

# 2 Jahre Ans. Anni Years

# Garantie

## Garantie

Auf dieses Elektrogerät leisten wir ab Verkaufsdatum eine Garantie von 24 Monaten. Wir haften während dieser Zeit für alle Mängel, die auf Konstruktions- oder Materialfehler, jedoch nicht auf Selbstverschulden zurückzuführen sind. Für die Ausführung einer Garantiearbeit ist der Garantie-Coupon mit dem Apparat an uns zu senden. Die Garantie ist nur mit Datum und Stempel des Verkäufers gültig. Durch die Garantie werden die gesetzlichen Rechte aus der Gewährleistung nicht berührt oder eingeschränkt.

## Garantie

Cet appareil électrique est garanti 24 mois à partir de la date de vente. 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 bon de garantie. Celui-ci n'est valable que s'il est muni de la date de vente et du cachet du vendeur. La garantie n'affecte ni ne limite les droits légaux issus de la prestation de garantie.

## Garanzia

Per questo apparecchio elettrico prestiamo una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di vendita. Durante questo periodo garantiamo il prodotto da tutti i difetti di costruzione e di materiale, sempre che tali difetti non siano da attribuire alla responsabilità dell'utente. Per l'esecuzione di un lavoro in garanzia è necessario inviare con l'apparecchio anche il tagliando di garanzia. La garanzia ha valore soltanto se il tagliando reca la data e il timbro del venditore. La garanzia non pregiudica né limita in alcun modo gli obblighi derivanti alla garanzia legale.

## Warranty

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

Verkaufsstelle / Stempel  
Point de vente / Cachet  
Punto di vendita / Timbro  
Retailer / Stamp

Verkaufsdatum  
Date de vente  
Data di vendita  
Date of purchase

Art.-Nr.

Adresse des Käufers  
Adresse de l'acheteur  
Indirizzo del compratore  
Address of purchaser

0400.018 / 03.21

# STÖCKLI

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

phone / fax +49 7531 3623484  
service@stockli.de

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

# Cheese Grill 2

Raclette-Grillgerät  
Gril à raclette  
Griglia da raclette  
Raclette grill



Design: Herbert Forrer

Gebrauchsanleitung

Seite 1

Mode d'emploi

page 12

Istruzioni d'uso

pagina 22

Operating Instructions

page 32

# STÖCKLI



# Inhalt

	Seite
Herzlichen Glückwunsch!	3
Sicherheit geht vor	4
Übersicht der Geräte und Bedienungsteile	6
Technische Daten	6
Empfohlenes Zubehör	7
Bitte beachten Sie folgendes	8
Vor der Inbetriebnahme	8
Inbetriebnahme	8
Reinigung und Pflege	9
Reparieren statt wegwerfen	9
Aufbewahrung des Gerätes	9
Entsorgung	9
Raclette-Rezepte	10
Garantie	44

## Herzlichen Glückwunsch!

Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt entschieden. Das Raclette-Grillgerät CheeseGrill 2 wird Ihnen bestimmt noch lange Freude bereiten. Wir wünschen Ihnen vergnügliche Raclette- und Grillstunden.

Lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Beachten Sie auf den Seiten 10–11 auch unsere speziell für Sie zusammengestellten Raclette-Rezepte. Sie erhalten nützliche Tipps und wertvolle Ideen für leckere Raclette-Variationen.

Viel Spass wünscht Ihnen Ihre A. & J. Stöckli AG

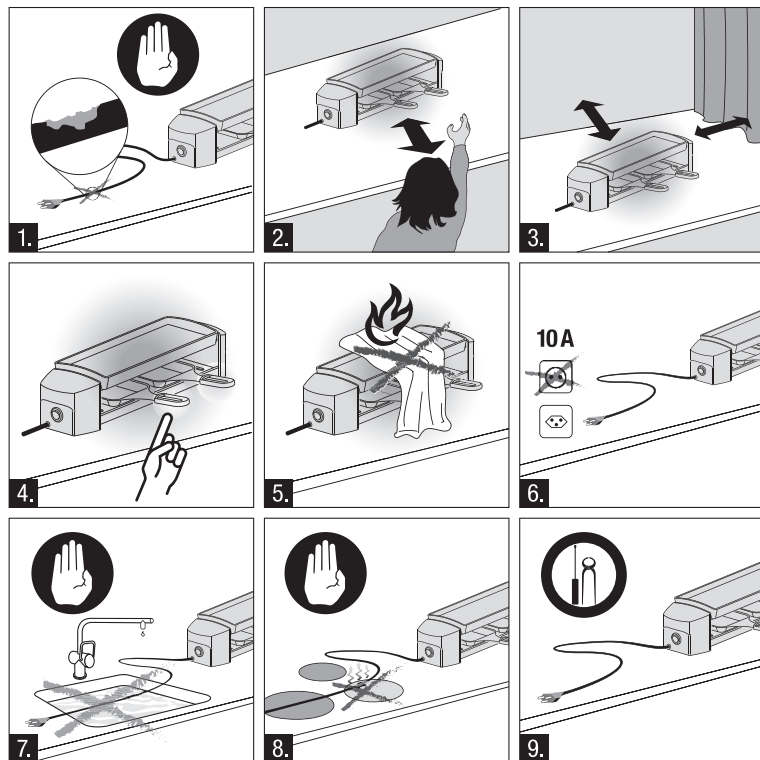


Art. Nr. 0012.01

## Sicherheit geht vor



Lesen Sie diese Sicherheitsvorschriften vor dem ersten Gebrauch Ihres Stöckli CheeseGrill 2 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!

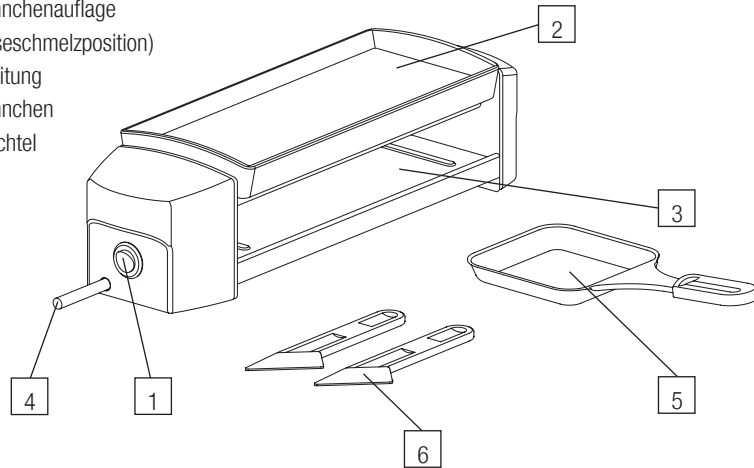
- Verwenden Sie nie ein beschädigtes Gerät oder Netzanschlusskabel (1.). Lassen Sie es in Betrieb nie ohne Aufsicht stehen und tragen Sie es nie in heissem Zustand. Lassen Sie in der Gegenwart von Kindern besondere Vorsicht walten (2.).
- Gerät nicht direkt auf oder in der Nähe von wärmeempfindlichen Gegenständen in Betrieb nehmen (3.). Bitte keine Plastik-Tischsets oder -Tücher unter das Gerät legen.
- Bei längerem Erhitzen der Pfännchen kann der vordere Teil des Pfännchengriffs heiss werden. Halten Sie daher den Griff stets am äusseren Griffende (4.). Stellen Sie das Pfännchen nie leer

auf die beheizte Pfännchenauflage (3.), da sonst der Pfännchengriff (4.) zu heiss wird.



