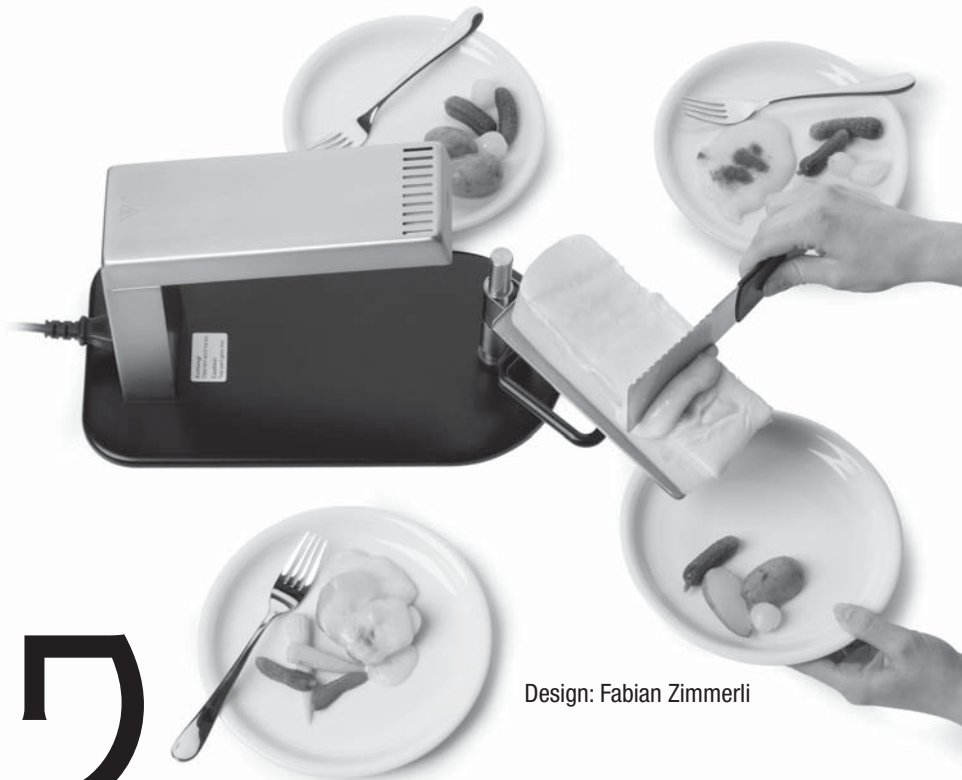


SWING



Design: Fabian Zimmerli

Bedienungsanweisung
Raclette SWING

Seite 1

Mode d'emploi
Raclette SWING

page 11

Istruzioni per l'uso
Raclette SWING

pagina 21

Operating Instructions
Raclette SWING

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
Zuschnitt des runden Käselais, Reinigung, Pflege, Entsorgung	9
Garantie	40

Ländervertretung:

Österreich

Mathis Richard

BIRD Marketing & Beratung

Anton-Hopfgartner-Straße 6

A-6845 Hohenems

Tel. + Fax +43 (0) 05576-72625

Mobile +43 (0) 0676-5134736

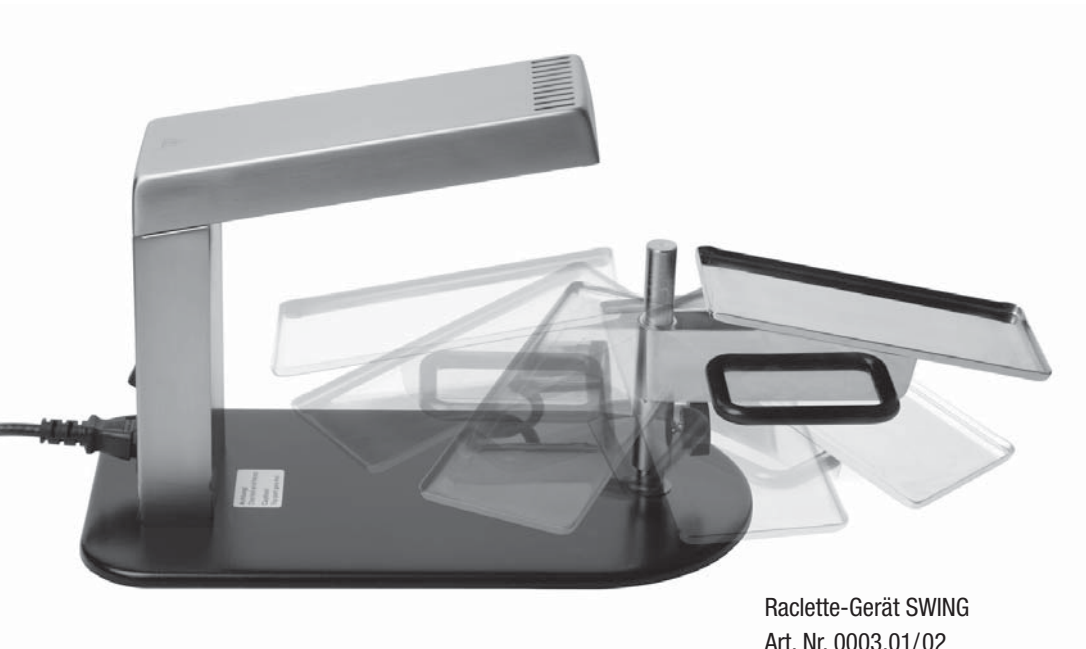
E-Mail: richard.mathis@aon.at

Herzlichen Glückwunsch!

