

2 Jahre 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 Kaufnachweis 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

Per questo apparecchio elettrico, prestiamo una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di vendita. Durante tale tempo, siamo responsabili di tutti i difetti di costruzione e di materiale, sempre che essi non siano da attribuire a colpa dell'utente. Per l'esecuzione di un lavoro di garanzia, va inviata con l'apparecchio anche questo bollo di garanzia. La garanzia ha valore 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 di vendita / Timbro Retailer / Stamp	0011.007 / 01.22
Verkaufsdatum Date de vente Data di 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.:

+49 7531 362 34 84
service@stockli.de

STÖCKLI

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

SWING

Raclettegerät
Four à raclette
Fornello per raclette
Raclette oven



Design Engineering Zürich

Gebrauchsanleitung

Seite 1

Mode d'emploi

page 11

Istruzioni d'uso

pagina 21

Operating Instructions

page 31

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 / Bedienung	7
Inbetriebnahme / Bedienung Fortsetzung	8
Verstellmutter mit Schwenkarmlager einrasten	9
Zuschnitt des runden Käselais, Reinigung, Pflege, Entsorgung	10
Garantie	40

Herzlichen Glückwunsch!

zum Kauf des Stöckli Racletteofens SWING. Mit diesem Abstreich-Raclettegerät erleben Sie das Käseschmelzen in seiner ursprünglichen Form.

Viel Spass bei der Anwendung wünscht Ihnen

Ihre A. & J. Stöckli AG



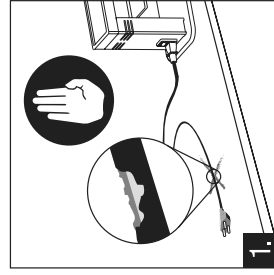
Abstreich-Raclettegerät SWING
Art. Nr. 0011.01/02

Sicherheit geht vor

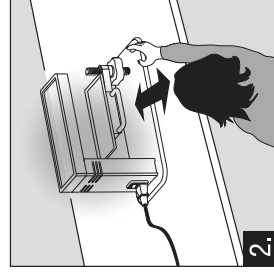
Lesen Sie diese Sicherheitsvorschriften vor dem ersten Gebrauch Ihres Stöckli SWING Raclette-Gerätes genau durch. Bewahren Sie die Bedienungsanweisung sorgfältig auf. Bei unsachgemässer Benutzung lehnt der Hersteller jede Haftung ab.



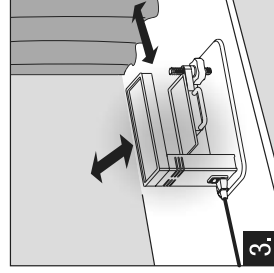
Vorsicht! Das Gerät wird heiss – es besteht Verbrennungsgefahr!



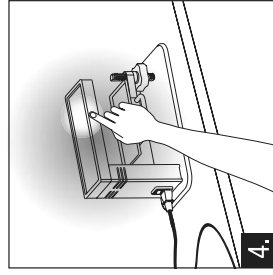
1.



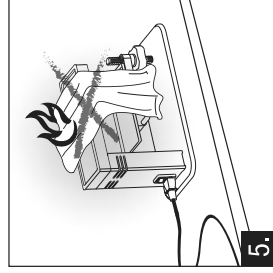
2.



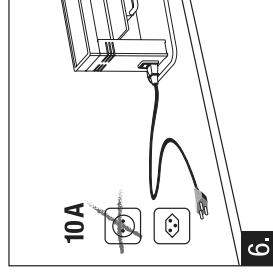
3.



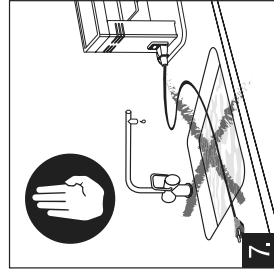
4.



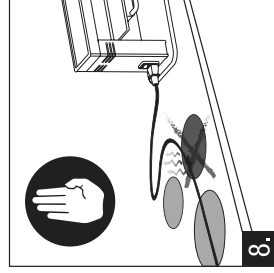
5.



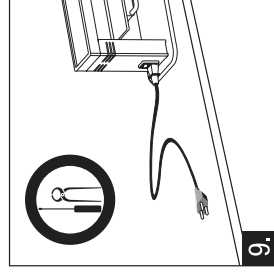
6.



7.



8.



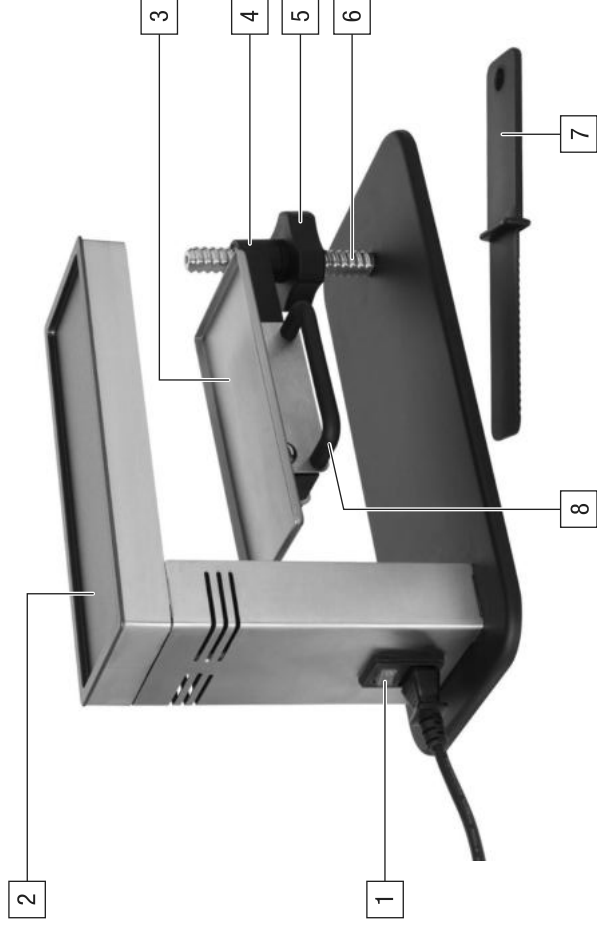
9.

- 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.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät bei Betrieb eine gute Standfestigkeit besitzt (4.).
- Die Käsehalterung wird im Betrieb heiss – fassen Sie diese in heissem Zustand nur an den Griffen an.
- Legen Sie nie Tücher oder ähnliches über das Gerät (Brandgefahr!) (5.). Berühren Sie nie die erhitzte Grillplatte. Oberhalb der Lüftungsschlitze wird das Gerät im Betrieb heiss – Verbrennungsgefahr! Bitte nicht anfassen!
- 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 mindestens 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!) Hinweise zu Reinigung und Pflege auf Seite 9 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.).
- 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.
- Das Gerät darf nur im abgekühlten Zustand transportiert und verstaut werden.
- 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.

- 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.

