

CHEESEBOARD

Mod. déposé

TWIN + GRILL



Design: Kurt Zimmerli

The new raclette and grill feeling!

Gebrauchsanweisung Cheeseboard Twin + Grill Seite 2

Instructions d'utilisation Cheeseboard Twin + Grill page 10

Istruzioni per l'uso Cheeseboard Twin + Grill pagina 20

Cheeseboard User Guide Twin + Grill page 30

Gebruiksaanwijzing Cheeseboard Twin + Grill pagina 40

STÖCKLI
SWITZERLAND

Inhalt

	Seite
Einleitung	3
Kurze Geräteübersicht	4
Bitte beachten Sie folgendes	6
Stromzufuhr und Netzkabel	6
Gerät	6
Hinweis	7
Reinigung und Pflege	7
Störung / Reparaturen	7
Aufbewahrung	7
Raclette-Zubereitung	8
Rezepte	9
Garantie	52

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch. Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt entschieden. Die Raclette-Grillgeräte Cheeseboard Twin oder -Grill werden Ihnen bestimmt noch lange Freude bereiten. Wir wünschen Ihnen vergnügliche Raclette- und Grillstunden.

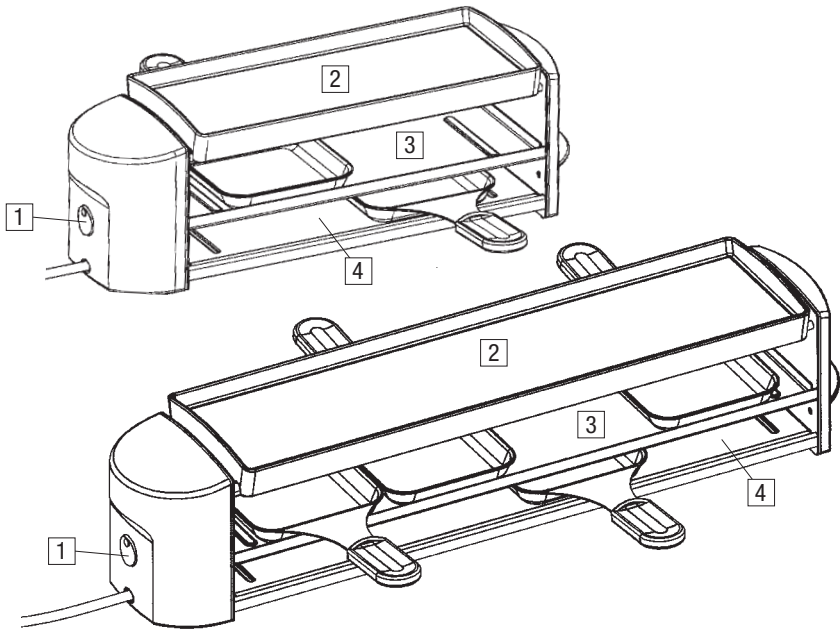


Cheeseboard Grill



Cheeseboard Twin

Kurze Geräteübersicht



- 1 Ein-/Aus-Schalter
- 2 Grillplatte
- 3 Pfännchenauflage (Käseschmelzposition)
- 4 Auflage für Pfännchen in Ruhestellung (Parkdeck)



Cheeseboard Twin
Art.Nr. 0002.01 + 0002.71



Cheeseboard Grill
Art.Nr. 0007.01 + 0007.71

Technische Daten Cheeseboard Twin

Nennspannung: 230 V
Nennleistung: 425 W
Abmessungen: 345 x 95 x 115 mm
(L x B x H)
Gewicht: 1,2 kg
Kabellänge: 1,5 m
Gehäusematerial: Seitenteile Kunststoff PP /
Gestell Chromstahl /
Grillplatte Aluminium-Guss
Zulassungen: SEV/CE
Produkte-Garantie: 2 Jahre

Technische Daten Cheeseboard Grill

Nennspannung: 230 V oder 120 V
(Art. Nr. 0007.06)
Nennleistung: 680 W
Abmessungen: 500 x 95 x 115 mm
(L x B x H)
Gewicht: 2,5 kg
Kabellänge: 1,5 m
Gehäusematerial: Seitenteile Kunststoff PP /
Gestell Chromstahl /
Grillplatte Aluminium-Guss
Zulassungen: SEV/CE
Produkte-Garantie: 2 Jahre

Bitte beachten Sie folgendes:

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind sowie Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen.

Benützen Sie das Gerät ausschliesslich zum dafür vorgesehenen Zweck. Jegliche missbräuchliche Verwendungen sind wegen den damit verbundenen Gefahren untersagt. Das Gerät verursacht beim ersten Gebrauch einen für Elektroheizungen typischen Geruch, der nach einigen Minuten nicht mehr wahrnehmbar ist. Dieser Geruch ist völlig normal und hat keinen Einfluss auf die Qualität des Produktes. Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie die Raclettepfännchen und die Grillplatte mit heissem Wasser abwaschen.

Stromzufuhr und Netzkabel

Schliessen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an. Die auf dem Typenschild angegebene Spannung **muss unbedingt** mit der Netzspannung übereinstimmen.

Gerät **niemals** mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker verwenden. Netzkabel nie über Kanten hängen lassen oder einklemmen. Achten Sie darauf, dass das Kabel (und allenfalls das Verlängerungskabel) so angebracht ist, dass niemand darüber stolpern kann. Netzkabel von Hitze fernhalten. Brand- und Kurzschlussgefahr! Netzkabel und Stecker dürfen nur von einer Fachperson ausgewechselt werden. Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden, überzeugen Sie sich zuvor von dessen einwandfreiem Zustand.

Gerät

Schalten Sie das Gerät ein. Die Kontrollampe leuchtet auf. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät ca. 10 Minuten vorzuheizen. Ihr Raclette-Grill-Gerät besitzt ein Parkdeck. Sie können dort die Pfännchen „parkieren“ wenn Sie das Racletteschmelzen unterbrechen möchten.

Das Gerät wird in Betrieb heiss. Berühren Sie niemals die heisse Oberfläche und warten Sie mit dem Transportieren des Gerätes so lange, bis es vollständig abgekühlt ist. Äusserste Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät benutzt wird, während Kinder in der Nähe sind. **Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb oder in heissem Zustand stehen.** Das Gerät darf in Betrieb niemals bedeckt werden. Die Standortfläche des Gerätes muss trocken, rutschfest und eben sein. Achten Sie auf einen Sicherheitsabstand von 50 cm bei Wänden, Kästen und anderen Flächen: Brandgefahr! Verwenden Sie nur Originalzubehörteile.



