

# SWING



Bedienungsanweisung  
Raclette SWING

Seite 1

Mode d'emploi  
Raclette SWING

page 11

Operating Instructions  
Raclette SWING

page 21

**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	32

# 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



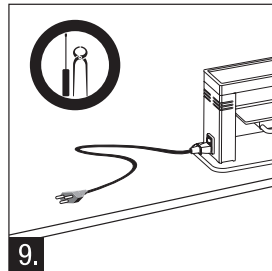
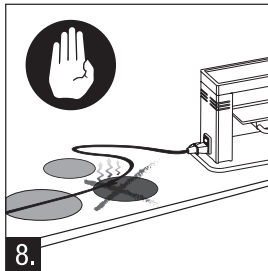
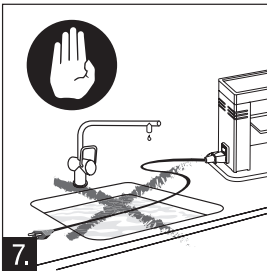
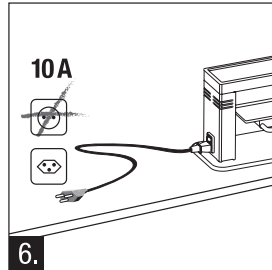
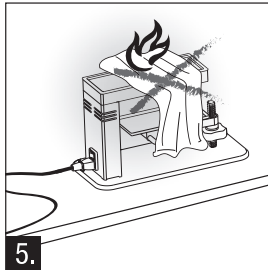
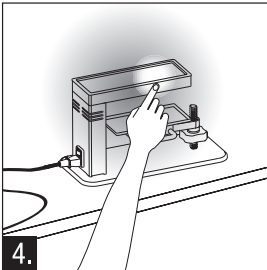
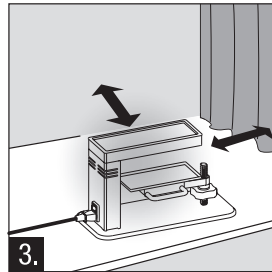
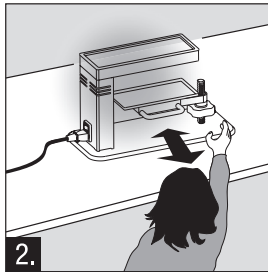
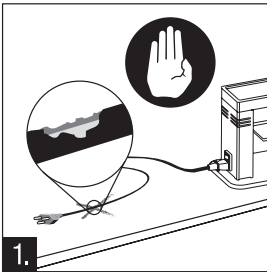
Abstreich-Raclettegerät SWING  
Art. Nr. 0011.01/02