Übersicht der Geräte und Bedienungsteile

- 1 Ein / Aus Schalter
- 2 Grillplatte
- 3 Käsehalterung
- 4 Schwenkarmlager
- 5 Verstellmutter für Höhenverstellung des Raclettehalters
(Absenken oder Erhöhen je nach Grösse des Käseblocks)
- 6 Spindel
- 7 Käseschaber
- 8 Griffe, zum Herausschwenken der Käsehalterung,
zum Positionieren des Racletteblocks unter dem Heizelement



Technische Daten – Raclette SWING / Art. Nr. 0011.01/02

Nennspannung:	230 V / 50 Hz
Nennleistung:	470 W
Abmessungen:	35 x 16 x 21 cm (LxBxH)
Material:	Edelstahl / Kunststoff
Zulassungen:	☎ CE
Garantie:	2 Jahre

Bitte beachten Sie folgendes

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

Vor der Inbetriebnahme

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Raclette-Gerät mit Spülmittel und heissem Wasser und lassen Sie es trocknen. Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser ein und reinigen Sie es ebenfalls nicht in der Geschirrspülmaschine. Halten Sie Abstand von Wänden. Das Gerät verursacht beim ersten Gebrauch einen für Elektroheizungen typischen Rauch und Geruch, der nach einigen Minuten nicht mehr wahrnehmbar ist. Es ist zu empfehlen, das Gerät vor dem ersten Gebrauch in einem gut durchlüfteten Raum während ca. 10–15 Min. aufzuheizen. Der Rauch und Geruch sind völlig normal und haben keinen Einfluss auf die Qualität des Produktes.

Inbetriebnahme / Bedienung

Vorheizen: Raclette-Funktion: Wie unter Absatz «Vor Inbetriebnahme» beschrieben.

Käsehalterung mittels Griff (8) nach aussen drehen (a). Käseblock in die Halterung legen (b).

Zum Erhitzen wieder unter die Heizplatte zurückdrehen (c). Korrekte Schmelzhöhe einstellen (je nach Dicke des Käseblocks) – An der Schraube drehen (5), bis die gewünschte Höhe erreicht ist (d).





Achten Sie darauf, dass die Rinde seitlich aussen und hinten liegt. Betätigen Sie den Ein-Schalter und beginnen Sie mit dem Käse schmelzen (e).

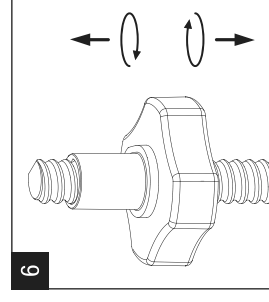
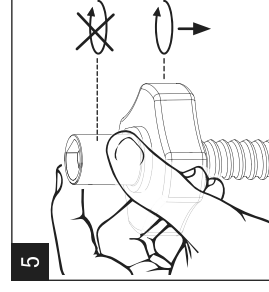
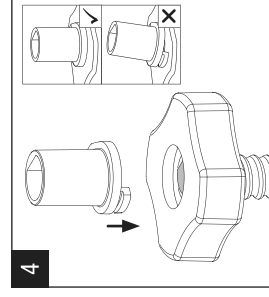
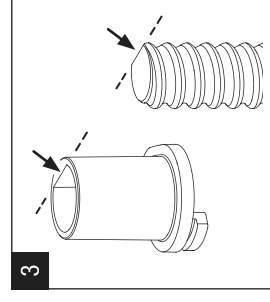
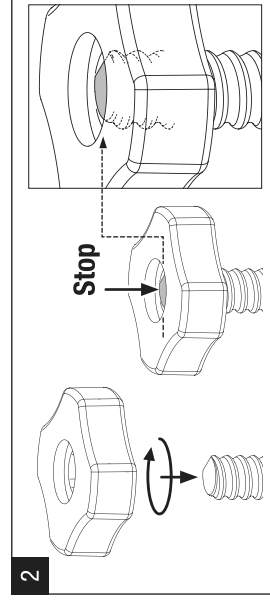
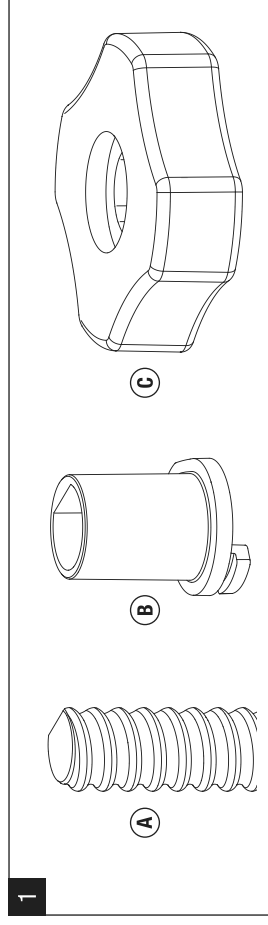
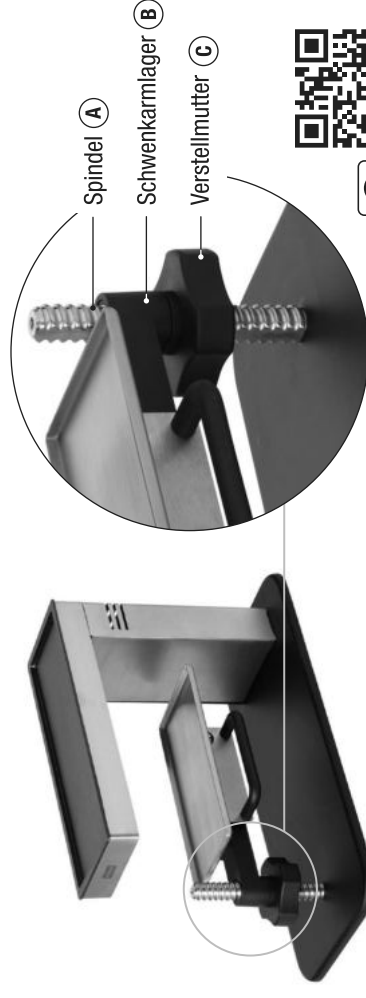
Stellen Sie einen Teller seitlich vor das Raclette-Gerät. Warten Sie, bis die Oberfläche des Käseblocks geschmolzen ist. Drehen Sie mit Hilfe des Griffs die Käsehalterung nach aussen vor den Teller und kippen Sie die Käsehalterung nach vorne (f).

Streichen Sie mit der flachen Seite des mitgelieferten Käseschabers (7) den geschmolzenen Käse auf den Teller ab (g).

Hebt sich die seitliche Käserinde nach gewisser Zeit etwas vom Käseblock ab, entfernen Sie diese mit den Zacken des Käseschabers (h).

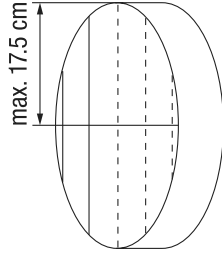
Drehen Sie mittels Griff den Käseblock wieder zurück auf die Schmelzposition. Damit das Fleisch auf der Grillplatte nicht festklebt, empfiehlt es sich, zuerst eine Tranche Speck zu braten oder ganz wenig Öl beizugeben. Wenn zuviel Fett auf der Grillplatte ist, besteht die Gefahr von Fettspritzern.

Verstellmutter mit Schwenkarmlager einrasten



Zuschnitt des runden Käselais

In der Schweiz können Sie die 4-eckigen Käseblöcke im Käsefachgeschäft oder beim Lebensmittel-Grossverteiler kaufen. In Deutschland und in anderen Ländern, lassen sich eventuell nur runde Käselais finden. Bezugsquellen D: in grossen Städten: im «kaufhof» und guten Käsefachgeschäften. Generell: in Lebensmittelabteilungen von Warenhäusern oder bequem via Internet.



Diese Grösse von max. 17.5 cm nicht überschreiten.
Mit Käserinde nach aussen einspannen. Diese Rinde kann mit dem mitgelieferten Käseschaber abgeschabt werden.
Genaueres Endformat des Käses für Stöckli-Käsehalterung: 7.5 cm Breite, 17.5 cm Länge, 8 cm Höhe

Reinigung und Pflege

Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen (ca. 30 Min.). Die Käsehalterung kann zu Reinigungszwecken herausgenommen werden und ist spülmaschinentauglich. Das Raclette-Gerät und die Grillplatte können Sie mit Spülmittel und heissem Wasser reinigen. Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser ein und reinigen Sie es ebenfalls nicht in der Geschirrspülmaschine. Die Verfärbungen der Chromstahlflächen lassen sich mit einem Chromstahlreiniger beseitigen. Arbeiten Sie nie mit aggressiven, harten oder scheuernden Reinigungsmitteln oder -Gegenständen.