Strom kann tödlich sein! Das Gerät niemals in Verbindung mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten bringen.

Hinweis

Damit das Fleisch auf der Grillplatte nicht festklebt, empfiehlt es sich, wie auch bei allen anderen antihaft-beschichteten Grillplatten oder Pfannen, zuerst eine Tranche Speck zu braten oder ganz wenig Öl beizugeben. Wenn zuviel Fett auf die Grillplatte gegeben wird, besteht die Gefahr von Fettspritzern. Das Grillieren von Früchten ist nicht empfehlenswert, da die Früchte durch die aggressive Fruchtsäure sofort ankleben.

Reinigung und Pflege

Ziehen sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Gerät, Kabel und Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeit tauchen. Reinigen Sie den Gerätesockel mit einem feuchten Lappen. Die Grillplatte kann zu Reinigungszwecken abgenommen werden. Arbeiten Sie nicht mit aggressiven, harten oder scheuernden Reinigungsmitteln oder -gegenständen. Die Pfännchen sollten bei starker Verkrustung erst einige Zeit im kalten Wasser eingeweicht werden. Die Pfännchen und die Grillplatte dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Verfärbungen der Chromstahloberflächen lassen sich mit einem Chromstahlreiniger beseitigen.

Hinweis: Auf der beschichteten Grillplatte und in den Pfännchen nur Wender, Spachtel, etc. aus Kunststoff oder Holz verwenden. Geräte mit scharfen Kanten vermeiden.

Störungen / Reparaturen

Ziehen Sie bei Störungen oder defektem Gerät sofort den Netzstecker. Bei Beschädigung des Gerätes darf dieses nur von einer Fachperson repariert werden. Für selbstständige Reparaturen wird jede Haftung abgelehnt.

Aufbewahrung

Bei Nichtgebrauch Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

Raclette-Zubereitung

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

Während die genannten Zutaten gleichzeitig mit dem Käse im Pännchen brutzeln dürfen, sollten Sie Gewürze erst nach der Zubereitung beifügen. Viele Gewürze verbrennen bei der Hitze und entwickeln einen bitteren Geschmack.

Dazu werden frische Schalenkartoffeln serviert. Als Beilage eignen sich Essiggurken, Perlzwiebeln, Oliven usw. sehr gut.



Rezepte

Paprikaraclette

Für 4 Personen

2 rote und 3 grüne Peperoni
100 g Räucherspeck
800 g Raclettekäse in Scheiben
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Die Peperoni waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Den Räucherspeck ebenfalls in Streifen schneiden und mit den Peperoni auf einer Platte anrichten.

Zuerst etwas Speck in jedes Pfännchen geben und anbraten, dann Peperonistreifen kurz mitdünsten.

Jeweils eine Scheibe Raclettekäse darauf legen und schmelzen lassen. Alles mit Pfeffer und Salz würzen.

Orientalisches Raclette

Für 4 Personen

600 g Schweinsfilet
Salz, frisch gemahlener Pfeffer, wenig Tabasco
Fett zum Braten
1 Zwiebel, 2 Karotten, 1 Stück Lauch
100 g Sojabohnenkeimlinge, 1 kleine Dose Mandarinenfilets, 1 kleine Dose Ananaswürfel,
1 Schuss Weisswein, 2 EL Johannisbeergelée, 2 EL Curry, 3 EL Sojasauce, 2 EL Obstessig

Schweinefilet in Streifen schneiden, würzen, in einer Pfanne anbraten, herausnehmen u. warm stellen. Gemüse putzen und in Streifen schneiden. Zwiebeln hacken, mit dem gerüsteten Gemüse und den Sojabohnenkeimlingen im verbliebenen Bratfett glasig dünsten.

Das abgetropfte Obst dazugeben, mit Weisswein ablöschen, das Johannisbeergelée unterrühren. Das Fleisch dazugeben, kräftig mit den übrigen Zutaten abschmecken. Portionenweise auf Teller geben und mit geschmolzenem Raclettekäse überziehen.





Design: Kurt Zimmerli

The new raclette and grill feeling!

Gebrauchsanweisung Cheeseboard Twin + Grill Seite 2

Instructions d'utilisation Cheeseboard Twin + Grill page 10

Istruzioni per l'uso Cheeseboard Twin + Grill pagina 20

Cheeseboard User Guide Twin + Grill page 30

Gebruiksaanwijzing Cheeseboard Twin + Grill pagina 40

STÖCKLI
SWITZERLAND

Sommaire

	Page
Mode d'emploi	12
Courte description de l'appareil	14
Veuillez observer les consignes suivantes:	16
Alimentation en courant et cordon de secteur	16
Appareil	16
Conseils d'utilisation	17
Nettoyage et entretien	17
Incidents / réparations	17
Entreposage	17
Recettes de raclette	18
Recettes	19
Garantie	52

Mode d'emploi

Félicitations! Vous avez opté pour un produit de qualité. Les réchauds à raclette Cheeseboard Twin ou Grill vous procureront certainement beaucoup de plaisir. Nous vous souhaitons bien des heures agréables devant vos raclettes.

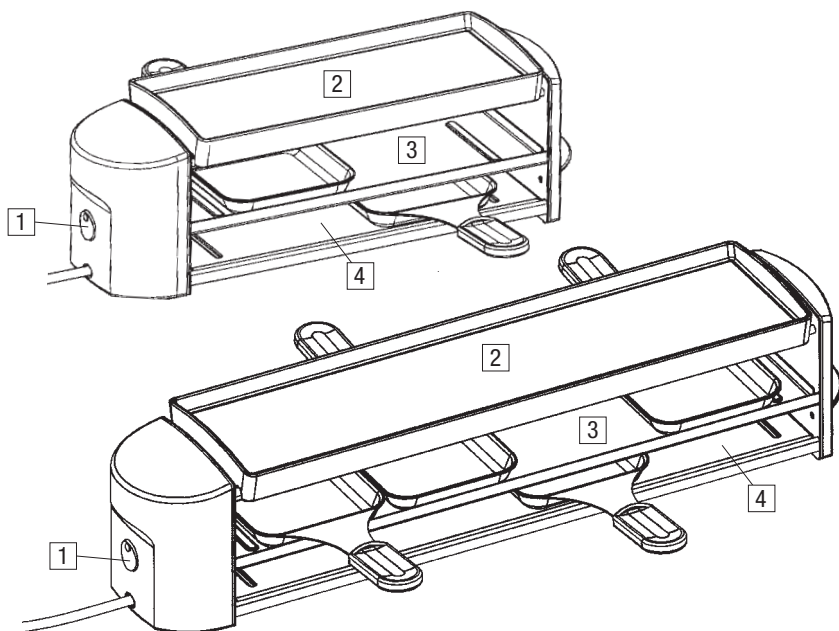


Cheeseboard Grill



Cheeseboard Twin

Courte description de l'appareil



- 1 Interrupteur Marche/Arrêt
- 2 Plaque grill
- 3 Logement des poêles (en position de fusion du fromage)
- 4 Logement des poêles inutilisées (étage de stationnement)



