

CHEESEBOARD

Mod. déposé

V8 GRILL



Design: Kurt Zimmerli

The new raclette and grill feeling!

| | |
|---|-----------|
| Gebrauchsanweisung Cheeseboard V8 Grill | Seite 2 |
| Instructions d'utilisation Cheeseboard V8 Grill | page 10 |
| Istruzioni per l'uso Cheeseboard V8 Grill | pagina 20 |
| Cheeseboard User Guide V8 Grill | page 30 |
| Gebruiksaanwijzing Cheeseboard V8 Grill | pagina 40 |

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 |

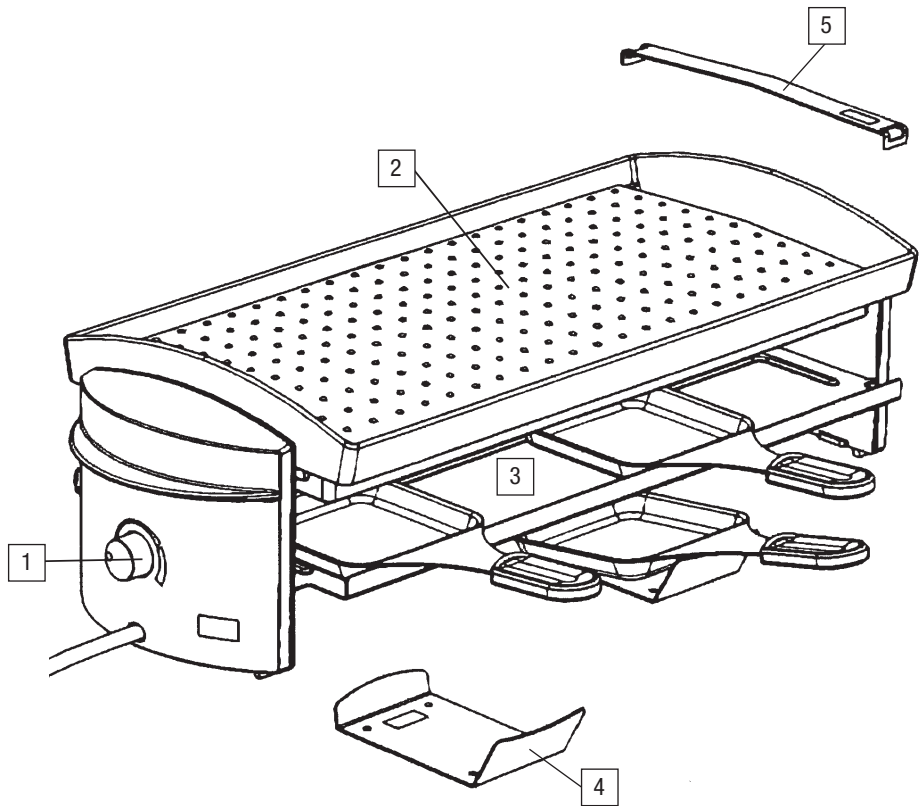
Einleitung

Herzlichen Glückwunsch. Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt entschieden. Ihr Cheeseboard V8 Grill besitzt eine völlig neuartige und patentierte Grillplatte. Links und rechts auf der Platte wurde ein Spritzschutz eingelegt. Dieser vermindert die Fett- und Saftspritzer sowie die dadurch entstehende Rauchentwicklung.



Cheeseboard V8 Grill

Kurze Geräteübersicht



- 1 Regler
- 2 Grillplatte
- 3 Pfännchenauflage (Käseschmelzposition)
- 4 Pfännchenablage
- 5 Spritzschutz



Cheeseboard V8 Grill
Art.Nr. 0008.01 + 0008.71

Technische Daten

| | |
|--------------------|---|
| Nennspannung: | 230 V oder 120 V (Art. Nr. 0008.06 oder 0008.76) |
| Nennleistung: | 1100 W |
| Abmessungen: | 500 x 200 x 140 (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 |

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 strengstens untersagt. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät nicht im selben Raum mit Papageien oder anderen Vogelarten zu gebrauchen.