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

Viel Spass bei der Anwendung wünscht Ihnen

Ihre A. & J. Stöckli AG

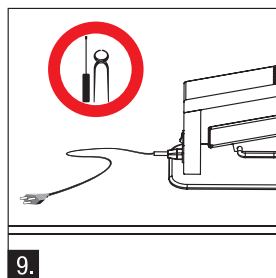
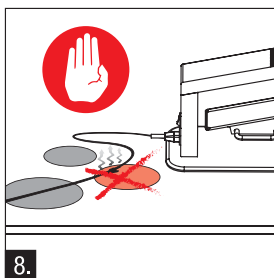
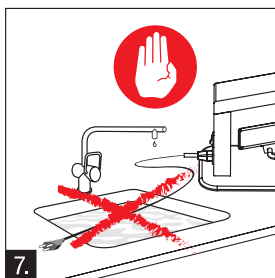
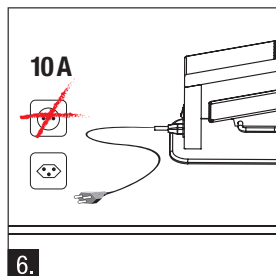
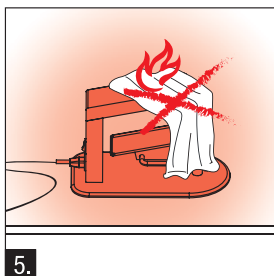
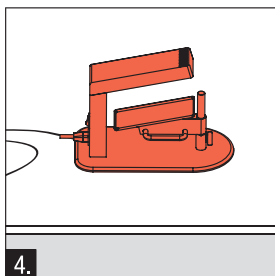
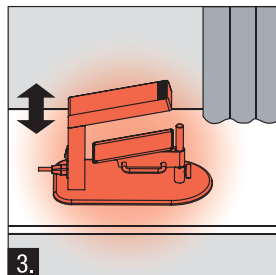
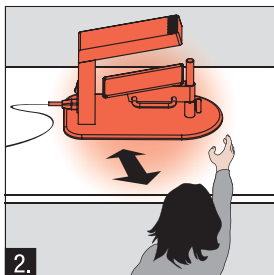
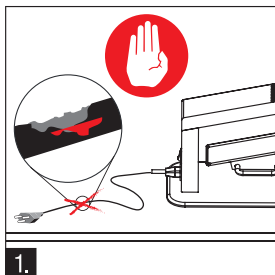


Raclette-Gerät SWING
Art. Nr. 0003.01/02

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.



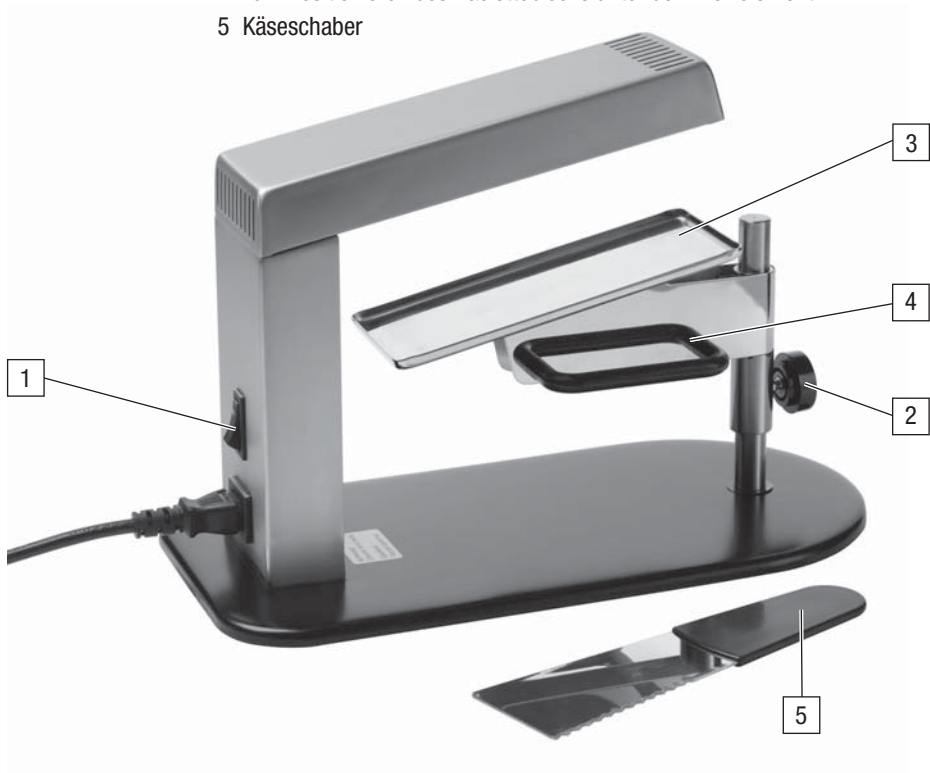
Vorsicht! Das Gerät wird heiss – es besteht Verbrennungsgefahr!

- Verwenden Sie nie ein beschädigtes Gerät oder Netzanschlusskabel (1.). Lassen Sie es in Betrieb nie ohne Aufsicht stehen und tragen Sie es nie in heissem Zustand.
- Lassen Sie in der Gegenwart von Kindern besondere Vorsicht walten (2.). Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Gerät nicht direkt auf oder in der Nähe von wärmeempfindlichen Gegenständen in Betrieb nehmen (3.) Bitte keine Plastik-Tischsets oder -Tücher unter das Gerät legen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät bei Betrieb eine gute Standfestigkeit besitzt (4.).
- Legen Sie nie Tücher oder ähnliches über das Gerät (Brandgefahr!) (5.). Berühren Sie nie die erhitzten Oberflächen, sondern benutzen Sie immer die Griffe (4.). Verwenden Sie nur Originalgeräteteile.
- Das Gerät darf nur in einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 10 A betrieben werden (6.).
- Es dürfen nur Anschlusskabel für minimum 10 A Stromstärke verwendet werden (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.
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

Übersicht der Geräte und Bedienungsteile

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



Technische Daten – Raclette SWING / Art. Nr. 0003.01/02

Nennspannung:	230 V / 50 Hz
Nennleistung:	470 W
Abmessungen:	35 x 18 cm (B x H)
Material:	Edelstahl / gebürsteter Stahl
Zulassungen:	☺ ⚡ Ⓢ
Garantie:	2 Jahre

Bitte beachten Sie folgendes

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

Vor der Inbetriebnahme

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

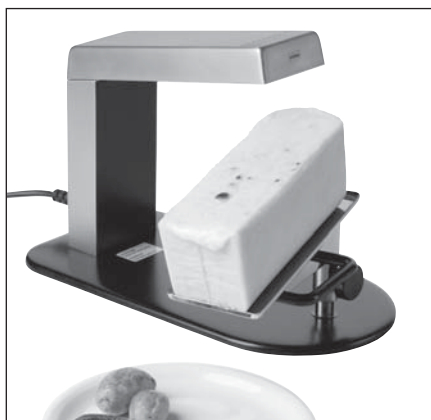
Vorheizen: Raclette-Funktion: Wie unter Absatz «Vor Inbetriebnahme» beschrieben.

Käsehalterung (4) nach aussen drehen (a). Käseblock in die Halterung legen (b). Korrekte Schmelzhöhe (je nach Dicke des Käseblocks) – Halten Sie mit einer Hand den schwarzen Griff. Mit der anderen Hand die Schraube lösen. Käsehalterung auf die gewünschte Höhe schieben. Schraube fixieren (c). Zum Erhitzen wieder unter die Heizplatte zurückdrehen (d).



