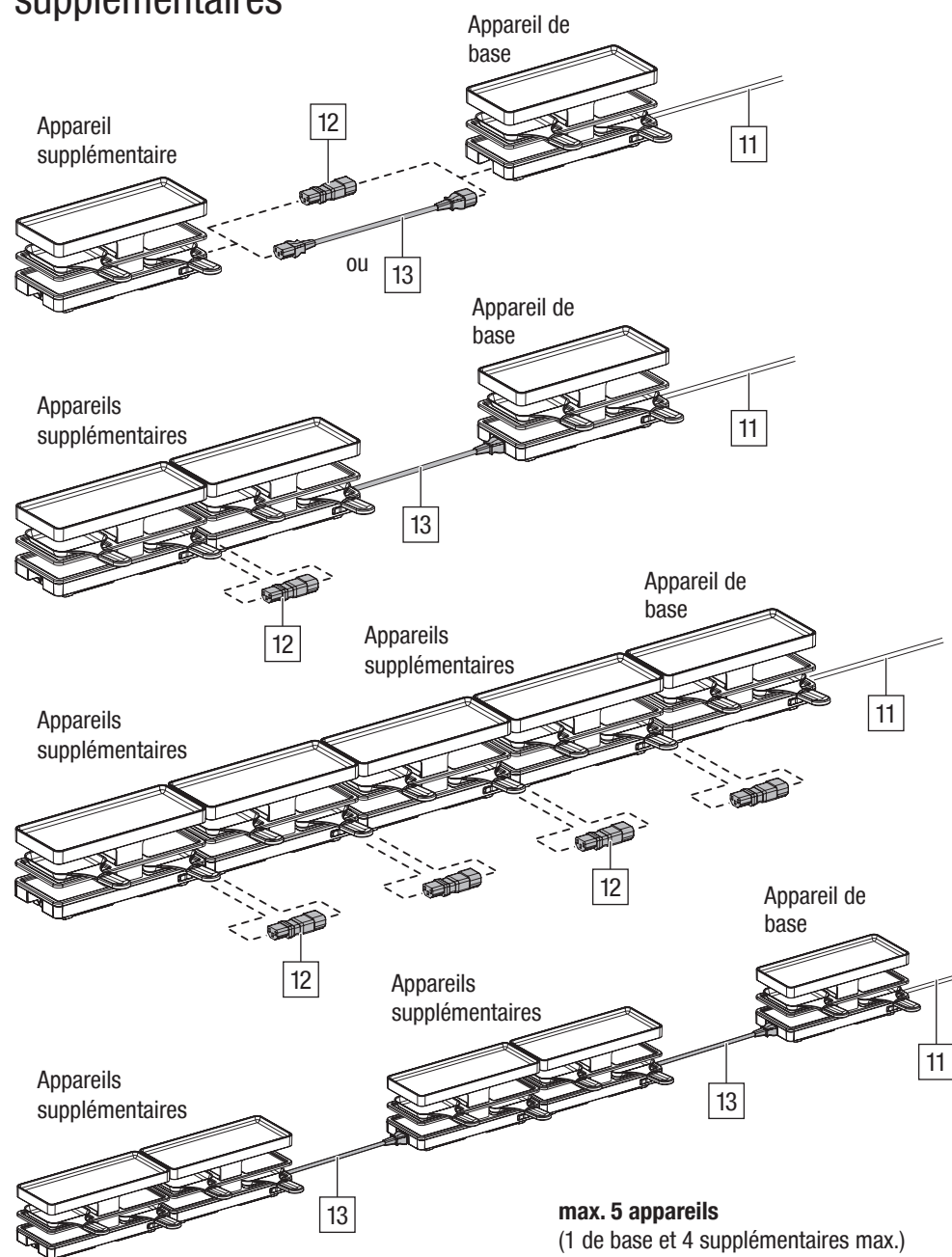
Par personne, il faut compter 250 à 300 g de fromage à raclette. On peut agrémenter le fromage à volonté avec des rondelles d'oignon et d'ail, des petits morceaux de piment fort et de tomate, d'ananas ou de poire.

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

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



Appareil de base avec un ou plusieurs appareils supplémentaires



- Brancher la fiche (11) dans la prise de l'appareil de base.
- Raccorder l'appareil de base à l'appareil supplémentaire à l'aide du cordon de raccordement (30 cm) (13) ou avec l'adaptateur. Vérifier que les fiches sont bien enfoncées (12).
- On peut utiliser l'interrupteur de l'appareil de base ou des appareils supplémentaires.
- On ne peut brancher que 5 appareils au maximum.
- Après utilisation, débrancher la fiche de la prise de courant et laisser les appareils refroidir complètement sur la table (env. 30 minutes). Puis séparer les appareils supplémentaires de l'appareil de base et les enlever de la table un par un.

Accessoire conseillé



Art. n° 3014.14

Swiss Twist

Pince à raclette & grill

4 pinces, couleur noire en matière synthétique, pour retourner la viande ou les légumes sur la plaque à grille ou utilisables comme spatules à raclette. Résistant à la température jusqu'à 240° C.
18 x 2.9 cm / 4 pièce



Art. n° 3014.60

Swiss Twist

Pince à raclette & grill

4 pinces, couleurs arc-en-ciel bleu, jaune, orange, vert, 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.

Nettoyage et entretien

Retirer la prise et laisser l'appareil refroidir. La plaque grill et les poêlons peuvent être enlevés pour le nettoyage. 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 endommagerait le revêtement antiadhésif. Nettoyer les autres parties avec un chiffon humide. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne jamais le nettoyer dans le lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de produits ni d'objets de ménage durs, agressifs ou abrasifs.

Réparer au lieu de jeter

Nos produits Stöckli sont conçus pour une longue durée de vie: si une réparation est nécessaire, elle peut prolonger la durée de vie de votre produit Stöckli de plusieurs années. C'est une solution avantageuse grâce à laquelle vous contribuez à une utilisation responsable des ressources et au respect de l'environnement. Nous serions heureux de faire la réparation pour vous. Vous pouvez vous adresser à notre service clientèle: haushalt@stockli.ch

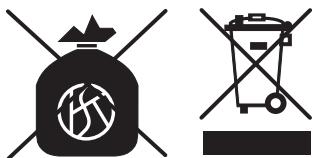
Ranger l'appareil

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

Conseil

Veiller à ne rien mettre à côté des poêlons lors du remplissage. Ne pas trop les remplir, cela vous épargnera du travail et du temps lors du nettoyage. Ne pas les remplir trop abondamment en hauteur car la couche supérieure pourrait se trouver trop près de la résistance chauffant supérieure et brûler.