Cheeseboard Twin
Art.Nr. 0002.01 + 0002.71

Caractéristiques techniques Cheeseboard Twin

Tension de secteur: 230 V
Puissance nominale: 425 W
Dimensions: 345 x 95 x 115 mm
(L x B x H)
Poids: 1,2 kg
Longueur du câble: 1,5 m
Matériaux du boîtier: parties latérales en
plastique PP /
carcasse en acier
chromé / plaque de
grill en aluminium
fondu
Homologation: SEV / CE
Garantie sur le produit: 2 ans à partir de la
date de vente



Cheeseboard Grill
Art.Nr. 0007.01 + 0007.71

Caractéristiques techniques Cheeseboard Grill

Tension de secteur: 230 V oder 120 V
(Art. Nr. 0007.06)
Puissance nominale: 680 W
Dimensions: 500 x 95 x 115 mm
(L x B x H)
Poids: 2,5 kg
Longueur du câble: 1,5 m
Matériaux du boîtier: parties latérales en
plastique PP /
carcasse en acier
chromé / plaque de
grill en aluminium
fondu
Homologation: SEV / CE
Garantie sur le produit: 2 ans à partir de la
date de vente

Veillez observer les consignes suivantes:

Lisez attentivement ces instructions d'utilisation. Les personnes non familiarisées avec l'emploi de l'appareil, comme des enfants, ne doivent pas utiliser l'appareil.

N'utilisez l'appareil qu'aux fins pour lesquelles il est conçu. Tout usage abusif est interdit à cause des dangers qu'il comprend.

Tous les appareils électriques provoquent, lors de leur première utilisation, un dégagement d'odeurs caractéristique des chauffages électriques qui cesse d'être perçu au bout de quelques minutes. Ces odeurs sont tout à fait normales et n'ont aucune influence sur la qualité du produit. Avant de les utiliser pour la première fois, nous vous recommandons de laver les poêles à l'eau chaude.

Alimentation en courant et cordon de secteur

Branchez l'appareil à une prise de courant dotée d'un contact de terre. La tension indiquée sur la plaque signalétique doit impérativement correspondre à la tension du secteur. N'utilisez jamais des appareils si le cordon de secteur ou la fiche sont endommagés. Ne laissez pas pendre le cordon de secteur par-dessus des arêtes vives et ne le pincez pas. Veillez à placer le câble (et dans tous les cas la rallonge électrique) de telle sorte que personne ne puisse trébucher dessus. Tenez le cordon de secteur à l'écart des sources de chaleur: risques d'incendie et de court-circuit! Le câble de secteur et la fiche ne doivent être remplacés que par un spécialiste. Si vous utilisez un câble de rallonge, vérifiez d'abord qu'il est en parfait état.

Appareil

Branchez l'appareil. La lampe-témoin s'allume. Nous vous recommandons de préchauffer l'appareil env. 10 minutes. Vous pouvez y placer les poêlettes en attente si vous souhaitez interrompre votre dégustation.

En service, l'appareil devient très chaud. Ne touchez jamais la surface chaude et attendez qu'il se refroidisse complètement avant de le transporter. Une prudence extrême est nécessaire quand des enfants se trouvent dans les environs. **Ne laissez jamais l'appareil allumé ou encore chaud sans surveillance.** En service, ne le recouvrez jamais. Le site d'installation doit être sec, antidérapant et horizontal. Observez une distance de sécurité de 50 cm des murs, caissons et autres surfaces: risques d'incendie! N'utilisez que des accessoires d'origine.



Le courant électrique peut être interrompu! Ne mettez jamais l'appareil en contact avec de l'eau ou d'autres liquides.

Conseils d'utilisation

Pour éviter que la viande ne colle à la plaque, comme pour toutes les casseroles avec revêtement adhésif, il est recommandé de faire d'abord griller une tranche de lard ou d'ajouter un filet d'huile. A noter qu'un giclage peut-être provoqué s'il y a trop de corps gras sur la plaque du grill. Il n'est pas conseillé de griller des fruits, car étant donné leur extrême acidité, ceux-ci risquent de coller irrémédiablement sur le plateau-grill.

Nettoyage et entretien

Sortez la fiche de secteur de la prise. Laissez refroidir l'appareil. Ne plongez **jamais** l'appareil dans l'eau ni dans un autre liquide. Nettoyez le socle de l'appareil avec un chiffon humide. La plaque du grill peut être enlevée pour le nettoyage. Ne travaillez ni avec des substances agressives ni avec des objets durs. En cas de forte incrustation, laissez d'abord tremper les poêles dans l'eau un certain temps. Les poêlettes et la plaque du grill ne doivent pas être lavés dans le lave-vaisselle. Les décolorations des surfaces d'acier inoxydable peuvent être éliminées au moyen d'un produit de nettoyage pour l'acier inoxydable.

Attention: n'utilisez que des spatules en matière synthétique, caoutchouc ou bois sur le revêtement du grill ou des poêlettes. N'utilisez pas d'accessoires de cuisine à angles vifs.

Incidents / réparations

En cas d'incident ou de panne, retirez immédiatement la fiche de secteur. Si l'appareil est endommagé, il ne doit être réparé que par un spécialiste. Nous déclinons toute responsabilité pour des réparations effectuées d'autorité par le client!

Entreposage

Quand vous n'utilisez pas l'appareil, l'éteindre et le débrancher du secteur. Rangez l'appareil dans un endroit sec et inaccessible aux enfants.

Recettes de raclette

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

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

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



Recettes

Raclette au paprika

pour 4 personnes

2 piments forts rouges et 2 verts
100 g de lard fumé
800 g de raclette en tranches
sel, poivre fraîchement moulu

Laver les piments, éliminer les pépins, et couper les piments en lanières fines. Couper également le lard fumé en lanières fines et les servir ensemble sur un plat.

Braiser d'abord légèrement un peu de lard dans la poêle, puis ajouter les morceaux de piment et les cuire ensemble brièvement.