- Legen Sie nie Tücher oder ähnliches über das Gerät (Brandgefahr!) (5.). Berühren Sie nie die erhitzten Oberflächen, sondern benutzen Sie immer die Griffteile (4.). Verwenden Sie nur Originalgeräteteile.
- Das Gerät darf nur in einer geerdeten Steckdose (230 V/50 Hz) mit einer Absicherung von 10 A betrieben werden (6.). Es dürfen nur Anschlusskabel für minimum 10 A Stromstärke verwendet werden.
- 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!). Hinweis zu Reinigung und Pflege auf Seite 9 beachten. Flüssigkeiten jeglicher Art dürfen auf gar keinen Fall ins Pfännchen gegeben, oder darin aufgekocht werden.
- 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.). Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder einen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- 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.
- 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. Grillplatte
3. Pfännchenauflage  
(Käseschmelzposition)
4. Zuleitung
5. Pfännchen
6. Spachtel



## Technische Daten

- Nennspannung: 230 V / 50 Hz  
 Nennleistung: 425 W  
 Abmessungen: 34 x 10.5 x 9.5 cm (L x B x H)  
 Gewicht: 4 kg (mit Alu-Grillplatte)  
 Kabellänge: 1.5 m  
 Material: Seitenteile Kunststoff PP, Gestell Chromstahl,  
 Grillplatte Aluminium-Guss
- Zulassungen:    
 Garantie: 2 Jahre



## Empfohlenes Zubehör



### Hot' Stone Grillplatte zu CheeseGrill 2

Grillplatte aus Naturstein  
 Art. Nr. 0200.009



### SwissTwist Raclette & Grillzange

4 Zangen, schwarz aus Kunststoff,  
 zum Fleisch oder Gemüse auf der  
 Grillplatte wenden oder als Raclette-  
 spachtel anwendbar.  
 Hitzebeständig bis 240° C.

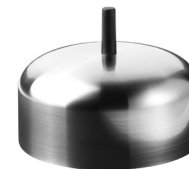
18 x 2.9 cm / 4 Stk.  
 Art. Nr. 3014.14



### SwissTwist Raclette & Grillzange

4 Zangen in den Regenbogenfarben  
 blau, gelb, orange, grün zum Fleisch  
 oder Gemüse auf der Grillplatte wenden  
 oder als Raclettespachtel anwendbar.  
 Hitzebeständig bis 190° C.

18 x 2.9 cm / 4 Stk.  
 Art. Nr. 3014.60



### Dünstglocke

Die Dünstglocke eignet sich  
 zum Dünsten von feingeschnittenem  
 Gemüse auf der Grillplatte.

ø 9 cm, H: 4 cm  
 Art. Nr. 0028.111



### Pfännchenhalter

14.5 x 8.5 x 2 cm (L x B x H)  
 Art. Nr. 0055.00

## Bitte beachten Sie folgendes:

Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Personen, die mit dieser 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

Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie die 2 Pfännchen und die Grillplatte mit heissem Wasser abwaschen. Stellen Sie das Gerät an den Standort des späteren Gebrauchs. Die Standfläche soll stabil, waagrecht und trocken sein. Halten Sie Abstand von Wänden. 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 Produkts.

### Inbetriebnahme

Stecken Sie den Netzstecker ein. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Schalter betätigen. Die Kontrolllampe leuchtet. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät ca. 15 min. vorzuheizen. Nach dieser Zeit erreichen der CheeseGrill 2 die ideale Betriebstemperatur.

### 1) Raclette-Zubereitung

Legen Sie den Raclette-Käse mit den Zutaten wie Zwiebelringe, Knoblauchscheiben, Peperoni- oder Tomatenwürfel in die Pfännchen. Die Gewürze sollte man erst nach der Zubereitung beifügen, da diese unter Hitzeeinwirkung einen bitteren Geschmack erzeugen können.

### 2) Grillieren

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.



Das Grillieren von Früchten ist nicht empfehlenswert, da diese durch die aggressive Fruchtsäure sofort ankleben und die Beschichtung beschädigen können.

### Reinigung und Pflege

Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Die Grillplatte und die Pfännchen können zu Reinigungszwecken abgenommen werden. Die Grillplatte und die Pfännchen, die antihaft-versiegelt sind, können Sie mit Warmwasser säubern. Verfärbungen nach der Benutzung der Steingrillplatte sind normal, da es sich um ein Naturprodukt handelt. Diese Verfärbungen entstehen durch Öle oder Fette, Gewürze und Nahrungsmittel. Wir raten davon ab, diese im Geschirrspüler oder mit Spülmittel zu reinigen, da sonst die Antihafbeschichtung in Mitleidenschaft gezogen wird. Reinigen Sie die anderen Teile mit einem feuchten Lappen. Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser und reinigen Sie es nicht in der Geschirrspülmaschine. Die Verfärbungen der Chromstahloberflächen lassen sich mit einem Chromstahlreiniger beseitigen. Arbeiten Sie nie mit aggressiven, harten oder scheuernden Reinigungsmitteln oder -Gegenständen.

### Reparieren statt wegwerfen

Unsere Stöckli-Produkte sind auf Langlebigkeit ausgelegt. Sollte eine Reparatur notwendig werden, kann sie die Lebensdauer Ihres Stöckli-Produktes um viele Jahre verlängern. Sie bietet eine kostengünstige Lösung, mit der Sie einen Beitrag zum bewussten Umgang mit den Ressourcen und der Umwelt leisten. Wir würden uns freuen, die Reparatur für Sie durchführen zu dürfen.

Bitte wenden Sie sich an unseren Kundendienst: [haushalt@stockli.ch](mailto:haushalt@stockli.ch)

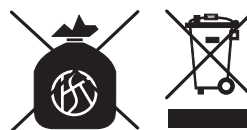
### Aufbewahrung des Gerätes

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

### Tipps

Beachten Sie beim Belegen des Pfännchens, dass nichts runterfällt. Besser etwas leichter belegen, dafür einen Durchgang mehr. Dies spart Ihnen Aufwand und Zeit beim Reinigen. Auch empfehlen wir, die Pfännchen nicht zu hoch zu belegen. Die oberste Schicht könnte zu nahe bei der oberen Heizschlange sein und dadurch verbrennen.

### 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)!

## Rezepte für Ihre nächste Party!

### Paprikaraclette

#### Zubereitung Raclette

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, Perlwiebeln, Oliven usw. sehr gut.

#### Zutaten Paprikaraclette

(für 2 Personen)

1 rote und 1 grüne Peperoni  
50 g Räucherspeck  
400 g Raclettekäse in Scheiben  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

#### Zubereitung Paprikaraclette

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

#### Zutaten (für 2 Personen)

300 g Schweinsfilet	50 g Sojabohnenkeimlinge
Salz	1 kleine Dose Mandarinenfilets
frisch gemahlener Pfeffer	1 kleine Dose Ananaswürfel
wenig Tabasco	1 Schuss Weisswein
Fett zum Braten	1 EL Johannisbeergelée
1 Zwiebel	1 EL Curry
1 Karotten	2 EL Sojasauce
etwas Lauch	1 EL Obstessig

#### Zubereitung

Schweinefilet in Streifen schneiden, würzen, in einer Pfanne anbraten, herausnehmen und warm stellen. Gemüse putzen und in Streifen schneiden. Zwiebeln hacken, mit dem gerösteten 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.