# Sicherheit geht vor

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



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

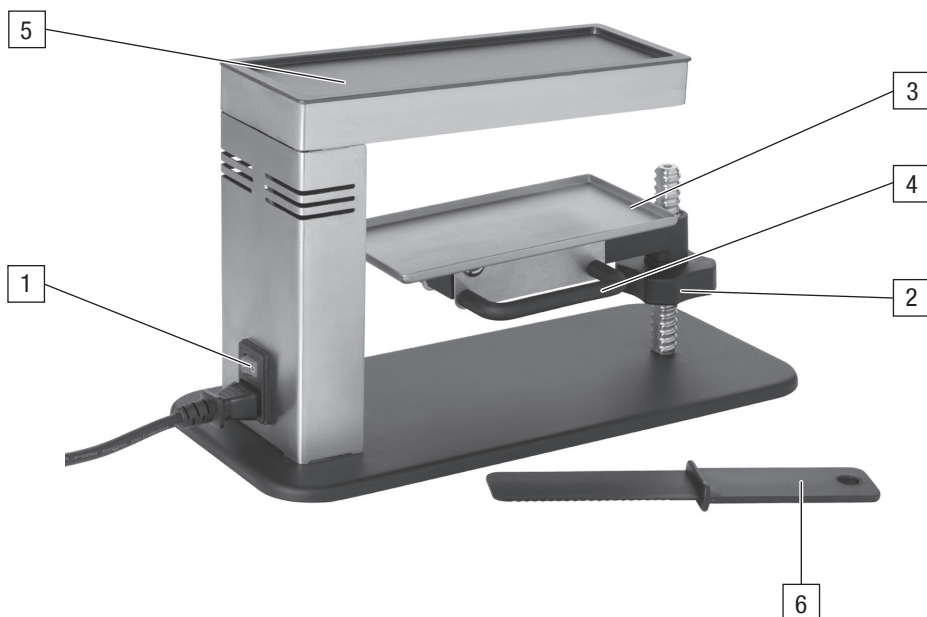


- Verwenden Sie nie ein beschädigtes Gerät oder Netzanschlusskabel (1.). Lassen Sie es in Betrieb nie ohne Aufsicht stehen und tragen Sie es nie in heissem Zustand.
- Lassen Sie in der Gegenwart von Kindern besondere Vorsicht walten (2.). Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass 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.).
- 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.
- Das Gerät darf von Kindern älter als 8 Jahre und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten nur benützt werden, wenn sie über die sichere Verwendung des Gerätes instruiert wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. 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

- 1 Ein / Aus Schalter
- 2 Schraube 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 Grillplatte
- 6 Käseschaber



## 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 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.

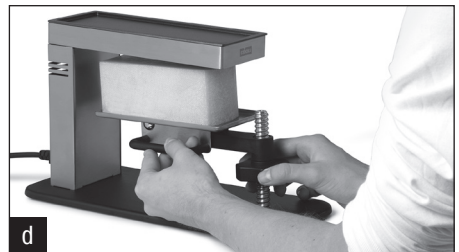
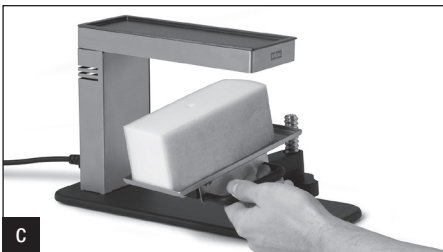
## Inbetriebnahme / Bedienung

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

Käsehalterung mittels Griff (4) 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, bis die gewünschte Höhe erreicht ist (d).



# Inbetriebnahme / Bedienung Fortsetzung

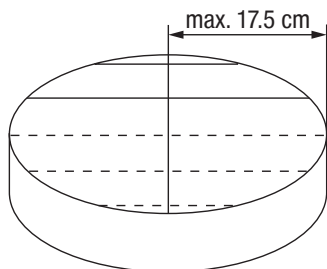
Achten Sie darauf, dass die Rinde seitlich aussen und hinten liegt. Betätigen Sie den Ein-Schalter und beginnen Sie mit dem Käse schmelzen (e). Stellen Sie einen Teller seitlich vor das Raclette-Gerät. Warten Sie, bis die Oberfläche des Käseblocks geschmolzen ist. Drehen Sie mit Hilfe des Griffs die Käsehalterung nach aussen vor den Teller und kippen Sie die Käsehalterung nach vorne (f). Streichen Sie mit der flachen Seite des mitgelieferten Käseschabers 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.





# 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

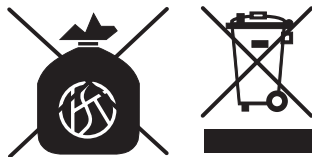
Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen (ca. 30 Min.). Die Käsehalterung kann zu Reinigungszwecken herausgenommen werden und ist spülmaschinentauglich. Das Raclette-Gerät und die Grillplatte können Sie mit Spülmittel und heissem Wasser reinigen. Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser ein und 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.