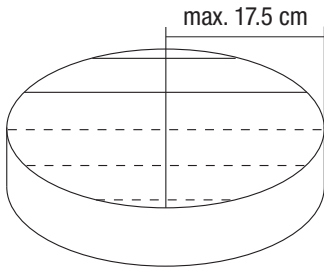
Inbetriebnahme / Bedienung Fortsetzung

Achten Sie darauf, dass die Rinde seitlich aussen und hinten liegt. Betätigen Sie den Ein-Schalter und beginnen Sie mit dem Käse schmelzen. 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. Streichen Sie mit dem mitgelieferten Messer den geschmolzenen Käse auf den Teller ab. Hebt sich die seitliche Käserinde nach gewisser Zeit etwas vom Käseblock ab, entfernen Sie diese mit den Zacken des Käsemessers/Schabers. Drehen Sie mittels Griff den Käseblock wieder zurück auf die Schmelzposition.



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 Käselaike 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

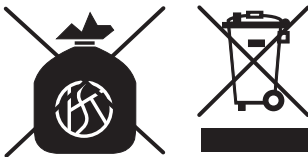
Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen (ca. 30 Min.). Die Käsehalterung kann zu Reinigungszwecken herausgenommen werden. Das Raclette-Gerät können Sie mit Spülmittel und heissem Wasser reinigen. Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser ein und reinigen Sie es ebenfalls nicht in der Geschirrpülmaschine.

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

Aufbewahrung des Gerätes

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

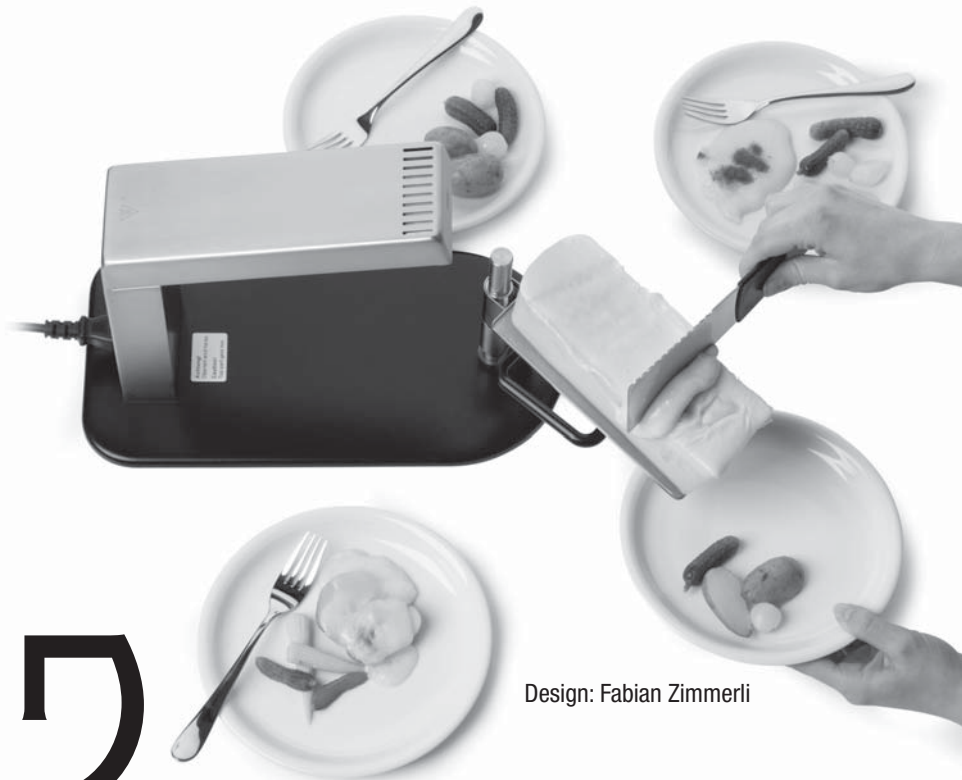
Entsorgung



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



SWING



Design: Fabian Zimmerli

Bedienungsanweisung
Raclette SWING

Seite 1

Mode d'emploi
Appareil à raclette SWING

page 11

Istruzioni per l'uso
Raclette SWING

pagina 21

Operating Instructions
Raclette SWING

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
Découpe de la meule de fromage, Nettoyage, entretien, élimination	19
Garantie	40

Pays distributeurs: Mathis Richard

Autriche

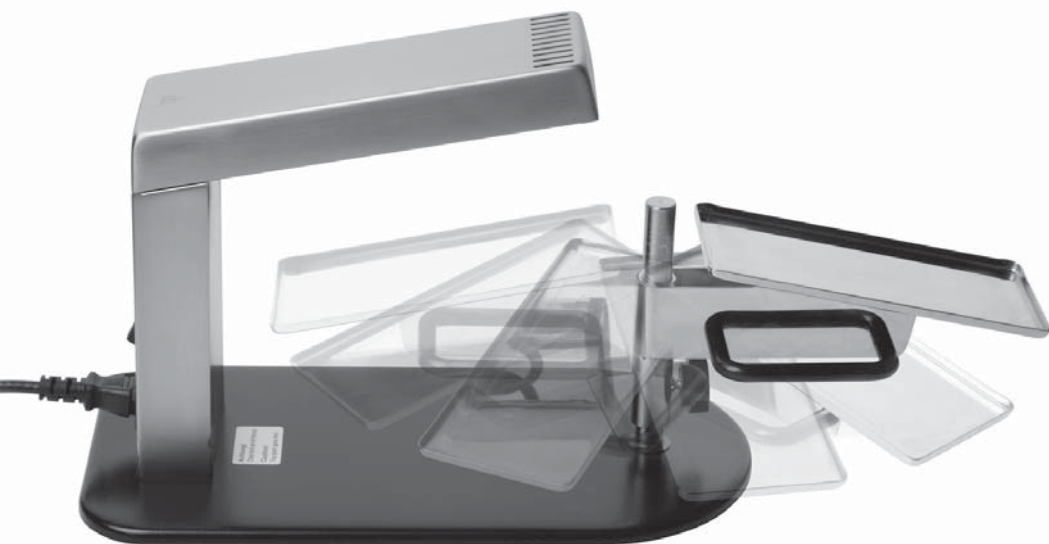
BIRD Marketing & Beratung
Anton-Hopfgartner-Straße 6
A-6845 Hohenems

Tél. + Fax +43 (0) 05576-72625
Mobile +43 (0) 0676-5134736
E-Mail: richard.mathis@aon.at

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!