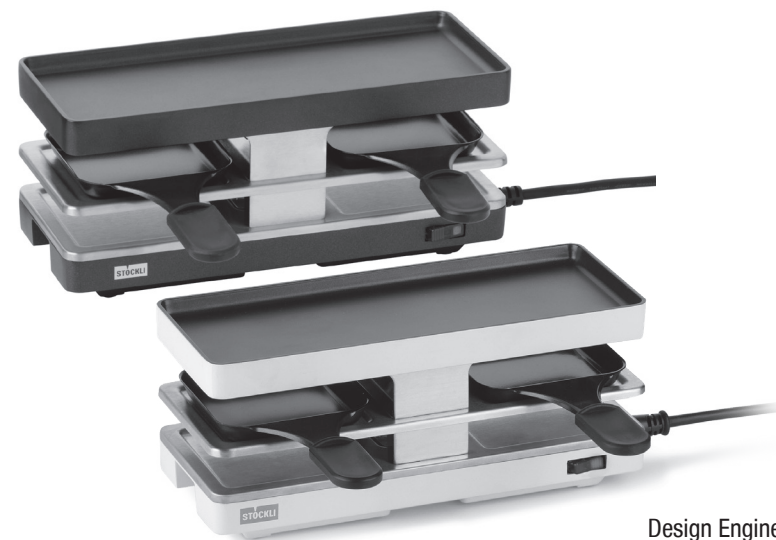
Elimination



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

Twinboard

Raclette-Grill für 4 bis 10 Personen
Gril à raclette pour 4 à 10 personnes
Griglia da raclette per 4 a 10 persone
Raclette-Grill for 4 to 10 persons



Design Engineering Zürich

Gebrauchsanleitung

Seite 1

Mode d'emploi

page 13

Istruzioni d'uso

pagina 25

Operating Instructions

page 37

STÖCKLI

Indice

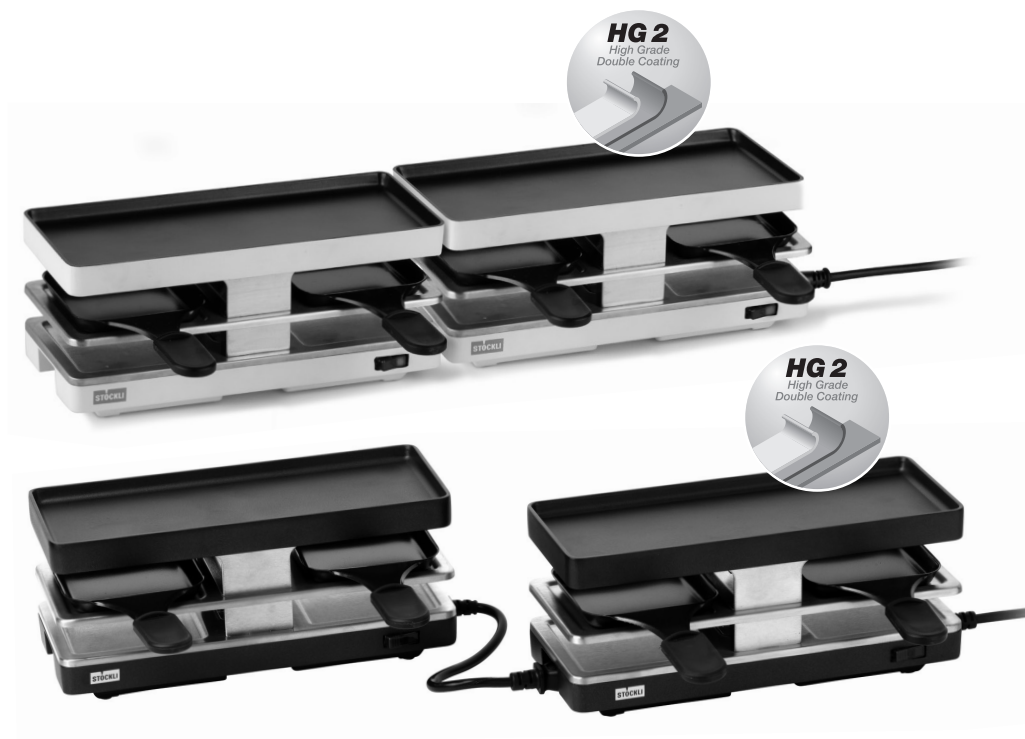
	Pagina
Congratulazioni!	27
La sicurezza prima di tutto	28
Panoramica degli apparecchi e degli accessori	30
Da osservare	32
Prima della messa in funzione	32
Messa in funzione	32
Raclette	33
Utilizzo apparecchio di base con apparecchi supplementari	34
Accessori opzionali	35
Pulizia e manutenzione / Smaltimento	36
Garanzia	52

Congratulazioni!

Ci congratuliamo con voi per aver acquistato questo prodotto multifunzionale di qualità Stöckli. L'uso del TWINBOARD vi procurerà sicuramente una grande soddisfazione.

Vi invitiamo a leggere anche le nostre gustose ricette per la preparazione della raclette nell'opuscolo allegato.