#### Tipps zur Anwendung

Legen Sie den Raclette-Käse mit den Zutaten wie Zwiebelringe, Knoblauchscheiben, Peperoni oder Tomatenwürfel in die Pfännchen. Die Gewürze sollte man erst nach der Zubereitung beifügen, da viele unter Hitzeeinwirkung einen bitteren Geschmack erzeugen können. 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.



Das Grillieren von Früchten ist nicht empfehlenswert, da diese durch die aggressive Fruchtsäure sofort ankleben und die Beschichtung beschädigen können.



# Sommaire

	Page
Félicitations!	13
La sécurité avant tout	14
Tableau récapitulatif de l'appareil et des pièces s'y rapportant	16
Données techniques	16
Accessoire conseillé	17
Veillez s.v.p. prendre bonne note de ce qui suit	18
Avant le mise en service	18
Mise en marche	18
Nettoyage et entretien	19
Réparer au lieu de jeter	19
Ranger l'appareil	19
Elimination	19
Recette pour votre prochaine Party	20
Garantie	44

## Félicitations!

Compliments. Vous avez choisi un produit de qualité. L'appareil à raclette et grill CheeseGrill 2 vous apportera satisfaction pendant longtemps. Nous vous souhaitons beaucoup de bons moments avec cet appareil.

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi. Aux pages 20 et 21, vous trouverez nos idées recettes de raclette rassemblées spécialement pour vous, ainsi que des conseils judicieux.

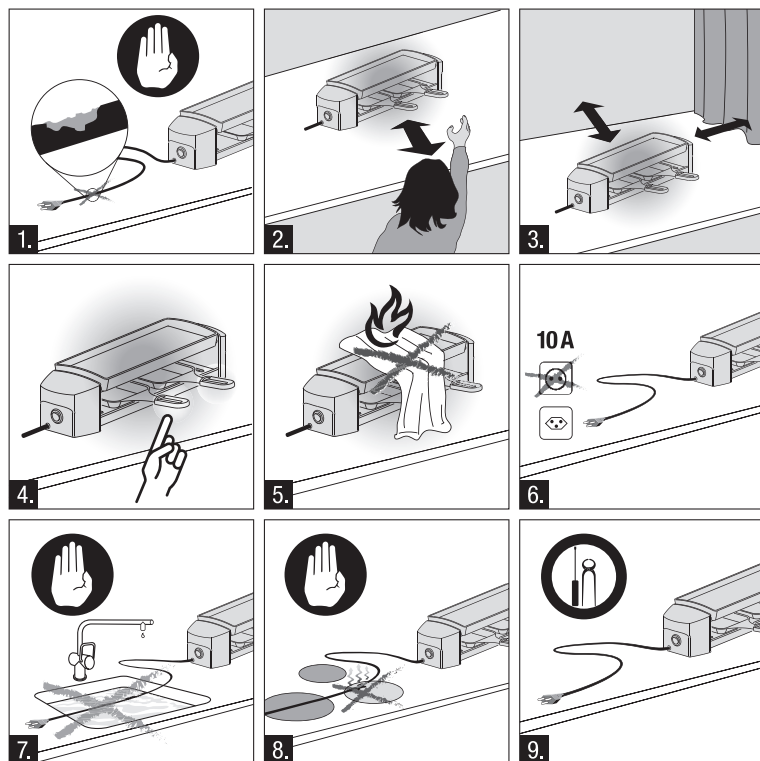
A. & J. Stöckli AG vous souhaite beaucoup de plaisir!



N° d'art. 0012.01

## La sécurité avant tout

Lisez attentivement ces consignes de sécurité avant d'utiliser pour la première fois votre CheeseGrill 2 Stöckli. Conservez soigneusement ce mode d'emploi. Le producteur décline toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme.



### Attention! L'appareil devient très chaud – danger 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.). Veuillez ne pas placer de set de table ou de natte en plastique sous l'appareil. Ne jamais poser les poêlons vides sur le repose-poêlons chaud (3.), sinon leur poignée devi-

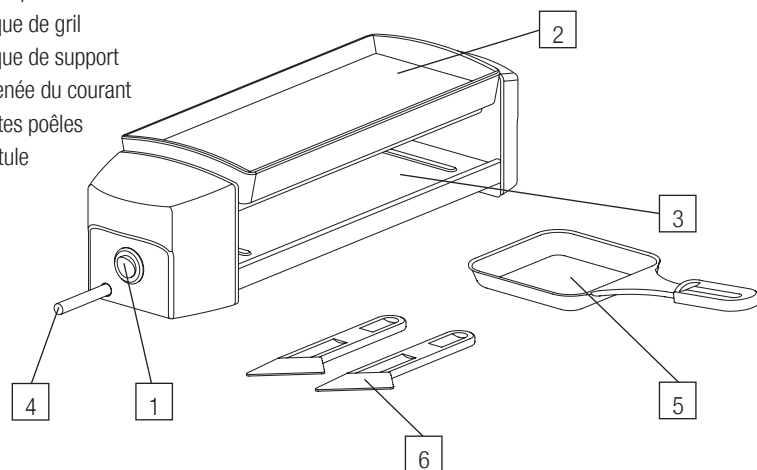
ent trop chaude (4.).

- Si les poêlons sont chauffés pendant longtemps, la partie avant de leurs poignées peut devenir chaude (4.). Il faut donc toujours saisir les poignées par leur extrémité.
- Ne posez jamais de torchon ou autres choses du genre sur l'appareil (risque d'incendie!) (5.). Ne jamais toucher la surface chaude de l'appareil, mais utilisez toujours les poignées (4.). N'utiliser que des pièces d'origine.
- L'appareil ne doit être branché qu'à une prise de terre (230 V / 50 Hz) avec une sécurité de 10 A (6.). N'utiliser qu'un cordon d'alimentation d'une puissance de 10 A minimum.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation, saisissez-le toujours par sa prise.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer (7.). L'appareil ne doit jamais être lavé dans le lave-vaisselle (danger de court-circuit!). Respecter les consignes de nettoyage et d'entretien de la page 19. Ne jamais verser ni faire chauffer aucun liquide dans les poêlons.
- Veillez à ce que la tension électrique corresponde aux indications reportées sur la plaquette signalétique de l'appareil.
- Placez le cordon ou la rallonge de façon à ce que personne ne risque de se prendre les pieds dedans.
- Eloignez l'appareil et le cordon d'alimentation des supports ou des objets chauds et des flammes (8.). Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, vous devez le faire remplacer par le fabricant ou le service après-vente ou par une personne qualifiée, pour éviter tout danger.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Si l'appareil a un problème ou s'il est défectueux, débranchez-le et faites-le contrôler et réparer par un magasin spécialisé. Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même (9.)! Nous déclinons toute responsabilité pour d'éventuels dommages, faisant suite à une réparation non conforme.
- Les enfants ne sauraient jouer avec l'appareil. L'appareil est à tenir hors de portée des enfants en dessous de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par des enfants sans surveillance.