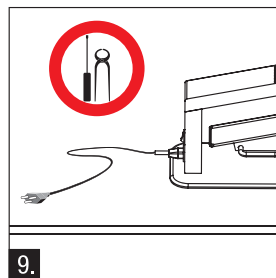
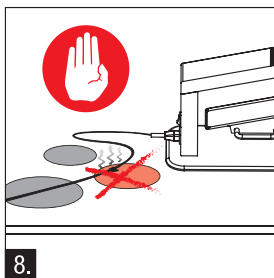
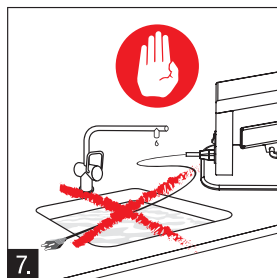
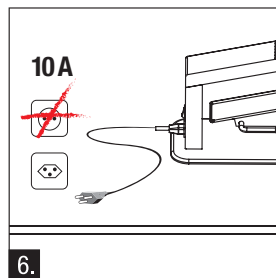
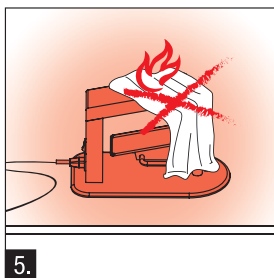
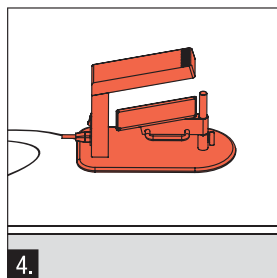
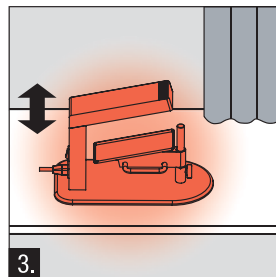
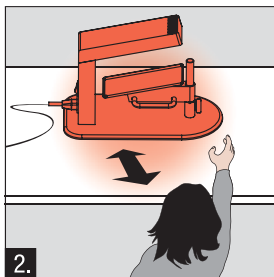
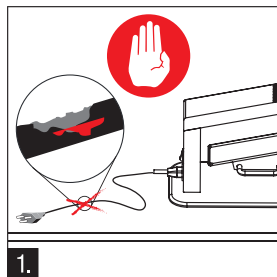


Appareil à raclette SWING
Art. n° 0003.01/02

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 plastifiés sous l'appareil.
- Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface bien stable (4.).
- Ne posez jamais de torchon ou autres choses du genre sur l'appareil (risque d'incendie!) (5.). Ne jamais toucher les surfaces supérieures de l'appareil qui sont chaudes, utilisez toujours les poignées (4.). N'utiliser que des pièces d'origine.
- L'appareil ne doit être branché qu'à une prise de terre (230 V / 50 Hz) avec une sécurité de 10 A (6.).
- N'utiliser qu'un cordon d'alimentation d'une puissance de 10 A minimum.
- 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 plaquette signalétique de l'appareil.
- Placez le cordon ou la rallonge de façon à ce que personne ne risque de se prendre les pieds dedans.
- Eloignez l'appareil et le cordon d'alimentation des supports ou des objets chauds et des flammes (8.).
- 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.
- Les personnes, y compris les enfants, qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou de leur inexpérience ou méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire sans être placées sous la surveillance d'une personne dotée des capacités nécessaires.

Aperçu de l'appareil et de ses commandes

- 1 Interrupteur marche / arrêt
- 2 Bouton servant à régler la hauteur du support à fromage
- 3 Support à fromage
- 4 Poignée servant à faire pivoter le support à fromage et à placer le morceau de fromage sous l'élément chauffant
- 5 Racloir à fromage



Données techniques – Appareil à raclette SWING Art. n° 0003.01/02

Tension:	230 V / 50 Hz
Puissance:	470 W
Dimensions:	35 x 18 cm (l x H)
Matériaux:	acier inoxydable / acier brossé
Conformité:	  
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 support à fromage (4) pour le sortir (a). Posez le morceau de fromage sur le support à fromage (b). Réglez la hauteur du support en fonction de l'épaisseur du morceau de fromage. Tenez la poignée noire dans une main et de l'autre desserrez le bouton. Placez le support à la hauteur désirée et revissez le bouton (c). Puis placez le morceau de fromage sous la plaque chauffante pour le faire fondre (d).



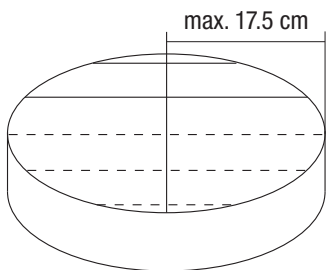
Fonctionnement / Manipulation (suite)

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. 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 support à fromage de façon à ce qu'il soit au-dessus de l'assiette. Racler le fromage fondu à l'aide du racloir fourni avec l'appareil. De temps en temps, éliminez la croûte du morceau de fromage et pour ce faire, utilisez la partie dentelée du racloir. Puis remplacez le morceau de fromage sous la plaque chauffante à l'aide de la poignée.



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 raclée 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

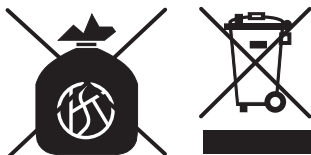
Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement (environ 30 minutes). On peut retirer le support à fromage pour le nettoyer. Nettoyez l'appareil à raclette à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne le lavez pas en lave-vaisselle.

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.