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

Stecken Sie das Gerät ein. Drehen Sie den Temperaturregler aufs Maximum damit die Grillplatte nach ca. 15 Minuten die ideale Grilltemperatur erreichen kann. Sobald dies der Fall ist, können Sie nach Bedarf die gewünschte Temperatur stufenlos regulieren. Ihrem Raclette-Grillgerät sind acht Inox-Pfännchenhalter beigelegt. Sie können dort die Pfännchen „parkieren“ wenn Sie das Racletteschmelzen unterbrechen möchten.

Bei längerem Erhitzen des Pfännchens kann der vordere Teil des Pfännchengriffs heiss werden. Halten Sie daher den Griff stets am äusseren Griffende.

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

Drehen Sie den Temperaturregler aufs Minimum. 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. Um die Grillplatte zu reinigen, Spritzschutz links und rechts entfernen. 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 Pfännchen brutzeln dürfen, sollten Sie Gewürze erst nach der Zubereitung beifügen. Viele Gewürze verbrennen bei der Hitze und entwickeln einen bitteren Geschmack.

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



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 V8 Grill

Seite 2

Instructions d'utilisation Cheeseboard V8 Grill

page 10

Istruzioni per l'uso Cheeseboard V8 Grill

pagina 20

Cheeseboard User Guide V8 Grill

page 30

Gebruiksaanwijzing Cheeseboard V8 Grill

pagina 40

Sommaire

| | Page |
|--|------|
| Mode d'emploi | 12 |
| Courte description de l'appareil | 14 |
| Veillez 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 |

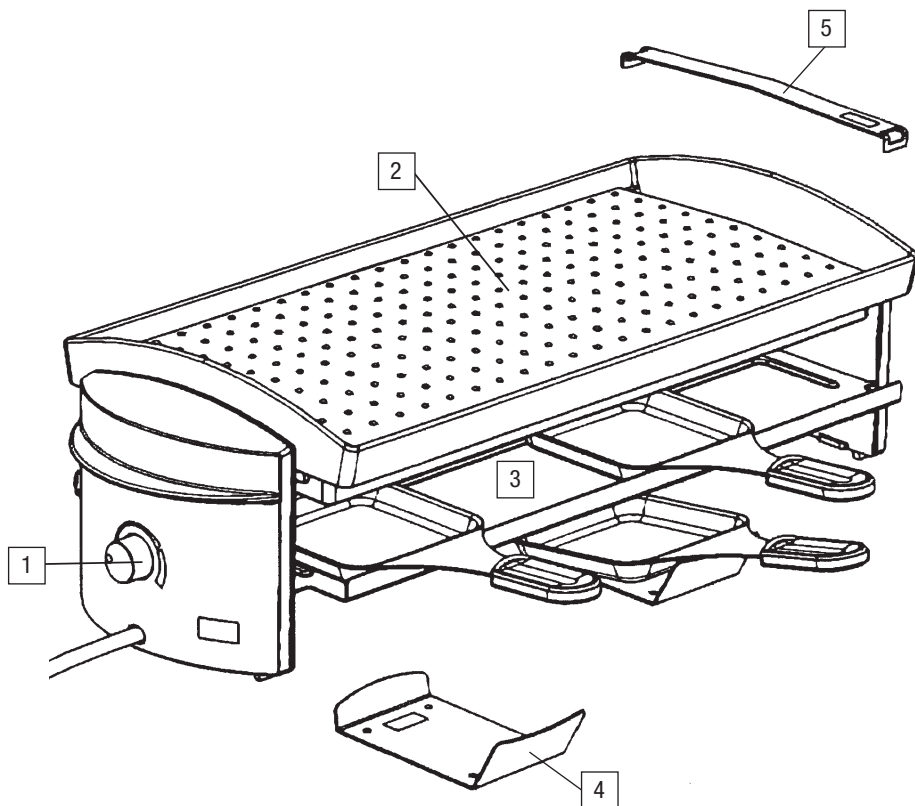
Mode d'emploi

Félicitations! Vous avez opté pour un produit de qualité. Votre Grill V8 Cheeseboard possède une plaque spéciale brevetée entièrement nouvelle. Une protection antiéclaboussures est placée à gauche et à droite de la plaque, ce qui réduit les projections de graisse et de jus ainsi que la fumée qui s'en dégage.