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

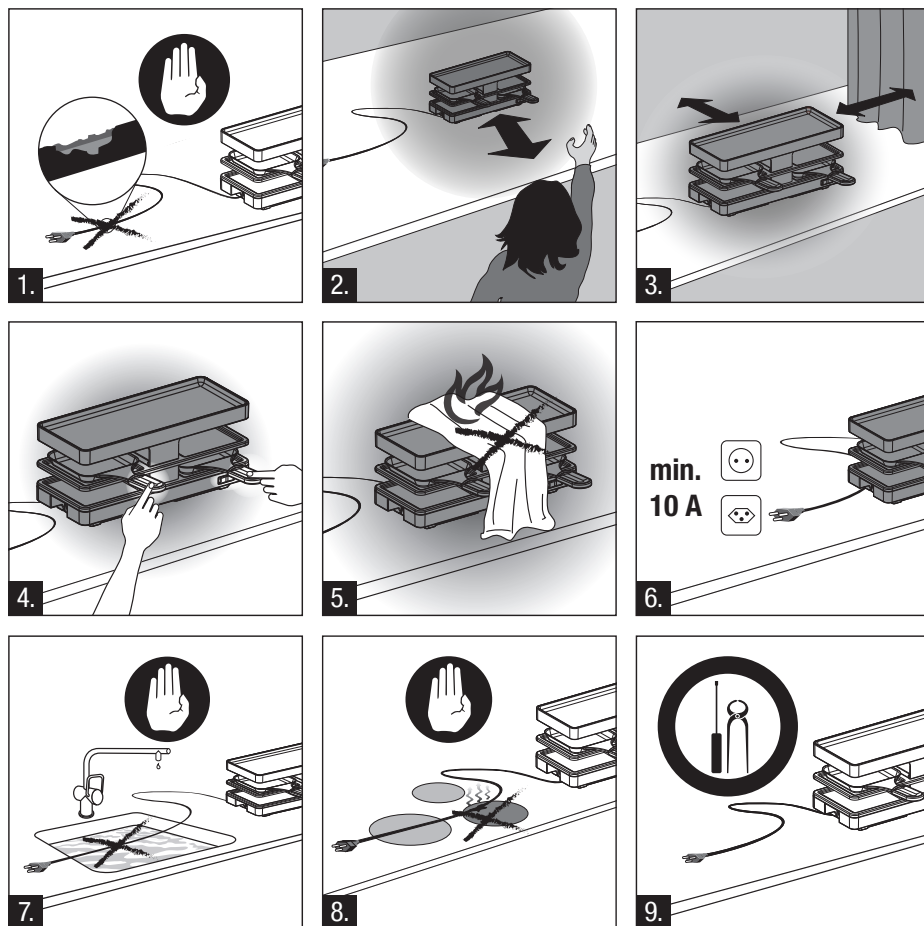


La sicurezza prima di tutto



Consigliamo di leggere attentamente queste avvertenze di sicurezza prima di usare per la prima volta l'apparecchio Stöckli «TWINBOARD». Conservate con cura queste istruzioni d'uso.

Il costruttore rifiuta qualsiasi responsabilità in presenza di un uso non corretto.



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

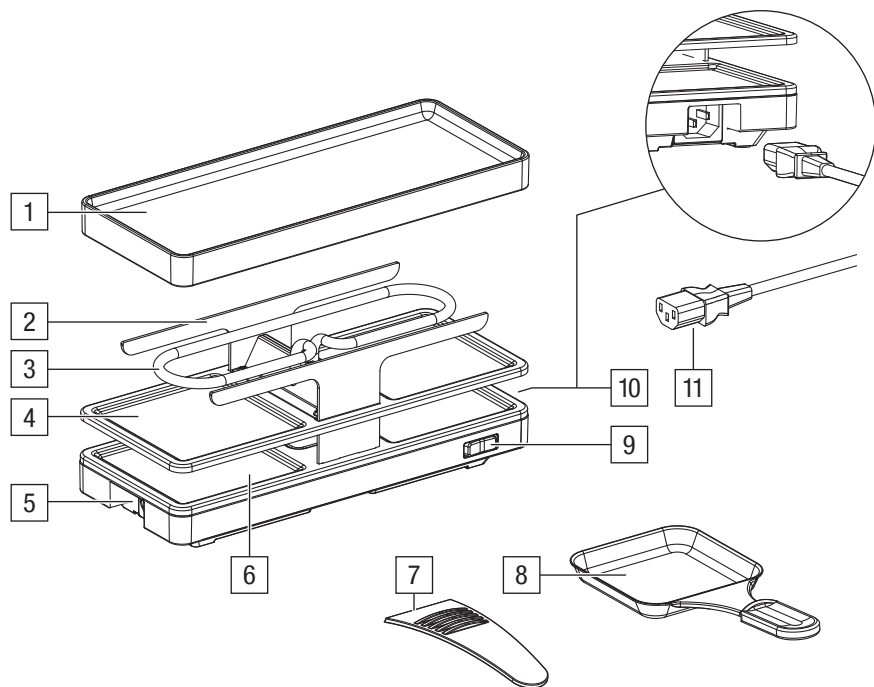
- Non usare mai un apparecchio o un cavo danneggiati (1.). Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione e non spostarlo quando è caldo. Adottare particolari precauzioni in presenza di bambini (2.).

- Evitare di far funzionare l'apparecchio direttamente su oggetti sensibili al calore o in prossimità degli stessi (3.).
- Se sottoposta a lungo al calore la parte anteriore del manico del padellino può surriscaldarsi. Tenere sempre il manico all'estremità esterna (4.).
- Non coprire l'apparecchio con panni o simili (pericolo d'incendio!) (5.). Non toccare mai le superfici roventi ma usare sempre i manici (4.). Usare solo parti originali dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve funzionare solo con una presa provvista di messa a terra (230 V / 50 Hz) (6.).
- Usare soltanto cavi di collegamento esclusivamente per un'intensità di corrente minima di 10 A (6.).
- Non tirare mai il cavo per estrarlo, bensì impugnare sempre solo la spina.
- Per pulirlo non immergere mai l'apparecchio nell'acqua (7.). L'apparecchio non deve essere lavato nella lavastoviglie (pericolo di corto circuito!). Osservare le istruzioni per la pulizia e la manutenzione a pagina 36. Si sconsiglia vivamente di mettere nel padellino liquidi di qualsiasi tipo o di cuocerveli.
- Accertarsi che la tensione di rete corrisponda ai dati evidenziati sulla targhetta dell'apparecchio.
- Collocare il cavo di collegamento e la prolunga in modo che nessuno possa inciampare.
- Tenere il cavo di collegamento e l'apparecchio lontani da supporti e oggetti roventi nonché a distanza da fiamme libere (8.).
- Prima della pulizia estrarre la spina dalla presa e lasciare raffreddare a sufficienza l'apparecchio.
- In presenza di guasti o in caso di un apparecchio difettoso, estrarre immediatamente la spina e far controllare e riparare l'apparecchio dal punto vendita specializzato. Non tentare mai di riparare personalmente l'apparecchio (9.)! In presenza di una riparazione effettuata da persone non competenti, non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini senza sorveglianza.