Rangement de l'appareil

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

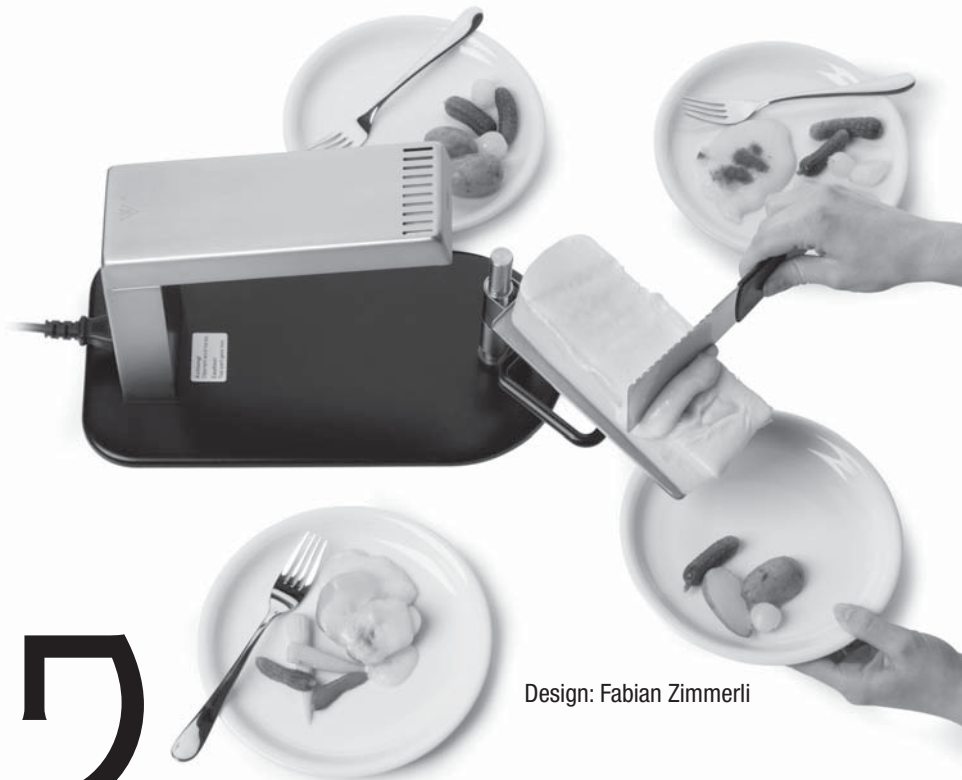
Elimination



- 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



Design: Fabian Zimmerli

Bedienungsanweisung
Raclette SWING

Seite 1

Mode d'emploi
Raclette SWING

page 11

Istruzioni per l'uso
Raclette SWING

pagina 21

Operating Instructions
Raclette SWING

page 31

STÖCKLI

Indice

	Page
Congratulazioni!	23
La sicurezza prima di tutto	24
Panoramica degli apparecchi e degli accessori	26
Da osservare	27
Prima della messa in funzione	27
Messa in funzione / uso	27
Messa in funzione / uso (continua)	28
Taglio della mezza forma di formaggio, pulizia, manutenzione e smaltimento	29
Garanzia	40

Paesi di
rappresentanza:
Austria

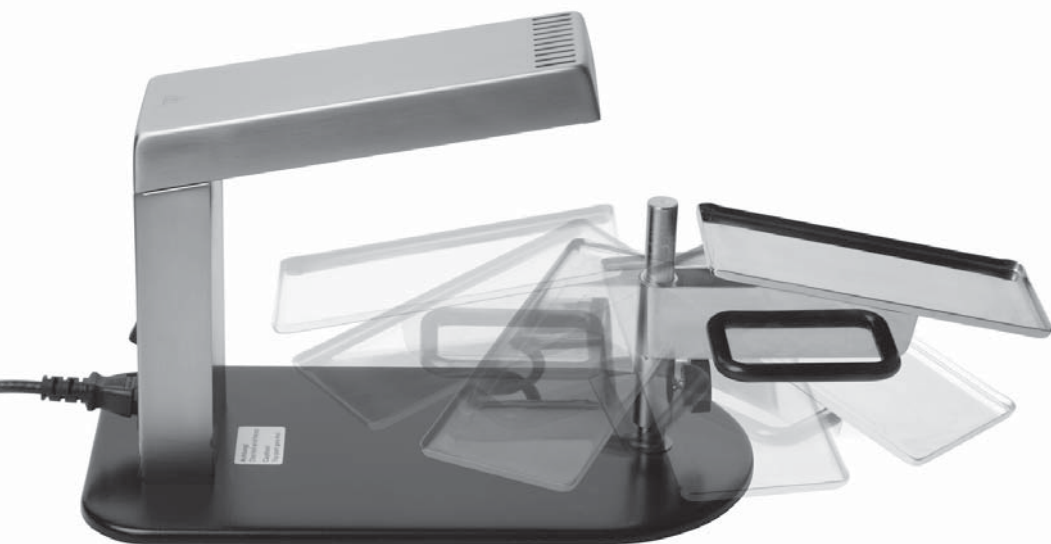
Mathis Richard
BIRD Marketing & Beratung
Anton-Hopfgartner-Straße 6
A-6845 Hohenems

Tel. + fax +43 (0) 05576-72625
Cellulare +43 (0) 0676-5134736
E-Mail: richard.mathis@aon.at

Congratulazioni!

Ci congratuliamo con voi per aver acquistato il fornello per la raclette SWING.
Questo apparecchio è adatto per fondere e gustare un formaggio dal sapore originale.

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

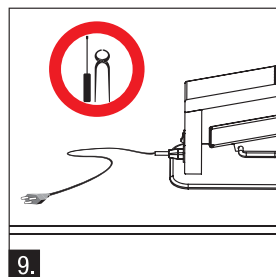
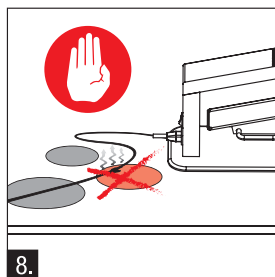
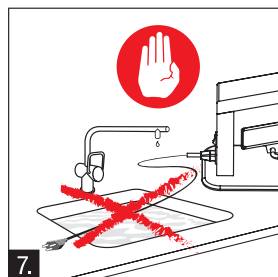
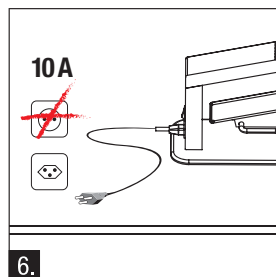
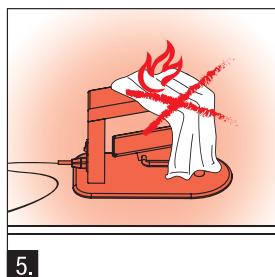
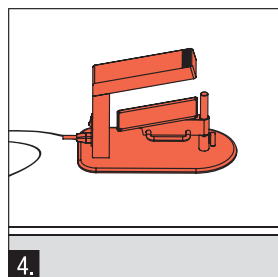
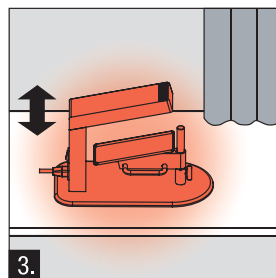
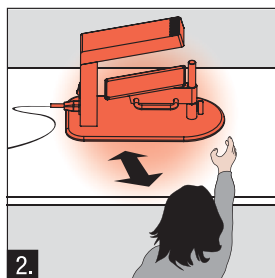
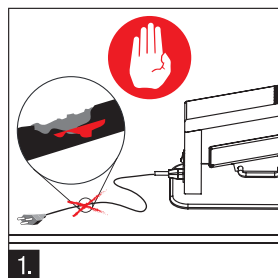


Apparecchio per raclette SWING
N. art. 0003.01/02

La sicurezza prima di tutto



Consigliamo di leggere attentamente queste avvertenze di sicurezza prima di usare per la prima volta l'apparecchio per raclette Stöckli SWING. Conservate con cura queste istruzioni per l'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.). Sorvegliare i bambini per accertare che non giochino con l'apparecchio.