Cheeseboard V8 Grill

Courte description de l'appareil



- 1 Régulateur
- 2 Plaque grill
- 3 Logement des poêles (en position de fusion du fromage)
- 4 Support des poêles
- 5 Protection antiéclaboussures



Cheeseboard V8 Grill
Art.Nr. 0008.01 + 0008.71

Caractéristiques techniques

| | |
|--------------------------|--|
| Tension de secteur: | 230 V ou 120 V (Art. Nr. 0008.06 ou 0008.76) |
| Puissance nominale: | 1100 W |
| Dimensions: | (longueur x largeur x hauteur) 500 x 200 x 140 mm |
| Poids: | 2,7 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 strictement interdit à cause des dangers qu'il comprend. Si vous avez un perroquet ou un autre oiseau, nous vous conseillons de ne pas utiliser cet appareil dans la même pièce.

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. Réglez le thermostat sur le maximum afin que la plaque du grill atteigne la température idéale après 15 minutes environ. Dès que cette température est obtenue, vous pouvez, en cas de besoin, régler progressivement sur la température souhaitée. Votre grill à raclette est complété par huit supports en inox pour les poêles où vous pouvez placer celles-ci "en stationnement" lorsque vous souhaitez faire une pause dans la cuisson.

Lorsque les poêles chauffent pendant un long moment, la partie avant de leur poignée peut devenir très chaude, vous devez donc toujours la saisir par l'extrémité extérieure.

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

Réglez le thermostat sur le minimum. 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. Pour nettoyer la plaque du grill, retirer les protections contre les éclaboussures placées à gauche et à droite. 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 V8 Grill

