



RACLETTE GRILL SRGS 1400 E2

DK

RACLETTE GRILL

Betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger

FR

BE

RACLETTE-GRIL

Mode d'emploi et consignes de sécurité

NL

BE

GOURMETSET

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

DE

AT

RACLETTE-GRILL

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

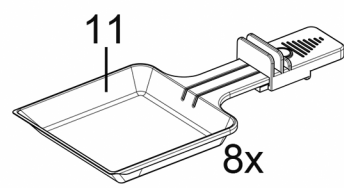
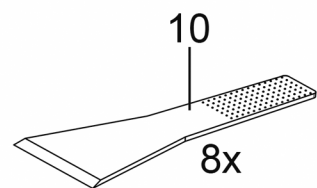
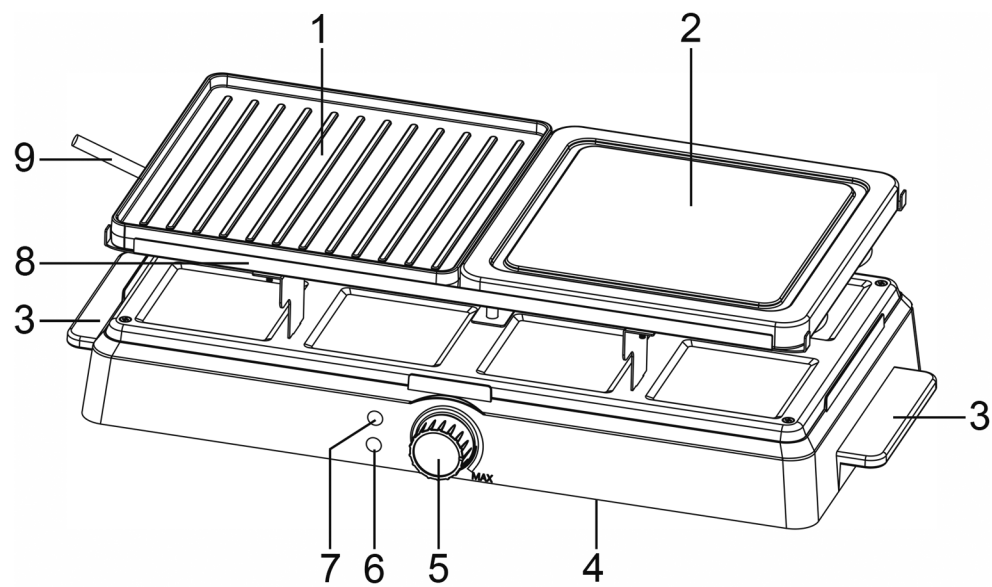
Kort betjeningsvejledning
Version des informations
Datum nieuwste versie
Stand der Informationen:
04/2025 - Ident.-No.: SRGS 1400 E2 042025-1

IAN 484416_2501

DK BE NL

IAN 484416_2501

DK BE NL



Dansk.....2

Français 19

Nederlands.....40

Deutsch.....57

Indholdsfortegnelse

1. Normale anvendelsesformål	3
2. Leveringsomfang	3
3. Tekniske data	4
4. Sikkerhedsanvisninger	4
5. Før ibrugtagningen	8
6. Ibrugtagning	8
6.1 Første ibrugtagning	8
6.2 Betjening	8
6.2.1 Tænde/slukke	8
6.2.2 Opvarmningstider	9
6.2.3 Øg/sænk temperaturen	9
6.3 Anvendelse af raclettegrillen	9
6.3.1 Brug af raclette	9
6.3.2 Brug af grillpladen [1] og stenpladen [2]	10
7. Rengøring	10
8. Opbevaring af apparatet, når det ikke anvendes	11
9. Forslag til opskrifter	11
10. Oplysninger om miljø og bortskæffelse	15
11. Overensstemmelsesbemærkning	16
12. Garantibemærkninger	17

Tillykke!

Med dit køb af raclettegrillen SilverCrest SWKR 1400 E2, herefter kaldet raclettegrill, har du valgt et kvalitetsprodukt.

Gør dig fortrolig med raclettegrillen inden første ibrugtagning, og læs brugervejledningen omhyggeligt. Overhold især sikkerhedsanvisningerne, og brug kun raclettegrillen som beskrevet i denne brugervejledning og til de angivne anvendelsesområder.

Opbevar denne vejledning til senere brug. Hvis du overdrager raclettegrillen til en tredjepart, skal du lade alle dokumenter følge med.

1. Normale anvendelsesformål

Denne raclettegrill er beregnet til at grille og/eller gratinere fødevarer som for eksempel kød, fisk eller grøntsager. Raclettegrillen er udelukkende til privat brug – enhver anden form for anvendelse anses for ikke-bestemmelsesmæssig anvendelse. Den er ikke beregnet til brug i virksomheder eller til erhvervsmæssig anvendelse.

Dette omfatter også anvendelser...

- i personalekøkkener i butikker, på kontorer og i andre arbejdsmiljøer;
- i landbrugsejendomme;
- af gæster på hoteller, moteller og andre lignende overnatningssteder;
- i bed and breakfasts.

Raclette-grillen må desuden ikke bruges udendørs eller i områder med tropisk klima. Raclettegrillen opfylder alle relevante normer og standarder vedrørende CE-overensstemmelse. Hvis raclettegrillen ændres uden aftale med producenten, kan det ikke længere garanteres, at disse standarder er opfyldt. Producenten hæfter under ingen omstændigheder for skader eller fejl som følge heraf.

De i anvendelseslandet gældende love og bestemmelser skal overholdes.

2. Leveringsomfang

Tag • raclettegrillen og alle tilbehørsdele ud af emballagen. Fjern al emballage, og undersøg, om alle komponenter fremstår komplette og ubeskadigede. Hvis dele er ufuldstændige eller beskadigede ved leveringen, bedes du kontakte producenten.

- **Raclettegrill**
- **Grillplade**
- **Stenplade**
- **8 pander**
- **8 Spatler**
- **Brugsvejledning**

Raclettegrillen og alle betjeningslementer er afbildet og nummereret på indersiden af omslaget. Tallene henviser til følgende:

1	Grillplade (kan bruges på begge sider)
2	Stenplade (med fedtafløb)
3	Håndtag
4	Ledningsholder (på undersiden)
5	Temperaturregulator (med tænd/sluk-kontakt)
6	Indikatorlampe for varme (grøn)
7	Indikatorlampe for strøm (rød)
8	Styreskinne
9	Strømledning
10	Spatler (8 styk)
11	Pander (8 stk.)

3. Tekniske data

Producent	TARGA GmbH
Betegnelse	SilverCrest SRGS1400 E2
Spændingsforsyning	220 - 240 V~, 50-60 Hz
Effektforbrug	1400 W
Beskyttelsesklasse	I
Sikkerhedstestet: SGS	

Vi forbeholder os ret til ændring af tekniske oplysninger og design uden forudgående varsel.

4. Sikkerhedsanvisninger

Læs nedenstående anvisninger omhyggeligt, og overhold alle advarsler, inden du tager apparatet i brug første gang, også selvom du er bekendt med håndteringen af elektriske husholdningsapparater. Opbevar denne brugsvejledning omhyggeligt til fremtidig brug. Hvis du sælger apparatet eller giver det videre, skal denne brugsvejledning vedlægges. Den er en del af apparatet.

Symbolforklaring



FARE! Dette symbol betegner en fare med en høj risiko, som forårsager død eller alvorlige kvæstelser, hvis den ikke undgås.



ADVARSEL! Dette symbol betegner en fare med en middel risiko, som kan forårsage død eller alvorlige kvæstelser, hvis den ikke undgås.



FORSIGTIG! Dette symbol angiver vigtige anvisninger for beskyttelse mod materielle skader.



FARE! Dette symbol angiver farer for sundheden, der kan omfatte livsfare og/eller tingskader som følge af elektrisk stød.



FARE! Dette symbol angiver farer for sundheden som følge af forbrændinger.



Dette symbol angiver, at raclettegrillen kun er beregnet til indendørs brug.



Sundhedsmæssigt ufarlige ved kontakt med fødevarer i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning EF 1935/2004.



Dette symbol angiver andre oplysninger om emnet.



Producentens adresse

Forudsigelig forkert brug

- Raclettegrillen må ikke bruges med en ekstern timer eller et særskilt fjernbetjeningssystem. Raclettegrillen skal altid være under opsyn, når den er tændt. Der er brandfare!

Personsikkerhed!

- Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktion i sikker brug af apparatet og forstår den dermed forbundne risiko.
- Børn må ikke lege med apparatet.

- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Børn under 8 år må ikke have adgang til apparatet og strømledningen [9].



FARE! Emballage er ikke egnet som legetøj til børn. Børn må ikke lege med plasticposerne. Der er risiko for kvælning.

Opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.

Generelle sikkerhedsanvisninger



Fare for personskader!

- Anvend raclettegrillen i overensstemmelse med dens formål. Hvis apparatet anvendes forkert, kan det medføre personskader.
- Placer apparatet i nærheden af en stikkontakt. Sørg for, at stikkontakten er let tilgængelig i tilfælde af fare. Sørg altid for at føre strømledningen [9] sådan, at man ikke kan snuble over den.
- Sørg for, at raclettegrillen står sikkert.



FARE for forbrænding!

- Overfladerne på raclettegrillen kan blive meget varme under brug.
- Rør under og umiddelbart efter brug kun ved temperaturregulatoren [5] og håndtagene [3] i siden.



FORSIGTIG: Fare for materielle skader!

- Beskyt slip-let-belægningen på panderne og grillpladen [1] ved ikke at bruge metalredskaber som knive, gafler osv.
- Brug kun raclettegrillen med det originale tilbehør, der følger med.
- Rengør raclettegrillen og tilbehøret efter hver brug som beskrevet i kapitlet "Rengøring".



FARE for elektrisk stød!

- Kontrollér tilslutningskablet for skader før idriftsættelse. I tilfælde af skader må raclettegrillen ikke bruges.

- Hvis nettilslutningsledningen til dette apparat bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person, så farer undgås.
- Beskyt tilslutningskablet mod kontakt med varme produktdele for at undgå skader. Sørg for, at strømledningen [9] ikke kommer i klemme eller trykkes.
- Træk kun i strømstikket – aldrig i strømledningen [9] – for at trække strømstikket ud af stikdåsen.
- Huset på raclettegrillen må aldrig åbnes, da det ikke indeholder nogen dele, der kan serviceres af brugeren. Der er risiko for elektrisk stød.
- Beskyt raclettegrillen mod regn, og brug den aldrig i fugtige eller våde omgivelser. Sørg for, at tilslutningskablet ikke bliver vådt eller fugtigt under driften.



Raclettegrillen må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker!

- Hvis du konstaterer udvikling af røg eller usædvanlige lyde eller lugte, skal du straks slukke raclettegrillen og trække strømstikket ud af stikdåsen. I sådanne tilfælde må raclettegrillen ikke anvendes igen, før den er blevet undersøgt af en fagmand. Indånd aldrig røgen, hvis der går ild i udstyret. Hvis du alligevel kommer til at indånde røgen, skal du søge lægehjælp. Indånding af røg kan være sundhedsskadeligt.



FARE for brand

- Brug aldrig raclettegrillen under overskabe eller ved siden af gardiner, skabsvægge eller andre brændbare genstande.
- Brug kun raclettegrillen på en varmebestandig overflade.

5. Før ibrugtagningen

Tag raclettegrillen og alle tilbehørsdele ud af emballagen, og kontroller, at alle dele medfølger. Fjern beskyttelsesfolien fra alle dele. Emballagen skal holdes uden for børns rækkevidde og bortskaffes på miljørigtig vis.

6. Ibrugtagning



Før du bruger raclettegrillen første gang, skal du rengøre alle dele som beskrevet i afsnittet "Rengøring"



Placer ikke raclettegrillen direkte op ad en væg under drift, men placer den altid, så alle pander [11] altid er let tilgængelige og inden for rækkevidde



Grillpladen [1] kan bruges på begge sider. Når du griller på den riflede grilloverflade, opnår du det typiske grillmønster på maden.

Når du bruger stenpladen [2], skal den udfræsede fedtkanal vende opad.



Forsigtig! Varme overflader!

Rør under brug kun ved håndtagene [3] og temperaturregulatoren [5].

Hold kun panderne [11] i håndtaget.

- Placer raclettegrillen på en varmebestandig, ren og plan overflade.
- Placer grillpladen [1] og stenpladen [2] mellem styreskinne [8] ovenfra. Det er op til dig, hvilken plade der skal være på hvilken side.
- Skub panderne [11] ind i raclettegrillen.

6.1 Første ibrugtagning



Ved første opvarmning kan produktionsrelaterede rester give anledning til let røg og lugt. Det er helt normalt og ufarligt. Åbn om nødvendigt et vindue, og sørg for tilstrækkelig udluftning.

- Sæt strømstikket i en stikkontakt. Indikatorlampen for strøm [7] lyser rødt.
- Drej temperaturregulatoren [5] til positionen **"MAX"**. Indikatorlampen for varme [6] lyser grønt, og raclettegrillen varmer op.
- Lad raclettegrillen varme op i 20 minutter, og drej så temperaturregulatoren [5] til positionen **"0"**, for at slukke for raclettegrillen.
- Træk strømstikket ud af stikkontakten. Indikatorlampen for strøm [7] slukker.
- Lad raclettegrillen og tilbehøret køle helt af.
- Rengør raclettegrillen og tilbehøret efter som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

6.2 Betjening

6.2.1 Tænde/slukke

- Drej temperaturregulatoren [5] til positionen **"0"**, og slut raclettegrillen til strømnettet. Raclettegrillen er slukket, og indikatorlampen for strøm [7] lyser rødt.
- Tænd raclettegrillen ved at dreje temperaturregulatoren [5] med uret. Indikatorlampen for varme [6] lyser grønt.