Panoramica degli apparecchi e accessori

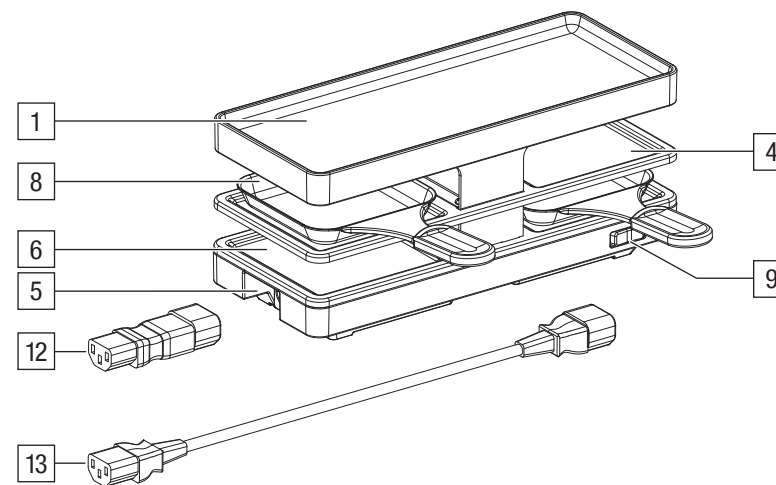
Apparecchio di base (N. art. 0010.71/0010.72, bianco; 0010.01/0010.02, antracite)

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 Piastra della griglia | 6 Scomparto per padellini a riposo |
| 2 Superficie d'appoggio per piastra della griglia | 7 Spatola |
| 3 Elementi riscaldanti | 8 Padellino |
| 4 Superficie d'appoggio per padellini | 9 Interruttore a diodi luminosi a LED |
| 5 Presa dell'apparecchio | 10 Spina della presa dell'apparecchio |
| | 11 Cavo di alimentazione |



Apparecchio supplementare (N. art. 0010.70, bianco; 0010.00, antracite)

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 Piastra della griglia | 8 Padellino |
| 4 Superficie d'appoggio per padellini | 9 Interruttore a diodi luminosi a LED |
| 5 Presa dell'apparecchio | 12 Adattatore di collegamento |
| 6 Scomparto per padellini a riposo | 13 Cavo di collegamento 0.3 m |



Dati tecnici (N. art. 0010.70/0010.71/72; serie: N. art.: 0010.91/92, bianco
N. art. 0010.01/0010.02; serie: N. art.: 0010.901/902, antracite)

Tensione nominale: 230 V / 50 Hz

Potenza nominale: 440 W

2200 W; max. 5 apparecchi

Dimensioni: 27 x 11 x 12 cm (l x p x a)

Peso: 1.350 kg con piastra della griglia

Lunghezza cavo: 1.5 m per apparecchio di base, 0.3 m cavo di collegamento

Materiale: acciaio legato, materia plastica

Omologazioni:  

Garanzia: 2 anni

Da osservare

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

Prima della messa in funzione

Accertarsi che la tensione di rete corrisponda ai dati evidenziati sulla targhetta dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio con cavo di collegamento o presa difettosi. Collocare il cavo di collegamento e la prolunga in modo che nessuno possa inciampare. Tenere il cavo elettrico lontano da supporti e oggetti roventi.

Messa in funzione

- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo aver osservato i punti sopra menzionati.
- La superficie d'appoggio dell'apparecchio deve essere stabile, piana e asciutta.
- Precedentemente alla prima messa in funzione lavare i 2 padellini, le 2 spatole e la piastra del grill con acqua calda.
- Tenere l'apparecchio a distanza dalle pareti.
- Alla prima messa in funzione l'apparecchio emette del fumo e un odore tipici di un apparecchio elettrico, che scompaiono dopo alcuni minuti. L'emissione di fumo e odore è assolutamente normale e non influisce sulla qualità del prodotto.
- Inserire la presa e premere l'interruttore per accendere l'apparecchio.
- Per evitare il danneggiamento del rivestimento antiaderente, mai tagliare gli ingredienti sulla piastra o graffiare la superficie con attrezzi appuntiti (coltelli, forchette, ecc.).

Fondere il formaggio, grigliare

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

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

Frutta

È sconsigliabile grigliare la frutta, poiché contiene un acido aggressivo e potrebbe danneggiare il rivestimento.

Ricette

Consigliamo di leggere la descrizione delle nostre gustose ricette per la preparazione della raclette nell'opuscolo allegato.

Raclette

Preparazione della raclette

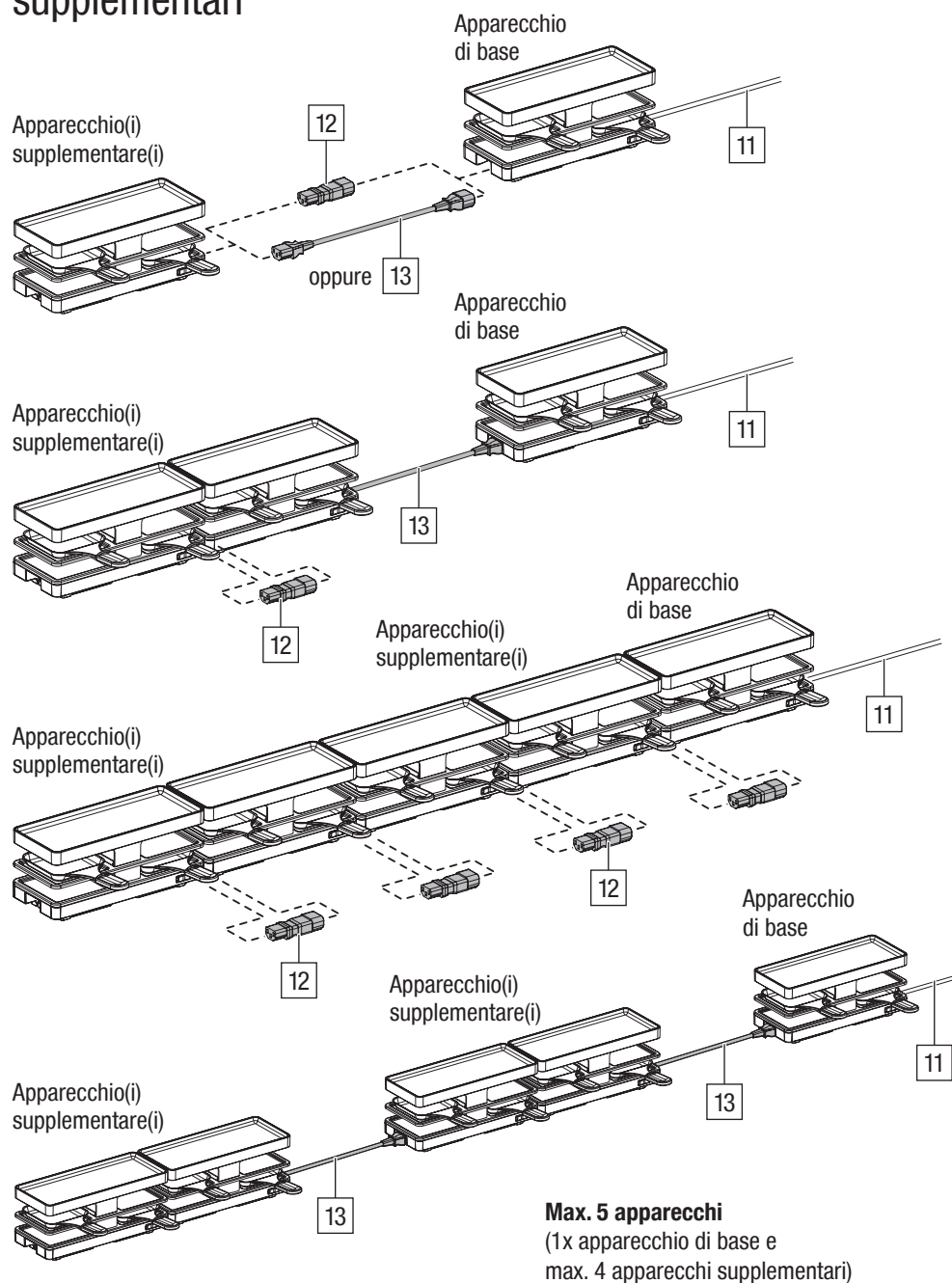
Per ogni persona calcolare 250 - 300 g circa di formaggio per raclette. Ravvivare a piacere il gusto del formaggio con altri ingredienti quali anelli di cipolla, spicchi d'aglio, dadini di peperoni e pomodori, pezzetti di ananas o pera.