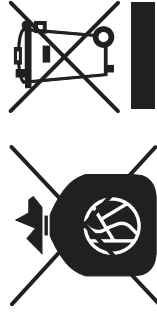
Reparieren statt wegwerfen

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.

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)!

SWING

Raclettegerät
Four à raclette
Fornello per raclette
Raclette oven



Design Engineering Zürich

Gebrauchsanleitung

Seite 1

Mode d'emploi

page 11

Istruzioni d'uso

pagina 21

Operating Instructions

page 31

STÖCKLI

Sommaire

	Page
Félicitations	13
La sécurité avant tout	14
Aperçu de l'appareil et des commandes	16
Respectez ce qui suit	17
Avant la mise en marche	17
Fonctionnement / Manipulation	17
Fonctionnement / Manipulation (suite)	18
Encliqueter l'écrou de réglage sur la broche	19
Découpe de la meule de fromage, Nettoyage, entretien, élimination	20
Garantie	40

Félicitations!

Vous venez d'acquérir un appareil à raclette SWING et nous vous en félicitons. Cet appareil vous permettra de faire fondre le fromage dans sa forme initiale pour préparer une délicieuse raclette.

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



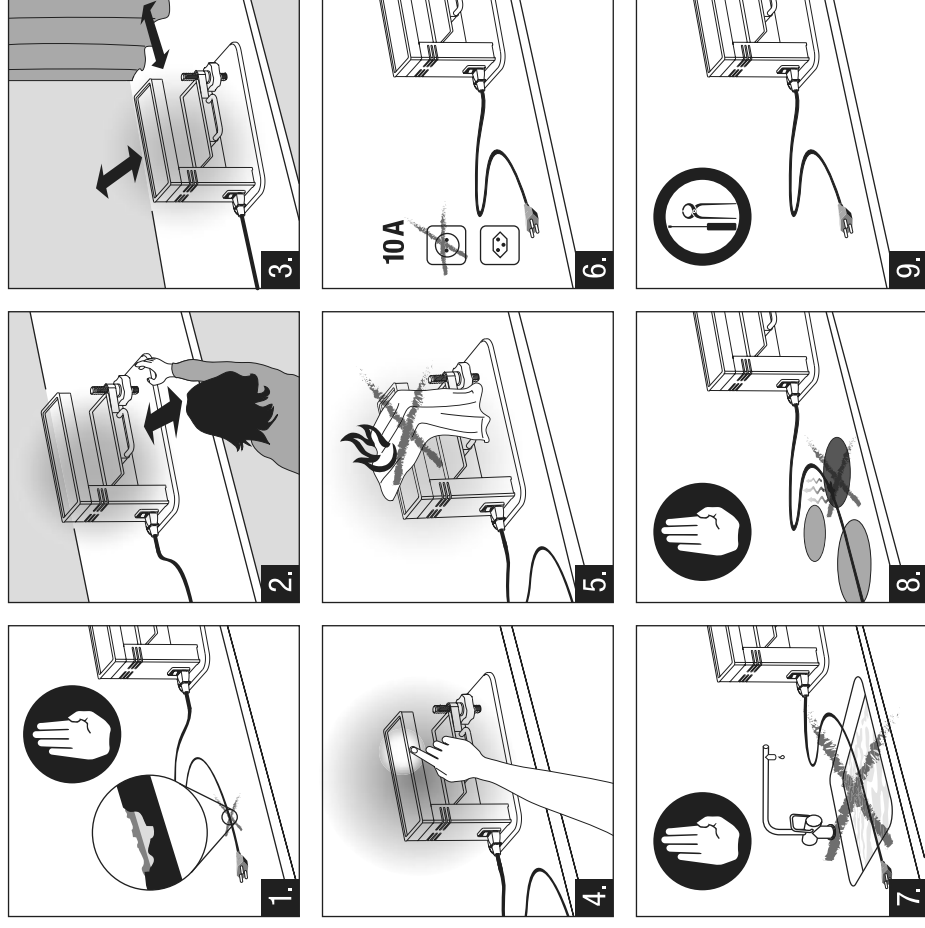
Appareil à raclette SWING
Art. n° 0011.01/02

La sécurité avant tout

Lisez attentivement ces consignes de sécurité avant d'utiliser pour la première fois votre appareil à raclette SWING de Stöckli. Conservez soigneusement ce mode d'emploi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme.



Attention! L'appareil est chaud – Risques de brûlures!

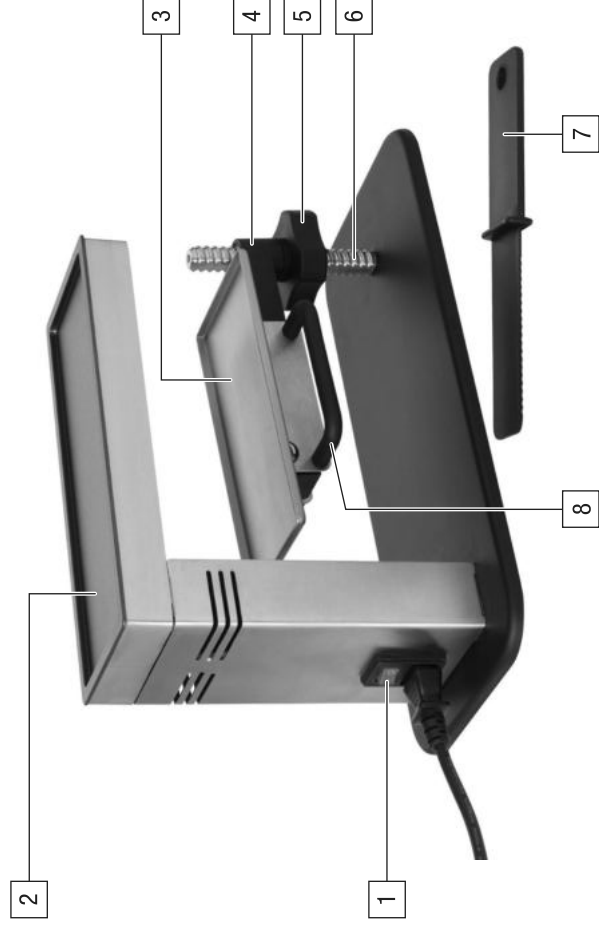


■ N'utilisez jamais l'appareil s'il est endommagé ou si le cordon d'alimentation est endommagé (1.). Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance et ne le transportez pas lorsqu'il est chaud.

- 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.). Ne pas placer de set de table ni de toile plastifiées sous l'appareil. Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface bien stable (4.).
- Ne posez jamais des serviettes ou objets similaires sur l'appareil (danger d'incendie!) (5.). Ne touchez jamais la plaque du grill chauffée. En utilisation, l'appareil devient bouillant au-dessus de la fente de ventilation – risque de brûlure! Ne pas toucher, svp!
- Le porte-fromage devient brûlant en cours d'utilisation – dans cet état, ne le saisissez qu'aux poignées.
- 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.
- 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 19.
- Veillez à ce que la tension électrique corresponde aux indications reportées sur la plaque 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.).
- 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.
- L'appareil ne peut être touché, transporté et stocké qu'en état refroidi.
- 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 commandes

- 1 Interrupteur marche / arrêt
- 2 Plaque du grill
- 3 Support à fromage
- 4 Pailier de bras pivotant
- 5 La vis à régler la hauteur du support à fromage
- 6 Broche
- 7 Racloir à fromage
- 8 Poignée servant à faire pivoter le support à fromage et à placer le morceau de fromage sous l'élément chauffant



Données techniques – Appareil à raclette SWING Art. n° 0011.01/02

Tension:	230 V / 50 Hz
Puissance:	470 W
Dimensions:	35 x 16 x 21 cm (lpxxh)
Matériaux:	acier inoxydable / plastique
Conformité:	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

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à raclette à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, puis laissez-le sécher. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne le lavez jamais en lave-vaisselle. Le placer à une certaine distance des parois. L'appareil, lors de sa première utilisation, dégage une odeur typique de chauffage électrique qui disparaît après quelques minutes. Pour y remédier, **faites chauffer l'appareil pendant 10 à 15 minutes dans une pièce bien ventilée** lors de sa première mise en marche. Ce dégagement d'odeur et de fumée est absolument normal et n'a aucune influence sur la qualité du produit.