Indikatorlampen for varme [6] lyser og slukker med uregelmæssige intervaller under driften. Dette indikerer, at raclettegrillen holder den temperatur, du har valgt. Dette er ikke en funktionsfejl!

- Sluk for raclettegrillen ved at dreje temperaturregulatoren [5] mod uret til positionen **"0"**. Indikatorlampen for varme [6] slukkes, og indikatorlampen for strøm [7] lyser.

6.2.2 Opvarmningstider



Opvarmningstiden ved brug af grillpladen [1] og panderne [11] er ca. 10 minutter.

Ved brug af stenpladen [2] er opvarmningstiden ca. 30 minutter. Først efter denne tid når stenpladen [2] på grund af sin masse den ønskede temperatur.

6.2.3 Øg/sænk temperaturen



Øg temperaturen: Drej temperaturregulatoren [5] med uret.

Sænk temperaturen: Drej temperaturregulatoren [5] mod uret.

6.3 Anvendelse af raclettegrillen



Afhængigt af omgivelsestemperaturen kan opvarmningen starte i forskellige positioner på temperaturregulatoren [5].

Vent med at sætte panderne [11] i, til raclettegrillen er blevet varm, så dine ingredienser bliver tilberedt til den ønskede temperatur.

- Vælg den side af grillpladen [1], som du vil bruge. Denne side skal vende opad.
- Smør toppen af grillpladen [1], stenpladen [2] og indersiden af panderne [11] let med et fedtstof.
- Sæt strømskiktet i en stikkontakt. Indikatorlampen for strøm [7] lyser rødt.
- Drej temperaturregulatoren [5] til positionen **"MAX"** for at forvarme raclettegrillen. Vær opmærksom på forvarmningstiderne på ca. 10 eller ca. 30 minutter afhængigt af den planlagte brug.

6.3.1 Brug af raclette



Fyld ikke panderne [11] for meget, da maden ellers kan komme for tæt på varmeelementet eller endda røre ved det.

Kontrollér regelmæssigt, om indholdet i gryderne [11] har nået det ønskede kogepunkt, så maden ikke bliver overkogt eller endda brændt på

Hvis du vil genbruge pander [11], der allerede har været brugt, må der ikke være madrester på indersiden eller ydersiden, som kan brænde på. Panderne [11] er har slip-let-belægning og behøver ikke at blive smurt igen, når man laver flere portioner.

Panderne [11] er markeret med farvede prikker på håndtaget for at gøre det lettere at identificere dem. Det sikrer, at du nemt kan genkende dine egne pander [11].

- Fyld panderne [11] med de ønskede ingredienser, og skub dem ind i de tilsvarende fordybninger i raclettegrillen.
- Indstil den ønskede temperatur med temperaturregulatoren [5].
- Når ingredienserne er tilberedt færdig, fjernes panderne [11].
- Brug en spatel [10] til at skubbe indholdet af panderne [11] og over på en tallerken.
- Fyld om nødvendigt panden [11] op igen, og skub den tilbage i raclettegrillen.
- Hvis du ikke længere bruger raclettegrillen, skal du dreje temperaturknappen [5] til positionen **"0"** og tage stikket ud af stikkontakten.

- Lad raclettegrillen og tilbehøret køle helt af før rengøring.

6.3.2 Brug af grillpladen [1] og stenpladen [2]



- Med grillpladen [1] og stenpladen [2] kan du tilberede andre fødevarer og tilbehør, f.eks. kød, grøntsager, kartofler, frugt osv.
 - Når du griller på grillpladen [1], må du ikke bruge metalgenstande til at vende eller fjerne maden med. Ellers kan slip-let-belægningen på grillpladen [1] blive beskadiget.
 - Stenpladen [2] kan blive lidt misfarvet med tiden. Dette er ikke en fejl og har ikke en negativ effekt på funktionen.
 - Sørg for, at det fræseede fedtafløb på stenpladen [2] ikke løber over.
- Læg maden på grillpladen [1] og/eller på stenpladen [2].
 - Indstil den ønskede temperatur med temperaturregulatoren [5].
 - Vend maden af og til.
 - Fjern maden, så snart den er færdigtilberedt.
 - Hvis du ikke længere bruger raclettegrillen, skal du dreje temperaturknappen [5] til positionen "0" og tage stikket ud af stikkontakten.
 - Lad raclettegrillen og tilbehøret køle helt af før rengøring.

7. Rengøring



FARE for forbrænding

Vent, til alle dele er kølet af, før du rengør dem. I modsat fald kan du blive forbrændt.



FARE for elektrisk stød

Træk strømstikket ud af stikkontakten, inden apparatet rengøres. I modsat fald er der fare for elektrisk stød!



ADVARSEL om tingskade

Undlad at bruge skuremidler eller ætsende rengøringsmidler samt rengøringsredskaber, der kan lave ridser [f.eks. skuresvampe af metal]. Det kan ellers resultere i skader på overfladerne.



Grillpladen [1], panderne [11] og spatlen [10] kan også rengøres i opvaskemaskinen.

Anvendelse af raclettegrillen (basisapparat)

- Fjern snavs med en hånbørste eller en plastikskraber.
- Tør husets dele og varmeelementet af med en fugtig klud. Kom om nødvendigt lidt opvaskemiddel på kluden, og tør efter med rent vand.

Tilbehør

- Grillpladen [1], panderne [11] og spatlerne [10] kan også rengøres i opvaskemaskinen. Skyl derefter delene med rent vand, og tør dem grundigt.
- Alternativt kan disse dele også rengøres i opvaskemaskinen.

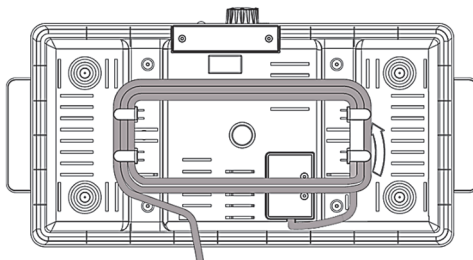
Stenplade [2]

- Stenpladen [2] kan rengøres i et varmt opvaskebad. Brug en svamp til rengøringen, og skyl derefter med rigeligt rent vand for at fjerne alle rester af rengøringsmiddel.

- I tilfælde af genstridige belægninger kan det være nyttigt at placere stenpladen [2] i opvaskebadet i længere tid for at løsne belægningerne.
- Lad stenpladen [2] tørre grundigt efter rengøringen.

8. Opbevaring af apparatet, når det ikke anvendes

- Når raclettegrillen ikke bruges i længere tid ad gangen, skal den rengøres og opbevares på et tørt og rent sted.
- Vikl strømledningen [9] op på ledningsholderen [4] i den indprægede pils retning.



9. Forslag til opskrifter

Grillede kyllingebryststrimler

Ingredienser	
1x kyllingebryst (optøet, ca. 200 g)	2 tsk paprikapulver eller kyllingekrydderi
1 tsk. salt	5 g smør

Tilberedning:

- Brug grillpladen [1] til tilberedningen.
- Forvarm produktet i 10 minutter på MAX-positionen.
- Skær kyllingebrystet i ca. 1 cm tykke strimler.
- Krydr kyllingekødet i en skål med salt og paprikapulver eller kyllingekrydderi. Lad de krydrede strimler hvile i 30 minutter.
- Smelt smørret på grillpladen [1], og fordel det med en spatel [10].
- Læg kyllingebryststrimlerne på grillpladen [1], og grill dem i ca. 3 minutter på hver side.
- Kyllingebryststrimlerne er færdige, når de er gyldenbrune.
- Tip: Du kan også gratinere de grillede kyllingebryststrimler på en pande [11].

Grillet svinefilet

Ingredienser	
200 g svinefilet (optøet)	1/2 tsk peber
1 tsk. salt	5 g smør

Tilberedning:

- Brug grillpladen [1] til tilberedningen.
- Forvarm produktet i 10 minutter på MAX-positionen.
- Skær svinefileten i ca. 1 cm tykke skiver.
- Krydr kødet med salt og peber, og lad det hvile i 10 minutter.
- Smelt smørret på grillpladen [1], og fordel det med en spatel [10].
- Læg filetskiverne på grillpladen [1], og grill dem i ca. 3 minutter på hver side.
- Svinefileten er klar til servering, når den er let stegt.
- Tip: Du kan også bruge oksefilet i stedet for svinefilet. Reducer i så fald grilltiden med 1 minut på hver side.

Røræg med paprika eller tomat

Ingredienser	
4 æg	1/2 tsk salt
1/2 paprika eller 1 tomat	5 g smør

Tilberedning:

- Smør panderne [11] med lidt vegetabilsk olie, og sæt dem under grillpladerne.
- Forvarm produktet i 10 minutter på MAX-positionen.
- Pisk æggene i en skål, og tilsæt salt. Pisk æggene kort med et piskeris eller en røremaskine.
- Skær paprikaen eller tomaten i små stykker (ca. 5x5 mm), og kom dem i æggeblandingen.
- Hæld æggeblandingen i formene [11]. OBS: kun op til halvdelen af pandens højde!
- Placer panderne [11] under grillpladerne.
- Ægget er klar til servering, når det er gennemkogt.
- Tip: Det færdige æg smager også godt som pålæg på brød.

Grillet laks

Ingredienser	
2x100 g laksefilet (optøet)	1/2 tsk peber
1 tsk. salt	10 g smør

Tilberedning:

- Brug stenpladen [2] til forberedelsen.
- Forvarm produktet i 25 minutter på MAX-positionen.
- Krydr laksefileten med salt og peber.
- Smelt smørret på stenpladen [2], og fordel det med en spatel [10].
- Læg laksen på stenpladen [2], og steg laksen i 3-4 minutter på hver side.
- Laksen er klar til servering, når kødet falder fra hinanden i lameller, når man trykker let på det med en gaffel.
- Lad laksestykkerne hvile i 3 minutter, før de spises. Laksen skal have en indre temperatur på 60°C.

Grillet bacon (røget eller ubehandlet)

Ingredienser	
8 skiver bacon (1 tynde skiver)	1/2 tsk peber
1/2 tsk salt	

Tilberedning:

- Brug grillpladen [1] til tilberedningen.
- Forvarm produktet i 10 minutter på MAX-positionen.
- Skær baconen i ca. 15-20 cm lange strimler.
- Du kan krydre ubehandlet bacon med salt og peber efter smag, men det er ikke nødvendigt med røget bacon.
- Læg baconen på grillpladen [1].
- Grill baconen i 2-3 minutter på hver side.
- Baconen er klar til servering, når den er gyldenbrun.
- Tip: Den grillede bacon smager fantastisk i kombination med den grillede svinefilet eller raclette-miniburgere

Grillede grøntsager

Ingredienser	
1/2 løg	1/2 tsk salt
1 paprika	1 knivspids peber
3 champignoner	20 g smør

Tilberedning:

- Brug grillpladen [1] til tilberedningen.
- Forvarm produktet i 10 minutter på MAX-positionen.
- Skær løg, peberfrugt og champignon i ca. 5 mm tykke skiver. Skær skiverne i halve eller kvarte, så du har mundrette stykker.
- Smelt smørret på grillpladen[1].
- Læg alle grøntsagsskiverne på grillpladen [1].
- Vend og rør i grøntsagerne hvert andet minut. Brug 2 spatler [10] til dette.
- Krydr med salt og peber efter smag.
- Grøntsagerne er klar til servering, når de er let brunede og har opnået den ønskede fasthed.

Gratinerede, grillede champignoner

Ingredienser	
6 champignoner	100 g revet ost efter eget valg
1/2 tsk salt	20 g smør

Tilberedning:

- Brug grillpladen [1] til tilberedningen.
- Forvarm produktet i 10 minutter på MAX-positionen.
- Rens champignonerne, og fjern stilken i midten.
- Smelt smørret på grillpladen[1].
- Læg champignonerne på grillpladen [1], og steg dem i 3-4 minutter på hver side.
- Brug en spatel [10] til at fordele smørret over champignonerne. Lad champignonerne suge smørret til sig.
- Krydr med salt og peber efter smag.
- Når champignonerne er stegt, lægges de på en pande [11] med den runde side nedad, og fyldes med den revne ost.
- Placer panderne [11] under grillpladerne.
- Champignonerne er klar til servering, når osten er smeltet og let brunet.

Raclette-miniburger

Ingredienser	
250 g magert hakket kød	1 tsk sennep
1 æg	1 løg [finthakket]
1/2 tsk. salt	10 g smør
1/2 tsk peber	Tomater eller agurker i tynde skiver
4 spsk rasp	8 skiver ost efter eget valg [i skiver]

Tilberedning:

- Brug stenpladen [2] til forberedelsen.
- Forvarm produktet i 25 minutter på MAX-positionen.

- Bland det hakkede kød, salt, peber, æg, rasp, sennep og finthakket løg i en skål.
- Form 8 hamburgerbøffer af samme størrelse (maks. 1 cm høje).
- Læg bøfferne på stenpladen [2], og steg dem i 3 minutter på hver side, til de er brunede.
- Læg hver bøf på en pande [11], og pynt med en skive tomat eller agurk. Dæk det hele med en skive ost.
- Placer panderne [11] under grillpladerne. Sørg for, at raclette-miniburgerne ikke er for høje og rører ved varmeelementerne.
- Raclette-miniburgerne er klar til servering, når osten er smeltet.
- Tip: "Raclette miniburgeren" kan spises mellem to skiver ristet brød som en rigtig burger.