Mentre gli ingredienti citati possono cuocere nel padellino insieme al formaggio, è preferibile aggiungere i condimenti solo a cottura ultimata. Molte spezie si decompongono sotto l'effetto del calore e sviluppano un gusto amarognolo.

Servire con patate lesse in camicia. Il tutto si accompagna magnificamente con cetrioli sott'aceto, cipolline sott'olio, olive, ecc.



Utilizzo apparecchio di base con apparecchi supplementari



- Collegare il cavo di alimentazione (11) con la presa dell'apparecchio di base.
- Collegare l'apparecchio di base a quelli supplementari con il cavo di collegamento (30 cm) oppure con l'adattatore di collegamento (13). Osservare che le prese siano inserite bene (12).
- Gli interruttori sono azionabili sia dall'apparecchio di base che dall'apparecchio supplementare.
- Non collegare più di 5 apparecchi a una spina.
- Dopo l'utilizzo estrarre la presa dalla spina e lasciare raffreddare completamente gli apparecchi sul tavolo (circa 30 min.). Spostare uno ad uno gli apparecchi dal tavolo.

Accessori consigliati



N. art. 3014.14

Swiss Twist

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.



N. art. 3014.60

Swiss Twist

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.



N. art. 0028.111

Campana vapore

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

Pulizia e manutenzione

Estrarre la presa e lasciar raffreddare l'apparecchio. Rimuovere la piastra della griglia e i padellini per la pulizia. 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 gli altri componenti con un panno umido. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non metterlo nella lavastoviglie. Non utilizzare detersivi o oggetti per la pulizia aggressivi, duri o abrasivi.

Riparare invece di gettare via

I nostri prodotti Stöckli sono progettati per durare nel tempo. Se fosse necessario riparare uno dei suoi prodotti Stöckli, la durata dello stesso potrebbe prolungarsi per anni. Si tratta di una soluzione economica, grazie alla quale è possibile contribuire alla gestione consapevole delle risorse e dell'ambiente. Saremo lieti di effettuare la riparazione per lei.

Voglia contattare il nostro Servizio clienti: haushalt@stockli.ch

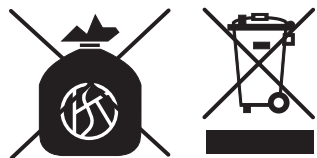
Immagazzinamento dell'apparecchio

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

Consiglio

Nel riempire i padellini fate attenzione a non versare fuori gli ingredienti. Meglio avere poco contenuto e cuocere una porzione in più, ma ridurre il lavoro e il tempo necessario per pulire. Inoltre consigliamo di non riempire eccessivamente i padellini. Se lo strato superiore è troppo vicino alla serpentina superiore, potrebbe bruciare.

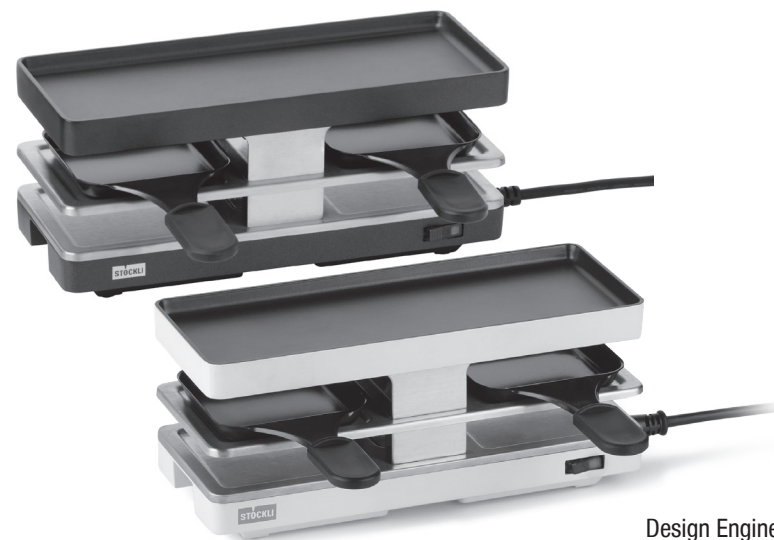
Smaltimento



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

Twinboard

Raclette-Grill für 4 bis 10 Personen
Gril à raclette pour 4 à 10 personnes
Griglia da raclette per 4 a 10 persone
Raclette-Grill for 4 to 10 persons