Fonctionnement / Manipulation

Préchauffage: fonction raclette: comme décrit au chapitre «Avant la mise en marche». Faites pivoter le porte-fromage vers l'extérieur à l'aide de la poignée (a) (4). Posez le morceau de fromage sur le support à fromage (b). Réglez la hauteur de fonte (suivant l'épaisseur du bloc de fromage) – tournez la vis jusqu'à atteindre la hauteur désirée (d).





e



f



g



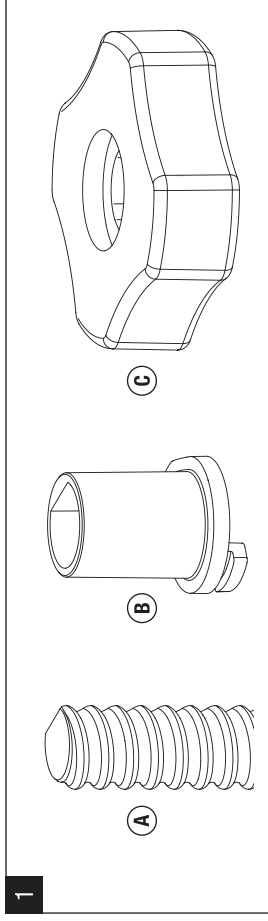
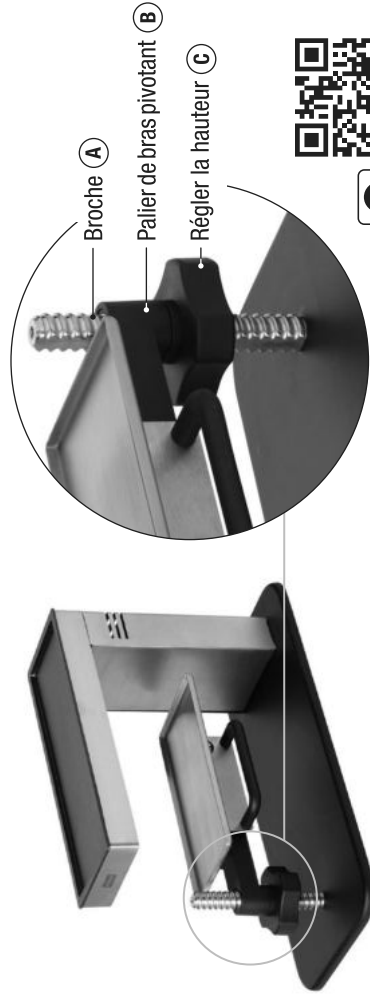
h

Veillez à ce que la croûte du fromage soit sur les côtés ou à l'arrière. Allumez l'interrupteur et commencez à faire fondre le fromage (e). Placez une assiette à côté de l'appareil à raclette. Attendez que la surface du morceau de fromage soit fondue. A l'aide de la poignée, faites pivoter le porte-fromage vers l'extérieur devant l'assiette et basculez-le vers l'avant (f).

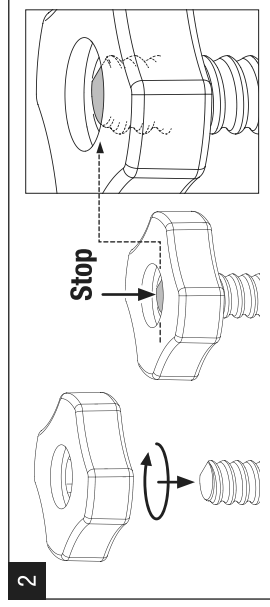
Avec le côté plat de la spatule livrée, raclez le fromage fondu sur l'assiette (g). De temps en temps, éliminez la croûte du morceau de fromage et pour ce faire, utilisez la partie dentelée du racloir (h).

Puis remplacez le morceau de fromage sous la plaque chauffante. A fin que la viande ne colle pas sur la plaque 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.

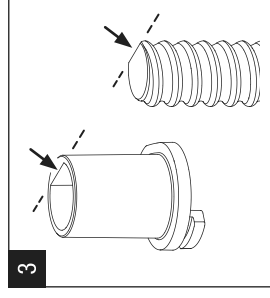
Encliqueter l'écrou de réglage sur la broche



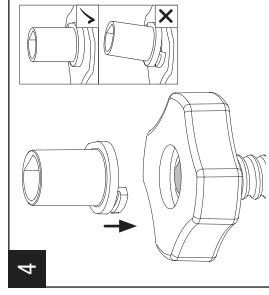
1



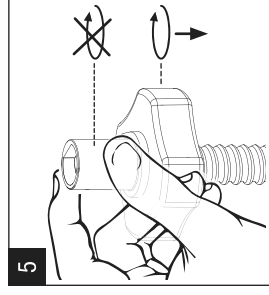
2



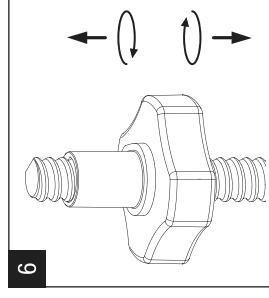
3



4



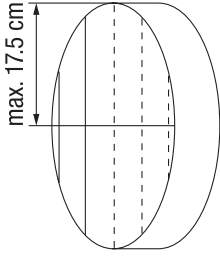
5



6

Découpe de la meule de fromage

En Suisse, on trouve le fromage déjà coupé en morceaux rectangulaires chez le fromager ou dans les supermarchés. En Allemagne et dans d'autres pays, il se peut que l'on ne trouve que le fromage en meule. Source d'approvisionnement en Allemagne: dans les grandes villes, dans les grands magasins «Kaufhof» et chez les bons fromagers. En général: dans le rayon alimentaire des grands magasins ou facilement via Internet.



Ne pas dépasser les 17.5 cm max. Placer le fromage avec la croûte vers l'extérieur. Cette croûte peut être raciée avec le racloir fourni avec l'appareil. Taille du morceau de fromage adapté au support Stöckli: 7.5 cm de large, 17.5 cm de long, 8 cm de haut

Nettoyage et entretien

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement (environ 30 minutes). Le porte-fromage peut être enlevé aux fins de nettoyage. Il convient pour le lave-vaisselle. Nettoyez l'appareil à raclette et la plaque du grill à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne le lavez pas en lave-vaisselle. Nettoyez les surfaces en acier chromé à l'aide d'un produit spécial. N'utilisez pas de détergents ou d'accessoires de nettoyage durs, abrasifs et qui rayent.

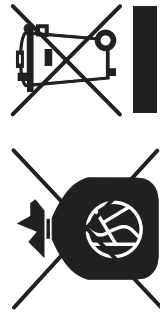
Réparer au lieu de jeter

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

Rangement de l'appareil

Rangez 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.
- Eliminez tout appareil défectueux dangereux et assurez-vous qu'il ne peut plus être utilisé.
- Ne jetez pas les appareils dans les ordures ménagères (protection de l'environnement)!