### 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



Bedienungsanweisung  
Raclette SWING

Seite 1

Mode d'emploi  
Appareil à raclette SWING

page 11

Operating Instructions  
Raclette SWING

page 21

**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	32

# 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!



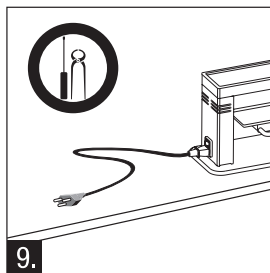
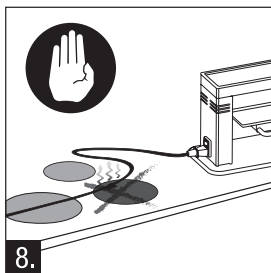
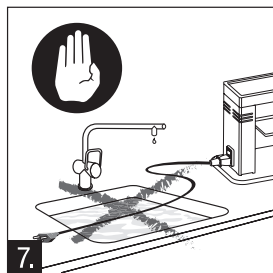
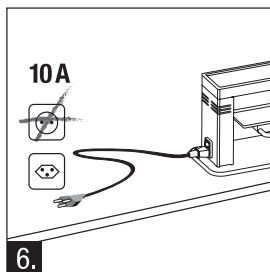
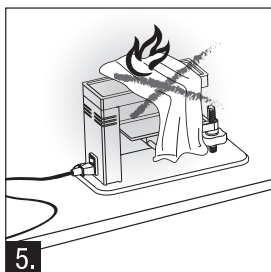
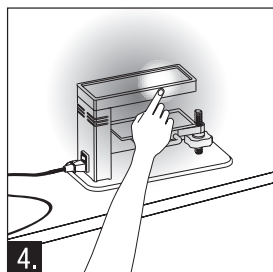
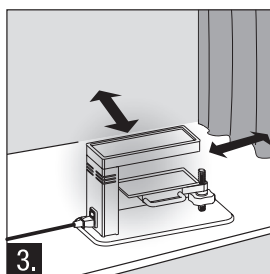
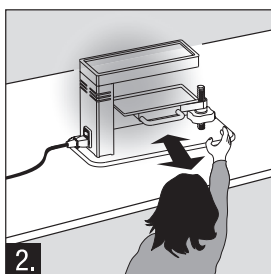
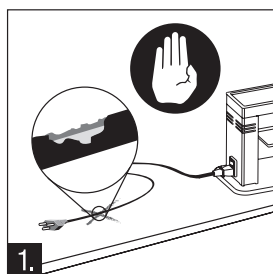
Appareil à raclette SWING  
Art. n° 0011.01/02