## Tableau récapitulatif de l'appareil et des pièces s'y rapportant:

1. Interrupteur
2. Plaque de grill
3. Plaque de support
4. Amenée du courant
5. Petites poêles
6. Spatule

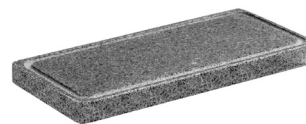


## Données techniques

Tension:	230 V / 50 Hz
Performance:	425 W
Dimensions:	34 x 10.5 x 9.5 cm (L x H x L)
Poids:	4 kg (avec plaque de cuisson en aluminium)
Longueur de câble:	1.5 m
Matière:	parties latérales en PP / structure en acier chromé plaque grill en fonte d'aluminium
Admission:	
Garantie:	2 ans



## Accessoire conseillé



### HotStone plaque à griller pour CheeseGrill 2

Plaque grill en pierre naturelle  
N° d'art. 0200.009



### SwissTwist Pince à raclette et grill

4 pinces, couleur noire en matière synthétique, pour retourner la viande ou les légumes sur la plaque à grille ou utilisables comme spatules à raclette.

Résistant à la température jusqu'à 240° C.

18 x 2.9 cm / 4 pièce

N° d'art. 3014.14



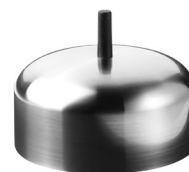
### SwissTwist Pince à raclette et grill

4 pinces, couleurs arc-en-ciel bleu, jaune, orange, vert, en matière synthétique, pour retourner la viande ou les légumes sur la plaque à grille ou utilisables comme spatules à raclette.

Résistant à la température jusqu'à 190° C.

18 x 2.9 cm / 4 pièce

N° d'art. 3014.60



### Cloche vapeur

Cette cloche permet de cuire à la vapeur des légumes coupés fins sur la plaque grill.

ø 9 cm, H: 4 cm

N° d'art. 0028.111



### Support de poêlon à raclette

14.5 x 8.5 x 2 cm (L x H x L)

N° d'art. 0055.00

## Veillez s.v.p. prendre bonne note de ce qui suit:

Lisez attentivement le mode d'emploi. Personnes non habilitées à se servir de cet appareil et les enfants, ne doivent pas l'utiliser. Cet appareil ne doit être mis en service, que pour l'usage pour lequel il est prévu. Toute utilisation abusive est strictement interdite, à cause des dangers pouvant en résulter.

### Avant la mise en service

Avant la première utilisation, nous vous recommandons de laver à l'eau chaude les 2 petits poêles CheeseGrill 2 ainsi que la plaque du gril. Installez l'appareil à l'endroit où vous l'utiliserez. Il doit être posé sur une surface stable, horizontale et sèche. Respectez une bonne distance des murs. Lors de sa première utilisation, l'appareil répand une odeur qui est typique pour tout chauffage électrique, mais après quelques minutes, elle disparaît. Cette odeur est tout à fait normale et n'a aucune influence sur la qualité du produit.

### Mise en marche

Branchez la prise de courant. Mettez l'appareil en état de marche, à l'aide de l'interrupteur. La lampe de contrôle s'allume. Nous vous conseillons de préchauffer l'appareil pendant 15 minutes env. Le CheeseGrill 2 auront alors atteint la température idéale.

### 1) Préparation de raclette

Mettez le fromage à raclette dans les petits poêlons avec les ingrédients comme oignon, ail, petits dés de poivrons ou de tomates. Les condiments ne doivent être ajoutés qu'après la préparation terminée, car celle-ci sous l'effet de la chaleur, pourrait prendre un goût amer.

### 2) Griller

Afin que la viande ne colle pas à la plaque du gril, il est recommandé de rôtir d'abord une petite tranche de lard ou d'y verser un tout petit peu d'huile. Trop de graisse sur la plaque, présente un danger d'éclaboussures.



Il n'est pas recommandé de griller des fruits, car ceux-ci collent très vite à cause de l'acide agressif qu'ils contiennent, pouvant endommager le revêtement.

### Nettoyage et entretien

Retirer la prise et laisser l'appareil refroidir. La plaque gril et les poêlons peuvent être enlevés pour le nettoyage. Laver la plaque gril et les poêlons avec revêtement antiadhésif à la main dans de l'eau chaude. Après utilisation, la couleur de la plaque gril en pierre se modifie, cela est normal car c'est un produit naturel. Ce changement de couleur est dû à l'huile, à la graisse, aux épices et aux aliments. Nous déconseillons de les mettre dans le lave-vaisselle ou d'utiliser un détergent pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif. Nettoyer les autres parties avec un chiffon humide. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne jamais le nettoyer dans le lave-vaisselle. Les changements de couleur de l'acier chromé sont à traiter avec un net-toyant pour acier chromé. Ne jamais utiliser de produits ni d'objets de ménage durs, agressifs ou abrasifs.

### Réparer au lieu de jeter

Nos produits Stöckli sont conçus pour une longue durée de vie: si une réparation est nécessaire, elle peut prolonger la durée de vie de votre produit Stöckli de plusieurs années. C'est une solution avantageuse grâce à laquelle vous contribuez à une utilisation responsable des ressources et au respect de l'environnement. Nous serions heureux de faire la réparation pour vous. Vous pouvez vous adresser à notre service clientèle: [haushalt@stockli.ch](mailto:haushalt@stockli.ch)

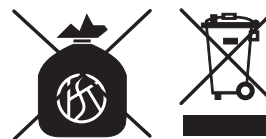
### Ranger l'appareil

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

### Conseil

Veiller à ne rien mettre à côté des poêlons lors du remplissage. Ne pas trop les remplir, cela vous épargnera du travail et du temps lors du nettoyage. Ne pas les remplir trop abondamment en hauteur car la couche supérieure pourrait se trouver trop près de la résistance chauffant supérieure et brûler.

### Elimination



- Les appareils hors d'usage peuvent être rapportés gratuitement dans un point de vente pour être éliminés en toute conformité.
- Eliminer tout appareil défectueux dangereux et s'assurer qu'il ne peut plus être utilisé.
- Ne pas jeter les appareils dans les ordures ménagères (protection de l'environnement)!

## Recette pour votre prochaine Party!

### Raclette au paprika

#### Préparation de la raclette

Environ 250 – 300 g de fromage à raclette par personne. Selon les goûts de chacun, il est possible d'ajouter des ingrédients tels que: rondelles d'oignon, gousses d'ail, dés de tomate et de poivron, morceaux d'ananas ou de poire.

Ces ingrédients peuvent être mis directement avec le fromage à fondre tandis que les épices doivent être ajoutées après la fonte du fromage. En effet, beaucoup d'épices brûlent lorsqu'elles sont chauffées et développent un mauvais goût.

Il est aussi possible d'accompagner la raclette de pommes de terre cuites dans leur peau et de servir en accompagnement des cornichons, des petits oignons blancs, des olives, etc.

#### Ingrédients

(pour 2 personnes)

1 poivron rouge et 1 vert  
50 g de poitrine fumée  
400 g de fromage à raclette en tranches  
Sel, poivre fraîchement moulu

#### Raclette au paprika: préparation

Laver les poivrons, enlever les pépins et les couper en lamelles. Couper la poitrine fumée en lamelles. Mettre les lamelles de poitrine fumée et les poivrons en lamelles dans un plat. Commencer par mettre un petit peu de poitrine fumée dans les poêlons, puis ajouter les poivrons. Puis mettre des tranches de fromage à raclette et laisser fondre. Assaisonner de sel et poivre.