SWING

Raclettegerät
Four à raclette
Fornello per raclette
Raclette oven



Design Engineering Zürich



Gebrauchsanleitung

Seite 1

Mode d'emploi

page 11

Istruzioni d'uso

pagina 21

Operating Instructions

page 31

STÖCKLI

Indice

	Pagina
Congratulazioni	23
La sicurezza innanzitutto	24
Componenti ed elementi di comando principali	26
Si prega di notare quanto segue	27
Prima della messa in funzione	27
Messa in funzione / funzionamento	27
Messa in funzione / funzionamento – seguito	28
Inserire a scatto il dado di regolazione sul mandrino	29
Taglio della forma di formaggio rotonda, pulizia, manutenzione, smaltimento	30
Garanzia	40

Congratulazioni!

per l'acquisto del fornello per raclette SWING di Stöckli! Questo apparecchio raschia-formaggio consente di riscoprire il piacere della vera raclette.

Buon divertimento gustando il piacere di una buona raclette!

La vostra A. & J. Stöckli SA



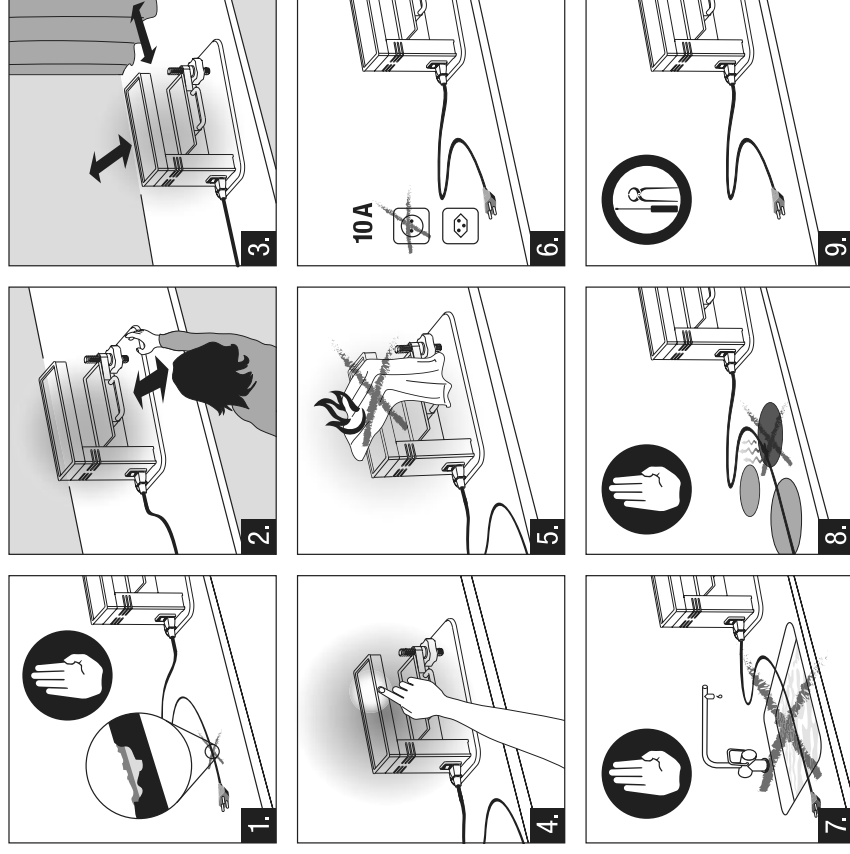
Fornello per raclette SWING
No. art. 0011.01/02

La sicurezza innanzitutto

Prima della messa in funzione iniziale del fornello per raclette SWING di Stöckli, leggere attentamente le presenti avvertenze di sicurezza. Conservare con cura le istruzioni d'uso. In caso di uso improprio il fabbricante declina ogni responsabilità.



Attenzione! L'apparecchio diventa molto caldo
– pericolo di incendio!

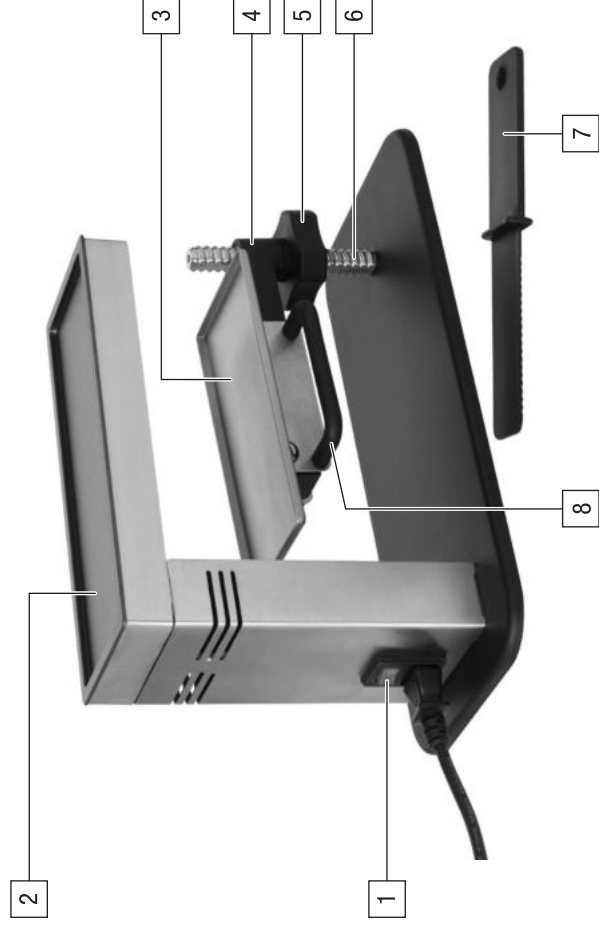


- Non utilizzare mai l'apparecchio in caso di danneggiamento dello stesso o del cavo di alimentazione (1). Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione, né trasportarlo quando è caldo.
- Prestare la massima attenzione in presenza di bambini (2). I bambini dovrebbero essere sorvegliati per assicurarsi che non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio.

- Non mettere in funzione l'apparecchio direttamente sopra o vicino a oggetti sensibili al calore (3). Non mettere sotto l'apparecchio tovaglie o tovaglioli di plastica.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato in modo stabile durante il funzionamento (4).
- Durante il funzionamento il porta formaggio scotta: tenere solo per le apposite maniglie.
- Non mettere mai panni o altro sull'apparecchio (pericolo di incendio) (5).
- Non toccare mai la piastra rovente del grill. Quando è in funzione, l'apparecchio diventa caldo sopra la fessura di ventilazione: pericolo di ustioni! Non toccare!
- L'apparecchio può essere utilizzato unicamente con una presa con messa a terra (230 V / 50 Hz) con un fusibile di sicurezza di almeno 10 A (6).
- Possono essere utilizzati solo cavi di allacciamento con un'intensità di corrente minima di 10 A (6).
- Non estrarre mai la spina di corrente tirando il cavo; prendere sempre in mano la spina ed estrarre.
- Per la pulizia non immergere mai l'apparecchio nell'acqua (7). Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie (pericolo di cortocircuito!), osservare le istruzioni di pulizia e di manutenzione a pagina 29.
- Assicurarsi che la tensione di rete locale corrisponda ai dati riportati sulla targhetta dell'apparecchio.
- Collegare il cavo di alimentazione e la prolunga in modo tale che nessuno possa inciamparvi.
- Mantenere il cavo di alimentazione e l'apparecchio lontani da supporti e oggetti roventi e dalle fiamme libere (8).
- Prima della pulizia estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare a sufficienza l'apparecchio.
- In caso di guasti o di apparecchio difettoso, estrarre immediatamente la spina. Far controllare e riparare l'apparecchio da un negozio specializzato. L'utente non deve mai provare a riparare da sé un apparecchio difettoso (9). In caso di riparazione non conforme, non sarà assunta alcuna responsabilità per eventuali danni che dovessero verificarsi.
- L'apparecchio può essere trasportato e riposto solo quanto è completamente raffreddato.
- 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.