Placer dessus une tranche de fromage et la laisser fondre. Assaisonner le tout avec du sel et du poivre.

Raclette orientale

pour 4 personnes

600 g de filet mignon
sel, poivre fraîchement moulu, un peu de tabasco,
saindoux
1 oignon, 2 carottes, 1 poireau
100 g de germes de soja, une petite boîte de mandarines pelées, 1 petite boîte d'ananas en cubes, un peu de vin blanc, 2 cuillerées à soupe de gelée de groseilles, 2 cuillerées à soupe de curry, 3 cuillerées à soupe de sauce de soja, 2 cuillerées à soupe de vinaigre de fruits.

Couper le filet mignon en lanières fines, l'assaisonner, passer brièvement les morceaux à la poêle, les en retirer et les mettre au chaud. Eplucher les légumes et les couper en lanières. Hacher l'oignon et le blanchir avec les légumes et les germes de soja dans le saindoux restant.

Ajouter les fruits restants, le vin blanc, la gelée de groseilles, mélanger. Ajouter la viande, l'assaisonner avec les ingrédients restants. Mettre des petites portions de l'ensemble sur les assiettes et les couvrir de la raclette fondue.





Design: Kurt Zimmerli

The new raclette and grill feeling!

Gebrauchsanweisung Cheeseboard Twin + Grill Seite 2

Instructions d'utilisation Cheeseboard Twin + Grill page 10

Istruzioni per l'uso Cheeseboard Twin + Grill pagina 20

Cheeseboard User Guide Twin + Grill page 30

Gebruiksaanwijzing Cheeseboard Twin + Grill pagina 40

STÖCKLI
SWITZERLAND

Indice

	pagina
Istruzioni per l'uso	23
Componenti ed elementi di comando principali	24
Avvertenze importanti	26
Alimentazione e cavo	26
Fornello	26
Avverteriza	27
Pulizia e manutenzione	27
Guasti / Riparazioni	27
Per riporre il fornello	27
Preparazione della raclette	28
Ricette	29
Garanzia	52

Istruzioni per l'uso

Congratulazioni. Avete scelto un prodotto di qualità. Gli apparecchi per raclette e grill Cheeseboard Twin o Cheeseboard Grill vi procureranno senz'altro gioia per lungo tempo. Vi auguriamo fin d'ora di poter gustare innumerevoli raclette in simpatica compagnia.

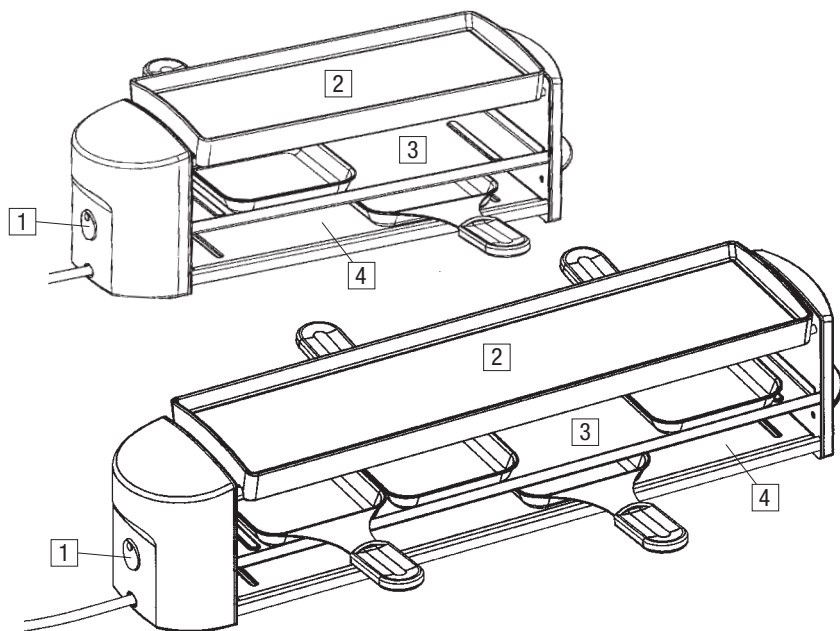


Cheeseboard Grill



Cheeseboard Twin

Componenti ed elementi di comando principali



- 1 Interruttore acceso/spento
- 2 Piastra per grigliare
- 3 Piastra riscaldante (posizione di cottura)
- 4 Supporto tegamini inutilizzati ("parcheggio")



Cheeseboard Twin
Art.Nr. 0002.01 + 0002.71

Dati tecnici Cheeseboard Twin

Tensione di alimentazione: 230 V
Potenza nominale: 425 W
Dimensioni: 345 x 95 x 115 mm
(L x B x H)
Peso: 1,2 kg
Lunghezza cavo: 1,5 m
Materiale: Elementi laterali plastica
PP / copertura acciaio
inossidabile / Graticola di
alluminio fuso
Omologazioni: SEV / CE
Garanzia prodotto: 2 anni dalla data di
vendita



Cheeseboard Grill
Art.Nr. 0007.01 + 0007.71

Dati tecnici Cheeseboard Grill

Tensione di alimentazione: 230 V oder 120 V
(Art. Nr. 0007.06)
Potenza nominale: 680 W
Dimensioni: 500 x 95 x 115 mm
(L x B x H)
Peso: 2,5 kg
Lunghezza cavo: 1,5 m
Materiale: Elementi laterali plastica
PP / copertura acciaio
inossidabile / Graticola di
alluminio fuso
Omologazioni: SEV / CE
Garanzia prodotto: 2 anni dalla data di
vendita

Avvertenze importanti:

Leggete attentamente le istruzioni per l'uso. Le persone che non conoscono bene tali istruzioni e i bambini non devono utilizzare il fornello.

Utilizzate il fornello esclusivamente per lo scopo previsto. È vietato qualsiasi abuso o uso improprio, a causa dei pericoli che comporta.

Quando vengono accesi per la prima volta gli apparecchi elettrici con elementi riscaldanti producono un tipico odore, che scompare dopo alcuni minuti. L'odore è assolutamente normale e non pregiudica minimamente la qualità del prodotto. Prima del primo impiego i quattro tegamini da raclette dovrebbero essere lavati con acqua calda.