### Raclette orientale

#### Ingrédients

(pour 2 personnes)

300 g de filet de porc	50 g de pousses de soja
Sel	1 petite boîte de mandarines en tranches
Poivre fraîchement moulu	1 petite boîte de dés d'ananas
Un peu de Tabasco	1 filet de vin blanc
Graisse à frire	1 cuil. à soupe de gelée de groseilles
1 oignon	1 cuil. à soupe de curry
1 carotte	2 cuil. à soupe de sauce de soja
Un peu de poireau	1 cuil. à soupe de vinaigre de fruits

#### Préparation

Couper le filet de porc en lamelles, les assaisonner, les faire revenir à la poêle, les retirer et conserver au chaud. Eplucher les légumes et les couper en bâtonnets. Hacher les oignons, les faire blondir dans la graisse à frire avec les légumes préparés et les pousses de soja. Ajouter les fruits égouttés, le vin blanc et la gelée de groseilles. Puis ajouter la viande et les autres ingrédients, puis rectifier l'assaisonnement. Répartir dans les assiettes et verser dessus le fromage à raclette fondu.

#### Conseils

Mettre les rondelles d'oignon, les gousses d'ail, les dés de tomate et de poivron directement dans les poêlons avec le fromage à raclette. Par contre n'ajouter les épices qu'après, car bon nombre d'entre elles, lorsqu'elles sont chauffées, prennent un mauvais goût. Afin que la viande ne colle pas sur la plaque grill, y faire griller une tranche de poitrine fumée ou l'enduire d'un peu d'huile. Si la plaque grill est trop graissée, il risque d'y avoir des éclaboussures.



Il n'est pas recommandé de griller des fruits, car ceux-ci collent très vite à cause de l'acide agressif qu'ils contiennent, pouvant endommager le revêtement.

# Indice

	Seite
Congratulazioni!	23
Sicurezza anzitutto	24
Panoramica dell'apparecchio e degli elementi di comando	26
Dati tecnici	26
Accessori consigliati	27
A cosa prestare attenzione	28
Prima della messa in funzione	28
Messa in funzione	28
Pulizia e manutenzione	29
Riparare invece di gettare via	29
Custodia dell'apparecchio	29
Smaltimento	29
Ricette per la raclette	30
Garanzia	44

## Congratulazioni!

Avete optato per un prodotto di qualità. Gli apparecchi CheeseGrill2 senz'altro vi procureranno delle soddisfazioni per molti anni. Vi auguriamo piacevoli momenti di raclette e grill in compagnia.

Leggete attentamente le presenti istruzioni d'uso. Alle pagine 30 e 31 troverete alcune ricette raclette, approntate appositamente per voi. Troverete consigli utili e preziose idee per appetitose variazioni sulla raclette.

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

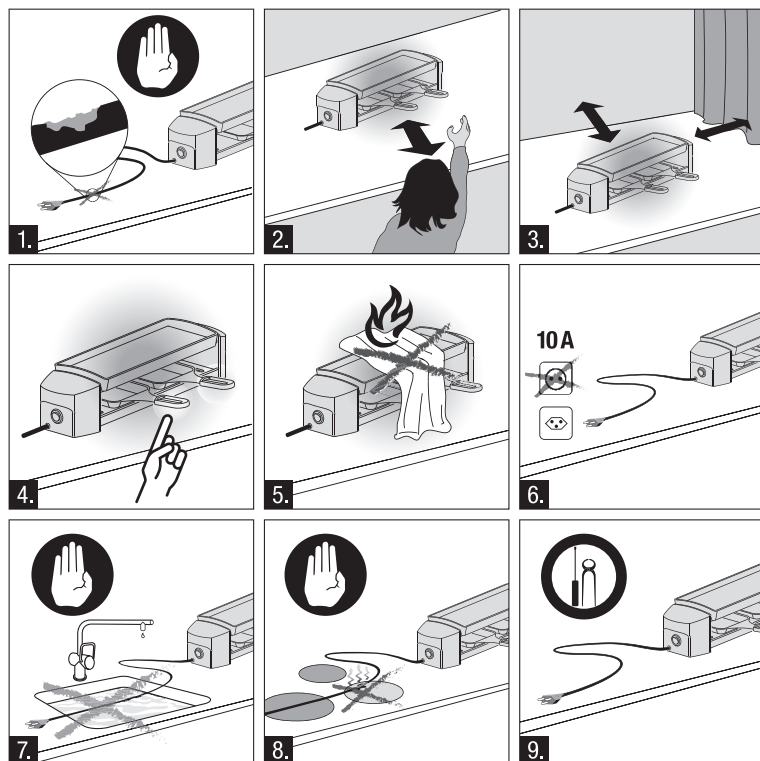


Art. no. 0012.01

## Sicurezza anzitutto



Prima dell'uso iniziale leggete attentamente le avvertenze di sicurezza del vostro CheeseGrill 2 Stöckli. Conservate accuratamente le presenti istruzioni d'uso. In caso di uso improprio il produttore è esonerato dall'obbligo di prestare la garanzia.



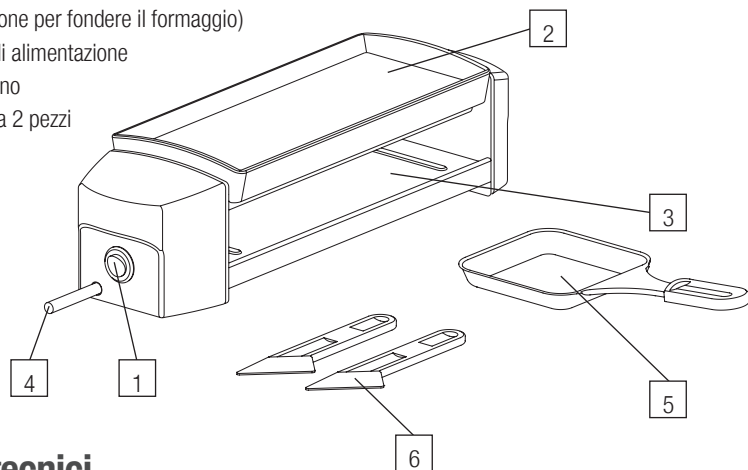
### Attenzione! L'apparecchio in funzione scotta – pericolo di ustioni!

- Non utilizzare mai un apparecchio o un cavo di allacciamento danneggiati (1.). Non lasciare incustodito l'apparecchio mentre è in funzione, né trasportarlo quando è caldo.
- In caso di presenza di bambini adottare la massima prudenza (2.). Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Non mettere in funzione l'apparecchio nelle vicinanze di oggetti sensibili al calore (3.). Non appoggiare l'apparecchio su tovaglette o su teli in plastica.


- In caso di uso prolungato, la parte anteriore del manico del padellino potrebbe surriscaldarsi (4.). Badare dunque ad impugnare la parte più esterna del manico.
- Non coprire l'apparecchio con panni o oggetti simili (pericolo d'incendio) (5.). Non toccare mai le superfici roventi dell'apparecchio, bensì utilizzare sempre gli appositi manici (4.).
- Utilizzare unicamente pezzi originali dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente con una presa a terra (230 V / 50 Hz) con protezione 10 A (6.). Utilizzare unicamente cavi di allacciamento con intensità di corrente minima di 10 A.
- Impugnare la spina per estrarla, non tirare il cavo.
- Per la pulizia non immergere mai l'apparecchio nell'acqua (7.). Non mettere l'apparecchio in lavastoviglie (pericolo di corto circuito!). Osservare le istruzioni per la pulizia e la manutenzione a pagina 40.
- Accertarsi che la tensione di rete locale corrisponda a quella riportata sull'apposita targhetta.
- Piazzare il cavo di allacciamento e l'eventuale prolunga in modo tale che nessuno possa inciampare.
- Sia il cavo di allacciamento che l'apparecchio devono essere tenuti a debita distanza da superfici o oggetti roventi, come pure da fiamme libere (8.).
- Per evitare rischi per l'utente, in caso di cavo di allacciamento danneggiato, è necessario farlo sostituire presso il fabbricante o il servizio clienti oppure da una persona qualificata.
- Prima della pulizia estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare sufficientemente l'apparecchio.
- In caso di guasti o di apparecchio difettoso, estrarre immediatamente la spina e farlo controllare e riparare nel negozio specializzato. Non tentare mai di eseguire delle riparazioni (9.)! In caso di riparazione non eseguita a regola d'arte non verrà assunta alcuna responsabilità per gli eventuali danni riportati all'apparecchio.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini senza sorveglianza.