Kartoffelgratin

Ingredienser	
2 store kartofler	50 g piskefløde
ca. 50 g revet ost	1/2 tsk. salt
1/2 løg [finthakket]	1 knivspids peber
1/2 fed hvidløg [finthakket]	1 knivspids muskatnød
80 g creme fraiche	1 tsk italienske krydderurter, tørrede

Tilberedning:

- Placer panderne [11] under grillpladerne.
- Forvarm produktet i 10 minutter på MAX-positionen.
- Kog kartoflerne i kogende vand i 20 minutter, til de er møre. Hæld vandet fra kartoflerne, og lad dem køle af.
- Pisk ost, løg, hvidløg, creme fraiche og piskefløde sammen med krydderierne i en skål til en sauce.
- Skræl de afkølede kartofler, og skær dem i tynde skiver.
- Tag panderne [11] ud, og læg kartoffelskiverne fladt og overlappende i panderne [11]. Hæld sauce over kartoflerne, til de er let dækket.
- Sæt panderne [11] tilbage under grillpladerne. Når overfladen har fået en gyldenbrun farve, er kartoffelgratinen klar.

Pandekager - salte eller som dessert

Ingredienser	
60 g hvedemel	85 ml mælk
15 g sukker	15 g smør
1 æg [størrelse M]	En knivspids salt

Tilberedning:

- Placer panderne [11] under grillpladerne.
- Indstil temperaturregulatoren [5] på 3/4 af MAX-positionen, og forvarm produktet i 10 minutter.
- Bland mel, sukker, salt og æg i en skål.
- Tilsæt mælken langsomt, så der ikke dannes klumper.
- Lad dejen hvile i mindst 20 minutter.
- Fordel smørret i panderne [11], og lad det smelte.
- Fordel dejen jævnt i panderne [11], så bunden er dækket.
- Pandekagerne er færdige, når kanterne er gyldenbrune.
- Fyld pandekagerne, som du ønsker.
- Tip: Smør et tyndt lag marmelade på, og pynt med frisk frugt.

10. Oplysninger om miljø og bortskaffelse

	For apparater, der er mærket med dette symbol, gælder Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2012/19/EU. Alle elektriske og elektroniske apparater skal bortskaffes adskilt fra husholdningsaffald på de dertil indrettede offentlige anlæg. Når du bortskaffer det gamle apparat korrekt, undgår du at beskadige miljøet og dit eget helbred. Ønsker du yderligere oplysninger om korrekt bortskaffelse af det gamle apparat, skal du kontakte de lokale myndigheder, affaldskontoret eller den forretning, hvor du købte apparatet.
	Sørg også for en miljørigtig bortskaffelse af emballagen. Papemballage skal smides i dertil indrettede containere eller afleveres på offentlige genbrugspladser. Al folie- og plastemballage skal afleveres på din lokale genbrugsplads.
	ES/PT

Kun relevant for Frankrig:



"Nem sortering"

Produktet, dets tilbehør, vedlagte tryksager og emballagedele er genanvendelige. De er underlagt et udvidet producentansvar og sorteres og indsamles separat.

	Vær opmærksom på mærkningen på emballagematerialerne i forbindelse med affaldssortering. Disse er mærket med forkortelser [a] og numre [b] med følgende betydning: 1–7: Plastic / 20–22: Papir og pap / 80–98: Kompositmaterialer.

Kun relevant for Spanien og Portugal:

Adskil emballagematerialet, og smid det i de relevante indsamlingscontainere i overensstemmelse med symbolerne på emballagen:



Symbol	Materiale	Dette produkts emballagedele indeholder følgende
	Bølgepap	Salgsemballage, indvendig karton
	Polyethylen med lav densitet	Skum, plastikpose
	Polypropylen	Plastikpose

11. Overensstemmelsesbemærkning



Dette produkt opfylder kravene i gældende europæiske og nationale direktiver. Overensstemmelsen er dokumenteret. De relevante erklæringer og dokumenter findes hos producenten.



Dette produkt opfylder kravene i de gældende nationale direktiver i Den Serbiske Republik.

Hele EU-overensstemmelseserklæringen kan hentes på følgende link:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/484416_2501.pdf

Kontaktadresse i henhold til forordning [EU] 2023/988 om produktsikkerhed: ce@targa.de

12. Garantibemærkninger

TARGA GmbH - Garanti

Kære kunde,

Der er 3 års garanti på dette apparat fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved dette produkt, har du ifølge loven rettigheder over for sælgeren. Disse rettigheder begrænses ikke af garantien nedenfor.

Garantibetingelser

Garantien træder i kraft fra og med købsdatoen. Opbevar kassebonen omhyggeligt. Denne bon skal bruges som bevis for købet. Hvis der opstår en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt inden for 3 år fra købsdatoen, vil produktet, efter vores skøn, blive enten repareret eller udskiftet gratis.

Garantiperiode og juridiske mangelskrav

Garantiperioden forlænges ikke med garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Vi skal omgående informeres om skader og mangler ved købet, der konstateres umiddelbar efter udpakningen. Reparationer, der udføres efter garantiperiodens udløb, er betalingspligtige.

Garantiens omfang

Apparatet er produceret efter strenge kvalitetskrav og testet nøje før leveringen. Garantiydelsen omfatter materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der udsættes for normalt slid og som derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier eller dele, der er fremstillet af glas. Denne garanti bortfalder, hvis produktet bliver skadet på grund af ukorrekt anvendelse eller vedligeholdelse. Alle anvisninger i betjeningsvejledningen skal følges for at sikre, at produktet anvendes korrekt. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes eller advares om i betjeningsvejledningen, skal altid undgås. Produktet er udelukkende beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig brug. Ved misbrug eller ukorrekt behandling, anvendelse af magt eller reparationer, der ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien. Der påbegyndes ikke en ny garantiperiode ved reparation eller udskiftning af produktet.

Afvikling i tilfælde af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din sag, bedes du følge anvisningerne nedenfor:

- Læs venligst den vedlagte dokumentation omhyggeligt, før du tager dit produkt i brug. Hvis der skulle opstå et problem, der ikke kan afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte vores hotline.
- Sørg venligst for, at du altid har din kassebon og artikelnummeret, eller i givet fald serienummeret, parat som købsbevis, når du kontakter os.
- I tilfælde af, at problemet ikke kan afhjælpes via telefonen, foranlediger vi yderligere service via vores hotline, afhængigt af årsagen til fejlen.
- På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre brugsanvisninger, produktvideoer og installationssoftware. Med denne QR-kode lander du direkte på LIDLs serviceside (www.lidl-service.com) og kan efter angivelse af artikelnummeret [IAN] åbne den relevante brugsanvisning.



Service

DK

Telefon: 32 710005

E-mail: targa@lidl.dk

IAN: 484416_2501



Producent

Bemærk venligst, at adressen nedenfor ikke er en serviceadresse. Kontakt først det servicecenter, der er angivet ovenfor.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

TYSKLAND

Table des matières

1. Utilisation conforme	20
2. Contenu de la livraison.....	20
3. Caractéristiques techniques	21
4. Consignes de sécurité.....	21
5. Avant la mise en service	25
6. Mise en service	25
6.1 Première mise en service	26
6.2 Utilisation	26
6.2.1 Mise en marche/arrêt	26
6.2.2 Temps de chauffe	26
6.2.3 Augmentation/diminution de la température.....	26
6.3 Utilisation de l'appareil à raclette/gril.....	26
6.3.1 Utilisation du fromage à raclette.....	27
6.3.2 Utilisation de la plaque-gril [1] et de la pierre de cuisson [2]	27
7. Nettoyage	28
8. Entreposage en cas de non-utilisation	29
9. Suggestions de recettes.....	29
10. Directives environnementales et indications concernant l'élimination des déchets.....	34
11. Remarques relatives à la conformité	35
12. Informations concernant la garantie	36

Félicitations !

En achetant l'appareil à raclette et gril SilverCrest SRGS 1400 E2, ci-après désigné par l'appellation appareil à raclette/gril, vous avez fait le choix d'un produit de haute qualité.

Avant la première mise en service, familiarisez-vous avec l'appareil à raclette/gril en lisant attentivement le présent mode d'emploi. Veuillez notamment respecter les consignes de sécurité et n'utiliser l'appareil à raclette/gril que pour les domaines d'application décrits et indiqués dans le présent mode d'emploi.

Veuillez conserver le présent mode d'emploi. Veuillez également transmettre tous les documents en cas de cession de l'appareil à raclette/gril à un tiers.

1. Utilisation conforme

Cet appareil à raclette/gril sert à griller et/ou gratiner des aliments tels que la viande, le poisson et les légumes. L'appareil à raclette/gril ne doit être utilisé que pour un usage domestique privé ; aucune autre utilisation n'est admise. Ce produit n'est pas prévu pour une utilisation en entreprise ou pour une exploitation commerciale.

Cela inclut également les utilisations...

- dans les cuisines du personnel des magasins, des bureaux et autres environnements de travail ;
- dans les exploitations agricoles ;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres hébergements similaires ;
- dans les chambres d'hôtes.

En outre, l'appareil à raclette/gril ne doit en aucun cas être utilisé hors de locaux fermés ni dans des régions au climat tropical. Cet appareil à raclette/gril satisfait à toutes les normes et tous les standards applicables en matière de conformité CE. En cas de modification de l'appareil à raclette/gril effectuée sans l'accord du fabricant, le respect de ces normes n'est plus garanti. Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages ou problèmes pouvant résulter d'une telle situation.

Veuillez respecter les réglementations et la législation en vigueur dans le pays d'utilisation.

2. Contenu de la livraison

Retirez • l'appareil à raclette/gril et tous les accessoires de leur emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents dans leur intégralité et qu'ils sont en bon état. En cas de livraison incomplète ou détériorée, veuillez vous adresser au fabricant.

- **Appareil à raclette/gril**
- **Plaque-gril**
- **Pierre de cuisson**
- **8 poêlons**
- **8 spatules**
- **Mode d'emploi**

Une illustration chiffrée de l'appareil à raclette/gril et de tous les éléments de commande est reproduite sur la face interne du rabat. Les chiffres désignent les éléments suivants :

1	Plaque-gril (utilisable des deux côtés)
2	Pierre de cuisson (avec évacuation des graisses)
3	Poignée
4	Enrouleur de câble (sur la face inférieure)
5	Régulateur de température (avec interrupteur marche/arrêt)
6	Témoin de chauffe (vert)
7	Témoin de contrôle du réseau (rouge)
8	Rail de guidage
9	Câble d'alimentation
10	Spatules [8 pièces]
11	Poêlons [8 pièces]

3. Caractéristiques techniques

Fabricant	TARGA GmbH
Désignation	SilverCrest SRGS1400 E2
Alimentation	220 - 240 V~, 50-60 Hz
Puissance absorbée	1400 W
Classe de protection	I
Sécurité contrôlée : SGS	

Les caractéristiques techniques ainsi que la conception peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

4. Consignes de sécurité

Préalablement à la première utilisation de l'appareil, veuillez lire attentivement les instructions suivantes et respectez tous les avertissements, même si la manipulation d'appareils électroniques et électroménagers vous est familière. Conservez ce mode d'emploi soigneusement en vue d'une consultation ultérieure. Si vous vendez ou confiez l'appareil à une autre personne, vous devez absolument lui fournir le présent mode d'emploi. Il fait partie intégrante de l'appareil.

Signification des symboles utilisés



DANGER ! Cette mention d'avertissement désigne un danger avec un degré de risque élevé pouvant, s'il n'est pas évité, causer la mort ou des blessures graves.



AVERTISSEMENT ! Cette mention d'avertissement désigne un danger avec un degré de risque modéré pouvant, s'il n'est pas évité, causer la mort ou des blessures graves.



ATTENTION ! Cette mention d'avertissement identifie des consignes importantes pour la prévention des dommages matériels.



DANGER ! Ce symbole met en garde l'utilisateur contre les risques pour la santé pouvant aller jusqu'à un danger de mort et/ou des dommages matériels résultant d'un choc électrique.



DANGER ! Ce symbole met en garde l'utilisateur contre les risques de brûlure.



Ce symbole indique que l'appareil à raclette/gril est destiné à être utilisé uniquement dans des locaux fermés.



Conformément aux exigences du règlement CE 1935/2004, ne présente aucun risque pour la santé en cas de contact avec les denrées alimentaires.



Ce symbole attire l'attention sur des informations complémentaires sur le sujet.



Adresse du fabricant

Mauvais usage prévisible

- L'appareil à raclette/gril n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance. Ne laissez pas l'appareil à raclette/gril en marche sans surveillance. Il y a un risque d'incendie !

Sécurité des personnes !

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes présentant des capacités mentales, sensorielles ou

physiques réduites ou ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient supervisés ou informés de l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent ainsi les risques encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et qu'ils sont supervisés lors de l'exécution de la tâche.
- Veuillez tenir les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil et du câble d'alimentation [9].



DANGER ! L'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sacs en plastique. Ils pourraient s'étouffer.

Conservez l'appareil hors de portée des enfants.

Consignes générales de sécurité



Risque de blessure !

- Utilisez l'appareil à raclette/gril conformément à son usage prévu. Une utilisation non conforme de l'appareil pourrait causer des blessures.
- Placez l'appareil à proximité d'une prise de courant. Assurez-vous que la prise de courant est facilement accessible en cas de danger. Posez le câble d'alimentation [9] de manière à ce que personne ne puisse trébucher.
- Veillez à ce que l'appareil à raclette/gril soit stable.