Componenti ed elementi di comando principali

- 1 Interruttore acceso/spento
- 2 Piastra del grill
- 3 Porta formaggio
- 4 Cuscinetto del braccio girevole
- 5 Vite di regolazione dell'altezza del porta formaggio (alzare o abbassare a dipendenza della dimensione della forma)
- 6 Mandrino
- 7 Raschietto per il formaggio
- 8 Maniglie per orientare il porta formaggio, per posizionare il blocco raclette sotto l'elemento riscaldante



Dati tecnici – Raclette SWING / no art. 0011.01/02

Tensione nominale:	230 V / 50 Hz
Potenza nominale:	470 W
Dimensioni:	35 x 16 x 21 cm (LxPxA)
Materiale:	acciaio inox / plastica
Autorizzazioni:	CE
Garanzia:	2 anni

Attenersi alle seguenti istruzioni

Leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso. Le persone che non conoscono a fondo le funzionalità dell'apparecchio, nonché i bambini, non possono utilizzare l'apparecchio. Utilizzare l'apparecchio unicamente per lo scopo previsto. Qualsiasi uso improprio è severamente vietato, a causa dei pericoli che comporta.

Prima della messa in funzione

Prima dell'uso iniziale pulire il fornello per raclette con acqua calda e un po' di detersivo, quindi lasciar asciugare. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua, né lavarlo in lavastoviglie. Mantenere l'apparecchio distante dalle pareti. Al primo uso l'apparecchio rilascia un fumo e un odore tipico degli apparecchi elettrici, che dopo qualche minuto non si nota più. Quando lo si usa per la prima volta, si raccomanda di accendere l'apparecchio in un locale ben aerato per 10, 15 minuti. Il fumo e l'odore sono normali e non influiscono in alcun modo sulla qualità del prodotto.

Messa in funzione / funzionamento

Preriscaldamento: per la funzione raclette procedere come descritto nella sezione

«Prima della messa in funzione».

Girare verso l'esterno (a) il porta formaggio (con l'apposita maniglia). Mettere la forma nel porta formaggio (b). Rimettere il porta formaggio con la forma sotto la piastra riscaldante (c). Regolare l'altezza corretta per far fondere il formaggio (a seconda dello spessore del blocco di formaggio) – Girare la vite, fino al raggiungimento dell'altezza desiderata (d).



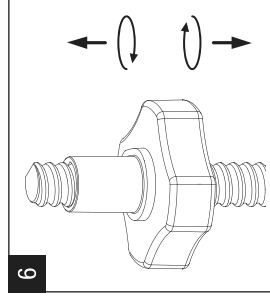
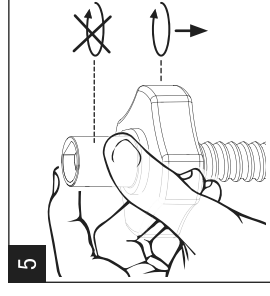
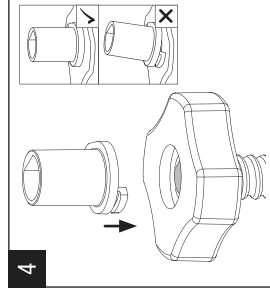
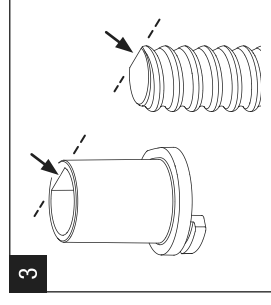
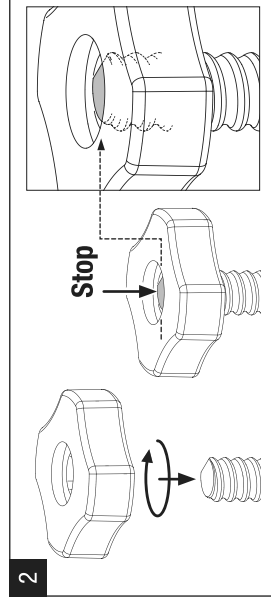
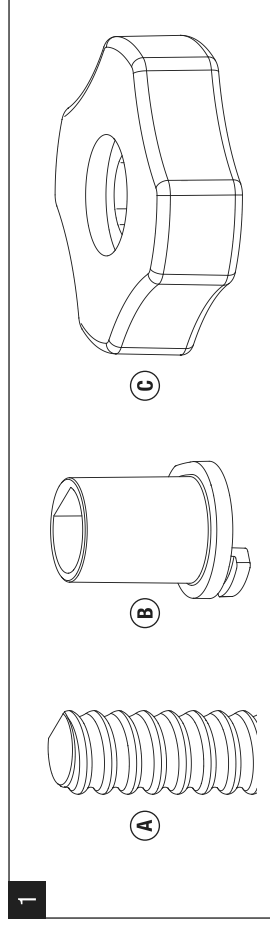
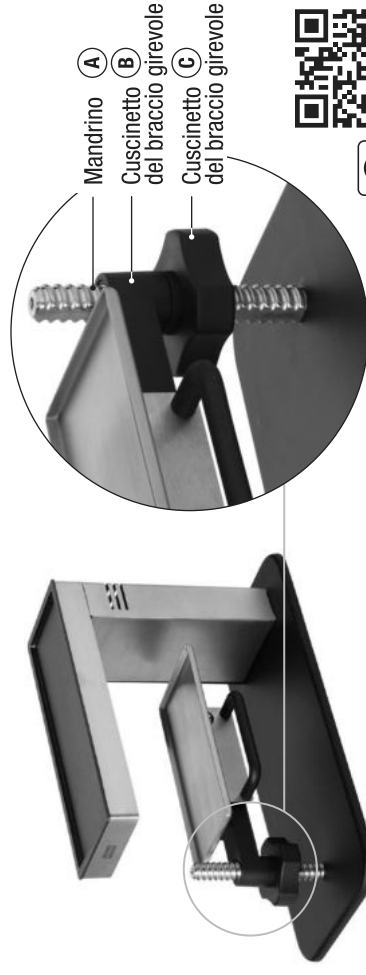


Assicurarsi che la crosta laterale del pezzo di formaggio sia posizionata davanti e dietro. Accendere l'apparecchio mettendo l'interruttore sulla posizione «accesso» e iniziare a far fondere il formaggio (e). Posizionare un piatto davanti al fornello per raclette.

Attendere che la superficie del blocco di formaggio si fonda. Con l'aiuto della maniglia girare in fuori il porta formaggio (f). Con il raschietto in dotazione raschiare il formaggio fuso, facendolo finire nel piatto (g). Se dopo un po' di tempo la crosta laterale del formaggio dovesse essere sollevata rispetto alla pasta del formaggio, eliminarla con i dentini del raschietto (h).

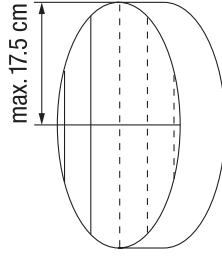
Tramite la maniglia girare di nuovo il blocco di formaggio in posizione di fusione. Affinché la carne sulla piastra del grill non si attacchi, è consigliabile arrostitre dapprima una fetta di pancetta o aggiungere un po' d'olio. Se ci fosse troppo grasso sulla piastra della griglia, potrebbero esserci degli schizzi.