## Componenti dell'apparecchio ed elementi di comando

1. Interruttore acceso/spento
2. Piastra grill
3. Superficie d'appoggio per padellini (posizione per fondere il formaggio)
4. Cavo di alimentazione
5. Padellino
6. Spatola 2 pezzi

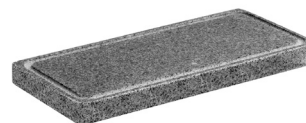


## Dati tecnici

- Tensione nominale: 230 V / 50 Hz  
 Potenza nominale: 425 W  
 Dimensioni: 34 x 10.5 x 9.5 cm (L x P x A)  
 Peso: 4 kg (avec plaque grill)  
 Lunghezza cavo: 1.5 m  
 Materiale: parti laterali in plastica PP / struttura di sostegno in acciaio cromato / piastra grill in alluminio pressofuso
- Omologazioni:  **CE**  
 Garanzia: 2 anni



## Accessori consigliati



### Hot'Stone piastra della griglia a CheeseGrill2

Piastra della griglia in pietra naturale  
 Art. no. 0200.009



### SwissTwist Pinze per raclette & grill

4 pinze nere di plastica per girare la carne o la verdura sulla piastra del grill o da utilizzare come spatole per la raclette. Resistenti al calore fino a 240° C.

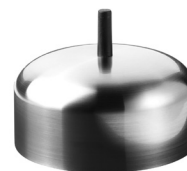
18 x 2.9 cm / 4 pz.  
 Art. no. 3014.14



### SwissTwist Pinze per raclette & grill

4 pinze nei colori dell'arcobaleno blu, giallo, arancione, verde per girare la carne e la verdura sulla piastra del grill o da utilizzare come spatole per la raclette. Resistenti al calore fino a 190° C.

18 x 2.9 cm / 4 pz.  
 Art. no. 3014.60



### Campana vapore

La campana è indicata per la cottura al vapore di verdure finemente affettate sulla piastra del grill.

ø 9 cm, H: 4 cm  
 Art. no. 0028.111



### Supporto per padellini

14.5 x 8.5 x 2 cm (L x P x A)  
 Art. no. 0055.00



## A cosa prestare attenzione:

Leggere attentamente le istruzioni d'uso. Coloro che non conoscono a fondo le presenti istruzioni d'uso, come pure i bambini, non sono autorizzati all'uso dell'apparecchio. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per lo scopo per cui è stato previsto. Ogni uso non conforme è severamente vietato a causa dei pericoli che può generare.

### Prima della messa in funzione

Prima dell'uso iniziale pulire i 2 padellini e la piastra grill con l'acqua calda. Collocare l'apparecchio nel luogo in cui dovrà essere utilizzato. La superficie di appoggio deve essere stabile, orizzontale e asciutta. Mantenere una buona distanza dalle pareti. Al primo utilizzo l'apparecchio rilascia il tipico odore di riscaldamento elettrico, che dopo alcuni minuti non è più percettibile. Si tratta di un odore assolutamente normale, che non influisce in alcun modo sulla qualità del prodotto.

### Messa in funzione

Inserire la spina nella presa di corrente. Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore. La spia di controllo si accende. Si consiglia di preriscaldare l'apparecchio per circa 15 minuti. Il CheeseGrill2 raggiungerà così la temperatura di funzionamento ideale.

### 1) Preparazione della raclette

Mettere il formaggio da raclette nelle padelline con gli ingredienti come anelli di cipolla, spicchi d'aglio, peperoni o pomodori a dadini. Le spezie vanno aggiunte solo dopo che il formaggio si è fuso, poiché possono sviluppare un sapore amaro se esposte al calore.

### 2) Grigliare

Per evitare che la carne si attacchi alla piastra, si consiglia di friggere prima una fetta di pancetta o di aggiungere poco olio. Adoperando troppo grasso sulla piastra vi è il pericolo di schizzi di grasso.



È sconsigliabile grigliare la frutta, poiché contiene un acido aggressivo e potrebbe danneggiare il rivestimento.

### Pulizia e manutenzione

Estrarre la presa e lasciar raffreddare l'apparecchio. La piastra della griglia e i padellini possono essere rimossi per la pulizia. La piastra della griglia e le pentole, che sono antiaderenti, possono essere pulite con acqua calda. La decolorazione dopo l'uso della piastra di pietra è normale, poiché si tratta di un prodotto naturale. Questa decolorazione è causata da oli o grassi, spezie e alimenti. Sconsigliamo di pulirla in lavastoviglie o con un detergente, altrimenti il rivestimento antiaderente potrebbe danneggiarsi. Pulire gli altri componenti con un panno umido. Non immergere mai l'apparecchio in acqua e non metterlo in lavastoviglie. La decolorazione delle superfici in acciaio cromato può essere rimossa con un detergente per acciaio cromato. Non lavorare mai con detersivi o oggetti aggressivi, duri o abrasivi.

### Riparare invece di gettare via

I nostri prodotti Stöckli sono progettati per durare nel tempo. Se una riparazione si rende necessaria, questa può prolungare la vita del vostro prodotto Stöckli di molti anni. Si tratta di una soluzione economica con la quale si dà un contributo all'uso consapevole delle risorse e dell'ambiente. Saremo lieti di effettuare la riparazione per voi. Voglia contattare il nostro Servizio clienti: [haushalt@stockli.ch](mailto:haushalt@stockli.ch)

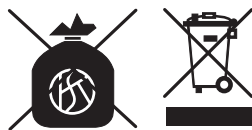
### Custodia dell'apparecchio

In caso di inutilizzo dell'apparecchio, spegnere e staccare la spina. Conservare in un luogo pulito, asciutto e fuori dalla portata dei bambini.

### Suggerimento

Nel riempire i padellini, badare che nulla possa cascare. Evitare di riempirli troppo, ciò vi farà risparmiare tempo e fatica durante la pulizia. Si raccomanda anche di non riempirli eccessivamente in altezza, perché lo strato superiore potrebbe essere troppo vicino all'elemento riscaldante superiore e quindi bruciare.

### Smaltimento



- Consegna gratuita degli apparecchi non più in uso presso ogni punto vendita per un corretto smaltimento.
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con guasti pericolosi e assicurarsi che non possano più essere utilizzati.
- Non gettare tra i rifiuti domestici (protezione dell'ambiente!)