RISQUE de brûlures !

- Les surfaces de l'appareil à raclette/gril peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.
- Pendant et immédiatement après l'utilisation, touchez uniquement le régulateur de température [5] et les poignées latérales [3].

**ATTENTION : risque de dommages matériels !**

- Protégez le revêtement antiadhésif des poêlons et de la plaque-gril [1] en n'utilisant pas d'outils métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, etc.
- N'utilisez l'appareil à raclette/gril qu'avec les accessoires d'origine fournis.
- Nettoyez l'appareil à raclette/gril et les accessoires après chaque utilisation comme décrit dans le chapitre « Nettoyage ».

**RISQUE de choc électrique !**

- Avant la mise en service, vérifiez que le câble de raccordement n'est pas endommagé. En cas de dommage, l'appareil à raclette/gril ne doit pas être utilisé.
- Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service client ou une autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Protégez le câble de raccordement contre tout contact avec des parties chaudes du produit afin d'éviter tout dommage. Assurez-vous que le câble d'alimentation [9] n'est pas pincé ou coincé.
- Pour débrancher la fiche secteur de la prise, tirez uniquement sur la fiche et non pas sur le câble d'alimentation [9].
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil à raclette/gril car celui-ci ne contient aucune pièce à entretenir. Cela peut entraîner une électrocution lorsque le boîtier est ouvert.
- Protégez l'appareil à raclette/gril de la pluie et ne l'utilisez jamais dans un environnement humide ou mouillé. Veillez à ce que le câble de raccordement ne soit pas mouillé ou humide pendant le fonctionnement.



L'appareil à raclette/gril ne doit jamais être plongé dans l'eau ou dans d'autres liquides.

- Suite à la constatation d'une formation de fumée, de bruits ou d'odeurs inhabituels, éteignez immédiatement l'appareil à raclette/gril et débranchez la fiche secteur de la prise de courant. Si vous vous trouvez dans l'une de ces situations, n'utilisez plus l'appareil à raclette/gril tant qu'un spécialiste n'a pas effectué de vérification. Si l'appareil s'enflamme, ne respirez en aucun cas la fumée. Consultez un médecin si vous avez inhalé de la fumée. L'inhalation de fumée peut être nuisible à la santé.



RISQUE d'incendie

- N'utilisez jamais l'appareil à raclette/gril sous des armoires suspendues ou à côté de rideaux, de placards ou d'autres objets inflammables.
- N'utilisez l'appareil à raclette/gril que sur une surface résistante à la chaleur.

5. Avant la mise en service

Retirez l'appareil à raclette/gril et tous les accessoires de leur emballage et vérifiez que la livraison est bien complète. Retirez tous les films de protection. Conservez l'emballage hors de portée des enfants et mettez-le au rebut en respectant l'environnement.

6. Mise en service



Avant d'utiliser l'appareil à raclette/gril pour la première fois, nettoyez toutes les pièces comme décrit dans le chapitre « Nettoyage ».



Ne placez pas l'appareil à raclette/gril directement contre un mur pendant son utilisation, mais toujours de manière à ce que tous les poêlons [11] soient toujours facilement accessibles.



La plaque-gril [1] peut être utilisée des deux côtés. Lorsque vous faites griller des aliments sur la surface striée, vous obtiendrez le motif typique de la grillade.

Lorsque vous utilisez la pierre de cuisson [2], la rainure à graisse fraisée doit être orientée vers le haut.



Prudence ! Surfaces chaudes !

Pendant l'utilisation, ne touchez que les poignées [3] et le régulateur de température [5].

Ne saisissez les poêlons [11] que par la poignée.

- Placez l'appareil à raclette/gril sur une surface plane, propre et résistante à la chaleur.
- Placez la plaque-gril [1] et la pierre de cuisson [2] par le haut entre les rails de guidage [8]. Vous pouvez choisir quelle plaque se trouve de quel côté.
- Insérez les poêlons [11] dans l'appareil à raclette/gril.

6.1 Première mise en service



Lors de la première mise en chauffe, des résidus de fabrication peuvent provoquer un léger dégagement de fumée et d'odeur. Ceci est tout à fait normal et sans danger. Ouvrez éventuellement une fenêtre et veillez à une aération suffisante.

- Branchez la fiche secteur dans une prise de courant. Le témoin de contrôle du réseau [7] s'allume en rouge.
- Tournez le régulateur de température [5] sur la position « **MAX** ». Le témoin de chauffe [6] s'allume en vert et l'appareil à raclette/gril commence à chauffer.
- Laissez l'appareil à raclette/gril chauffer pendant 20 minutes, puis tournez le régulateur de température [5] en position « **0** » pour éteindre l'appareil à raclette/gril.
- Débranchez la fiche secteur de la prise. Le témoin de contrôle du réseau [7] s'éteint.
- Laissez refroidir complètement l'appareil à raclette/gril et tous les accessoires.
- Nettoyez l'appareil à raclette/gril et les accessoires comme décrit dans le chapitre « Nettoyage ».

6.2 Utilisation

6.2.1 Mise en marche/arrêt

- Tournez le régulateur de température [5] sur la position « **0** » et branchez l'appareil à raclette/gril sur le réseau électrique. L'appareil à raclette/gril est éteint et le témoin de contrôle du réseau [7] s'allume en rouge.
- Allumez l'appareil à raclette/gril en tournant le régulateur de température [5] dans le sens des aiguilles d'une montre. Le témoin de chauffe [6] s'allume en vert.



Le témoin de chauffe [6] s'allume et s'éteint de manière irrégulière pendant le fonctionnement. Cela indique que l'appareil à raclette/gril maintient la température que vous avez choisie. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement !

- Éteignez l'appareil à raclette/gril en tournant le régulateur de température [5] dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « **0** ». Le témoin de chauffe [6] s'éteint et le témoin de contrôle du réseau [7] s'allume en rouge.

6.2.2 Temps de chauffe



Le temps de chauffe pour utiliser la plaque-gril [1] et les poêlons [11] est d'environ 10 minutes. Pour l'utilisation de la pierre de cuisson [2], le temps de chauffe est d'environ 30 minutes. C'est seulement après ce laps de temps que la pierre de cuisson [2] atteint la température souhaitée en raison de sa masse.

6.2.3 Augmentation/diminution de la température



Augmenter la température : tournez le régulateur de température [5] dans le sens des aiguilles d'une montre.

Diminuer la température : tournez le régulateur de température [5] dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

6.3 Utilisation de l'appareil à raclette/gril



Selon la température ambiante, l'appareil peut commencer à chauffer dans différentes positions du régulateur de température [5].

Attendez que l'appareil à raclette/gril soit chaud avant d'insérer les poêlons [11] pour que vos ingrédients soient cuits à la température souhaitée.

- Choisissez le côté de la plaque-gril [1] que vous souhaitez utiliser. Ce côté doit être tourné vers le haut.
- Graissez légèrement le dessus de la plaque-gril [1], la pierre de cuisson [2] et l'intérieur des poêlons [11].
- Branchez la fiche secteur dans une prise de courant. Le témoin de contrôle du réseau [7] s'allume en rouge.
- Tournez le bouton de réglage de la température [5] sur la position « **MAX** » pour préchauffer l'appareil à raclette/gril. Selon l'utilisation prévue, respectez les temps de préchauffage d'environ 10 ou 30 minutes.

6.3.1 Utilisation du fromage à raclette



Ne remplissez pas trop les poêlons [11], sinon les aliments risqueraient d'être trop près de l'élément chauffant, voire de le toucher.

Vérifiez régulièrement si le contenu des poêlons [11] a atteint le degré de cuisson souhaité, afin d'éviter que les aliments ne soient trop cuits ou même brûlés.

Si vous souhaitez réutiliser des poêlons [11] déjà utilisés, ceux-ci ne doivent pas présenter d'adhérences de nourriture à l'intérieur et à l'extérieur, qui pourraient brûler. Les poêlons [11] sont dotés d'un revêtement antiadhésif et n'ont pas besoin d'être graissés à nouveau avant la préparation de nouvelles portions.

Pour faciliter leur identification, les poêlons [11] sont marqués de points de couleur sur la poignée. Cela permet à chaque utilisateur de reconnaître facilement ses poêlons [11].

- Remplissez les poêlons [11] avec les ingrédients souhaités et insérez-les dans les cavités correspondantes de l'appareil à raclette/gril.
- Réglez la température souhaitée à l'aide du régulateur de température [5].
- Lorsque les ingrédients sont cuits, retirez les poêlons [11].
- Utilisez une spatule [10] pour faire glisser le contenu des poêlons [11] sur une assiette.
- Si vous le souhaitez, remplissez à nouveau le poêlon [11] et remettez-le dans l'appareil à raclette/gril.
- Lorsque vous n'utilisez plus l'appareil à raclette/gril, tournez le régulateur de température [5] sur la position « **0** » et débranchez la fiche secteur de la prise.
- Laissez l'appareil à raclette/gril et les accessoires refroidir complètement avant de les nettoyer.

6.3.2 Utilisation de la plaque-gril [1] et de la pierre de cuisson [2]



- L'utilisation de la plaque-gril [1] et de la pierre de cuisson [2] vous permet de préparer d'autres aliments et accompagnements, par exemple de la viande, des légumes, des pommes de terre, des fruits, etc.
- Lorsque vous faites griller des aliments sur la plaque-gril [1], n'utilisez pas d'objets métalliques pour retourner ou retirer les aliments. Cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif de la plaque-gril [1].
- Il se peut que la pierre de cuisson [2] se décolore légèrement avec le temps. Il ne s'agit pas d'un défaut et cela n'a pas d'effet négatif sur le fonctionnement.
- Veillez à ce que le système d'évacuation des graisses fraisé dans la pierre de cuisson [2] ne déborde pas.

- Posez les aliments à cuire sur la plaque-gril [1] et/ou sur la pierre de cuisson [2].
- Réglez la température souhaitée à l'aide du régulateur de température [5].
- Retournez les aliments de temps en temps.
- Retirez les aliments dès qu'ils sont cuits.
- Lorsque vous n'utilisez plus l'appareil à raclette/gril, tournez le régulateur de température [5] sur la position « 0 » et débranchez la fiche secteur de la prise.
- Laissez l'appareil à raclette/gril et les accessoires refroidir complètement avant de les nettoyer.

7. Nettoyage



RISQUE de brûlures

Attendez que tous les éléments soient refroidis avant de les nettoyer. Sinon vous vous exposez à un risque de brûlure.



RISQUE de choc électrique

Avant le nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise. Sinon, vous vous exposez à un risque d'électrocution !



AVERTISSEMENT relatif aux dommages matériels

Pour effectuer le nettoyage, n'utilisez aucun détergent abrasif ou caustique, ni d'objets abrasifs [p. ex. des éponges métalliques]. Cela pourrait endommager les surfaces.



La plaque-gril [1], les poêlons [11] et la spatule [10] peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.

Appareil à raclette/gril (appareil de base)

- Éliminez les salissures à l'aide d'une brosse à main ou d'un grattoir en plastique.
- Essuyez les parties du boîtier et l'élément chauffant avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez un peu de liquide vaisselle sur le chiffon et rincez à l'eau claire.

Accessoires

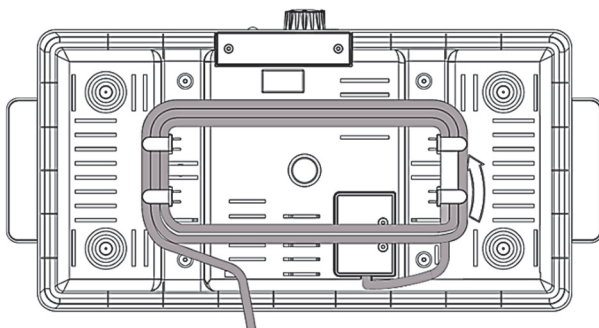
- Nettoyez la plaque-gril [1], les poêlons [11] et la spatule [10] dans un bain de vaisselle chaud. Rincez ensuite les pièces à l'eau claire et séchez-les soigneusement.
- Ces pièces peuvent également être nettoyées au lave-vaisselle :

Pierre de cuisson [2]

- La pierre de cuisson [2] peut être nettoyée dans un bain de rinçage chaud. Utilisez une éponge pour le nettoyage et rincez ensuite abondamment à l'eau claire pour éliminer complètement les résidus de produit de rinçage.
- En cas d'incrustations tenaces, il peut être utile de laisser la pierre de cuisson [2] dans le bain de rinçage pendant un certain temps pour détacher les incrustations.
- Après le nettoyage, laissez bien sécher la pierre de cuisson [2].

8. Entreposage en cas de non-utilisation

- Si vous n'utilisez pas votre appareil à raclette/gril pendant une période prolongée, nettoyez-le et conservez-le dans un endroit sec et propre.
- Enroulez le câble d'alimentation [9] sur l'enrouleur de câble [4] dans le sens de la flèche.