Alimentazione e cavo

Collegate il fornello ad una presa dotata di contatto di terra. La tensione indicata sulla targhetta **deve assolutamente** corrispondere alla tensione di alimentazione. Non usate **mai** il fornello, se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati. Non lasciate mai pendere il cavo (ed eventualmente la prolunga) su spigoli vivi ed evitate che venga schiacciato. Controllate che il cavo sia posato in modo che nessuno possa inciamparvi. Tenete il cavo lontano dal calore. C'è pericolo di cortocircuito e d'incendio! Il cavo e la spina possono essere sostituiti esclusivamente da una persona esperta. Se utilizzate una prolunga, accertatevi che sia in perfetto stato.

Fornello

Accendete il fornello. La spia si illumina. È consigliabile lasciar scaldare il fornello per 10 minuti. Potrete «parcheggiare» i vostri tegamini se volete interrompere di fondere la raclette.

Durante il funzionamento il fornello si scalda. Non toccate mai le superfici calde e prima di trasportare l'apparecchio aspettate che si sia raffreddato completamente. Si raccomanda la massima prudenza quando si usa il fornello e ci sono dei bambini nelle vicinanze. **Non lasciate mai il fornello incustodito se è in funzione o comunque ancora caldo.** Quando è acceso, il fornello non deve venire assolutamente coperto. La superficie su cui poggia il fornello deve essere asciutta, antisdrucciolevole e piana. Abbiate cura di mantenere una distanza di sicurezza di 50 cm da pareti, armadi e altre superfici: pericolo d'incendio! Utilizzate esclusivamente gli accessori originali.



L'elettricità può essere mortale! Non mettere mai il fornello a contatto di acqua o altri liquidi.

Avvertenza

Affinchè la carne non attacchi sulla griglia si raccomanda, come del resto per tutte le altre griglie o pentole con rivestimento antiattacca, di arrostitre dapprima una fetta di lardo oppure di versare pochissimo olio. Se si abbonda con il grasso, esiste il pericolo di schizzi di grasso. Non è consigliabile grigliare dei frutti poichè questi, causa l'agressivo acido di frutta, attacca subito.

Pulizia e manutenzione

Staccate la spina dalla presa. Lasciate raffreddare il fornello. Non immergete **mai** il fornello, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi. Pulite lo zoccolo del fornello con un panno umido. La piastra per grigliare può essere rimossa onde permettere la pulitura. Non usate mai detersivi od oggetti aggressivi, duri o abrasivi. Se i tegamini fossero fortemente incrostati, metteteli prima a bagno in acqua fredda per un po' di tempo. I tegamini e la piastra per grigliare non possono essere lavati nella lavastoviglie. Gli scolorimenti delle superfici in acciaio al cromo si possono eliminare con un prodotto di pulizia per l'acciaio al cromo.

Avvertenza: Sulla piastra per grigliare rivestita e nei tegamini usare soltanto palette, spatole ecc. di plastica o legno. Evitare utensili con spigoli taglienti.

Guasti / Riparazioni

In caso di malfunzionamento o guasto dell'apparecchio, staccate subito la spina. Se l'apparecchio è difettoso, può essere riparato solo da una persona esperta. Si declina qualsiasi responsabilità per le riparazioni non autorizzate.

Per riporre il fornello

Se il fornello non viene utilizzato, spegnetelo e staccate la spina. Il fornello va tenuto in un posto asciutto e fuori della portata dei bambini.

Preparazione della raclette

Calcolate con circa 250 - 300 g di formaggio raclette per persona. Condite il formaggio a piacere: è delizioso se cotto con anelli di cipolla, fettine d'aglio, peperoni e pomodori tagliati a dadini, pezzetti di ananas o pera.

Mentre gli ingredienti summenzionati possono essere messi nei tegamini insieme con il formaggio da cuocere, le spezie vanno aggiunte solo a cottura ultimata. Altrimenti possono bruciare e conferire al formaggio un gusto amaro.

La raclette viene servita con patate lessate con la buccia. Ottimi contorni sono cetriolini e cipolline sottaceto, olive ecc.



Ricette

Raclette ai peperoni

Per 4 persone

2 peperoni rossi e 2 verdi

100 g di pancetta affumicata

800 g di formaggio raclette a fette

sale, pepe macinato fresco

Lavate i peperoni, eliminate i semi e tagliateli a striscioline sottili. Tagliate a striscioline anche la pancetta affumicata e disponetela su un piatto insieme ai peperoni.

Dapprima mettete un po' di pancetta in ogni tegamino e lasciatela rosolare, poi aggiungete qualche strisciolina di peperone e lasciate cuocere il tutto ancora per qualche momento.

Mettete una fetta di formaggio sopra ad ogni tegamino ed aspettate che si scioglia. Condite con sale e pepe.

Raclette all'orientale

Per 4 persone

600 g di filetto di maiale

sale, pepe macinato fresco, un po' di tabasco

grasso per arrostire

1 cipolla, 2 carote, 1 pezzo di porro

100 g di germi di soia, 1 scatoletta di filetti di mandarino, 1 scatoletta di ananas a cubetti,

1 spruzzo di vino bianco, 2 c.t. di gelatina di ribes, 2 c.t. di curry, 2 c.t. di salsa di soia,

2 c.t. di aceto di frutta.

Tagliate a striscioline il filetto di maiale, conditelo, rosolatelo in padella, toglietelo e mettetelo al caldo. Mondate le verdure e tagliatele a striscioline. Tritate le cipolle e fatele dorare nel grasso residuo, insieme con le verdure e i germi di soia.

Aggiungete la frutta sgocciolata, spegnete con il vino bianco e aggiungete la gelatina di ribes, mescolando. Aggiungete alla carne gli altri ingredienti e condite abbondantemente.

Mettete in ogni piatto una porzione e versatevi sopra il formaggio fuso.





Design: Kurt Zimmerli

The new raclette and grill feeling!

Gebrauchsanweisung Cheeseboard Twin + Grill Seite 2

Instructions d'utilisation Cheeseboard Twin + Grill page 10

Istruzioni per l'uso Cheeseboard Twin + Grill pagina 20

Cheeseboard User Guide Twin + Grill page 30

Gebruiksaanwijzing Cheeseboard Twin + Grill pagina 40

STÖCKLI
SWITZERLAND

Contents

	page
Operating instructions	33
Overview of equipment and control elements	34
Please note	36
Power supply and mains cable	36
Appliance	36
Tip	37
Cleaning and maintenance	37
Faults/repairs	37
Faults/repairs	37
Preparing the raclette	38
Recipes	39
Warranty	52

Operating instructions

Congratulations! You have purchased a high quality product. The Cheeseboard Grill and the Cheeseboard Twin will provide you with enjoyment for many years to come. We wish you many hours of grilling and raclette fun.