## Ricette per la prossima festa!

### Raclette ai peperoni

#### Preparazione della raclette

Circa 250–300 g di formaggio da raclette a testa. Aggiungere a piacimento ingredienti quali: anelli di cipolla, spicchi d'aglio, peperoni e pomodori a dadini, pezzetti d'ananas o di pera. Mentre gli ingredienti menzionati possono essere sistemati nel padellino con il formaggio, le spezie vanno aggiunte solo dopo che il formaggio si è fuso. Molte spezie bruciano con il calore, sviluppando un gusto amarognolo.

La raclette può essere servita con le patate bollite con la pelle. Come contorno sono molto indicati i cetriolini sott'aceto, le cipolline bianche, le olive, ecc.

#### Ingredienti

(per 2 persone)

1 peperone verde e 1 rosso  
50 g pancetta affumicata  
400 g formaggio da raclette tagliato a fette  
Sale, pepe macinato fresco

#### Preparazione

Lavare i peperoni, rimuovere i semi e tagliarli in strisce sottili. Tagliare a listarelle la pancetta e collocarla insieme ai peperoni su un piatto di portata. Collocare dapprima un po' di pancetta in ogni padellino e lasciarla rosolare. Aggiungere i peperoni e poco dopo coprirli con una fetta di formaggio. Quando il formaggio è sciolto aggiungere pepe e sale.

### Raclette orientale

#### Ingredienti

(per 2 persone)

300 g filetto di maiale	50 g germogli di soia
sale	1 scatola piccola di mandarini filettati
pepe macinato fresco	1 scatola piccola di ananas a pezzetti
poco tabasco	1 goccio di vino bianco
grasso per friggere	1 cucchiaino di gelatina di ribes
1 cipolla	1 cucchiaino di curry
1 carota	2 cucchiaini di salsa di soia
un po' di porro	1 cucchiaino di aceto di frutta

#### Preparazione

Tagliare il filetto di maiale in listarelle, speziarlo, farlo rosolare in una padella, rimuoverlo e tenerlo al caldo. Mondare la verdura e tagliarla a listarelle. Tritare la cipolla e farla soffriggere nel grasso rimanente insieme alla verdura e i germogli di soia. Aggiungere la frutta sgocciolata, spegnere con un goccio di vino bianco e aggiungere la gelatina di ribes. Aggiungere la carne e speziarla con gli ingredienti rimanenti. Distribuire in porzioni sui piatti e ricoprire con il formaggio da raclette fuso.

#### Suggerimenti per l'uso

I vari ingredienti come anelli di cipolla, fettine d'aglio, pezzetti di peperone o pomo-doro, si possono mettere nei padellini direttamente con il formaggio, mentre le spezie vanno aggiunte soltanto alla fine, poiché con il calore potrebbero bruciare, sviluppando un gusto amarognolo.

Per non far aderire la carne sulla piastra grill è consigliabile dapprima rosolare una fettina di pancetta o aggiungere un poco d'olio. Attenzione: la presenza di troppo grasso sulla piastra potrebbe causare schizzi caldi.



È sconsigliabile grigliare la frutta, poiché contiene un acido aggressivo e potrebbe danneggiare il rivestimento.

# Contents

	page
Congratulations	33
Safety first	34
Overview of the appliance and its operational parts	36
Technical Data	37
Recommended accessories	37
Please note the following	38
Before Putting into use	38
Putting into use	38
Care and Cleaning	39
Repair instead of throwing away	39
Storage	39
Disposal	39
Recipes for your next Party	40
Warranty	44

## Congratulations

on your purchase of this Stöckli quality product. Your CheeseGrill 2 raclette grill is sure to give you a lot of fun and pleasure for years to come.

Please read the operating instructions carefully. And don't forget to check out our special raclette recipes on pages 40–41. They provide many useful tips and great recipe ideas for your next raclette party.

Enjoy! Your A. & J. Stöckli Inc.

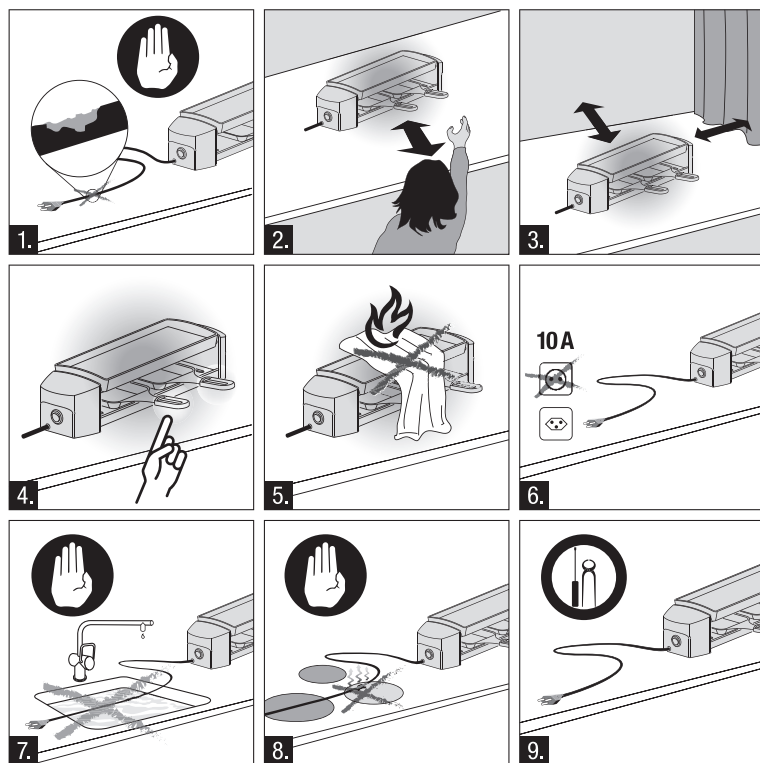


Art. No. 0012.01

## Safety first



Read the safety advice thoroughly before the first use of your Stöckli CheeseGrill2. Store the operating instructions carefully. The manufacturer accepts no liability for consequences of improper use.



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

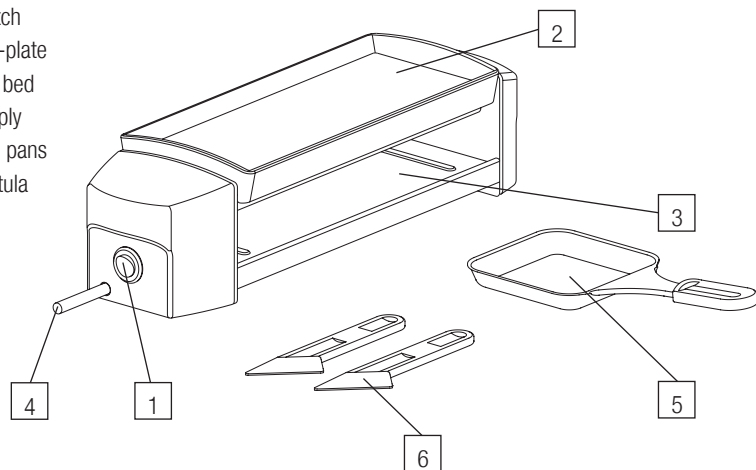
- Never use an appliance which is damaged or has a damaged mains cable (1). Do not leave it out of sight when operating and do not carry it while it is hot.
- Use extra vigilance when operating in the presence of children (2). Children should be supervised and must not be allowed to play with the appliance.
- Do not operate the appliance on or in the vicinity of heat-sensitive objects (3). Never place the machine on any plastic underlay.

Never put empty pans on the heated pan-bed (3), or the handle will get too hot (4).