9. Suggestions de recettes

Lamelles de blanc de poulet grillées

Ingrédients	
1 blanc de poulet (décongelé, env. 200 g)	2 cuillères à café de paprika en poudre ou d'épices pour poulet
1 cuillère à café de sel	5 g de beurre

Préparation :

- Utilisez la plaque-gril [1] pour la préparation.
- Préchauffez le produit pendant 10 minutes en position MAX.
- Coupez les blancs de poulet en lamelles d'environ 1 cm d'épaisseur.
- Assaisonnez le poulet dans un saladier avec du sel et du paprika en poudre ou des épices pour poulet. Laissez mariner les lamelles pendant 30 minutes.
- Faites fondre le beurre sur la plaque-gril [1] et répartissez-le à l'aide d'une spatule [10].
- Déposez les lamelles de blanc de poulet sur la plaque-gril [1] et faites-les griller environ 3 minutes de chaque côté.
- Les lamelles de blanc de poulet sont cuites lorsqu'elles sont dorées.
- Conseil : vous pouvez aussi faire gratiner les lamelles de blanc de poulet grillées dans un poêlon [11].

Filet de porc grillé

Ingrédients	
200 g de filet de porc (décongelé)	1/2 cuillère à café de poivre
1 cuillère à café de sel	5 g de beurre

Préparation :

- Utilisez la plaque-gril [1] pour la préparation.
- Préchauffez le produit pendant 10 minutes en position MAX.
- Coupez le filet de porc en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.
- Assaisonnez la viande avec du sel et du poivre et laissez mariner pendant 10 minutes.
- Faites fondre le beurre sur la plaque-gril [1] et répartissez-le à l'aide d'une spatule [10].

- Placez les tranches de filet sur la plaque-gril [1] et faites-les griller environ 3 minutes de chaque côté.
- Le filet de porc est prêt à être servi lorsqu'il est légèrement rôti.
- Conseil : vous pouvez également utiliser du filet de bœuf à la place du filet de porc. Dans ce cas, réduisez le temps de cuisson d'une minute de chaque côté.

Oufs brouillés aux poivrons ou aux tomates

Ingrédients	
4 œufs	1/2 cuillère à café de sel
1/2 poivron ou 1 tomate	5 g de beurre

Préparation :

- Graissez les poêlons [11] avec un peu d'huile végétale et placez-les sous la plaque-gril.
- Préchauffez le produit pendant 10 minutes en position MAX.
- Cassez les œufs dans un saladier et ajoutez le sel. Battez les œufs brièvement avec un fouet ou un mixeur.
- Coupez le poivron ou la tomate en petits morceaux (environ 5 x 5 mm) et ajoutez-les à la préparation aux œufs.
- Versez les œufs battus dans les poêlons [11]. Attention : ne remplissez les poêlons qu'à moitié !
- Placez les poêlons [11] sous les plaques de cuisson.
- L'œuf est prêt à être servi lorsqu'il est cuit à cœur.
- Conseil : l'œuf cuit est également délicieux sur une tranche de pain.

Saumon grillé

Ingrédients	
2 x 100 g de filet de saumon (décongelé)	1/2 cuillère à café de poivre
1 cuillère à café de sel	10 g de beurre

Préparation :

- Utilisez la pierre de cuisson [2] pour la préparation.
- Préchauffez le produit pendant 25 minutes en position MAX.
- Assaisonnez le filet de saumon avec du sel et du poivre.
- Faites fondre le beurre sur la pierre de cuisson [2] et répartissez-le à l'aide d'une spatule [10].
- Déposez le saumon sur la pierre de cuisson [2] et faites-le cuire 3 à 4 minutes de chaque côté.
- Le saumon est prêt à être servi lorsque la chair se défait en lamelles en appuyant légèrement avec une fourchette.
- Laissez reposer les morceaux de saumon pendant 3 minutes avant de les déguster. La température interne du saumon doit être de 60 °C.

Bacon grillé (fumé ou non traité)

Ingrédients	
8 tranches de bacon (finement coupées)	1/2 cuillère à café de poivre
1/2 cuillère à café de sel	

Préparation :

- Utilisez la plaque-gril [1] pour la préparation.
- Préchauffez le produit pendant 10 minutes en position MAX.

- Coupez le bacon en lamelles d'environ 15 à 20 cm de long.
- Vous pouvez assaisonner le bacon non traité avec du sel et du poivre à votre convenance, ce qui n'est pas nécessaire pour le bacon fumé.
- Placez le bacon sur la plaque-gril [1].
- Faites griller le bacon de chaque côté pendant 2 à 3 minutes.
- Le bacon est prêt à être servi lorsqu'il est doré.
- Conseil : le bacon grillé est délicieux accompagné de filet de porc grillé ou de mini burgers à la raclette.

Légumes grillés

Ingrédients	
1/2 oignon	1/2 cuillère à café de sel
1 poivron	1 pincée de poivre
3 champignons	20 g de beurre

Préparation :

- Utilisez la plaque-gril [1] pour la préparation.
- Préchauffez le produit pendant 10 minutes en position MAX.
- Coupez l'oignon, le poivron et les champignons en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur. Coupez ensuite les tranches en deux ou en quatre pour obtenir des morceaux de la taille d'une bouchée.
- Faites fondre le beurre sur la plaque-gril [1].
- Déposez toutes les tranches de légumes sur la plaque-gril [1].
- Retournez et mélangez les légumes toutes les 2 minutes. Utilisez pour cela 2 spatules [10].
- Assaisonnez à votre convenance avec du sel et du poivre.
- Les légumes sont prêts à être servis lorsqu'ils sont légèrement dorés et qu'ils ont atteint la fermeté souhaitée.

Champignons grillés gratinés

Ingrédients	
6 champignons	100 g de fromage râpé au choix
1/2 cuillère à café de sel	20 g de beurre

Préparation :

- Utilisez la plaque-gril [1] pour la préparation.
- Préchauffez le produit pendant 10 minutes en position MAX.
- Nettoyez les champignons et retirez le pied au milieu.
- Faites fondre le beurre sur la plaque-gril [1].
- Déposez les champignons sur la plaque-gril [1] et faites-les cuire 3 à 4 minutes de chaque côté.
- Utilisez une spatule [10] pour répartir le beurre sur les champignons. Laissez les champignons absorber le beurre.
- Assaisonnez à votre convenance avec du sel et du poivre.
- Lorsque les champignons sont grillés, placez-les dans un poêlon [11] avec la partie bombée vers le bas et garnissez-les de fromage râpé.
- Placez le poêlon [11] sous la plaque-gril.
- Les champignons sont prêts à être servis lorsque le fromage a fondu et qu'il est légèrement doré.

Mini-burgers à la raclette

Ingrédients	
250 g de viande hachée maigre	1 cuillère à café de moutarde
1 œuf	1 oignon [finement haché]
1/2 cuillère à café de sel	10 g de beurre
1/2 cuillère à café de poivre	Tomates ou concombres en fines tranches
4 cuillères à soupe de chapelure	8 tranches de fromage au choix (en tranches)

Préparation :

- Utilisez la pierre de cuisson [2] pour la préparation.
- Préchauffez le produit pendant 25 minutes en position MAX.
- Mélangez la viande hachée, le sel, le poivre, l'œuf, la chapelure, la moutarde et les oignons finement hachés dans un saladier.
- Formez 8 galettes de hamburger de même taille [max. 1 cm de hauteur].
- Déposez les galettes sur la pierre de cuisson [2] et faites-les cuire 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Déposez chaque galette dans un poêlon [11] et garnissez-la d'une tranche de tomate ou de concombre. Recouvrez le tout d'une tranche de fromage.
- Placez le poêlon [11] sous la plaque-gril. Veillez à ce que le mini burger à raclette ne soit pas trop haut et qu'il ne touche pas les éléments chauffants.
- Les mini burgers à raclette sont prêts à être servis lorsque le fromage a fondu.
- Conseil : le « mini burger à raclette » se mange comme un vrai burger, entre deux tranches de pain de mie.

Gratin de pommes de terre

Ingrédients	
2 grosses pommes de terre	50 g de crème fouettée
env. 50 g de fromage râpé	1/2 cuillère à café de sel
1/2 oignon [finement haché]	1 pincée de poivre
1/2 gousse d'ail [finement hachée]	1 pincée de muscade
80 g de crème fraîche	1 cuillère à café d'herbes italiennes séchées

Préparation :

- Placez les poêlons [11] sous la plaque-gril.
- Préchauffez le produit pendant 10 minutes en position MAX.
- Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante pendant 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Égouttez les pommes de terre et laissez-les refroidir.
- Dans un saladier, mélangez le fromage, l'oignon, l'ail, la crème fraîche et la crème fouettée avec les épices pour obtenir une sauce.
- Épluchez les pommes de terre refroidies et coupez-les en fines tranches.
- Retirez les poêlons [11] et disposez les tranches de pommes de terre à plat dans les poêlons [11] en les faisant se chevaucher. Versez la sauce sur les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient légèrement recouvertes.
- Remettez les poêlons [11] sous la plaque-gril. Le gratin de pommes de terre est prêt dès que la surface a pris une couleur brun doré.

Crêpes - salées ou sucrées

Ingrédients	
60 g de farine de blé	85 ml de lait
15 g de sucre	15 g de beurre
1 œuf (taille M)	1 pincée de sel

Préparation :

- Placez les poêlons [11] sous la plaque-gril.
- Réglez le thermostat [5] aux 3/4 de la position MAX et préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.
- Mélangez la farine, le sucre, le sel et l'œuf dans un saladier.
- Ajoutez lentement le lait en veillant à ne pas former de grumeaux.
- Laissez la pâte reposer pendant au moins 20 minutes.
- Répartissez le beurre sur les poêlons [11] et laissez-le fondre.
- Répartissez la pâte uniformément sur les poêlons [11] de manière à recouvrir le fond.
- Les crêpes sont cuites lorsque le bord est doré.
- Garnissez les crêpes à votre convenance.
- Conseil : étalez une fine couche de confiture et garnissez de fruits frais.

10. Directives environnementales et indications concernant l'élimination des déchets

	Les appareils identifiés par ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/UE. Tous les appareils électriques et électroniques usagés doivent être mis au rebut, séparément des déchets ménagers et par le biais des points de collecte prévus par l'État. L'élimination conforme des anciens appareils permet de préserver l'environnement et votre santé. Des renseignements complémentaires concernant l'élimination réglementaire des anciens appareils peuvent être obtenus auprès de la municipalité, des services d'élimination des déchets, ou du commerce ayant vendu l'appareil.
	L'élimination de l'emballage doit également respecter les directives environnementales. Les cartons peuvent être déposés dans les bacs de collecte de vieux papiers ou aux points de collecte publics en vue de leur recyclage. Les films et plastiques utilisés dans les emballages d'origine sont collectés par les entreprises de ramassage des déchets locales et éliminés de manière respectueuse de l'environnement.
 ES/PT	

Uniquement pertinent pour la France :

**ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE**



**Cet appareil et ses accessoires se recyclent**

À DÉPOSER EN MAGASIN



À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



OU

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr

Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

« Trier plus facilement »

Le produit, les accessoires, les supports imprimés et les éléments d'emballage sont recyclables. Ils sont soumis à une responsabilité élargie du fabricant et sont triés et collectés séparément.

	Veuillez prendre en compte l'identification des matériaux d'emballage lors du tri sélectif. Ils sont caractérisés par des abréviations [a] et des numéros [b] ayant la signification suivante : 1–7 : plastique / 20–22 : papier et carton / 80–98 : matériaux composites.
	

Uniquement pertinent pour l'Espagne et le Portugal :

Veuillez séparer les matériaux d'emballage et les jeter dans les conteneurs de collecte appropriés, conformément aux symboles apposés :

**AMARILLO
AMARELO**

**AZUL**

**VERDE**

Symbole	Matériau	Contenu dans les composants d'emballage suivants de ce produit
	Carton ondulé	Emballage de vente, carton intérieur
	Polyéthylène basse densité	Mousse, sac plastique
	Polypropylène	Sac plastique

11. Remarques relatives à la conformité



Ce produit est conforme aux dispositions des directives européennes et nationales en vigueur. La conformité a été démontrée. Les déclarations de conformité et documents correspondants sont disponibles auprès du fabricant.



Ce produit est conforme aux dispositions des directives nationales en vigueur de la République de Serbie.

Le document intégral de la déclaration de conformité UE est disponible au téléchargement sous le lien suivant :

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/484416_2501.pdf

Adresse de contact conformément au règlement 2023/988 sur la sécurité des produits : ce@targa.de

12. Informations concernant la garantie

Vous pouvez télécharger ce manuel et bien d'autres ainsi que des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation sur www.lidl-service.com. Ce code QR vous permet d'arriver directement sur le site du service après-vente LIDL [www.lidl-service.com]; vous pouvez y ouvrir votre mode d'emploi en saisissant le numéro d'article [IAN].



Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la

force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.



Service



Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 484416_2501



Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou

les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.



Service



Téléphone : 0800 12089

E-Mail : targa@lidl.be



Téléphone : 0800 56 44 33

E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 484416_2501



Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALLEMAGNE

Inhoudsopgave

1. Gebruik volgens de voorschriften.....	41
2. Inhoud van de verpakking.....	41
3. Technische specificaties.....	42
4. Veiligheidsaanwijzingen.....	42
5. Voor de Ingebruikname.....	46
6. Ingebruikname	46
6.1 Eerste ingebruikname	46
6.2 Bediening	47
6.2.1 In-/uitschakelen.....	47
6.2.2 Opwarmtijden	47
6.2.3 Temperatuur verhogen/verlagen	47
6.3 De raclette-grill gebruiken.....	47
6.3.1 De raclette gebruiken	47
6.3.2 De grillplaat [1] en steenplaat [2] gebruiken	48
7. Reiniging.....	48
8. Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is.....	49
9. Recepten	50
10. Milieu-informatie en afvalverwijdering	54
11. Conformiteitsnotities.....	55
12. Garantiebepalingen	55

Van harte gefeliciteerd!