Inserire a scatto il dado di regolazione sul mandrino



Taglio della forma di formaggio rotonda

In Svizzera nei negozi di formaggio o negli appositi reparti dei supermercati si trovano i blocchi di formaggio rettangolari. In Germania o in altri paesi è possibile trovare solo delle forme di formaggio rotonde. Reperibilità nelle grandi città della Germania: magazzini "Kaufhof" e nei buoni negozi di formaggio. In generale: nei reparti alimentari dei supermercati o comodamente via Internet.



Non superare la dimensione massima di 17,5 cm. Inserire la forma con la crosta all'esterno. La crosta può essere tolta con l'apposito raschietto in dotazione. Dimensione precisa del formaggio per il corretto inserimento nel porta formaggio di Stöckli: 7,5 cm di larghezza, 17,5 cm di lunghezza, 8 cm di altezza

Pulizia e manutenzione

Estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare l'apparecchio (ca. 30 minuti). Per la pulizia, il porta formaggio può essere estratto e lavato in lavastoviglie. È possibile pulire il fornello per raclette con acqua calda e un po' di detersivo. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua, né lavarlo in lavastoviglie.

Le alterazioni delle superfici in acciaio cromato possono essere eliminate con un detergente apposito. Non utilizzare mai detersivi, né oggetti per la pulizia aggressivi, duri e corrosivi.

Riparare invece di gettare via

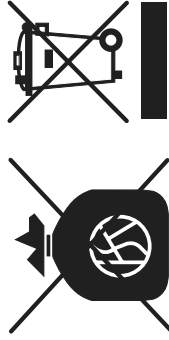
I nostri prodotti Stöckli sono progettati per durare nel tempo. Se fosse necessario riparare uno dei suoi prodotti Stöckli, la durata dello stesso potrebbe prolungarsi per anni. Si tratta di una soluzione economica, grazie alla quale è possibile contribuire alla gestione consapevole delle risorse e dell'ambiente.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

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

Custodia dell'apparecchio

Riporre l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto, non accessibile ai bambini.

Smaltimento



- Gli apparecchi esausti possono essere consegnati presso un punto vendita per essere smaltiti in modo corretto e gratuito.
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con un guasto pericoloso e assicurarsi che non possano più essere utilizzati.
- Non smaltire gli apparecchi tra i rifiuti domestici (tuteia dell'ambiente!)

SWING

Raclettegerät
Four à raclette
Fornello per raclette
Raclette oven



Design Engineering Zürich

Gebrauchsanleitung

Seite 1

Mode d'emploi

page 11

Istruzioni d'uso

pagina 21

Operating Instructions

page 31

STÖCKLI

Contents

	Page
Congratulations	33
Safety first	34
Overview of appliances and control elements	36
Please note the following	37
Before putting into use	37
Putting into use / operation	37
Putting into use / operation (cont.)	38
Engage the adjusting nut on the spindle	38
Cutting a round cheese wheel, Care, cleaning and disposal	39
Warranty	40

Congratulations!

on your purchase of the Stöckli SWING raclette grill! Experience melted cheese in its original form with this cheese block raclette grill.

Have fun! Your A. & J. Stöckli AG



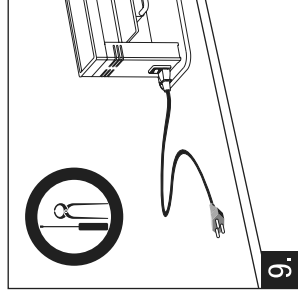
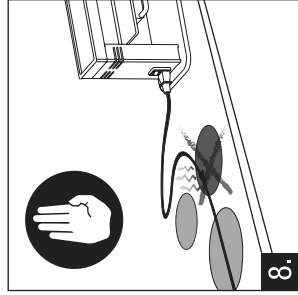
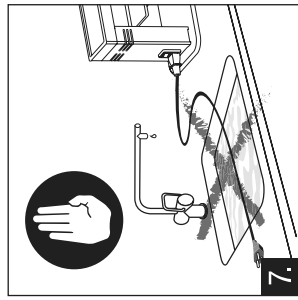
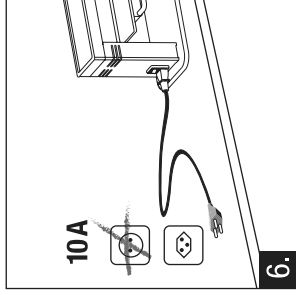
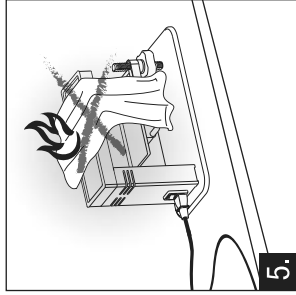
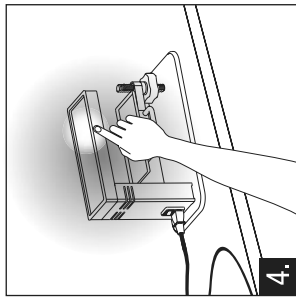
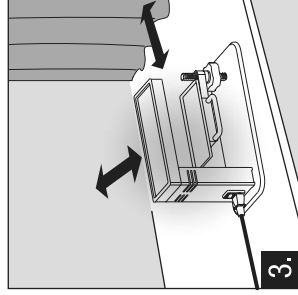
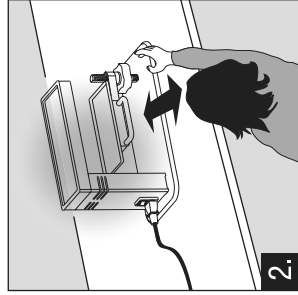
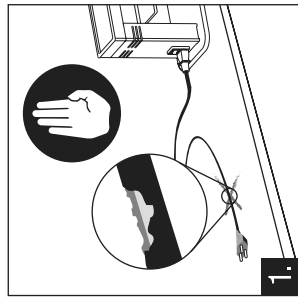
Raclette SWING
Art. No. 0011.01/02

Safety first

Read these safety instructions thoroughly before using your Stöckli SWING raclette grill for the first time. Store the operating instructions carefully. The manufacturer accepts no liability for damage resulting from improper use.



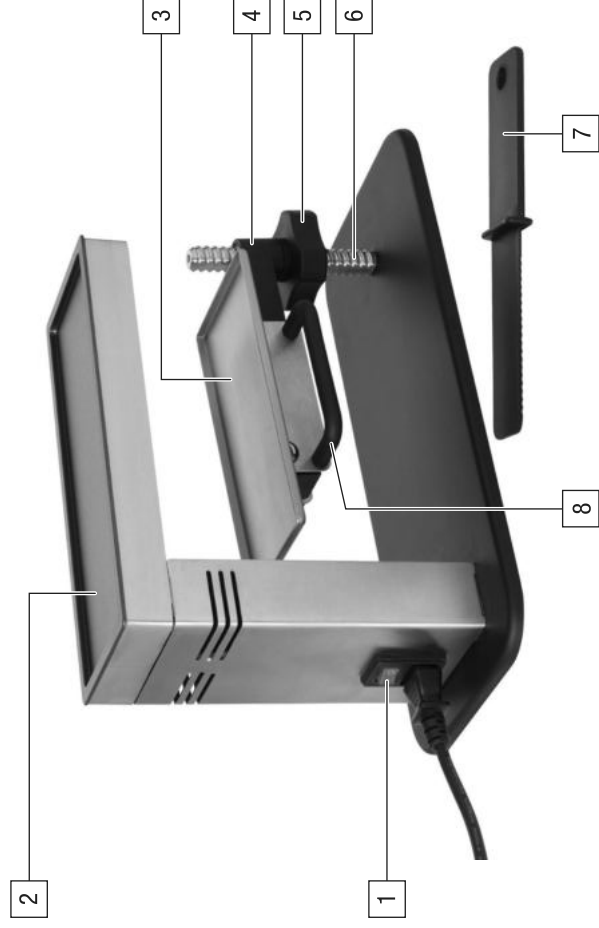
Caution! The appliance becomes hot during use – there is a risk of burning!