- Evitare di far funzionare l'apparecchio direttamente su oggetti sensibili al calore o in prossimità degli stessi (3.) Non mettere tovagliette o tovaglie di plastica sotto l'apparecchio.
- Accertarsi che la superficie su cui è posizionato l'apparecchio in funzione sia stabile (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) con una protezione di 10 A (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!). Rispettare le istruzioni per la pulizia e la manutenzione alla pagina 29.
- Accertarsi che la tensione di rete locale corrisponda ai dati evidenziati sulla targhetta.
- 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. 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.
- Le persone, bambini compresi, che non sono in grado di utilizzare l'apparecchio con sicurezza a causa di inesperienza o di scemate capacità fisiche, mentali o psichiche, devono usarlo soltanto sotto sorveglianza o seguendo le sue istruzioni di una persona responsabile.

Panoramica degli apparecchi e accessori

- 1 Interruttore Acceso / Spento
- 2 Rotella per la regolazione dell'altezza del porta-formaggio
(per abbassare o sollevare secondo lo spessore della forma del formaggio)
- 3 Porta-formaggio
- 4 Maniglia per estrarre il porta-formaggio e orientare il pezzo di raclette sotto la resistenza
- 5 Raschietto per formaggio



Dati tecnici – Raclette SWING / N. art. 0003.01/02

Tensione nominale: 230 V / 50 Hz

Potenza nominale: 470 W

Dimensioni: 35 x 18 cm (l x a)

Materiale: acciaio legato / acciaio spazzolato

Omologazioni:   

Garanzia: 2 anni

Da osservare

Leggete attentamente le Istruzioni per l'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

Precedentemente alla prima messa in funzione è consigliabile pulire l'apparecchio con detersivo e acqua calda e lasciare asciugare bene. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua calda o lavarlo nella lavastoviglie. 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. Precedentemente alla prima messa in funzione è consigliabile **riscaldare** l'apparecchio **per 10–15 minuti circa in un locale ben aerato**. L'emissione di fumo e odore è assolutamente normale e non influisce sulla qualità del prodotto.

Messa in funzione e uso

Preriscaldamento funzione raclette: procedere come descritto al cap. «Prima della messa in funzione». Portare verso l'esterno (a) il porta-formaggio (4). Poggiarvi sopra il pezzo di formaggio (b). Impostare l'altezza del supporto in base allo spessore del pezzo di formaggio. Tenere la maniglia nera con una mano e con l'altra allentare la rotella. Bloccare il supporto all'altezza desiderata e avvitare la rotella (c). Per fondere il formaggio posizionare il supporto sotto l'elemento riscaldante.



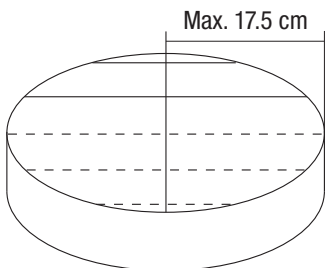
Messa in funzione e uso (continua)

Adagiare il formaggio con la crosta rivolta verso il lato esterno e posteriore. Premere l'interruttore «Acceso» e fare fondere il formaggio. Sistemare un piatto sul lato dell'apparecchio. Attendere che uno strato di formaggio sia fuso. Allontanare il porta-formaggio verso l'esterno utilizzando la maniglia. Raschiare il formaggio fuso sul piatto con l'apposito raschietto. Di tanto in tanto eliminare la crosta del formaggio utilizzando la parte dentata del coltello per il formaggio / raschietto. Impugnare la maniglia per rimettere il pezzo di formaggio in posizione.



Come tagliare la forma rotonda di formaggio

In Svizzera, i blocchi di formaggio quadrati sono in vendita nei caseifici specializzati o nel commercio al dettaglio. In Germania e in altri paesi si trovano in parte solo forme di formaggio rotonde. Fonte in Germania, nelle grandi città: presso il «Kaufhof» o in buoni caseifici specializzati. In generale: nei reparti di prodotti alimentari dei supermercati o comodamente via Internet.



La grandezza non deve superare i 17,5 cm. Sistemare il formaggio con la crosta verso l'esterno. Questa crosta può essere raschiata con il raschiatore fornito con l'apparecchio. Dimensioni del formaggio adatte al porta-formaggio Stöckli: larghezza 7,5 cm, lunghezza 17,5 cm, altezza 8 cm

Pulizia e manutenzione

Estrarre la presa e lasciare raffreddare l'apparecchio (circa 30 min.). Il porta-formaggio può essere estratto per la pulizia. L'apparecchio per la raclette può essere lavato con acqua calda e detersivo. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non metterlo nella lavastoviglie.

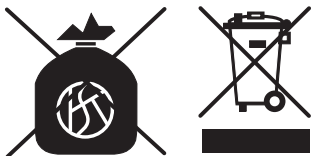
È possibile eliminare le variazioni di colore dalle superfici in acciaio cromato con un detergente adatto al materiale.

Non usare mai detersivi o oggetti aggressivi, duri o ruvidi.