Design Engineering Zürich

Gebrauchsanleitung

Seite 1

Mode d'emploi

page 13

Istruzioni d'uso

pagina 25

Operating Instructions

page 37

STÖCKLI

Contents

	Page
Congratulations!	39
Safety first	40
Overview of the appliance and its operational parts	42
Please note the following	44
Before putting into use	44
Putting into use	44
Raclette	45
How to use the basic appliance with extension units	46
Optional Accessories	47
Care and cleaning / Disposal	48
Warranty	52

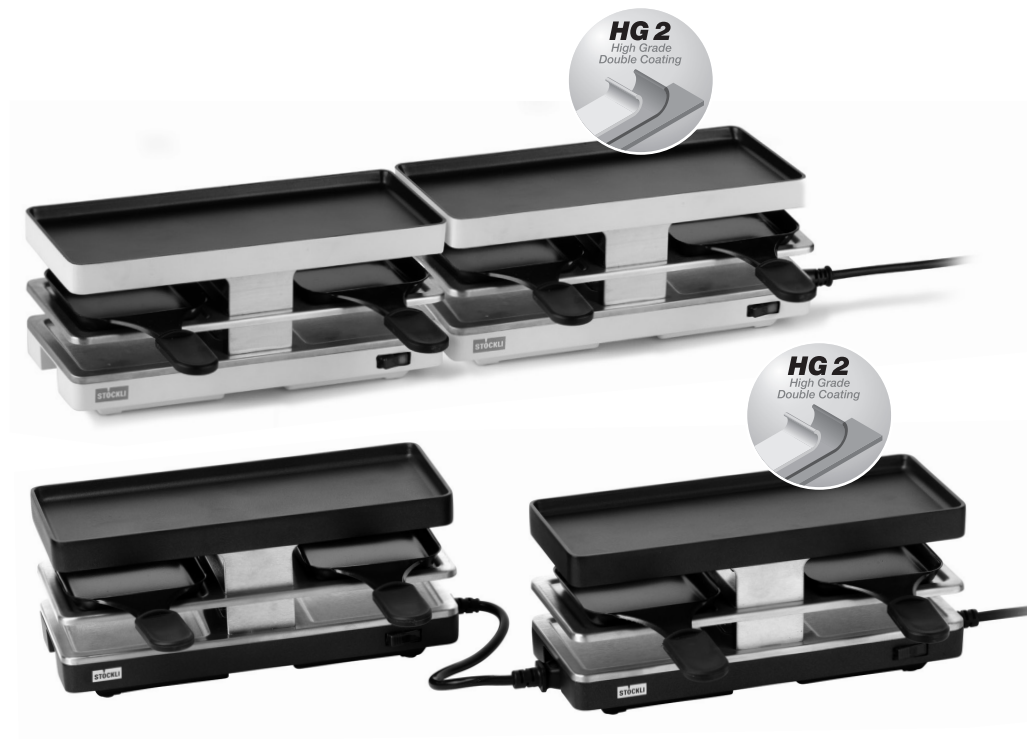
Congratulations!

on the purchase of this multifunctional Stöckli quality product. The TWINBOARD is sure to give you a lot of fun and pleasure.

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

Enjoy trying them out!

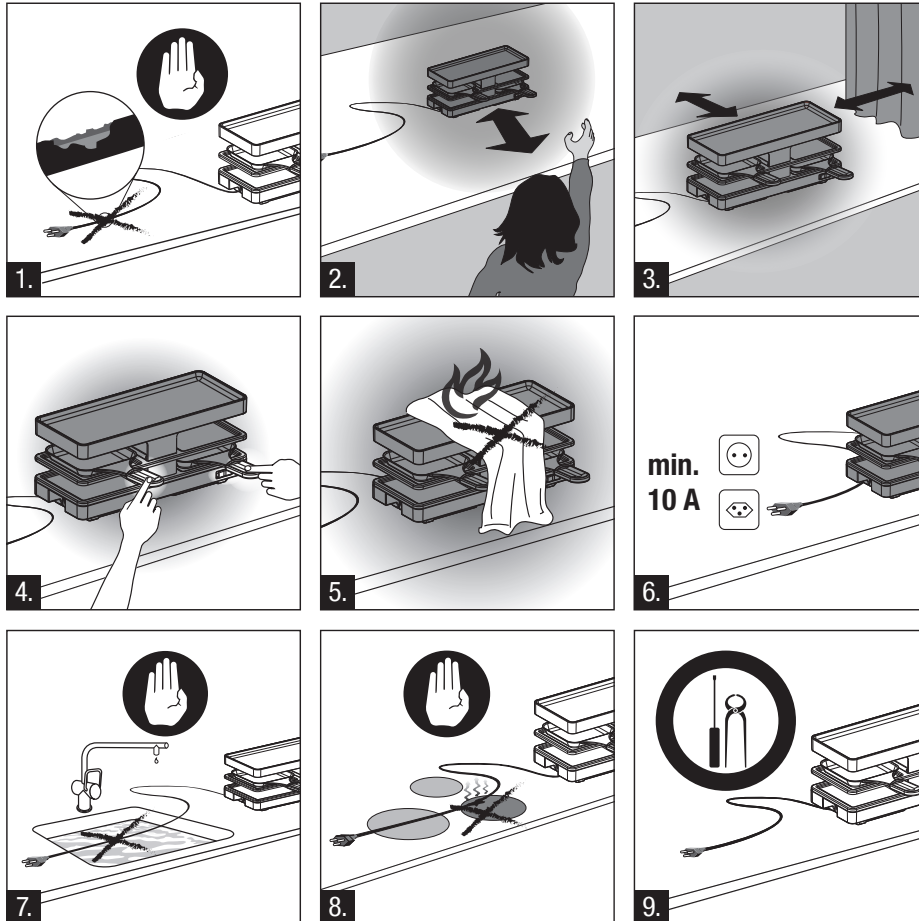
Yours sincerely, A. & J. Stöckli AG.



Safety first



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



Caution!