# 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!**

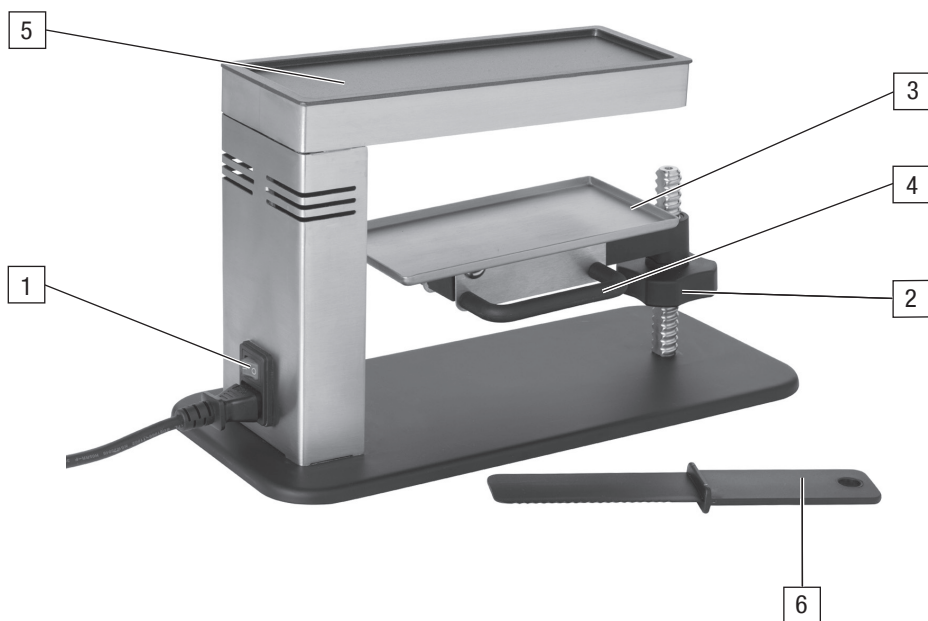


- N'utilisez jamais l'appareil s'il est endommagé ou si le cordon d'alimentation est endommagé (1.). Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance et ne le transportez pas lorsqu'il est chaud.

- 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 plastifiés 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 stock qu'en état refroidi.
- L'appareil ne peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans ainsi que par des personnes avec des facultés physiques, sensorielles ou psychiques réduites que s'ils ont été instruits sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils ont compris les dangers liés à celui-ci. Les enfants ne sauraient jouer avec l'appareil. Tenez l'appareil en dehors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

# Aperçu de l'appareil et de ses commandes

- 1 Interrupteur marche / arrêt
- 2 La vis 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 Plaque du grill
- 6 Racloir à fromage



## 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 (lpxh)
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.

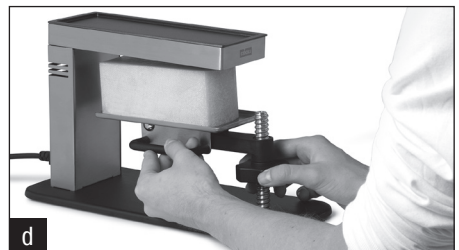
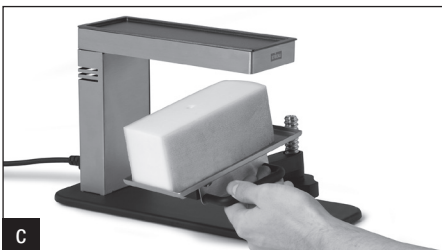
## Avant la mise en marche

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).



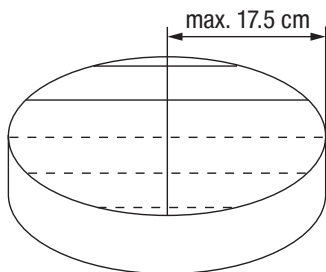
## Fonctionnement / Manipulation (suite)

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 (e). Placez une assiette à côté de l'appareil à raclette. Attendez que la surface du morceau de fromage soit fondue. À 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. Afin que la viande ne colle pas sur la plaque grill, il est recommandé de rôtir auparavant une tranche de lard ou d'ajouter un peu d'huile. Lorsqu'il y a trop d'huile sur la plaque, des éclaboussures peuvent se produire.



# 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

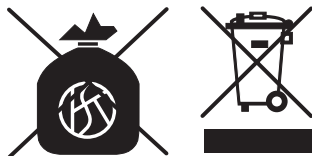
Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement (environ 30 minutes). Le porte-fromage peut être enlevé aux fins de nettoyage. Il convient pour le lave-vaisselle. Nettoyez l'appareil à raclette et la plaque du grill à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Ne jamais plonger l'appareil 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.

### 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



Bedienungsanweisung  
Raclette SWING

Seite 1

Mode d'emploi  
Raclette SWING

page 11

Operating Instructions  
Raclette SWING

page 21

**STÖCKLI**

# Contents

	Page
Congratulations	23
Safety first	24
Overview of appliances and control elements	26
Please note the following	27
Before putting into use	27
Putting into use / operation	27
Putting into use / operation (cont.)	28
Cutting a round cheese wheel, Care, cleaning and disposal	29
Warranty	32