Immagazzinamento dell'apparecchio

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

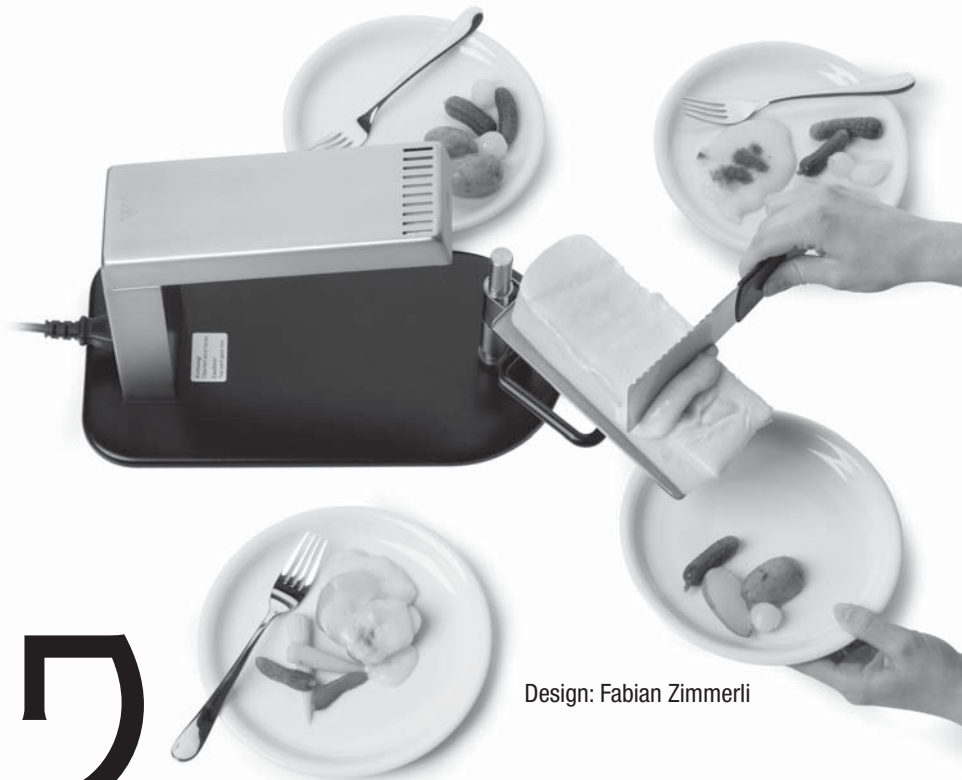
Smaltimento



- 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)!



SWING



Design: Fabian Zimmerli

Bedienungsanweisung
Raclette SWING

Seite 1

Mode d'emploi
Raclette SWING

page 11

Istruzioni per l'uso
Raclette SWING

pagina 21

Operating Instructions
Raclette SWING

page 31

STÖCKLI

Contents

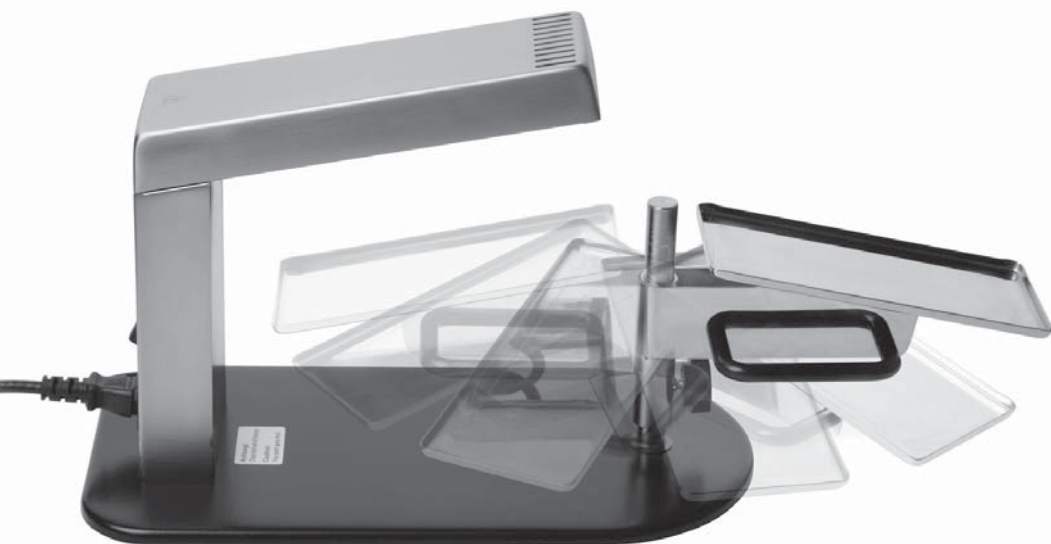
	Page
Congratulations	33
Safety first	34
Overview of appliances and control elements	36
Please note the following	37
Before putting into use	37
Putting into use / operation	37
Putting into use / operation (cont.)	38
Cutting a round cheese wheel, Care, cleaning and disposal	39
Warranty	40

Local agent: Mathis Richard
Austria BIRD Marketing & Beratung Phone + Fax +43 (0) 05576-72625
Anton-Hopfgartner-Straße 6 Mobile +43 (0) 0676-5134736
A-6845 Hohenems E-Mail: richard.mathis@aon.at

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

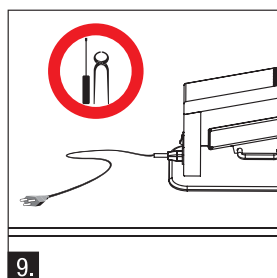
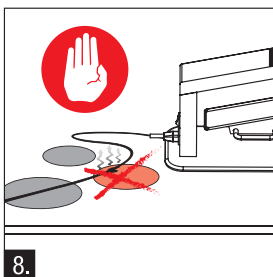
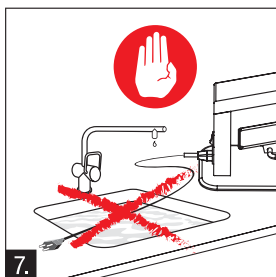
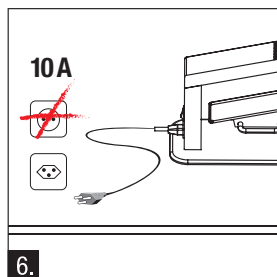
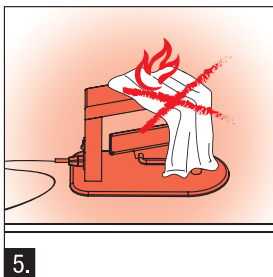
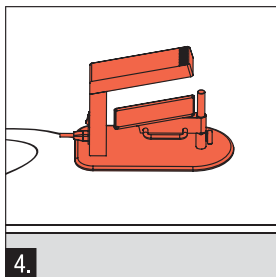
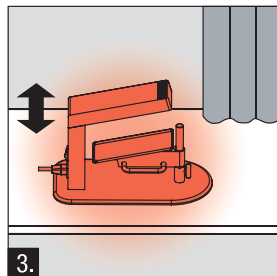
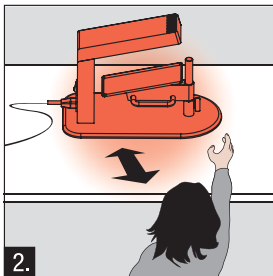
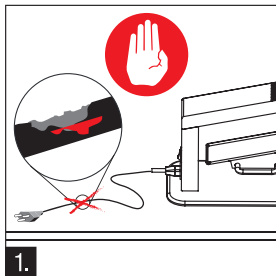


Raclette SWING
Art. No. 0003.01/02

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.