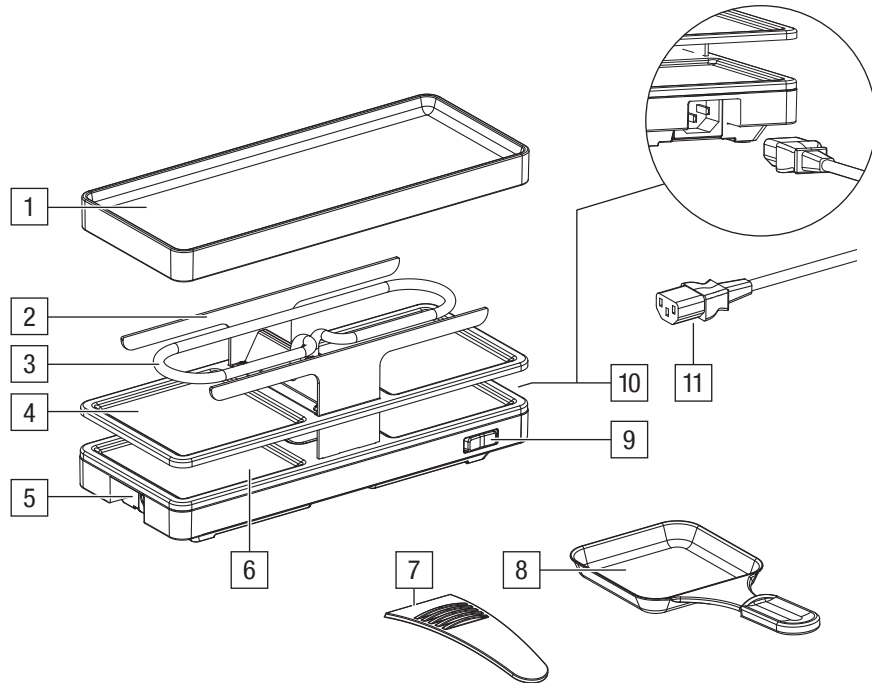
The appliance becomes hot during use – **there is a risk of burning!**

- Never use an appliance which is damaged or has a damaged mains cable (1.). Do not leave it out of sight when operating and do not carry it while it is hot. Use extra vigilance when operating in the presence of children (2.).
- Never operate the appliance on or near heat-sensitive objects (3.).
- The front part of the pan handles may become hot during prolonged use. Always hold the handle at the very end to avoid getting burnt (4.).
- Do not cover the appliance with cloths of any sort (fire risk!) (5.). Do not touch hot surfaces and only hold on to the handle (4.). Only use original appliance parts.
- The unit must be plugged into a grounded power socket (230 V / 50 Hz) (6.).
- Only use power cables with a minimum current rating of 10 A (6.).
- Always pull on the plug, not the mains cable, when unplugging.
- Do not immerse the appliance in water for cleaning (7.). Do not put the appliance in a dishwasher (danger of short-circuit). Follow the cleaning and care instructions on page 48. Do not cook liquids of any kind in the pans.
- Ensure that the local mains supply matches that detailed on the appliance type label.
- Position the mains cable and any extension cables in a safe manner, so that nobody can trip over them.
- Keep the mains cable away from hot surfaces or objects and from naked flames (8.).
- Remove the mains cable from the power supply and let the appliance cool down before cleaning.
- If the appliance becomes damaged or defective, remove the mains plug immediately and take it to a professional electrical dealer for checking and repair. Never attempt to repair the appliance yourself (9.!) The manufacturer accepts no liability for damages or injuries arising from non-professional repairs or attempted repair.
- Children must not play with the appliance. It must be kept out of reach of children under the age of 8. The appliance must not be cleaned or maintained by unsupervised children.

Overview of the appliance and its operational parts

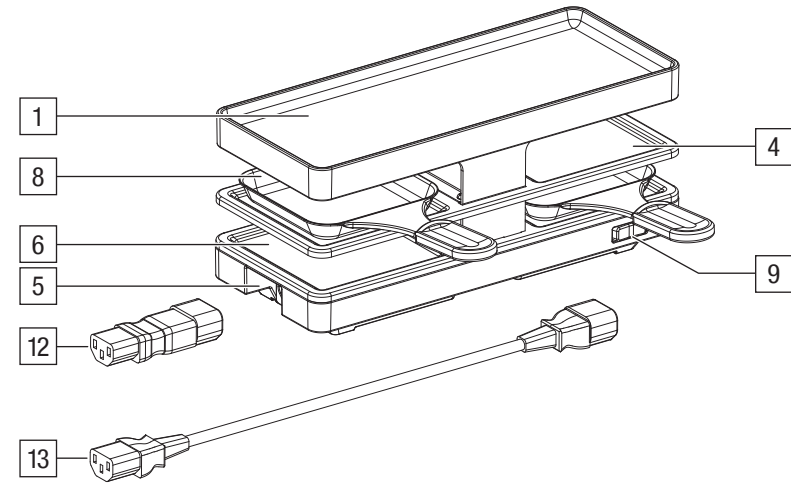
Basic unit (Art. no. 0010.71/0010.72, white; 0010.01/0010.02, anthracite)

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 1 Grill plate | 7 Spatula |
| 2 Support for grill plate | 8 Pan |
| 3 Heating element | 9 Switch with LED light |
| 4 Pan rest | 10 Power socket |
| 5 Power plug | 11 Power cable |
| 6 Park deck | |




Extension unit(s) (Art. no. 0010.70, white; 0010.00, anthracite)

- | | |
|---------------|--------------------------|
| 1 Grill plate | 8 Pan |
| 4 Pan rest | 9 Switch with LED light |
| 5 Power plug | 12 Connection adaptor |
| 6 Park deck | 13 Extension cable 0.3 m |



Technical data (Art. no. 0010.70/0010.71/72; Set: Art. no. 0010.91/92, white; Art. no. 0010.01/0010.02; Set: Art. no. 0010.901/902, anthracite)

- Rated voltage: 230 V / 50 Hz
 Rated power: 440 W
 2200 W; max. 5 units
 Dimensions: 27 x 11 x 12 cm (L x W x H)
 Weight: 1.350 kg with grill plate
 Cable lengths: 1.5 m for basic unit, 0.3 m extension cable
 Materials: Stainless steel, plastic
 Approvals: 
 Warranty: 2 years

Please note the following

Read the operating instructions thoroughly. Persons who are not familiar with the operating instructions and children should not be permitted to use the appliance. It should be used only for the purpose for which it was intended. Any use for other purposes could prove dangerous and is strictly forbidden.

Before putting into use

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

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. Do not place the appliance directly on varnished surfaces.
- Before first use, the two pans, two spatulas, and grill-plate should be washed in hot water.
- Observe a reasonable distance from walls.
- When first switched on, the appliance may produce an odour due to the new parts being heated, which will disappear after a few minutes. This is typical of electrically heated equipment and does not detract from the quality of the product.
- Connect the power cable and switch the unit on.
- In order to avoid damaging the non-stick coating, do not use sharp objects on the grill-plate (such as knives, forks etc.).

