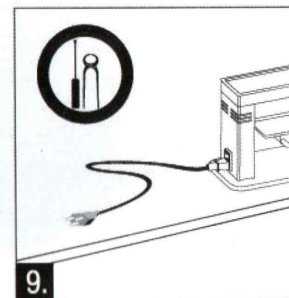
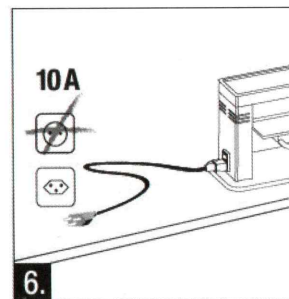
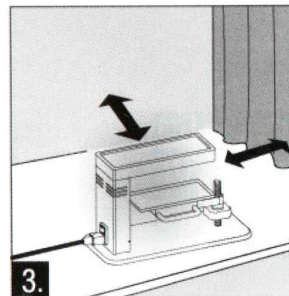
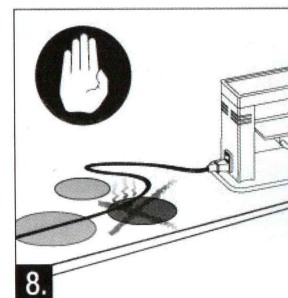
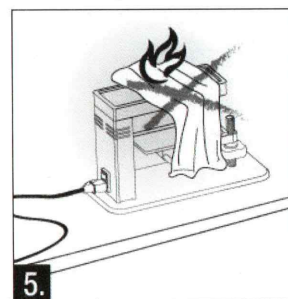
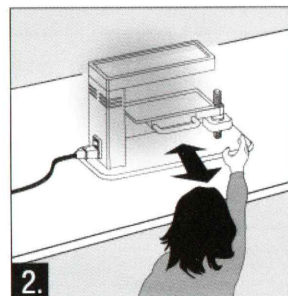
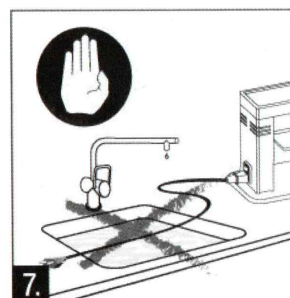
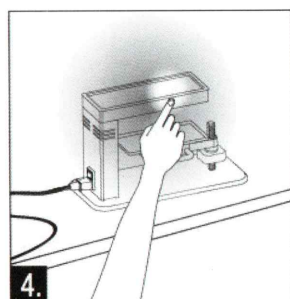
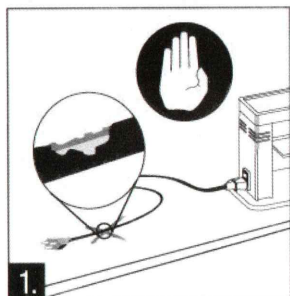


La sécurité avant tout

Lisez attentivement ces consignes de sécurité avant d'utiliser pour la première fois votre appareil à raclette SWING de Stöckli. Conservez soigneusement ce mode d'emploi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme.



Attention! L'appareil est chaud – Risques de brûlures!