- Never use an appliance which is damaged or has a damaged mains cable (1.).
- 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.). Do not place the appliance on plastic place mats or table cloths.
- Ensure that the appliance is standing firmly on the surface when in use (4.).
- Never place cloths or similar items over the appliance (fire hazard!) (5.). Do not touch the hot grill plate. The appliance heats up above the air vents during operation – burn hazard! Do not touch!
- The cheese holder heats up during use – only touch this using the handle during use.
- The appliance must be used with a grounded power supply (230V/50 Hz) with a 10 A fuse (6.).
- Only use power cables with a minimum current rating of 10 A.
- Always pull on the plug, not the mains cable, when unplugging.
- Do not immerse the appliance in water to clean it (7.). The appliance is not dishwasher-safe (danger of short-circuit!). Please observe the notes on care and cleaning on page 39.
- 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 reduce the risk of people tripping over them.
- Keep the mains cable away from hot surfaces or objects and naked flames (8.).
- Disconnect the mains cable from the power supply and let the appliance cool down sufficiently before cleaning.
- If the appliance is damaged or defective, remove the mains plug immediately and have the appliance checked and repaired by a professional electrical retailer. 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.
- The appliance may only be touched, transported and stored away after it has sufficiently cooled down.
- 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

- 1 On / Off switch
- 2 Grill plate
- 3 Cheese holder
- 4 Swing arm bearing
- 5 Screw for height adjustment of the raclette cheese holder (lower or raise depending on size of cheese block)
- 6 Spindle
- 7 Cheese spatula
- 8 Handles for moving the cheese holder / position the raclette cheese block under the heater element



Technical data – Raclette SWING / Art. No. 0011.01/02

Supply voltage:	230 V / 50 Hz
Power rating:	470 W
Dimensions:	35 x 16 x 21 cm (LxWxH)
Material:	Stainless steel / plastic
Certification:	CE
Warranty:	2 years

Please note the following

Read the operating instructions thoroughly. Persons who are not familiar with the operating instructions and children are not permitted to operate the appliance. Use the appliance only for the specified purpose. Any misuse is strictly forbidden because of the dangers involved.

Before putting into use

Clean the raclette grill before first use with hot soapy water and let it dry. Do not submerge the appliance in water or put it in a dishwasher. Observe a reasonable distance from walls. When first switched on, the appliance will produce an odour due to new parts being heated, which will disappear after a few minutes. It is recommended to let the appliance **heat up for 10 to 15 minutes in a well-ventilated room** prior to first use. The resulting smoke and smell is completely normal and does not impair the quality of the product.

Putting into use / operation

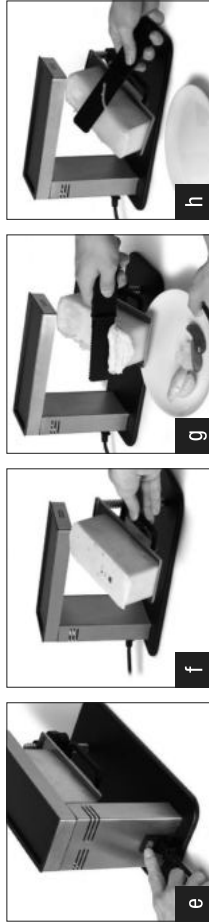
Preheating: Raclette function: As described under “Before putting into use”.

Turn the cheese holder outwards using the handle (4). Place the cheese block in the holder (b). Adjust the correct melting depth (depending on the thickness of cheese block) – turn the screw until the desired height (d) is reached.

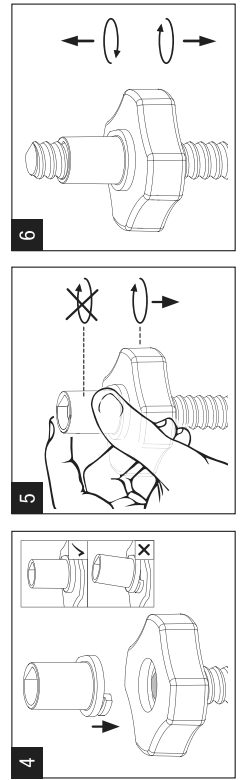
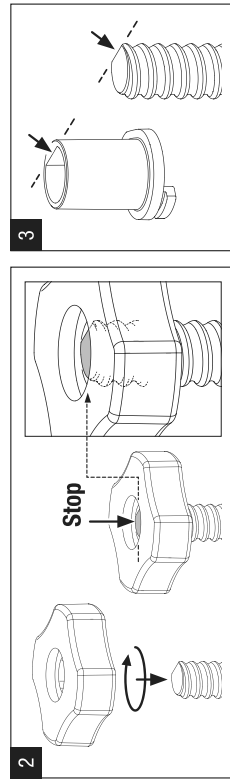
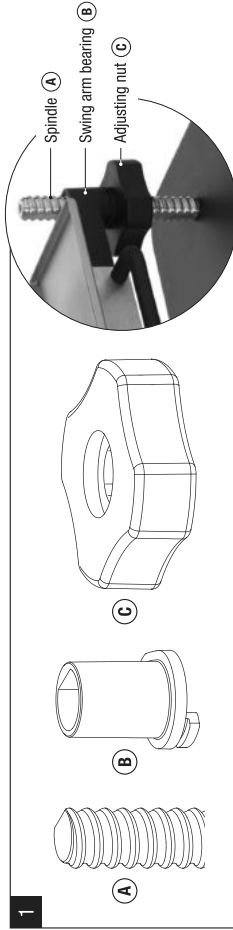


Putting into use / operation (cont.)

Ensure that the cheese rind is facing outwards and to the rear. Switch the appliance on and start melting the cheese (e). Place a plate diagonally in front of the raclette grill. Wait until the first layer of the cheese block is melted. Use the handle to turn the cheese holder outwards and tip it towards the plate (f). Scrape the melted cheese onto the plate using the supplied cheese scraper (g). When the cheese rind starts to separate from the cheese block after a while, remove it with the jagged edge of the cheese knife/spatula (h). Hold on to the handle and swing the cheese back under the heater element to melt it again. 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.

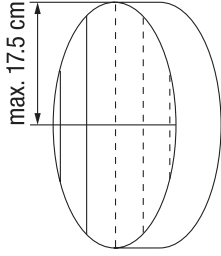


Engage the adjusting nut on the spindle



Cutting a round cheese wheel

In Switzerland, square cheese blocks are available in specialist shops or large supermarkets. In Germany and other countries, however, you may only be able to find round cheese wheels. Suppliers in Germany: «Kaufhof» and good specialist cheese shops. Generally: in food halls of department stores or simply over the Internet.



Must not exceed a size of max. 17.5 cm. Place the rind must on the outside. This rind can be scraped off with the supplied cheese spatula. Exact end format of the cheese in the Stöckli cheese holder: 7.5 cm wide, 17.5 cm long, 8 cm high

Care and cleaning

Disconnect the power cable and allow the appliance to cool down (approx. 30 mins). The cheese holder can be removed for cleaning and is dishwasher-safe. The raclette grill and the grill plate can be cleaned with hot soapy water. 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.

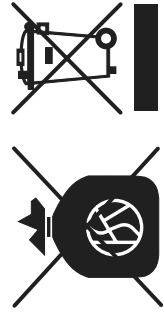
Repair instead of throwing away

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.

Disposal



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