Met de aankoop van de raclette-grill SilverCrest SRGS 1400 E2, hierna raclette-grill genoemd, heeft u gekozen voor een hoogwaardig product.

Leer de raclette-grill voor het eerste gebruik kennen en lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door. Let vooral op de veiligheidsaanwijzingen en gebruik de raclette-grill alleen zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven en voor de vermelde toepassingsgebieden.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Overhandig bij verstrekking van de raclette-grill aan derden ook alle documentatie.

1. Gebruik volgens de voorschriften

Deze raclette-grill is bestemd voor het grillen en/of kort bakken van levensmiddelen, zoals vlees, vis en groente. Gebruik de raclette-grill uitsluitend voor privédoeleinden. Elk ander gebruik is niet volgens de voorschriften. Deze is niet bedoeld voor zakelijk of commercieel gebruik.

Dit omvat ook toepassingen....

- in personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- in landbouwbedrijven;
- door gasten in hotels, motels en andere soortgelijke accommodaties;
- in bed and breakfasts.

Bovendien mag de raclette-grill niet buiten gesloten ruimten en in tropische klimaatzones worden gebruikt. Deze raclette-grill voldoet aan alle relevante normen en standaarden met betrekking tot CE-conformiteit. Wanneer er een verandering wordt aangebracht aan de raclette-grill die niet door de fabrikant is goedgekeurd, wordt de overeenstemming met deze normen niet langer gegarandeerd. De fabrikant sluit iedere aansprakelijkheid voor schade of storingen als gevolg van een dergelijke verandering uit.

Houd u aan de voorschriften en wetten in het land van gebruik.

2. Inhoud van de verpakking

Neem de • raclette-grill en alle accessoires uit de verpakking. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of alle onderdelen compleet en onbeschadigd zijn. Neem contact op met de fabrikant als de inhoud van de verpakking incompleet of beschadigd is.

- **Raclette-grill**
- **Grillplaat**
- **Steenplaat**
- **8 pannetjes**
- **8 spatels**
- **Gebruiksaanwijzing**

Aan de binnenzijde van de omslag staan de raclette-grill en alle bedieningsonderdelen met cijfers afgebeeld. De cijfers hebben de volgende betekenis:

1	Grillplaat (aan beide zijden te gebruiken)
2	Steenplaat (met vetafvoer)
3	Handvat
4	Kabelhouder (aan de onderkant)
5	Temperatuurregelaar (met aan-uitschakelaar)
6	Indicatielampje opwarmen (groen)
7	Indicatielampje netvoeding (rood)
8	Geleiderail
9	Netsnoer
10	Spatels (8 stuks)
11	Pannetjes (8 stuks)

3. Technische specificaties

Fabrikant	TARGA GmbH
Productmodel	SilverCrest SRGS1400 E2
Voeding	220 - 240 V~, 50-60 Hz
Energieverbruik	1400 W
Beveiligingsklasse	I
Op veiligheid getest: SGS	

De technische specificaties en het design kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

4. Veiligheidsaanwijzingen

Lees voor ingebruikname de volgende aanwijzingen nauwkeurig door en neem alle waarschuwingen in acht, zelfs als u vertrouwd bent met elektronische en huishoudelijke apparatuur. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig, zodat u deze later nog eens kunt raadplegen. Wanneer u het apparaat koopt of aan iemand anders

doorgeeft, dient u ook deze gebruiksaanwijzing te overhandigen. Deze maakt deel uit van het product.

Verklaring van de gebruikte symbolen



GEVAARI Dit signaalwoord duidt een gevaar met een hoog risico aan dat, indien dit niet wordt vermeden, de dood of ernstig letsel tot gevolg heeft.



WAARSCHUWING! Dit signaalwoord duidt op een gevaar met een gemiddeld risiconiveau dat, als het niet wordt vermeden, ernstig of fataal letsel tot gevolg kan hebben.



OPGELET! Dit signaalwoord duidt op belangrijke informatie ter bescherming tegen materiële schade.



GEVAARI Dit symbool duidt op gevaar voor de gezondheid tot en met levensgevaar en/of materiële schade door een elektrische schok.



GEVAARI Dit symbool markeert risico's voor de gezondheid door verbranden.



Dit symbool verwijst ernaar dat de raclette-grill alleen is bestemd voor gebruik in gesloten ruimten.



Conform de vereiste van verordening EG 1935/2004 levert geen schadelijke gevolgen op bij contact met levensmiddelen.



Dit symbool duidt op nadere informatie over het onderwerp.



Adres fabrikant

Voorzienbaar verkeerd gebruik

- De raclette-grill is niet bestemd voor gebruik met een externe timer of met een apart afstandsbedieningssysteem. Laat de ingeschakelde raclette-grill niet zonder toezicht achter. Er bestaat brandgevaar!

Veiligheid van personen!

- Dit apparaat mag door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vaardigheden of een gebrek aan

ervaring en kennis worden gebruikt, mits dit onder toezicht gebeurt of zij over het veilige gebruik van het apparaat geïnstrueerd zijn en de daaruit voortvloeiende gevaren begrijpen.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en er toezicht op hen wordt gehouden.
- Kinderen die jonger zijn dan 8 jaar dienen uit de buurt van het apparaat en het netsnoer [9] te worden gehouden.



GEVAAR! Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.

Berg het apparaat buiten het bereik van kinderen op.

Algemene veiligheidsaanwijzingen



Gevaar voor persoonlijk letsel

- Gebruik de raclette-grill conform zijn gebruiksdoel. Wanneer het apparaat onjuist wordt gebruikt, kan er letsel ontstaan.
- Plaats het apparaat in de buurt van een stopcontact. Zorg ervoor dat het stopcontact gemakkelijk bereikbaar is in geval van gevaar. Leg het netsnoer [9] zodanig neer dat er niemand over kan struikelen.
- Zorg ervoor dat de raclette-grill stevig staat.



GEVAAR voor verbranding!

- De oppervlakken van de raclette-grill kunnen erg heet worden tijdens het gebruik.
- Raak alleen de temperatuurregelaar [5] en de handvatten aan de zijkant [3] aan tijdens en direct na het gebruik.



OPGELET: Gevaar voor materiële schade!

- Bescherm de antiaanbaklaag van de pannetjes en de grillplaat [1] door geen metalen gereedschap te gebruiken zoals messen, vorken, enz.

- Gebruik de raclette-grill alleen met de originele meegeleverde accessoires.
- Reinig de raclette-grill en de accessoires na elk gebruik zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".



GEVAAR door elektrische schok!

- Controleer de aansluitkabel op beschadigingen voor ingebruikname. In geval van schade mag de raclette-grill niet gebruikt worden.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet het door de fabrikant of zijn klantenservice, of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Bescherm de aansluitkabel tegen contact met hete productonderdelen om schade te voorkomen. Zorg ervoor dat het netsnoer [9] niet bekneld raakt of platgedrukt wordt.
- Trek de stekker nooit aan het netsnoer [9] uit het stopcontact, maar houd altijd de stekker zelf vast.
- Open nooit de behuizing van de raclette-grill, omdat deze geen onderdelen bevat die onderhoud vereisen. Bij een geopende behuizing bestaat gevaar voor elektrische schokken.
- Bescherm de raclette-grill tegen regen en gebruik hem nooit in een vochtige of natte omgeving. Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet nat of vochtig wordt tijdens het gebruik.



De raclette-grill mag nooit worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen.

- Schakel de raclette-grill direct uit indien u rookontwikkeling, vreemde geluiden of geuren opmerkt. Trek de stekker uit het stopcontact. In deze gevallen mag de raclette-grill pas weer worden gebruikt als deze door een vakman is gecontroleerd. Adem nooit rook in van een mogelijk brandend apparaat. Mocht u per ongeluk toch rook ingeademd hebben, neem dan contact op met een arts. Het inademen van rook kan schadelijk zijn voor de gezondheid.



BRANDGEVAAR

- Gebruik de raclette-grill nooit onder wandkasten of naast gordijnen, kastwanden of andere brandbare voorwerpen.
- Gebruik de raclette-grill alleen op een hittebestendig oppervlak.

5. Voor de ingebruikname

Neem de raclette-grill en alle accessoires uit de verpakking en controleer of alles compleet is. Verwijder alle beschermfolie. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en voer het milieuvriendelijk af.

6. Ingebruikname



Voordat u de raclette-grill voor de eerste keer gebruikt, reinigt u alle onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".



Plaats de raclette-grill niet direct tegen een muur tijdens het gebruik, maar plaats hem altijd zo dat alle pannetjes [11] altijd goed bereikbaar en binnen handbereik zijn.



De grillplaat [1] kan aan beide kanten gebruikt worden. Als u grilt op het geribbelde grilloppervlak, krijgt u het typische grillpatroon op het voedsel.

Bij gebruik van de steenplaat [2] moet het gefreesde vetkanaal naar boven wijzen.



Voorzichtig! Hete oppervlakken!

Raak tijdens het gebruik alleen de handvatten [3] en de temperatuurregelaar [5] aan. Houd de pannetjes [11] alleen vast aan het handvat.

- Plaats de raclette-grill op een hittebestendige, schone en vlakke ondergrond.
- Plaats de grillplaat [1] en steenplaat [2] van bovenaf tussen de geleiderails [8]. U bepaalt zelf welke plaat aan welke kant moet komen.
- Schuif de pannetjes [11] in de raclette-grill.

6.1 Eerste ingebruikname



Bij de eerste keer opwarmen kunnen productiegerelateerde resten lichte rook en geuren veroorzaken. Dit is volkomen normaal en ongevaarlijk. Open indien nodig een raam en zorg voor voldoende ventilatie.

- Steek de stekker in het stopcontact. Het indicatielampje voor de netvoeding [7] brandt rood.
- Draai de temperatuurregelaar [5] naar de stand **"MAX"**. Het indicatielampje voor opwarmen [6] brandt groen en de raclette-grill warmt op.
- Laat de raclette-grill 20 minuten opwarmen en draai dan de temperatuurregelaar [5] naar de stand **"0"** om de raclette-grill uit te schakelen.
- Trek de stekker uit het stopcontact. Het indicatielampje voor de netvoeding [7] gaat uit.
- Laat de raclette-grill en alle accessoires volledig afkoelen.
- Reinig de raclette-grill en alle accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".

6.2 Bediening

6.2.1 In-/uitschakelen

- Draai de temperatuurregelaar [5] naar de stand **"0"** en sluit de raclette-grill aan op het stroomnet. De raclette-grill is uitgeschakeld en het indicatielampje voor de netvoeding [7] brandt rood.
- Zet de raclette-grill aan door de temperatuurregelaar [5] rechtsom te draaien. Het indicatielampje voor opwarmen [6] brandt groen.



Het indicatielampje voor opwarmen [6] brandt en gaat met onregelmatige tussenpozen uit tijdens het gebruik. Dit geeft aan dat de raclette-grill de temperatuur aanhoudt die u hebt geselecteerd. Dit is geen storing!

- Zet de raclette-grill uit door de temperatuurregelaar [5] linksom te draaien naar de stand **"0"**. Het indicatielampje voor opwarmen [6] gaat uit en het indicatielampje voor de netvoeding [7] brandt rood.

6.2.2 Opwarmtijden



De opwarmtijd bij gebruik van de grillplaat [1] en de pannetjes [11] is ongeveer 10 minuten.

Bij gebruik van de steenplaat [2] is de opwarmtijd ongeveer 30 minuten. Alleen dan bereikt de steenplaat [2] door zijn massa de gewenste temperatuur.

6.2.3 Temperatuur verhogen/verlagen



Temperatuur verhogen: Draai de temperatuurregelaar [5] rechtsom.

Temperatuur verlagen: Draai de temperatuurregelaar [5] linksom.

6.3 De raclette-grill gebruiken



Afhankelijk van de omgevingstemperatuur kan het opwarmen starten in verschillende standen van de temperatuurregelaar [5].

Wacht met het plaatsen van de pannetjes [11] tot de raclette-grill is opgewarmd, zodat uw ingrediënten op de gewenste temperatuur gaar worden.

- Selecteer de kant van de grillplaat [1] die u wilt gebruiken. Deze kant moet naar boven wijzen.
- Vet de bovenkant van de grillplaat [1], de steenplaat [2] en de binnenkant van de pannetjes [11] licht in.
- Steek de stekker in het stopcontact. Het indicatielampje voor de netvoeding [7] brandt rood.
- Draai de temperatuurregelaar [5] naar de stand **"MAX"** om de raclette-grill voor te verwarmen. Let afhankelijk van het geplande gebruik op de voorverwarmingstijden van ca. 10 of ca. 30 minuten.

6.3.1 De raclette gebruiken



Vul de pannetjes [11] niet te vol, anders kan het voedsel te dicht bij het verwarmingselement komen of het zelfs aanraken.

Controleer regelmatig of de inhoud van de pannetjes [11] het gewenste gaarpunt heeft bereikt om te voorkomen dat het voedsel te gaar wordt of zelfs verbrandt.

Als u pannetjes [11] die al gebruikt zijn opnieuw wilt gebruiken, mogen ze geen etensresten aan de binnen- of buitenkant hebben die kunnen aanbranden. De pannetjes [11] zijn voorzien van een antiaanbaklaag en hoeven niet opnieuw ingevet te worden voor het bereiden van verdere porties.

De pannetjes [11] zijn gemarkeerd met gekleurde stippen op het handvat om ze gemakkelijker te kunnen identificeren. Dit zorgt ervoor dat gebruikers hun pannetjes gemakkelijk kunnen herkennen [11].