Seite 2

Instructions d'utilisation Cheeseboard V8 Grill

page 10

Istruzioni per l'uso Cheeseboard V8 Grill

pagina 20

Cheeseboard User Guide V8 Grill

page 30

Gebruiksaanwijzing Cheeseboard V8 Grill

pagina 40

Indice

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

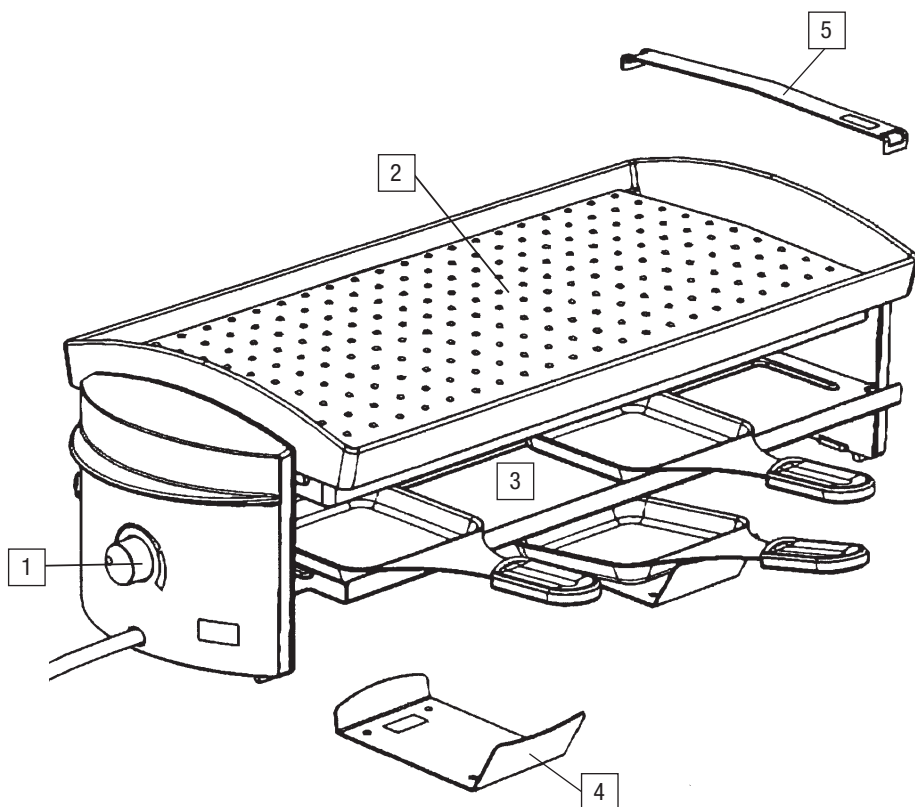
Istruzioni per l'uso

Complimenti. Avete scelto un prodotto di qualità. Il Suo grill Cheeseboard V8 dispone di un tipo di piastra del tutto nuova e brevettata. A sinistra e a destra sono stati inseriti dei paraspruzzi che evitano gli spruzzi di grasso e di sugo, rispettivamente il conseguente sviluppo di fumo.



Cheeseboard V8 Grill

Componenti ed elementi di comando principali



- 1 Regolatore
- 2 Piastra per grigliare
- 3 Piastra riscaldante (posizione di cottura)
- 4 Portategamini
- 5 Paraspruzzi



Cheeseboard V8 Grill
Art.Nr. 0008.01 + 0008.71

Dati tecnici

| | |
|----------------------------|--|
| Tensione di alimentazione: | 230 V oppure 120 V (Art. Nr. 0008.06 o 0008.76) |
| Potenza nominale: | 1100 W |
| Dimensioni: | (lunghezza x larghezza x altezza) 500 x 200 x 140 mm |
| Peso: | 2,7 kg |
| Lunghezza cavo: | 1,5 m |
| Materiale: | Elementi laterali plastica PP / copertura acciaio inossidabile / Graticola di alluminio fuso |
| Omologazioni: | ASE / 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. Si raccomanda di non usare l'apparecchio in una stanza dove si trovano pappagalli o altre specie di uccelli.

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 corto-circuito 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.

Apparecchio

Inserite la spina nella presa. Posizionate la manopola di regolazione della temperatura sul massimo, affinché la piastra del grill possa raggiungere la temperatura ideale entro 15 minuti. Dopodiché potete regolare la temperatura a piacere. Al vostro fornello per raclette-grill sono acclusi otto supporti inox sui quali potete "parcheggiare" i tegamini per raclette nelle pause.

Riscaldano i tegamini per un periodo prolungato, può riscaldarsi anche l'impugnatura. Afferrate perciò sempre i tegamini all'estremità dell'impugnatura.

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

Riposizionate la manopola di regolazione sul minimo. 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. Per pulire la piastra-grill, asportare i paraspruzzi a sinistra e a destra. 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 strisciole sottili. Tagliate a strisciole 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 sciolga. 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 strisciole il filetto di maiale, conditelo, rosolatelo in padella, toglietelo e mettetelo al caldo. Mondate le verdure e tagliatele a strisciole. 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 V8 Grill