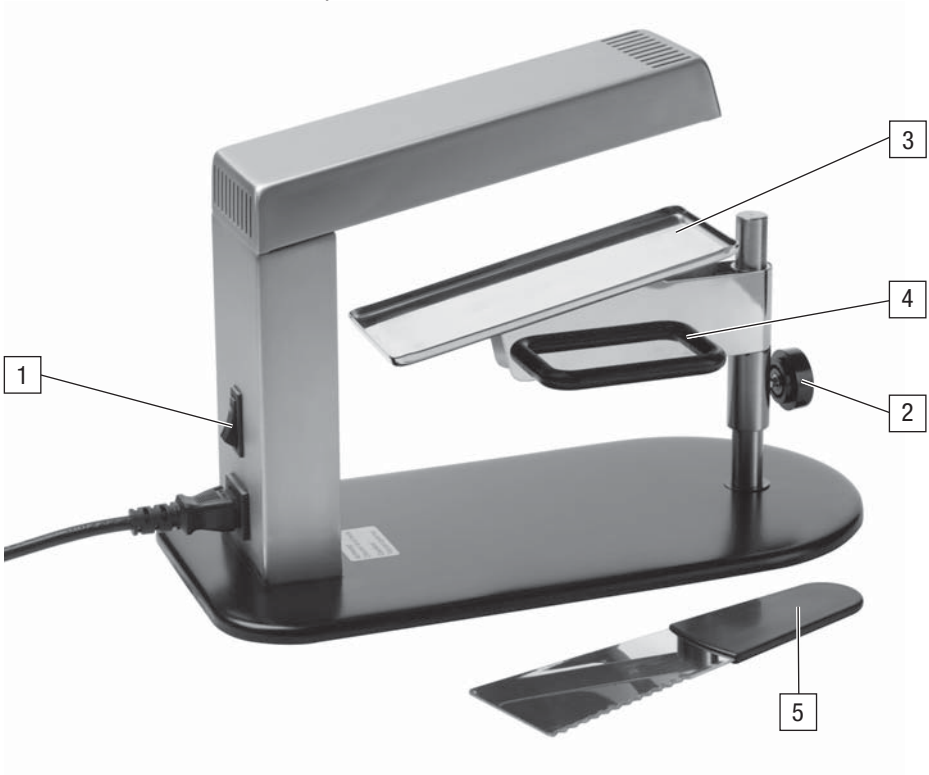
Caution! The appliance becomes hot during use – there is a risk of burning!

- 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.).
- Do not cover the appliance with cloths or similar items (fire risk!). (5.). Do not touch hot surfaces and always use the handles (4.). Only use original appliance parts.
- The appliance must be used with a grounded power supply (230 V / 50 Hz) with a 10 A fuse (6.).
- Only use power cables with a minimum current rating of 10 A.
- 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.
- Persons (including children), who, based on their physical, sensory or mental abilities or their inexperience or lack of knowledge, are unable to operate the appliance safely, must not operate the appliance without supervision or instruction by a responsible person.

Overview of the appliance and its operational parts

- 1 On / Off switch
- 2 Button for height adjustment of the raclette cheese holder (lower or raise depending on size of cheese block)
- 3 Cheese holder
- 4 Handles for moving the cheese holder / position the raclette cheese block under the heater element
- 5 Cheese spatula



Technical data – Raclette SWING / Art. No. 0003.01/02

Supply voltage:	230 V / 50 Hz
Power rating:	470 W
Dimensions:	35 x 18 cm (W x H)
Material:	Stainless steel / brushed steel
Certification:	 
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“.

Swing the cheese holder (4) outwards (a). Place the cheese block in the holder (b). Adjust the holder to the correct melting height (depending on the thickness of the cheese block): hold the black handle with one hand, whilst loosening the screw with the other hand. Slide the cheese holder to the desired height. Tighten the screw (c). Swing the cheese holder under the heater element to start melting the cheese (d).



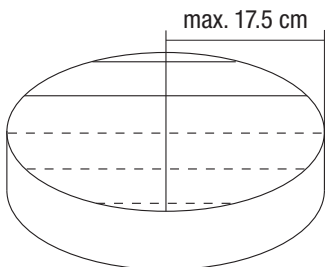
Putting into use / operation (cont.)

Ensure that the cheese rind is facing outwards and to the rear. Switch the appliance on and start melting the cheese. Place a plate diagonally in front of the raclette grill. Wait until the first layer of the cheese block is melted. Swing the cheese holder out towards the plate using the handle. Use the supplied spatula to scrape the melted cheese onto the plate. 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. Hold on to the handle and swing the cheese back under the heater element to melt it again.



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: In large cities: "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. The raclette grill 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.

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)!

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.

Garantie

Cet appareil est garanti 24 mois à partir de la date d'achat. Pendant toute la période de garantie, nous garantissons toutes les pièces de l'appareil qui pourraient se révéler défectueuses suite à un défaut de fabrication ou de matériel. Toutefois, nous ne répondons pas des dégâts causés par une mauvaise manipulation de l'appareil. Pour toute réparation sous garantie, veuillez nous renvoyer l'appareil accompagné de ce bon de garantie. Celui-ci n'est valable que s'il est muni de la date d'achat et du cachet du vendeur.

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.

Warranty

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



Verkaufsstelle / Stempel Point de vente / Cachet Punto vendita / timbro Retailer / Stamp	
Verkaufsdatum Date d'achat Data di vendita Date of purchase	
Art.-Nr./Art. n° / N.art./Art. No.	
Adresse des Käufers Adresse de l'acheteur Indirizzo dell'acquirente 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:
Guarantee and repair address for the E.U.:

Hotz Service Center
Im Eschle 5
D-78224 Singen

phone / fax +49 (0) 7731 8851 82
mobil +49 (0)172 747 5267
info@hotz-service-center.de

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

STÖCKLI

0003.022 / 05.13