- Vul de pannetjes [11] met de gewenste ingrediënten en schuif ze in de bijbehorende uitsparingen in de raclette-grill.
- Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar [5].
- Verwijder de pannetjes [11] wanneer de ingrediënten gaar zijn.
- Gebruik een spatel [10] om de inhoud van de pannetjes [11] op een bord te schuiven.
- Vul indien nodig het pannetje [11] bij en schuif het terug in de raclette-grill.
- Als de raclette-grill niet meer gebruikt wordt, draai dan de temperatuurregelaar [5] naar de stand "0" en haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat de raclette-grill en alle accessoires volledig afkoelen voordat u ze schoonmaakt.

6.3.2 De grillplaat [1] en steenplaat [2] gebruiken



- Als u de grillplaat [1] en steenplaat [2] gebruikt, kunt u andere voedingsmiddelen en bijgerechten bereiden, bijv. vlees, groenten, aardappelen, fruit, enz.
- Gebruik bij het grillen op de grillplaat [1] geen metalen voorwerpen om het voedsel om te draaien of te verwijderen. Anders kan de antiaanbaklaag van de grillplaat [1] beschadigd raken.
- De steenplaat [2] kan na verloop van tijd licht verkleuren. Dit is geen defect en heeft geen negatief effect op de functie.
- Zorg ervoor dat de gefreesde vetafvoer van de steenplaat [2] niet overloopt.
- Plaats het voedsel op de grillplaat [1] en/of op de steenplaat [2].
- Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar [5].
- Draai het voedsel van tijd tot tijd om.
- Verwijder het voedsel zodra het gaar is.
- Als de raclette-grill niet meer gebruikt wordt, draai dan de temperatuurregelaar [5] naar de stand "0" en haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat de raclette-grill en alle accessoires volledig afkoelen voordat u ze schoonmaakt.

7. Reiniging



GEVAAR voor verbranding

Wacht met schoonmaken tot alle onderdelen zijn afgekoeld. Zo voorkomt u dat u zich verbrandt.



GEVAAR door elektrische schok

Trek voor het reinigen de stekker uit het stopcontact. Anders bestaat er gevaar voor elektrische schokken!



WAARSCHUWING voor materiële schade

Gebruik voor het reinigen geen schurende of etsende reinigingsmiddelen, en evenmin schurende voorwerpen [bijvoorbeeld schuursponsjes]. Dit kan leiden tot schade aan de oppervlakken.



De grillplaat [1], pannetjes [11] en spatels [10] kunnen ook in de vaatwasser gereinigd worden.

Raclette-grill (basisapparaat)

- Verwijder vuil met een handborstel of een plastic schraper.
- Veeg de onderdelen van de behuizing en het verwarmingselement af met een vochtige doek. Breng indien nodig een beetje afwasmiddel aan op de doek en veeg na met een schone vochtige doek.

Accessoires

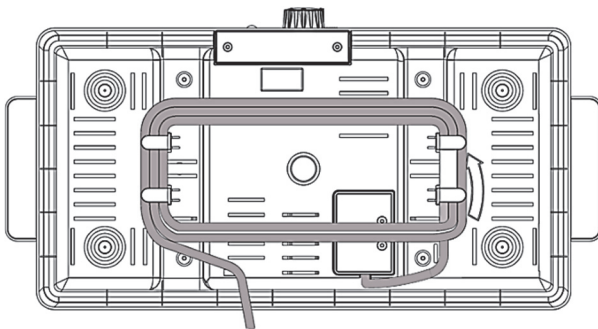
- Reinig de grillplaat [1], pannetjes [11] en spatels [10] in een sopje. Spoel de onderdelen vervolgens af met schoon water en droog ze grondig af.
- De volgende onderdelen kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd:

Steenplaat [2]

- De steenplaat [2] kan worden gereinigd in een sopje. Gebruik een spons om de steenplaat schoon te maken en spoel daarna af met veel schoon water om alle wasmiddelresten volledig te verwijderen.
- Bij hardnekkige afzettingen kan het nuttig zijn om de steenplaat [2] langere tijd in een sopje te plaatsen om de afzettingen los te weken.
- Laat de steenplaat [2] na het reinigen goed drogen.

8. Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is

- Reinig de raclette-grill, wanneer u deze gedurende langere tijd niet gebruikt en bewaar deze op een droge en schone plaats.
- Wikkel het netsnoer [9] in de richting van de aangebrachte pijl rond de kabelhouder [4].



9. Recepten

Gegrilde kipfiletreetjes

Ingrediënten	
1x kipfilet (ontdood, ongeveer 200 g)	2 tl paprikapoeder of kipkruiden
1 tl zout	5 g boter

Bereiding:

- Gebruik de grillplaat [1] voor de bereiding.
- Verwarm het product 10 minuten voor op de stand MAX.
- Snijd de kipfilet in reepjes van ongeveer 1 cm dik.
- Kruid het kippenvlees in een kom met zout en paprikapoeder of kipkruiden. Laat de gekruide reepjes 30 minuten rusten.
- Smelt de boter op de grillplaat [1] en verdeel deze met een spatel [10].
- Leg de kipfiletreetjes op de grillplaat [1] en grill ze ongeveer 3 minuten aan elke kant.
- De kipfiletreetjes zijn gaar als ze goudbruin zijn.
- Tip: U kunt de gegrilde kipfiletreetjes ook bakken in een pannetje [11].

Gegrilde varkenshaas

Ingrediënten	
200 g varkenshaas (ontdood)	1/2 tl peper
1 tl zout	5 g boter

Bereiding:

- Gebruik de grillplaat [1] voor de bereiding.
- Verwarm het product 10 minuten voor op de stand MAX.
- Snijd de varkenshaas in plakken van ongeveer 1 cm dik.
- Kruid het vlees met zout en peper en laat het 10 minuten rusten.
- Smelt de boter op de grillplaat [1] en verdeel deze met een spatel [10].
- Leg de filetplakken op de grillplaat [1] en grill ze ongeveer 3 minuten aan elke kant.
- De varkenshaas is klaar om te serveren als hij licht geroosterd is.
- Tip: U kunt ook runderhaas gebruiken in plaats van varkenshaas. Verminder dan de grilltijd met 1 minuut per kant.

Roerei met paprika of tomaat

Ingrediënten	
4 eieren	1/2 tl zout
1/2 paprika of 1 tomaat	5 g boter

Bereiding:

- Vet de pannetjes [11] in met een beetje plantaardige olie en plaats ze onder de grillplaten.
- Verwarm het product 10 minuten voor op de stand MAX.
- Klop de eieren los in een kom en voeg het zout toe. Klop de eieren kort met een garde of mixer.
- Snijd de paprika of tomaat in kleine stukjes (ongeveer 5x5 mm) en voeg ze toe aan het eimengsel.
- Giet het eimengsel in de pannetjes [11]. Let op: Slechts tot de helft van de hoogte van het pannetje!
- Plaats de pannetjes [11] onder de grillplaten.

- Het ei is klaar om te serveren als het door en door gaar is.
- Tip: Het gebakken ei smaakt ook heerlijk als broodbeleg.

Gegrilde zalm

Ingrediënten	
2x100 g zalmfilet (ontdood)	1/2 tl peper
1 tl zout	10 g boter

Bereiding:

- Gebruik de steenplaat [2] voor de bereiding.
- Verwarm het product 25 minuten voor op de stand MAX.
- Kruid de zalmfilet met zout en peper.
- Smelt de boter op de steenplaat [2] en verdeel deze met een spatel [10].
- Leg de zalm op de steenplaat [2] en bak de zalm 3-4 minuten aan elke kant.
- De zalm is klaar om te serveren als het vlees in reepjes uiteenvalt als je er lichtjes met een vork op drukt.
- Laat de stukken zalm 3 minuten rusten voordat je ze opeet. De zalm moet een inwendige temperatuur van 60°C hebben.

Gegrild spek (gerookt of onbehandeld)

Ingrediënten	
8 plakjes spek (dun gesneden)	1/2 tl peper
1/2 tl zout	

Bereiding:

- Gebruik de grillplaat [1] voor de bereiding.
- Verwarm het product 10 minuten voor op de stand MAX.
- Snijd het spek in reepjes van ongeveer 15-20 cm lang.
- U kunt onbehandeld spek naar smaak kruiden met zout en peper, maar dit is niet nodig bij gerookt spek.
- Leg het spek op de grillplaat [1].
- Grill het spek 2 - 3 minuten aan elke kant.
- Het spek is klaar om te serveren als het goudbruin is.
- Tip: Het gegrilde spek smaakt heerlijk in combinatie met de gegrilde varkenshaas of de raclette-miniburgers

Gegrilde groenten

Ingrediënten	
1/2 ui	1/2 tl zout
1 paprika	1 snufje peper
3 paddenstoelen	20 g boter

Bereiding:

- Gebruik de grillplaat [1] voor de bereiding.
- Verwarm het product 10 minuten voor op de stand MAX.

- Snijd de ui, paprika en paddenstoelen in plakjes van ongeveer 5 mm dik. Halveer of snij de plakjes in vieren zodat je hapklare stukjes hebt.
- Smelt de boter op de grillplaat [1].
- Leg alle groentepakken op de grillplaat [1].
- Draai en roer de groenten om de 2 minuten. Gebruik hiervoor 2 spatels [10].
- Breng op smaak met zout en peper.
- De groenten zijn klaar om te serveren als ze licht gebruind zijn en de gewenste gaarheid hebben bereikt.

Gegrilde paddenstoelen gratineren

Ingrediënten	
6 paddenstoelen	100 g geraspte kaas naar keuze
1/2 tl zout	20 g boter

Bereiding:

- Gebruik de grillplaat [1] voor de bereiding.
- Verwarm het product 10 minuten voor op de stand MAX.
- Maak de paddenstoelen schoon en verwijder het steeltje in het midden.
- Smelt de boter op de grillplaat [1].
- Leg de paddenstoelen op de grillplaat [1] en bak ze ongeveer 3-4 minuten aan elke kant.
- Gebruik een spatel [10] om de boter over de paddenstoelen te verdelen. Laat de paddenstoelen de boter opnemen.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Als de paddenstoelen gebakken zijn, leg ze dan in een pannetje [11] met de bolle kant naar beneden en vul de paddenstoelen met de geraspte kaas.
- Plaats het pannetje [11] onder de grillplaten.
- De paddenstoelen zijn klaar om te serveren als de kaas gesmolten en licht gebruind is.

Raclette-miniburger

Ingrediënten	
250 g mager gehakt	1 tl mosterd
1 ei	1 ui (fijngesneden)
1/2 tl zout	10 g boter
1/2 tl peper	Tomaten of augurken in dunne plakjes
4 el paneermeel	8 plakken kaas naar keuze (in plakjes)

Bereiding:

- Gebruik de steenplaat [2] voor de bereiding.
- Verwarm het product 25 minuten voor op de stand MAX.
- Meng het gehakt, zout, peper, ei, paneermeel, mosterd en de fijngesneden uien in een kom.
- Vorm 8 hamburgerschijfjes van dezelfde grootte (max. 1 cm hoog).
- Leg de hamburgerschijfjes op de steenplaat [2] en bak ze 3 minuten aan elke kant tot ze bruin zijn.
- Leg elk hamburgerschijfje in een pannetje [11] en garneer met een schijfje tomaat of augurk. Bedek alles met een plakje kaas.
- Plaats het pannetje [11] onder de grillplaten. Zorg ervoor dat de raclette-miniburger niet te hoog staat en de verwarmingselementen niet raakt.

- De raclette-miniburgers zijn klaar om te serveren als de kaas is gesmolten.
- Tip: De 'raclette-miniburger' kan net als een echte hamburger tussen twee sneetjes brood worden gegeten.

Aardappelgratin

Ingrediënten	
2 grote aardappelen	50 g slagroom
ca. 50 g geraspte kaas	1/2 tl zout
1/2 ui [fijngesneden]	1 snufje peper
1/2 teentje knoflook [fijnggehakt]	1 snufje nootmuskaat
80 g zure room	1 tl Italiaanse kruiden, gedroogd

Bereiding:

- Plaats de pannetjes [11] onder de grillplaten.
- Verwarm het product 10 minuten voor op de stand MAX.
- Kook de aardappelen in kokend water in 20 minuten gaar. Giet de aardappelen af en laat ze afkoelen.
- Klop de kaas, ui, knoflook, zure room en slagroom samen met de kruiden in een kom tot een saus.
- Schil de afgekoelde aardappelen en snijd ze in dunne plakjes.
- Verwijder de pannetjes [11] en leg de aardappelschijfjes plat en overlappend in de pannetjes [11]. Giet de saus over de aardappelen tot ze licht bedekt zijn.
- Plaats de pannetjes [11] terug onder de grillplaten. De aardappelgratin is klaar als het oppervlak goudbruin is geworden.

Pannenkoeken - hartig of als dessert

Ingrediënten	
60 g tarwebloem	85 ml melk
15 g suiker	15 g boter
1 ei [maat M]	Snufje zout

Bereiding:

- Plaats de pannetjes [11] onder de grillplaten.
- Zet de temperatuurregelaar [5] op 3/4 van de stand MAX en verwarm het product 10 minuten voor.
- Meng de bloem, suiker, zout en ei in een kom.
- Voeg de melk langzaam toe zodat er geen klontjes ontstaan.
- Laat het deeg minstens 20 minuten rijzen.
- Verdeel de boter over de pannetjes [11] en laat dit smelten.
- Verdeel het beslag gelijkmatig over de pannetjes [11] zodat de bodem bedekt is.
- De pannenkoeken zijn gaar als de randen goudbruin zijn.
- Beleg de pannenkoeken naar wens.
- Tip: Bestrijk dun met fruitspread en garneer met vers fruit.