Seite 2

Instructions d'utilisation Cheeseboard V8 Grill

page 10

Istruzioni per l'uso Cheeseboard V8 Grill

pagina 20

Cheeseboard User Guide V8 Grill

page 30

Gebruiksaanwijzing Cheeseboard V8 Grill

pagina 40

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 |

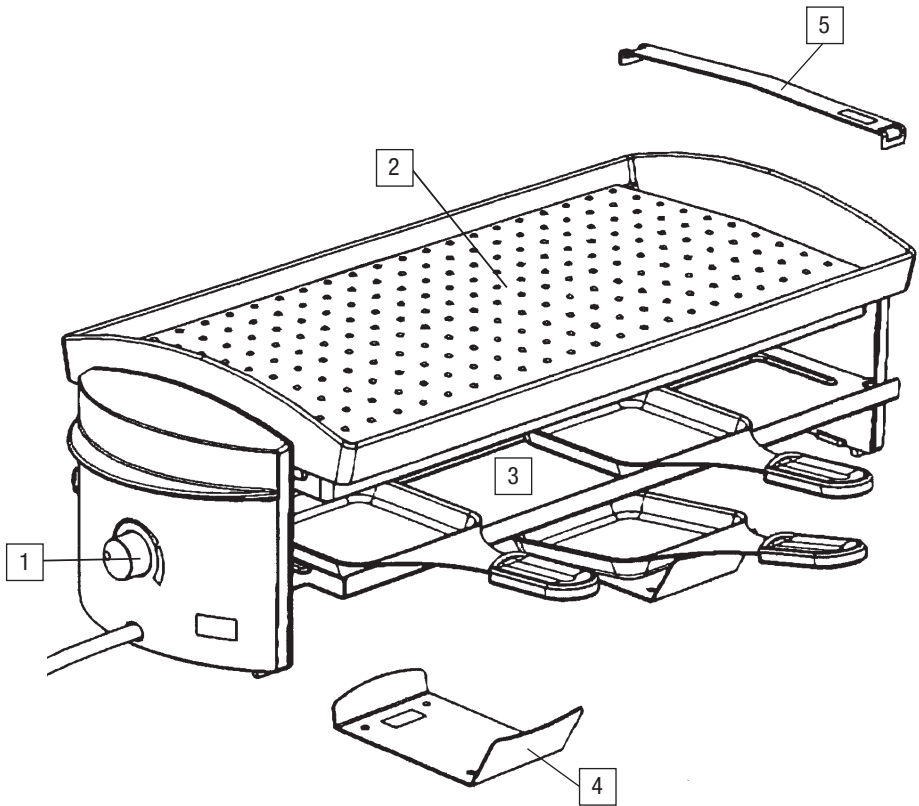
Operating instructions

Congratulations! You have purchased a high quality product. Your Cheeseboard V8 Grill has a completely new type of patented grill plate. On the left and right of the plate, a splash guard has been incorporated to reduce fat and juice spatters, and to lessen the smoke that they cause.



Cheeseboard V8 Grill

Overview of equipment and control elements



- 1 Regulator
- 2 Grillplate
- 3 Grilling tray for pans
- 4 Pan holder
- 5 Splash guard



Cheeseboard V8 Grill
Art.Nr. 0008.01 + 0008.71

Technical data

| | |
|------------------|--|
| Nominal voltage: | 230 V or 120 V (Art. Nr. 0008.06 or 0008.76) |
| Nominal wattage: | 1100 W |
| Dimensions: | (length x width x height) 500 x 200 x 140 mm |
| Weight: | 2.7 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 strictly forbidden because of the dangers involved.

We recommend that this apparatus is not used in a room containing a parrot or other pet birds.

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

Connect the appliance to a wall socket. Set the temperature controller to maximum; the grill surface will reach the ideal grilling temperature in about 15 minutes. You can then adjust the temperature to requirements (stepless temperature control). The raclette grill comes with eight Inox pan holders on which you can "park" the hot pans when they are not in use.

Caution: the handles of pans that have been in constant use may become quite hot. Therefore: always hold a hot pan by the end of the handle.

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

Set the temperature controller to minimum. 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. To clean the grill plate, remove the splash guard on the left and right. 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 leak
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 table-
spoons 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 V8 Grill | Seite 2 |
| Instructions d'utilisation Cheeseboard V8 Grill | page 10 |
| Istruzioni per l'uso Cheeseboard V8 Grill | pagina 20 |
| Cheeseboard User Guide V8 Grill | page 30 |
| Gebruiksaanwijzing Cheeseboard V8 Grill | pagina 40 |