# 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



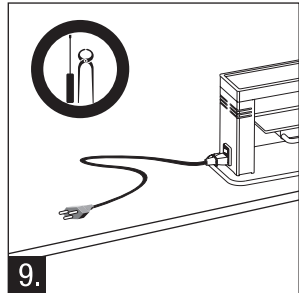
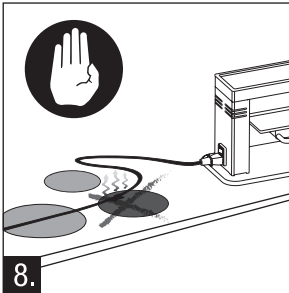
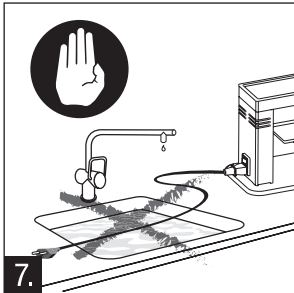
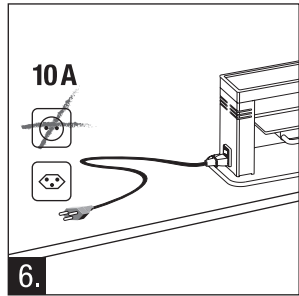
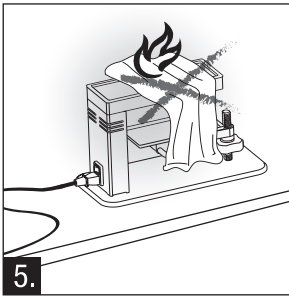
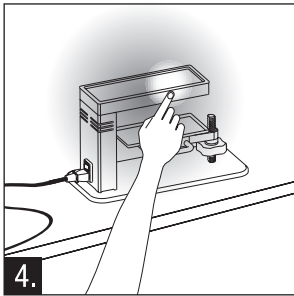
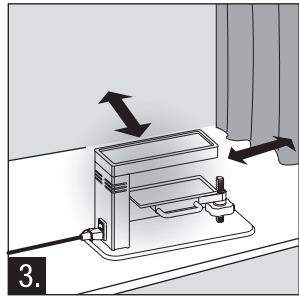
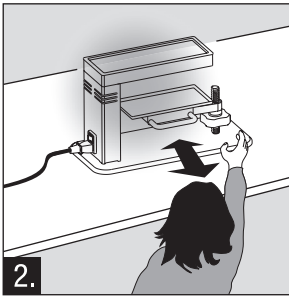
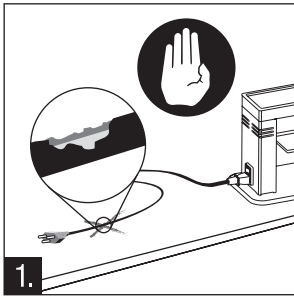
Raclette SWING  
Art. No. 0011.01/02