Melting cheese, grilling

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

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

Fruit

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

Recipes

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

Raclette

Preparation

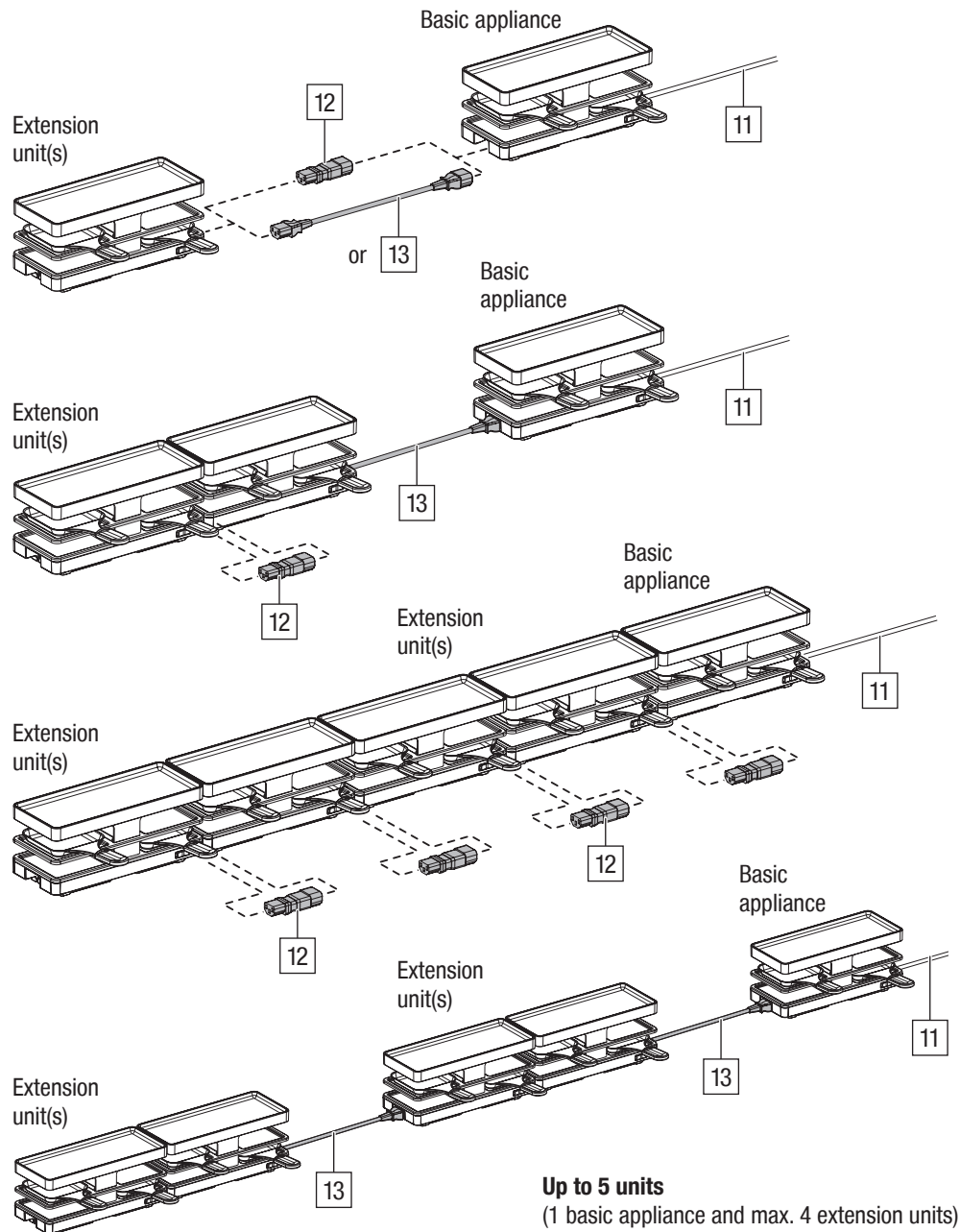
Allow about 250-300 g of raclette cheese per person. The cheese tastes delicious garnished with onion rings, garlic slices, diced peppers or tomatoes, pineapple or pear pieces.

These ingredients may be grilled with the cheese in the pan. Only add the seasoning after cooking, as many spices burn in the heat and develop a bitter taste.

Serve with fresh jacket potatoes. We recommend side dishes such as pickled gherkins, pearl onions, olives etc.



Using the basic appliance with extension units



- Plug cable (11) into the basic appliance.
- Connect the basic appliance and extension unit(s) with the extension cable (30 cm) or connection adaptor (13). Plug in firmly (12)!
- You can use the switch on the basic appliance or on the extension unit.
- Up to 5 units can be plugged into one power outlet.
- After use, unplug the power cable and let the units completely cool down on the table (takes about 30 minutes). Then remove the basic appliance and extension unit(s) separately from the table.

Recommended accessories



Art. no. 3014.14

Swiss Twist Raclette & grill tongs

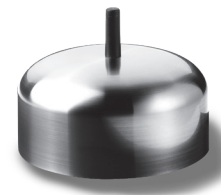
4 tongs, black, made from plastic, for turning meat or vegetables on the grill-plate; can also be used as a raclette spatula. Heat-resistance up to 240° C.
18 x 2.9 cm / 4 piece



Art. no. 3014.60

Swiss Twist 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 up to 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.

Care and cleaning

Disconnect the power cable and allow the appliance to cool down. The grill-plate and the pan base may 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. Wipe all other parts with a damp cloth. Do not submerge the appliance in water and do not put it in a dishwasher. Do not use aggressive, hard or abrasive cleaning agents or objects.

Repair instead of throwing away

Our Stöckli products are designed for longevity. If a repair becomes necessary, it can extend the life of your Stöckli product by many years. This cost-effective and environment-friendly solution also helps you to conserve resources. We would be glad to carry out the repair for you.

Please contact our customer service: haushalt@stockli.ch

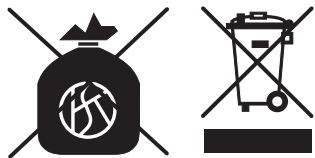
Storage

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

Tip

Avoid ingredients falling out of the pans. It is better to have smaller helpings but more of them, to save time and effort when cleaning. We also recommend not overfilling the little pans, as the top layer may be too close to the heating element and get burnt.

Disposal



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

Notizen/Notices/Nota/Notes

Notizen/Notices/Nota/Notes