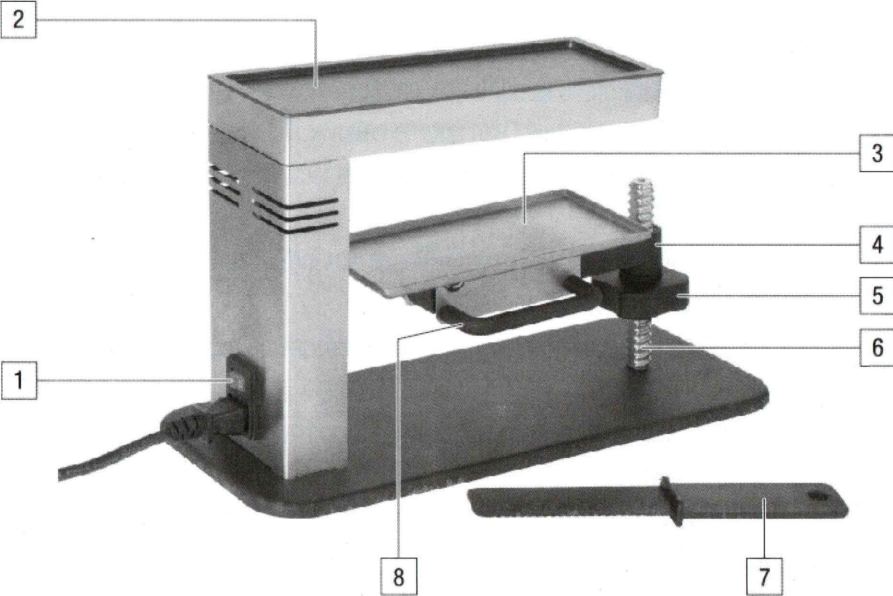


- N'utilisez jamais l'appareil s'il est endommagé ou si le cordon d'alimentation est endommagé (1.). Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance et ne le transportez pas lorsqu'il est chaud.

- Placez l'appareil hors de portée des enfants (2.). Il faut surveiller les enfants et s'assurer qu'ils ne peuvent pas jouer avec l'appareil.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'objets qui ne résistent pas à la chaleur (3.). Ne pas placer de set de table ni de toile plastifiés sous l'appareil.
- Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface bien stable (4.).
- Ne posez jamais des serviettes ou objets similaires sur l'appareil (danger d'incendie!) (5.). Ne touchez jamais la plaque du grill chauffée. En utilisation, l'appareil devient bouillant au-dessus de la fente de ventilation – risque de brûlure! Ne pas toucher, svp!
- Le porte-fromage devient brûlant en cours d'utilisation – dans cet état, ne le saisissez qu'aux poignées.
- L'appareil ne doit être branché qu'à une prise de terre (230 V / 50 Hz) avec une sécurité de 10 A (6.).
- N'utiliser qu'un cordon d'alimentation d'une puissance de 10A minimum.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation, saisissez-le toujours par sa prise.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau pour le nettoyer (7.). Ne lavez jamais l'appareil en lave-vaisselle (risque de court-circuit!). Veuillez respecter les consignes de nettoyage et d'entretien de la page 19.
- Veillez à ce que la tension électrique corresponde aux indications reportées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Placez le cordon ou la rallonge de façon à ce que personne ne risque de se prendre les pieds dedans.
- Eloignez l'appareil et le cordon d'alimentation des supports ou des objets chauds et des flammes (8.).
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Si l'appareil a un problème ou s'il est défectueux, débranchez-le et faites-le contrôler et réparer par un magasin spécialisé. Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même (9.!) Nous déclinons toute responsabilité pour d'éventuels dommages, faisant suite à une réparation non conforme.
- L'appareil ne peut être touché, transporté et stock qu'en état refroidi.
- 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.

Aperçu de l'appareil et de ses commandes

- 1 Interrupteur marche / arrêt
- 2 Plaque du grill
- 3 Support à fromage
- 4 Palier de bras pivotant
- 5 La vis à régler la hauteur du support à fromage
- 6 Broche
- 7 Racloir à fromage
- 8 Poignée servant à faire pivoter le support à fromage et à placer le morceau de fromage sous l'élément chauffant



Données techniques – Appareil à raclette SWING Art. n° 0011.01/02

Tension:	230 V / 50 Hz
Puissance:	470 W
Dimensions:	35 x 16 x 21 cm (lpxh)
Matériaux:	acier inoxydable / plastique
Conformité:	CE
Garantie:	2 ans

Respectez ce qui suit:

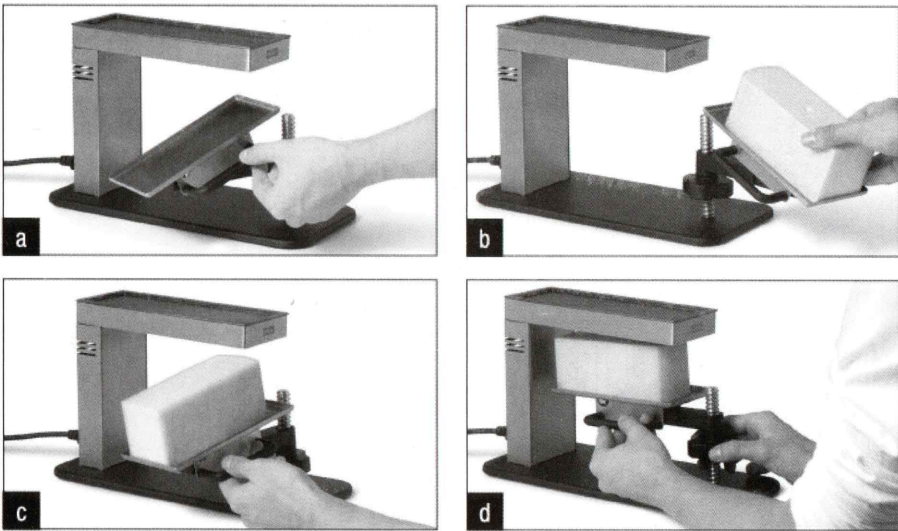
Lisez attentivement ce mode d'emploi. Les personnes non familiarisées avec ce mode d'emploi, ainsi que les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil. L'appareil ne doit pas être utilisé à d'autres fins que celle pour laquelle il a été conçu. Toute utilisation non conforme, pour des raisons de sécurité, est absolument interdite.

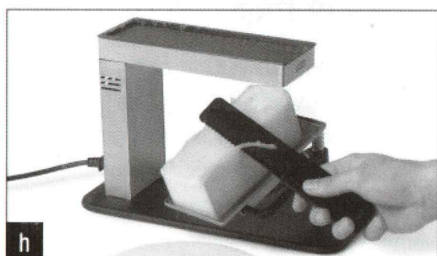
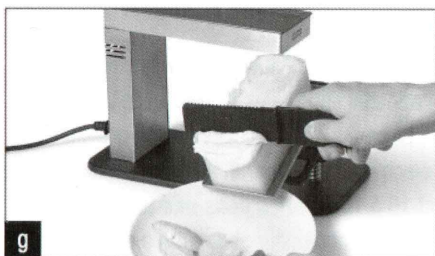
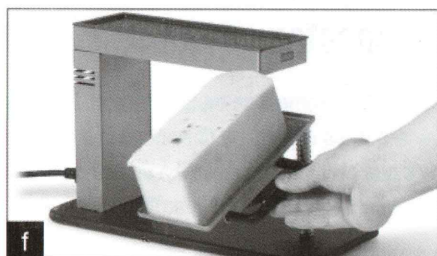
Avant la mise en marche

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à raclette à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, puis laissez-le sécher. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne le lavez jamais en lave-vaisselle. Le placer à une certaine distance des parois. L'appareil, lors de sa première utilisation, dégage une odeur typique de chauffage électrique qui disparaît après quelques minutes. Pour y remédier, **faites chauffer l'appareil pendant 10 à 15 minutes dans une pièce bien ventilée** lors de sa première mise en marche. Ce dégagement d'odeur et de fumée est absolument normal et n'a aucune influence sur la qualité du produit.

Fonctionnement / Manipulation

Préchauffage: fonction raclette: comme décrit au chapitre «Avant la mise en marche».
Faites pivoter le porte-fromage vers l'extérieur à l'aide de la poignée (a) (4). Posez le morceau de fromage sur le support à fromage (b). Réglez la hauteur de fonte (suivant l'épaisseur du bloc de fromage) – tournez la vis jusqu'à atteindre la hauteur désirée (d).