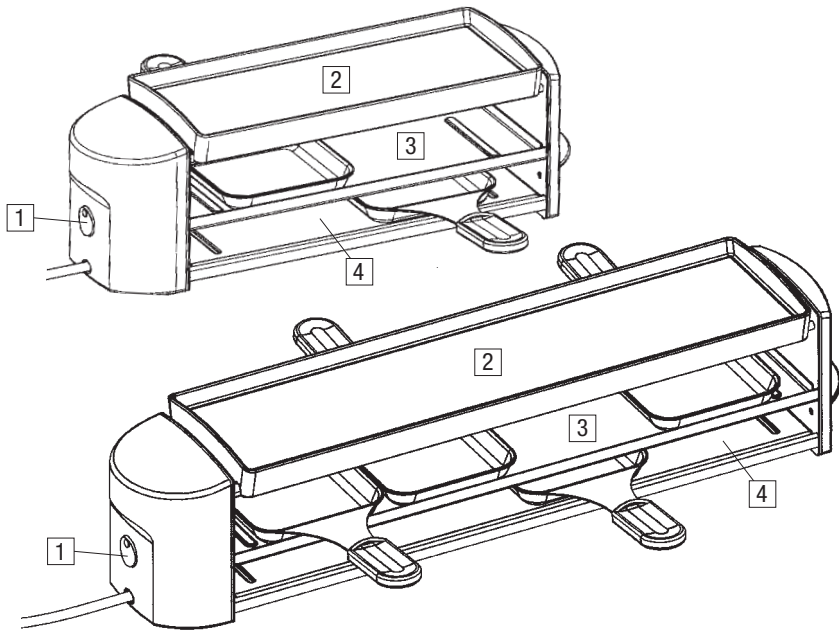


Cheeseboard Grill



Cheeseboard Twin

Overview of equipment and control elements



- 1 On/off switch
- 2 Grillplate
- 3 Grilling tray for pans
- 4 Parking tray for pans not in use



Cheeseboard Twin
 Art.Nr. 0002.01 + 0002.71



Cheeseboard Grill
 Art.Nr. 0007.01 + 0007.71

Technical data Cheeseboard Twin

Nominal voltage: 230 V
 Nominal wattage: 425 W
 Dimensions: 345 x 95 x 115 mm
 (L x W x H)
 Weight: 1.2 kg
 Cable length: 1.5 m
 Casing material: sides: plastic PP / cover:
 chrome steel /
 cast aluminium, non-stick
 coated grill plate
 Specification: SEV/CE approved
 Guarantee: 2 years from date of sale

Technical data Cheeseboard Grill

Nominal voltage: 230 V or 120 V
 (Art. Nr. 0007.06)
 Nominal wattage: 680 W
 Dimensions: 500 x 95 x 115 mm
 (L x W x H)
 Weight: 2.5 kg
 Cable length: 1.5 m
 Casing material: sides: plastic PP / cover:
 chrome steel /
 cast aluminium, non-stick
 coated grill plate
 Specification: SEV/CE approved
 Guarantee: 2 years from date of sale

Please note:

Read the user guide carefully. Persons not familiar with the operating instructions, as well as children, should not use the appliance.

Use the appliance only as specified. Any misuse is forbidden because of the dangers involved. When used for the first time, electrical appliances emit a smell typical of electrical heating devices, which disappears after a few minutes. This smell is completely normal and does not impair the quality of the product. Before you use the appliance for the first time, wash the four raclette pans with hot water.

Power supply and mains cable

Plug the appliance into an earthed socket. The voltage specified on the rating plate **must** comply with the mains voltage. Under no circumstances use the appliance if the mains cable or plug is faulty. Never leave the mains cable hanging over an edge and never pinch the cable. Ensure that the cable (and, of course, any extension cable used) is attached in such a way that nobody can trip over it. Keep the mains cable away from heat. Danger of fire and short-circuiting! Renewal or modification of the mains cable or plug should be carried out only by a qualified, professional electrician. If you use an extension cable, first ensure that it is in perfect working order.

Appliance

Switch the appliance on. The control lamp illuminates. We recommend you to pre-heat the appliance for about 10 minutes. Individual Raclette Pans can be «parked» here if you want a short break during your meal.

The appliance becomes hot during operation. Never touch the hot surface. Do not transport the appliance until it has cooled down completely. Extreme care is required if the appliance is used in the vicinity of children. **Never leave an operating appliance unsupervised or when hot.** Under no circumstances cover the appliance when in operation. The underlying surface should be dry, non-slip and level. Ensure a safe distance of 50 cm to walls, housings and other surfaces: fire hazard! Use only original accessories.



Electricity can be fatal! Avoid all contact with water or other liquids.

Tip

To reduce the possibility of the meat sticking hard to the grillplate we recommend, as with all other non-stick coated grill plates or pans, that you first fry a rasher of bacon or put a small quantity of cooking oil on the grillplate. Avoid too much fat on the plate otherwise there could be a risk of fat spitting out. The grilling of fruit is not recommended as it often has a strong acid content which could cause it quickly to stick to the grillplate.

Cleaning and maintenance

Remove the plug from the socket. Allow the appliance to cool down. Never immerse the appliance, cable and plug in water or other liquids. Clean the base with a moist cloth. The Grillplate can be removed for cleaning. Do not use aggressive, hard or abrasive cleaning agents or objects. If encrusted, first soak the pans in cold water. Do not wash the pans or grillplate in the dishwasher. Discolored stainless steel surfaces can be polished with stainless steel cleaner.

Important: On the coated surfaces of the Grillplate and individual pans use only accessories (e.g. spatulas) of plastic or wood. Metal tools or those with sharp comers should be avoided.

Faults/repairs

If a fault occurs, immediately remove the plug from the socket. Renewal or modification of the mains cable or plug should be carried out only by a qualified, professional electrician. We cannot assume any liability whatsoever for repairs carried out by other persons.

Storage

Switch off the appliance when not in use. Store in a dry place, well out of the reach of children.

Preparing the raclette

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

These ingredients may be grilled with the cheese on the pan. Only add seasonings, however, after you have prepared the raclette. Many spices burn in the heat and develop a bitter taste. Serve with fresh jacket potatoes. Side dishes such as pickled gherkins, pearl onions, olives, etc., are also ideal.



Recipes

Paprika raclette

Serves 4

2 red and 2 green chillies
100 g smoked bacon
800 g raclette cheese in slices
Salt, freshly ground pepper

Wash, core and cut the chillies into fine strips. Then cut the smoked bacon into fine strips and prepare both on a platter.