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 |

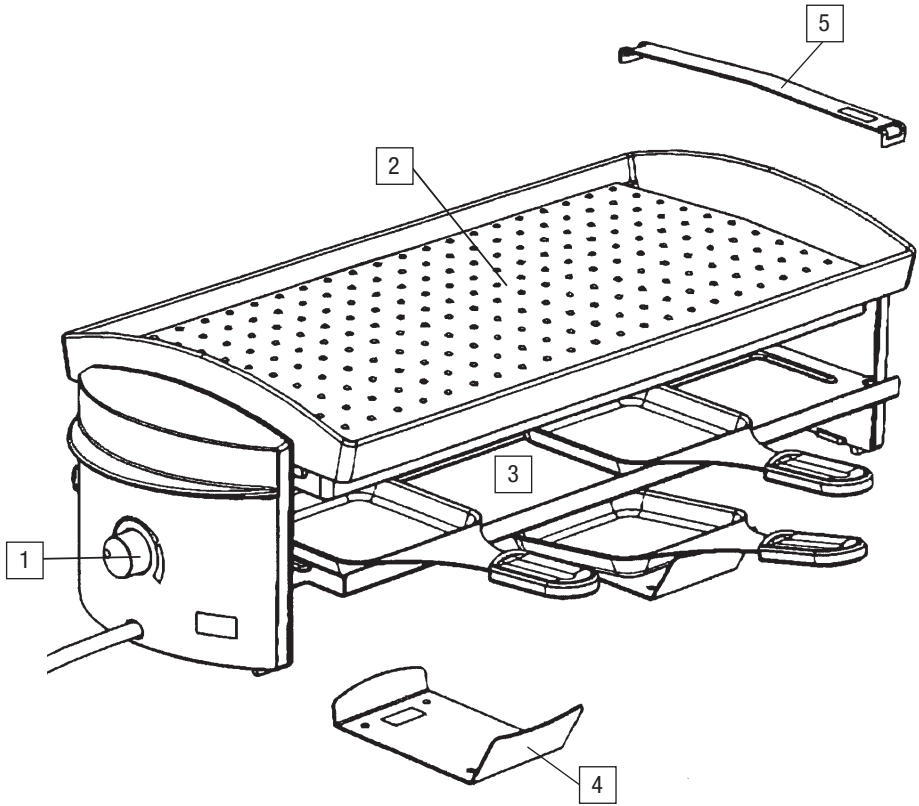
Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd. U heeft besloten om een kwaliteitsproduct te kopen. Uw Cheeseboard V8 Grill heeft een volkomen nieuwe en geotrooieerde grillplaat. Links en rechts op de plaat werd een spatbescherming aangebracht. Deze vermindert de vet- en sapspatten alsmede de daardoor ontstane rookontwikkeling.



Cheeseboard V8 Grill

Overzicht van het apparaat en de bedieningselementen



- 1 Regelaar
- 2 Grillplaat
- 3 Plaats voor pannetjes (kaassmeltstand)
- 4 Plaats voor pannetjes
- 5 Spatbescherming



Cheeseboard V8 Grill
Art.Nr. 0008.01 + 0008.71

Technische gegevens

| | |
|-----------------------------|---|
| Nominale spanning: | 230 V of 120 V (Art. nr. 0008.06 of 0008.76) |
| Nominaal vermogen: | 1100 W |
| Afmetingen: | 500 x 200 x 140 (l x b x h) |
| Gewicht: | 2,7 kg |
| Lengte netsnoer: | 1,5 m |
| Materiaal van de behuizing: | zijpanelen kunststof PP / raam chroomstaal / grillplaat gietaluminium |
| Toelatingen: | SEV/CE |
| Garantie op het product: | 2 jaar |

Op het volgende letten s.v.p.:

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Personen die met de gebruiksaanwijzing niet 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 streng verboden. Wij bevelen aan om het apparaat niet in dezelfde ruimte met papegaaien en andere vogelsoorten te gebruiken.

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 acht 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 een vakman worden vervangen. Wanneer u een verlengsnoer gebruikt moet u zich ervan overtuigen dat dit in onberispelijke toestand is.

Apparaat

Steek de stekker in het stopcontact. Draai de temperatuurregelaar naar maximum zodat de grillplaat na ca. 15 minuten de ideale grilltemperatuur kan bereiken. Zodra dit het geval is kunt u de gewenste temperatuur naar behoefte traploos instellen. Bij uw raclette-grillapparaat zijn acht roestvrij stalen houders voor pannetjes gevoegd. U kunt daar uw pannetjes “parkeren” wanneer u het raclette smelten wilt onderbreken.

Bij langere verhitting van de pannetjes kan het voorste gedeelte van de greep van de pannetjes heet worden. Houd daarom de greep steeds aan het uiterste grilleinde vast.

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 de vruchten meteen vastkleeft.

Reiniging en onderhoud

Zet de regelaar op minimum. 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. Om de grillplaat te reinigen de spatbescherming links en rechts verwijderen. 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. Onderdelen 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 worden gerepareerd. Voor zelf uitgevoerde reparaties wordt elke aansprakelijkheid afgewezen.