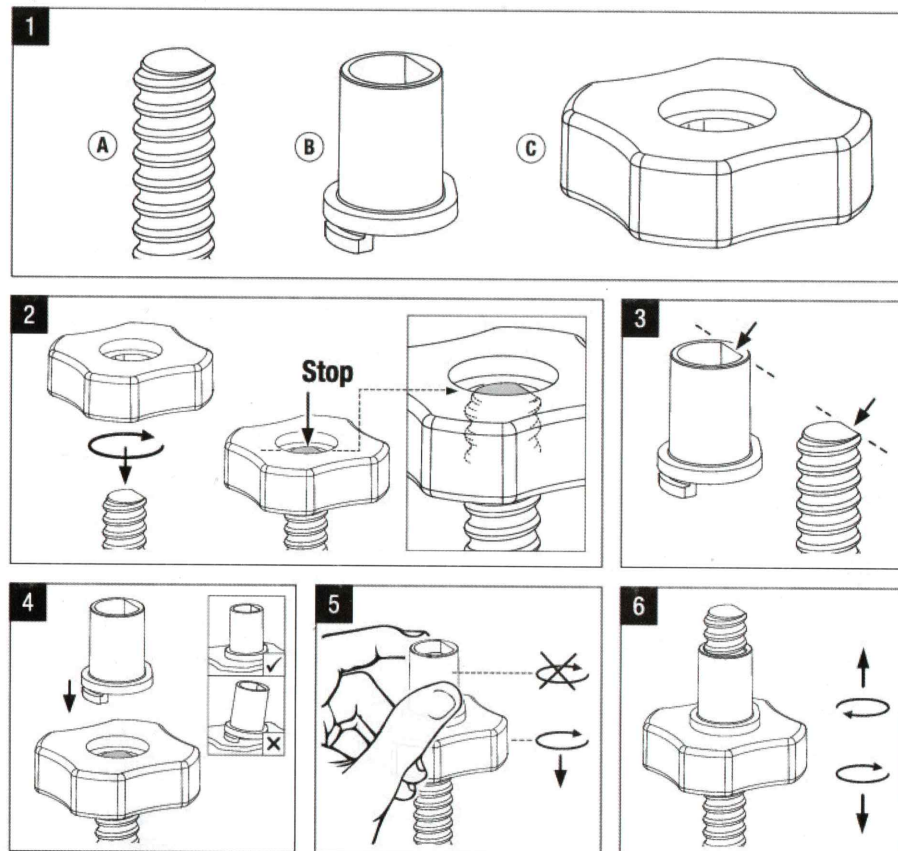
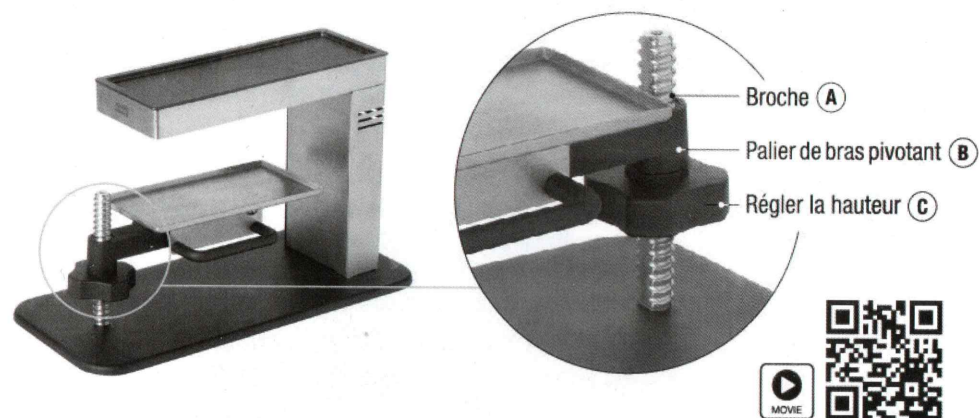


Veillez à ce que la croûte du fromage soit sur les côtés ou à l'arrière. Allumez l'interrupteur et commencez à faire fondre le fromage (e). Placez une assiette à côté de l'appareil à raclette. Attendez que la surface du morceau de fromage soit fondue. À l'aide de la poignée, faites pivoter le porte-fromage vers l'extérieur devant l'assiette et basculez-le vers l'avant (f).

Avec le côté plat de la spatule livrée, raclez le fromage fondu sur l'assiette (g). De temps en temps, éliminez la croûte du morceau de fromage et pour ce faire, utilisez la partie dentelée du racloir (h).

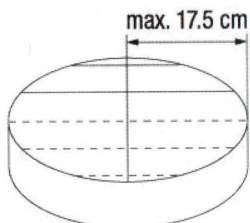
Puis remplacez le morceau de fromage sous la plaque chauffante. Afin que la viande ne colle pas sur la plaque grill, il est recommandé de rôtir auparavant une tranche de lard ou d'ajouter un peu d'huile. Lorsqu'il y a trop d'huile sur la plaque, des éclaboussures peuvent se produire.