First place the smoked bacon strips onto the pans and cook until brown, then add and briefly cook the chilly strips.

Lay a slice of raclette cheese onto each pan and grill them. Season with salt and pepper.

Oriental Raclette

Serves 4

600 g fillet of pork
Salt, freshly ground pepper, a little Tabasco
Lard for frying
1 onion, 2 carrots, 1 leek
100 g soya bean sprouts, 1 small tin mandarin fillets, 1 small tin diced pineapple, 1 dash white wine, 2 tablespoons redcurrent/blackcurrent jelly, 2 tablespoons curry, 3 tablespoons soy sauce, 2 tablespoons fruit vinegar.

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

Add the drained fruit, quench with white wine and stir in the redcurrent/black current jelly. Add the meat, season to taste with the remaining ingredients. Serve portion-wise on plates and garnish with grilled raclette cheese.





Design: Kurt Zimmerli

The new raclette and grill feeling!

Gebrauchsanweisung Cheeseboard Twin + Grill Seite 2

Instructions d'utilisation Cheeseboard Twin + Grill page 10

Istruzioni per l'uso Cheeseboard Twin + Grill pagina 20

Cheeseboard User Guide Twin + Grill page 30

Gebruiksaanwijzing Cheeseboard Twin + Grill pagina 40

STÖCKLI
SWITZERLAND

Inhoud

	pagina
Inleiding	43
Overzicht van het apparaat en de bedieningselementen	44
Op het volgende letten s.v.p.	46
Stroomtoevoer en netsnoer	46
Apparaat	46
Tip	47
Reiniging en onderhoud	47
Storingen / Reparaties	47
Opbergen	47
Raclette toebereiding	48
Recepten	49
Garantie	52

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd. U heeft besloten om een kwaliteitsproduct te kopen. U zult beslist lang plezier hebben van de raclette-grillapparaten Cheeseboard Twin en Grill. Wij wensen u genoegelijke Raclette en grill uren.

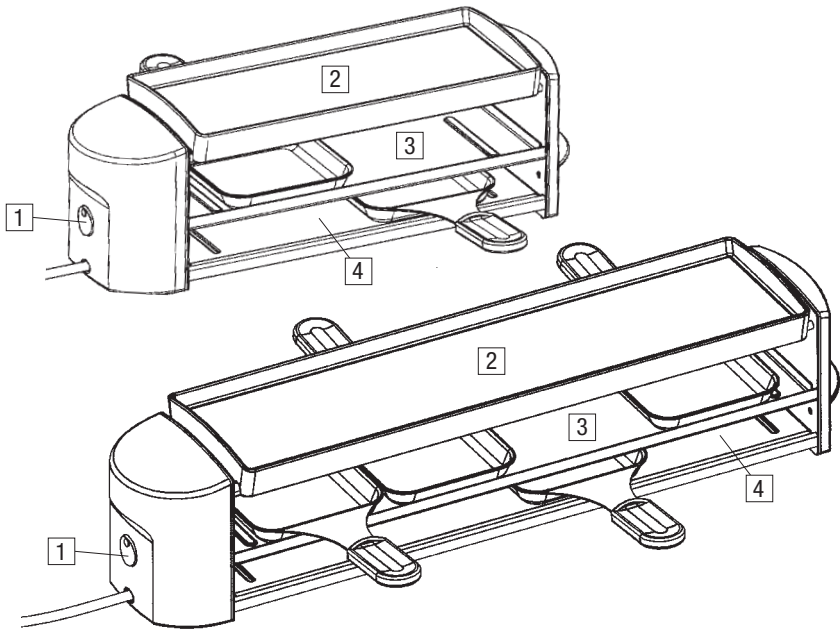


Cheeseboard Grill



Cheeseboard Twin

Overzicht van het apparaat en de bedieningselementen



- 1 Aan-/uitschakelaar
- 2 Grillplaat
- 3 Plaats voor pannetjes (kaasmeltstand)
- 4 Plaats voor pannetjes in de ruststand (parkeerdek)



Cheeseboard Twin
Art.Nr. 0002.01 + 0002.71



Cheeseboard Grill
Art.Nr. 0007.01 + 0007.71

Technische gegevens Cheeseboard Twin

Nominale spanning:	230 V
Nominaal vermogen:	425 W
Afmetingen:	345 x 95 x 115 mm (l x b x h)
Gewicht:	1.2 kg
Lengte netsnoer:	1.5 m
Materiaal van de behuizing:	zijanten kunststof PP / raam chroomstaal / grillplaat
gietaluminiumToelatingen:	SEV/CE
Garantie op het product:	2 jaar

Technische gegevens Cheeseboard Grill

Nominale spanning:	230 V / 120V (Art. Nr. 0007.06)
Nominaal vermogen:	680 W
Afmetingen:	500 x 95 x 115 mm (l x b x h)
Gewicht:	2.5 kg
Lengte netsnoer:	1.5 m
Materiaal van de behuizing:	zijanten kunststof PP / raam chroomstaal / grillplaat
gietaluminiumToelatingen:	SEV/CE
Garantie op het product:	2 jaar

Op het volgende letten s.v.p.:

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Personen die niet met de gebruiksaanwijzing vertrouwd zijn alsmede kinderen mogen het apparaat niet bedienen.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor het daarvoor bestemde doel. Elk onjuist gebruik is op grond van de daaraan verbonden gevaren verboden.

Het apparaat veroorzaakt bij het eerste gebruik een geur die typisch voor elektrische verwarming is, maar die na enkele minuten verdwenen is. Deze geur is volkomen normaal en heeft geen invloed op de kwaliteit van het product. Voor het eerste gebruik moet u de 2 raclette pannetjes en de grillplaat met heet water wassen.

Stroomtoevoer en netsnoer

Sluit het apparaat aan een geaard stopcontact aan. De op het typeplaatje aangegeven spanning **moet onvoorwaardelijk** met de netspanning overeenkomen.

Apparaat **nooit** met een beschadigd netsnoer of beschadigde stekker gebruiken. Netsnoer niet over scherpe randen laten hangen of vastklemmen. Let erop dat het snoer (en eventueel het verlengsnoer) dusdanig is gelegd dat niemand daarover kan struikelen. Netsnoer niet aan hitte laten blootstellen. Gevaar voor brand en kortsluiting! Netsnoer en stekker mogen alleen door de vakman worden vervangen. Wanneer u een verlengsnoer gebruikt, moet u zich ervan overtuigen dat dit in onberispelijke toestand is.