# 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!

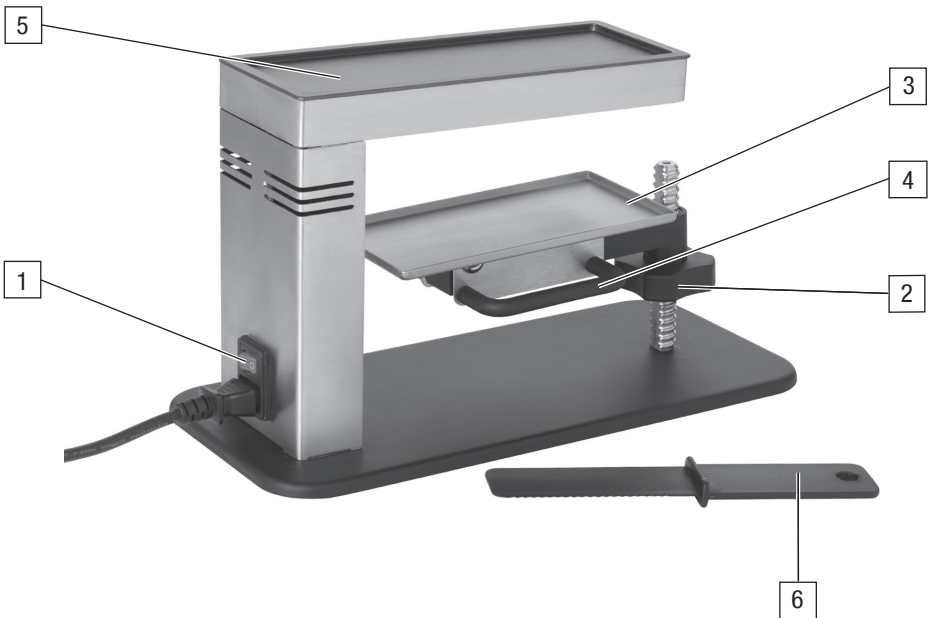




- Never use an appliance which is damaged or has a damaged mains cable (1.).
- Use extra vigilance when operating in the presence of children (2). Children should be supervised and must not be allowed to play with the appliance.
- Do not operate the appliance on or in the vicinity of heat-sensitive objects (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 29.
- 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.
- The appliance may be used by children above the age of 8 and by persons with limited physical, sensory and mental capacity, provided they have been instructed and understand its safe use and associated hazards. Do not let children play with the appliance. The appliance must be stored out of reach of children under the age of 8.

# Overview of the appliance and its operational parts

- 1 On / Off switch
- 2 Screw 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 elemen
- 5 Grill plate
- 6 Cheese spatula



## 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.

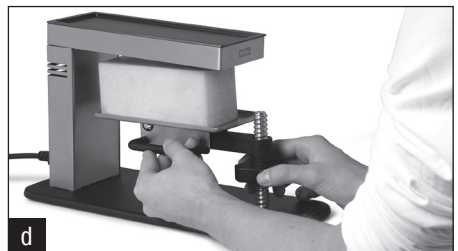
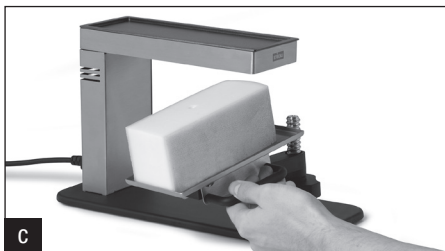
## Before putting into use

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.



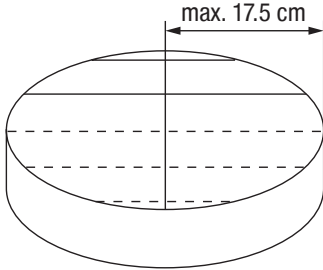
## Putting into use / operation (cont.)

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.



# 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

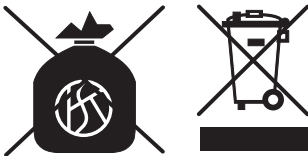
Disconnect the power cable and allow the appliance to cool down (approx. 30 mins). The cheese holder can be removed for cleaning and is dishwasher-safe. The raclette grill and the grill plate can be cleaned with hot soapy water. Do not submerge the appliance in water or place it in a dishwasher.

Discolouration of chrome steel surfaces can be removed with a chrome cleaner. Do not use aggressive, hard or abrasive cleaning agents or objects.

### 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)!

# Notizen / Notices / Notes



# 2 JAHRE ANS YEARS GARANTIE

## Garantie

Auf dieses Elektrogerät leisten wir ab Verkaufsdatum eine Garantie von 24 Monaten. Wir haften während dieser Zeit für alle Mängel, die auf Konstruktions- oder Materialfehler, jedoch nicht auf Selbstverschulden, zurückzuführen sind. Für die Ausführung einer Garantiarbeit 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.

## 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 Retailer / Stamp	
Verkaufsdatum Date d'achat Date of purchase	
Art.-Nr. / Art. n° / Art. No.	
Adresse des Käufers Adresse de l'acheteur Address of purchaser	_____ _____ _____

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

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

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



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

0011.007 / 09.17