Encliqueter l'écrou de réglage sur la broche



Découpe de la meule de fromage

En Suisse, on trouve le fromage déjà coupé en morceaux rectangulaires chez le fromager ou dans les supermarchés. En Allemagne et dans d'autres pays, il se peut que l'on ne trouve que le fromage en meule. Source d'approvisionnement en Allemagne: dans les grandes villes, dans les grands magasins «Kaufhof» et chez les bons fromagers. En général: dans le rayon alimentaire des grands magasins ou facilement via Internet.



Ne pas dépasser les 17.5 cm max. Placer le fromage avec la croûte vers l'extérieur. Cette croûte peut être raclée avec le racloir fourni avec l'appareil. Taille du morceau de fromage adapté au support Stöckli: 7.5 cm de large, 17.5 cm de long, 8 cm de haut

Nettoyage et entretien

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

Nettoyez les surfaces en acier chromé à l'aide d'un produit spécial. N'utilisez pas de détergents ou d'accessoires de nettoyage durs, abrasifs et qui rayent.

Réparer au lieu de jeter

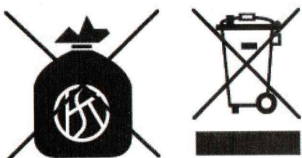
Nos produits Stöckli sont conçus pour une longue durée de vie: si une réparation est nécessaire, elle peut prolonger la durée de vie de votre produit Stöckli de plusieurs années. C'est une solution avantageuse grâce à laquelle vous contribuez à une utilisation responsable des ressources et au respect de l'environnement. Nous serions heureux de faire la réparation pour vous.

Vous pouvez vous adresser à notre service clientèle: haushalt@stockli.ch

Rangement de l'appareil

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

Elimination



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

SWING

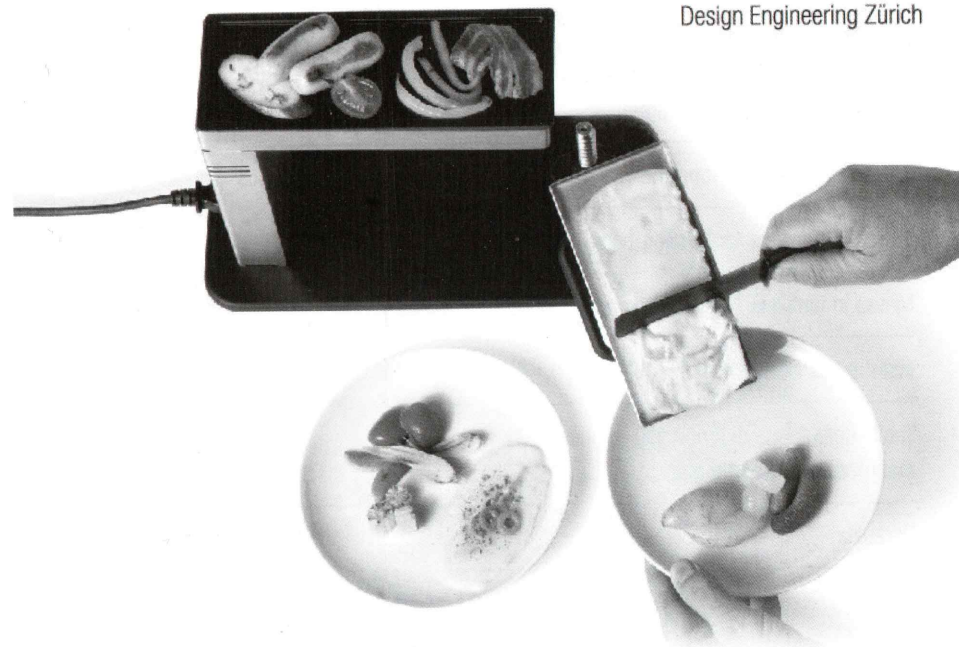
Raclettegerät

Four à raclette

Fornello per raclette

Raclette oven

Design Engineering Zürich



Gebrauchsanleitung

Seite 1

Mode d'emploi

page 11

Istruzioni d'uso

pagina 21

Operating Instructions

page 31

STÖCKLI