- The front part of the pan handles may become hot during prolonged use (4). Always hold the handle at the very end to avoid getting burnt.
- Do not place cloths of any sort on the appliance (fire hazard!). (5). Do not touch hot surfaces and always hold on to the handles (4). Only use original appliance parts.
- The appliance must be used with a grounded power supply (230 V / 50 Hz) with a 10 A fuse (6).
- Only use power cables with a minimum current rating of 10 A (6).
- Always pull on the plug, not the mains cable, when unplugging.
- Do not immerse the appliance in water for cleaning (7). Do not put the appliance in a dishwasher (danger of short-circuit). Follow the cleaning and care instructions on page 39. Do not cook liquids of any kind in the pans.
- 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 avoid a tripping hazard.
- Keep the mains cable away from hot surfaces or objects and from naked flames (8). If the mains cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, customer service agent, or a similarly qualified specialist, to prevent risk of electrocution.
- Disconnect the mains cable from the power supply and let the appliance cool down before cleaning.
- If the appliance becomes damaged or defective, remove the mains plug immediately and take it to a professional electrical dealer for checking and repair. 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.
- Children must not play with the appliance. It must be kept out of reach of children under the age of 8. The appliance must not be cleaned or maintained by unsupervised children.

## Overview of the appliance and its operational parts

1. Switch
2. Grill-plate
3. Pan bed
4. Supply
5. Mini pans
6. Spatula

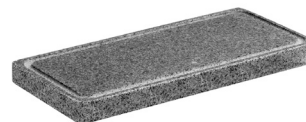


## Technical data

Supply voltage:	230 V / 50 Hz
Power consumption:	425 W
Dimensions:	34 x 10.5 x 9.5 cm (L x W x H)
Weight:	4 kg (with grill plate)
Cable length:	1.5 m
Material:	Sides: polypropylene plastic, Frame: chromium steel, Grill plate: cast aluminium
Certification:	Ⓢ CE
Warranty:	2 Jahre



## Recommended accessories



### Hot'Stone grill plate to CheeseGrill 2

Natural stone grill plate  
Art. No. 0200.009



### SwissTwist Raclette & grill tongs

4 tongs, black, made from plastic, for turning meat or vegetables on the grill-plate; can also be used as a raclette spatula. Heat-resistance upto 240° C.

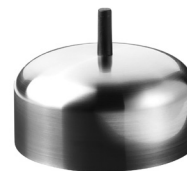
18 x 2.9 cm / 4 piece  
Art. No. 3014.14



### SwissTwist Raclette & grill tongs

4 tongs in rainbow colours blue, yellow, orange, green for turning meat or vegetables on the grill-plate; can also be used as a raclette spatula. Heat-resistance upto 190° C.

18 x 2.9 cm / 4 piece  
Art. No. 3014.60



### Steamer cover

This lets you steam fine-chopped vegetables on the grill plawte.

ø 9 cm, H: 4 cm  
Art. No. 0028.111



### Rests for pans

14.5 x 8.5 x 2 cm (L x W x H)  
Art. No. 0055.00

## Please note the following:

Read the Operating Instructions through thoroughly. Persons who are not familiar with the Operating Instructions and also children, should not be permitted to use the appliance. It should be used only for the purpose for which it is intended and any use for another purpose could prove dangerous and must be strictly forbidden.

### Before Putting into Use

Before the first use, the 2 pans CheeseGrill 2 and the grill-plate should be washed in hot water. Place the appliance in the position where it will eventually be used. It should be placed on a surface that is stable, level, dry and away from walls. When first switched on, the appliance may produce an odour due to the new parts being heated. This is typical of electrically heated equipment and will disappear after a few minutes. It is an absolutely normal effect and does not detract at all from the quality of the product.

### Putting into Use

Plug in the mains plug. Move the On/Off Switch to the ON position and the indicator lamp should light. We recommend that you allow about 15 minutes for the appliance to warm up. After this time the CheeseGrill 2 will have reached the ideal operating temperature.

### 1) Raclette Preparation

Lay the Raclette cheese with the side ingredients such as onion-rings, garlic cloves, diced peppers or tomatoes, etc. in the pan. Spices should be added only after cooking is complete as many spices can react under the heat to produce a bitter taste.

### 2) Grilling

So that the meat does not stick to the Grill-plate, it is recommended that you first grill a rasher of bacon or add a very small quantity of oil. If too much fat or oil is on the grill-plate, there could be a danger of fat 'spitting'.



Grilling fruit is not recommended, because the fruit acid may cause the fruit to stick to the plate and may damage the coating.

### Care and Cleaning

Disconnect the power cable and allow the appliance to cool down. The grill-plate and the pan base may be removed for cleaning. The grill plate and pans have a non-stick coating and can be washed manually in warm water. As the stone grill plate is a natural product, it may discolour during use. This discolouration is caused by oil, fat, seasoning and foodstuff and is perfectly normal. We do not recommend using a dishwasher or washing-up liquid, as this damages the non-stick coating. Wipe all other parts with a damp cloth. Do not submerge the appliance in water and do not put it in a dishwasher. Any discolouration of the chromium plated parts may be cleaned with a proprietary chrome cleaner. Do not use aggressive, hard or abrasive cleaning agents or objects.

### Repair instead of throwing away

Our Stöckli products are designed for longevity. If a repair becomes necessary, it can extend the life of your Stöckli product by many years. This cost-effective and environment-friendly solution also helps you to conserve resources. We would be glad to carry out the repair for you.

Please contact our customer service: [haushalt@stockli.ch](mailto:haushalt@stockli.ch)

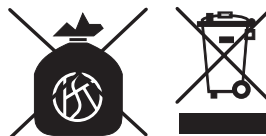
### Storage

Store the appliance in a dry location and out of the reach of children.

### Tip

Avoid ingredients falling out of the pans. It is better to have smaller helpings but more of them, to save time and effort when cleaning. We also recommend not overfilling the little pans, as the top layer may be too close to the heating element and get burnt.

### Disposal



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



## Recipes for your next Party!

### Paprika raclette

#### 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, pine-apple 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.

#### Ingredients Paprika raclette

(serves 2)

Chillies, 1 red and 1 green  
50 g smoked bacon  
400 g raclette cheese in slices  
Salt, freshly ground pepper

#### Preparing the paprika raclette

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 allow to melt. Season with salt and pepper.

### Oriental Raclette

#### Ingredients

(serves 2)

300 g fillet of pork	50 g soya bean sprouts
Salt	1 small tin mandarin fillets
Freshly ground pepper	1 small tin diced pineapple
A little tabasco	1 dash of white wine
Lard for frying	1 tablespoon redcurrant/blackcurrant jelly
1 onion	1 tablespoon curry
1 carrot	2 tablespoons soy sauce
Some leek	1 tablespoon fruit vinegar

#### Preparing

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 redcurrant/blackcurrant jelly. Add the meat, season to taste with the remaining ingredients. Serve portion-wise on plates and garnish with grilled raclette cheese.

#### Grilling tips

Place the raclette cheese in the pans together with the other ingredients such as onion slices, diced garlic, chillies or diced tomato. Only add seasonings, however, after you have prepared the raclette. Many spices burn in the heat and develop a bitter taste. To prevent meat sticking to the grill plate, first grill a slice of bacon or use very little oil – too much oil on the grill plate is liable to spatter.



Grilling fruit is not recommended, because the fruit acid may cause the fruit to stick to the plate and may damage the coating.