Opbergen

Bij niet gebruik de temperatuurregelaar naar minimum draaien 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

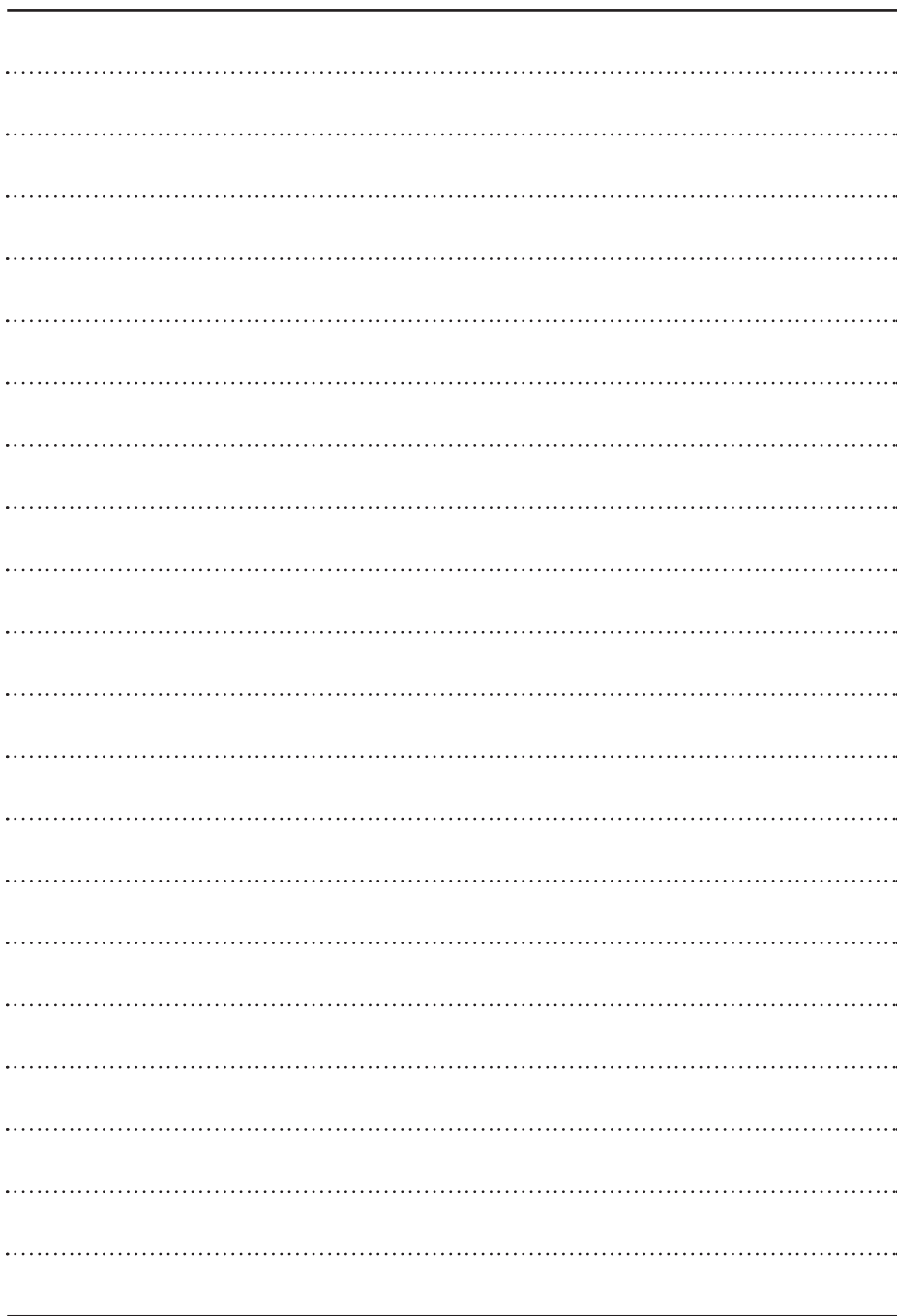
Voor 4 personen

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 | <hr/> <hr/> <hr/> |

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

AR: 7610/a