Apparaat

Zet het apparaat aan. Het controlelampjes gaat branden. Wij bevelen aan om het apparaat ca. 10 minuten voor te verwarmen. Uw raclette-grill apparaat heeft een parkeerdek. U kunt daar uw pannetjes “parkeren” wanneer u het raclette smelten wilt onderbreken.

Het apparaat wordt in werking heet. Raak nooit het hete oppervlak aan en wacht met het transporteren van het apparaat zo lang dat het volledig afgekoeld is. U moet uiterst voorzichtig zijn wanneer het apparaat gebruikt wordt als er kinderen in de buurt zijn. **Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken of in hete toestand staan.** Het apparaat mag in hete toestand nooit worden afgedekt. De standplaats van het apparaat moet droog, antislip en vlak zijn. Let op een veiligheidsafstand van 50 cm bij muren, kasten en andere oppervlakken: brandgevaar! Gebruik alleen originele onderdelen.



Stroom kan dodelijk zijn! Het apparaat nooit in verbinding met water of andere vloeistoffen brengen.

Tip

Om ervoor te zorgen dat het vlees niet aan de grillplaat vastkleeft verdient het aanbeveling, zoals ook bij de andere grillplaten of pannen met antiaanbaklaag, om eerst een plak spek te braden of heel weinig olie toe te voegen. Wanneer er teveel vet op de grillplaat is, bestaat er gevaar voor vetspatten. Het grillen van vruchten wordt niet aanbevolen, omdat dit door de agressieve zuren in vruchten meteen vastkleeft.

Reiniging en onderhoud

Trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen. Apparaat, netsnoer en stekker nooit in water of een andere vloeistof dompelen. Reinig het onderste gedeelte van het apparaat met een vochtige doek. De grillplaat kan voor reinigingsdoeleinden worden weggenomen. Gebruik nooit agressieve, harde of schurende reinigingsmiddelen of -voorwerpen. Wanneer de pannetjes veel korsten bevatten, moeten zij eerst enige tijd in koud water worden geweekt. De pannetjes en de grillplaat mogen niet in de afwasmachine worden afgewassen. Verkleurde plekken op de oppervlakken van chroomstaal kunt u met een reinigingsmiddel voor chroomstaal verwijderen.

Tip: Op de gecoate grillplaat en in de pannetjes alleen spatels etc. van kunststof of hout gebruiken. Apparaten met scherpe kanten vermijden.

Storingen / Reparaties

Trek bij storingen of een kapot apparaat meteen de stekker uit. Bij beschadiging van het apparaat mag het alleen door een vakman gerepareerd worden. Voor zelf uitgevoerde reparaties wordt elke aansprakelijkheid afgewezen.

Opbergen

Bij niet gebruik het apparaat uitzetten en de stekker uittrekken. Bewaar het apparaat op een droge plaats die ontoegankelijk voor kinderen is.

Raclette toebereiding

Per persoon rekent men op 250 - 300 g raclette kaas. Desgewenst smaken in de kaas gebakken ingrediënten zoals uienringen, plakken knoflook, paprika of tomaatblokjes, ananas of stukjes peer voortreffelijk.

Terwijl de genoemde ingrediënten tegelijk met de kaas in de pannetjes mogen braden, moet u kruiden pas na het toebereiden toevoegen. Veel kruiden verbranden bij de hitte en veroorzaken een bittere smaak.

Daarbij worden in de schil gekookte aardappelen geserveerd. Als garnering zijn augurken in het zuur, pareluien, olijven etc. zeer goed geschikt.



Recepten

Paprika raclette

Voor 4 personen

1 rode en 1 groene paprika
100 g gerookt spek
800 g raclette kaas in plakken
zout, vers gemalen peper

De paprika's wassen, ontpitten en in fijne repen snijden. Het gerookte spek eveneens in repen snijden en met de paprika op een bord leggen.

Eerst wat spek in elk pannetje doen en aanbraden, dan paprikarepen kort meebakken.

Telkens een plak raclette kaas daarop leggen en laten smelten. Alles met peper en zout kruiden.

Oosterse raclette

Voor 4 personen

600 g varkensfilet
Zout, vers gemalen peper, weinig tabasco
Braadvet
1 ui, 2 wortels, 1 stuk prei
100 g sojaboonkiemen (taugé), 1 klein blik mandarijnplakjes, 1 klein blik ananas blokjes,
1 scheut witte wijn, 2 eetl. rode bessengelei.
2 eetl. kerrie, 2 eetl. sojasaus, 2 eetl. vruchtenazijn

Varkensfilet in repen snijden, kruiden, in een pan aanbraden, eruit halen en warm houden.

Groente wassen en in repen snijden. Uien hakken, met de voorbereide groente en de sojaboonkiemen (taugé) in het overgebleven braadvet glazig sudderen.

De afgedruppelde vruchten toevoegen, met witte wijn blussen, de rode bessengelei daarin roeren. Het vlees toevoegen, krachtig met de overige ingrediënten op smaak brengen. In porties op het bord doen en met gesmolten raclette kaas bedekken.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2 JAHRE
ANS
ANNI
YEARS
JAAR

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

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.

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.

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.

Garantie

Op dit apparaat geven wij vanaf de verkoopdatum een garantie van 24 maanden. Wij zijn gedurende deze periode aansprakelijk voor alle gebreken, die op constructie- of materiaalfouten, echter niet op eigen schuld, zijn terug te voeren. Voor het uitvoeren van garantiewerkzaamheden moet het garantiebewijs met het apparaat aan ons worden gestuurd. Het garantiebewijs is alleen geldig met datum en stempel van de verkoper.



Verkaufsstelle / Stempel Point de vente / Cachet punto di vendita / Timbro Retailer / Stamp Detailhandelaar / stempel	
Verkaufsdatum Date de vente Data di vendita Date of purchase Verkoopdatum	
Art.-Nr.	
Adresse des Käufers Adresse de l'acheteur Indirizzo del compratore Address of purchaser Adres van de koper	

Garantie- und Reparaturstelle für die EU:
Centre de garantie et de réparations pour l'UE:
Sede per la garanzia e le riparazioni per l'UE:
Guarantee and repair address for the E.U.:
Garantie- en reparatieadres voor de EU:

Grossmann
Stöckli Service Center
Feldbergstrasse 21
D-79650 Schopfheim
Tel.: +49 (07622) 674 510
Fax.: +49 (07622) 619 00
e-Mail: grossmann-service@t-online.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
SWITZERLAND