10. Milieu-informatie en afvalverwijdering

	Apparaten die met dit symbool zijn gekenmerkt, vallen onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle oude elektrische en elektronische apparaten moeten gescheiden van het huishoudelijk afval worden ingeleverd op de daartoe aangewezen plaatsen. Door uw oude apparaten gescheiden in te leveren, voorkomt u schade aan het milieu en risico's voor de persoonlijke gezondheid. U kunt voor meer informatie over het correct inleveren van oude apparaten terecht bij uw gemeente, het afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.
  ES/PT	Zorg ook voor een milieuvriendelijke verwijdering van het verpakkingsmateriaal. Karton kan met het oud papier worden ingeleverd of op openbare inzamelpunten voor recycling worden afgegeven. Folie en plastic worden door uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf ingezameld en milieuvriendelijk verwijderd.

Alleen relevant voor Frankrijk:



“Afval makkelijker sorteren”

Het product, de accessoires, meegeleverd drukwerk en onderdelen van de verpakking zijn recyclebaar. Deze zijn onderworpen aan een uitgebreidere verantwoordelijkheid van de fabrikant en worden gesorteerd en gescheiden ingezameld.

 	Volg bij de afvalscheiding de aanduidingen op de verpakkingsmaterialen, die gekenmerkt zijn met afkortingen (a) en nummers (b) met de volgende betekenis: 1 – 7: Kunststoffen / 20 – 22: Papier en karton / 80 – 98: Composietmaterialen.
--	---

Alleen relevant voor Spanje en Portugal:

Scheid het verpakkingsmateriaal en gooi het weg in de relevante verzamelcontainers in overeenstemming met de symbolen op de verpakking:



Symbol	Grondstof	Dit product bevat de volgende verpakkingsonderdelen
	Bordkarton	Verkoopverpakking, binnendoos
	Low-density polyethyleen	Schuim, plastic zak
	Polypropyleen	Plastic zak

11. Conformiteitsnotities



Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen. De conformiteit werd aangetoond. De overeenkomstige verklaringen en documenten zijn verkrijgbaar bij de fabrikant.



Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke nationale richtlijnen van de Republiek Servië.

De volledige EU-conformiteitsverklaring kan via de volgende link worden gedownload:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/484416_2501.pdf

Contactadres volgens 2023/988 Verordening Productveiligheid: ce@targa.de

12. Garantiebepalingen

Garantie van TARGA GmbH

Geachte klant,

U krijgt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de datum van aankoop. In het geval van gebreken aan dit product heeft u ten opzichte van de verkoper van het product bepaalde wettelijke rechten. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna volgende garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de datum van aankoop. Bewaart u de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs van aankoop. Indien er binnen drie jaar vanaf de datum van aankoop van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar ons goeddunken – gratis gerepareerd of vervangen.

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

De garantietermijn wordt door de wettelijke aanspraak bij gebreken niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel reeds bij aankoop aanwezige schade en gebreken dienen onmiddellijk na het uitpakken te worden gemeld. Na afloop van de garantietermijn benodigde reparaties worden alleen tegen betaling uitgevoerd.

Garantiedekking

Het apparaat is zorgvuldig gefabriceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en voor de levering nauwgezet onderzocht. De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten. Deze garantie dekt geen onderdelen van het product die onderhevig zijn aan normale slijtage en daardoor kunnen worden beschouwd als slijtbare onderdelen of beschadigingen aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, batterijen of onderdelen gemaakt van glas. De garantie vervalt als het product beschadigd, niet doelmatig gebruikt of onderhouden is. Voor een doelmatig gebruik van het product dienen alle in de meegeleverde handleiding opgenomen aanwijzingen strikt te worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt

gewaarschuwd, dienen in elk geval te worden vermeden. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor commercieel gebruik. In geval van misbruik of niet doelmatig gebruik, gebruik van geweld of ingrepen die niet zijn uitgevoerd door onze geautoriseerde service-afdeling, komt de garantie te vervallen. Met de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantietermijn.

Afwikkeling van een garantieclaim

Gelieve voor een snelle verwerking van uw probleem de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

- Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie aandachtig door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline.
- Houdt u bij elke navraag de kassabon en het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer als bewijs van aankoop bij de hand.
- In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost.
- Op www.lidl-service.com kunt u deze en allerlei andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden. Deze QR-code brengt u rechtstreeks naar de servicepagina van LIDL (www.lidl-service.com). Voer hier het artikelnummer [IAN] in om uw gebruiksaanwijzing te openen.



Service

NL Telefoon: 0800 0249630
E-Mail: targa@lidl.nl

BE Telefoon: 0800 12089
E-Mail: targa@lidl.be

IAN: 484416_2501



Fabrikant

Merk op dat het volgende adres geen service-adres is. Neem eerst contact op met de bovenvermelde service-afdeling.

TARGA GmbH, Coesterweg 45
59494 Soest, DUITSLAND

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	58
2. Lieferumfang	58
3. Technische Daten	59
4. Sicherheitshinweise	59
5. Vor der Inbetriebnahme	63
6. Inbetriebnahme	63
6.1 Erste Inbetriebnahme	64
6.2 Bedienung	64
6.2.1 Ein-/Ausschalten	64
6.2.2 Aufheizzeiten	64
6.2.3 Temperatur erhöhen/verringern	64
6.3 Raclette-Grill verwenden	64
6.3.1 Raclette verwenden	65
6.3.2 Grillplatte [1] und Steinplatte [2] verwenden	65
7. Reinigung	66
8. Lagerung bei Nichtbenutzung	66
9. Rezeptvorschläge	67
10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	71
11. Konformitätsvermerke	72
12. Garantiehinweise	73

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des Raclette-Grills SilverCrest SRGS 1400 E2, nachfolgend als Raclette-Grill bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Raclette-Grill vertraut und lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Raclette-Grill nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Raclette-Grills an Dritte ebenfalls mit aus.

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Raclette-Grill dient zum Grillen und/oder Überbacken von Lebensmitteln wie zum Beispiel Fleisch, Fisch und Gemüse. Verwenden Sie den Raclette-Grill ausschließlich für den privaten Hausgebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Er ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen.

Darunter fallen auch Anwendungen....

- in Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Gästen in Hotels, Motels und anderen ähnlichen Unterkünften;
- in Frühstückspensionen.

Außerdem darf der Raclette-Grill nicht außerhalb von geschlossenen Räumen und in tropischen Klimaregionen genutzt werden. Dieser Raclette-Grill erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Raclette-Grills ist die Einhaltung dieser Normen nicht mehr gewährleistet. Aus hieraus resultierenden Schäden oder Störungen ist jegliche Haftung seitens des Herstellers ausgeschlossen.

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

2. Lieferumfang

Nehmen Sie den • Raclette-Grill und alle Zubehörteile aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

- **Raclette-Grill**
- **Grillplatte**
- **Steinplatte**
- **8 Pfännchen**
- **8 Spatel**
- **Bedienungsanleitung**

Auf der Innenseite des Umschlags sind der Raclette-Grill und alle Bedienelemente mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

1	Grillplatte (beidseitig nutzbar)
2	Steinplatte (mit Fettablauf)
3	Griff
4	Kabelaufwicklung (an der Unterseite)
5	Temperaturregler (mit Ein-/Aus-Schalter)
6	Heizkontrollleuchte (grün)
7	Netzkontrollleuchte (rot)
8	Führungsschiene
9	Netzkabel
10	Spatel (8 Stück)
11	Pfännchen (8 Stück)

3. Technische Daten

Hersteller	TARGA GmbH
Bezeichnung	SilverCrest SRGS1400 E2
Spannungsversorgung	220 - 240 V~, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	1400 W
Schutzklasse	I
Sicherheit geprüft: SGS	

Änderungen der technischen Daten sowie des Designs können ohne Ankündigung erfolgen.

4. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Gerätes lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen und Haushaltsgeräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Gerätes.

Erläuterung der verwendeten Symbole



GEFAHR! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge hat.



WARNUNG! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge haben kann.



ACHTUNG! Dieses Signalwort kennzeichnet wichtige Hinweise zum Schutz vor Sachschäden.



GEFAHR! Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren für die Gesundheit bis zur Lebensgefahr und/oder Sachschäden durch elektrischen Schlag.



GEFAHR! Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren für die Gesundheit durch Verbrennungen.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass der Raclette-Grill nur zur Verwendung in geschlossenen Räumen bestimmt ist.



Gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004 gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Herstelleradresse

Vorhersehbarer Missbrauch

- Der Raclette-Grill ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden. Lassen Sie den eingeschalteten Raclette-Grill nicht unbeaufsichtigt. Es besteht Brandgefahr!

Personensicherheit!

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung bzw. Wissen benutzt werden, wenn sie

beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und dem Netzkabel [9] fernzuhalten.



GEFAHR! Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.

Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Allgemeine Sicherheitshinweise



Verletzungsgefahr!

- Verwenden Sie den Raclette-Grill bestimmungsgemäß. Bei einer Fehlanwendung des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.
- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass die Steckdose bei Gefahr gut erreichbar ist. Verlegen Sie das Netzkabel [9] so, dass niemand darüber stolpern kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Raclette-Grills.



GEFAHR von Verbrennungen!

- Die Oberflächen des Raclette-Grills können im Betrieb sehr heiß werden.
- Berühren Sie bei und unmittelbar nach dem Betrieb nur den Temperaturregler [5] und die seitlichen Griffe [3].



ACHTUNG: Risiko von Sachschäden!

- Schützen Sie die Antihafbeschichtung der Pfannen und der Grillplatte [1], indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen.
- Betreiben Sie den Raclette-Grill nur mit dem mitgelieferten Originalzubehör.
- Reinigen Sie den Raclette-Grill und das Zubehör nach jedem Gebrauch wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.



GEFAHR durch elektrischen Schlag!

- Kontrollieren Sie die Anschlussleitung vor der Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung darf der Raclette-Grill nicht verwendet werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Berührungen mit heißen Produktteilen, um Beschädigungen zu vermeiden. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel [9] nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, ziehen Sie nur am Netzstecker selbst und niemals am Netzkabel [9].
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Raclette-Grills, da dieser keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch Stromschlag.
- Schützen Sie den Raclette-Grill vor Regen und benutzen Sie ihn niemals in feuchter oder nasser Umgebung. Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung während des Betriebs nicht nass oder feucht wird.



Der Raclette-Grill darf niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

- Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, schalten Sie den Raclette-Grill sofort aus und ziehen Sie den

Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf der Raclette-Grill nicht weiterverwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.



GEFAHR von Brand

- Betreiben Sie den Raclette-Grill niemals unter Hängeschränken oder neben Gardinen, Schrankwänden oder anderen entzündlichen Gegenständen.
- Betreiben Sie den Raclette-Grill nur auf einer hitzebeständigen Unterlage.

5. Vor der Inbetriebnahme

Entnehmen Sie den Raclette-Grill und alle Zubehörteile der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie alle Schutzfolien. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

6. Inbetriebnahme



Bevor Sie den Raclette Grill zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben



Stellen Sie den Raclette-Grill im Betrieb nicht direkt an eine Wand, sondern immer so, dass alle Pfännchen [1] immer gut zugänglich und erreichbar sind



Die Grillplatte [1] ist beidseitig verwendbar. Beim Grillen auf der geriffelten Grillfläche erreichen Sie das typische Grillmuster auf dem Grillgut.

Bei Verwendung der Steinplatte [2] muss die eingefräste Fettrinne nach oben weisen.

Vorsicht! Heiße Oberflächen!



Berühren Sie während des Betriebs nur die Griffe [3] und den Temperaturregler [5].

Fassen Sie die Pfännchen [1] nur am Griff an.

- Platzieren Sie den Ralette-Grill auf einer hitzebeständigen, sauberen und ebenen Fläche.
- Legen Sie Grillplatte [1] und Steinplatte [2] von oben zwischen die Führungsschienen [8]. Es ist Ihnen überlassen, welche Platte auf welcher Seite liegen soll.
- Schieben Sie die Pfännchen [1] in den Raclette-Grill.

6.1 Erste Inbetriebnahme



Beim erstmaligen Aufheizen kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dieses ist völlig normal und ungefährlich. Öffnen Sie ggf. ein Fenster und sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Die Netzkontrollleuchte [7] leuchtet rot.
- Drehen Sie den Temperaturregler [5] in die Position „**MAX**“. Die Heizkontrollleuchte [6] leuchtet grün und der Raclette-Grill heizt auf.
- Lassen Sie den Raclette-Grill 20 Minuten lang aufheizen und drehen Sie dann den Temperaturregler [5] in die Position „**0**“, um den Raclette-Grill auszuschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Die Netzkontrollleuchte [7] erlischt.
- Lassen Sie den Raclette-Grill und alle Zubehörteile vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie den Raclette-Grill und alle Zubehörteile, wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

6.2 Bedienung

6.2.1 Ein-/Ausschalten

- Drehen Sie den Temperaturregler [5] in die Position „**0**“ und verbinden Sie den Raclette-Grill mit dem Stromnetz. Der Raclette-Grill ist ausgeschaltet und die Netzkontrollleuchte [7] leuchtet rot.
- Schalten Sie den Raclette-Grill ein, indem Sie den Temperaturregler [5] im Uhrzeigersinn drehen. Die Heizkontrollleuchte [6] leuchtet grün.



Die Heizkontrollleuchte [6] leuchtet und erlischt während des Betriebs in unregelmäßigem Wechsel. Hierdurch wird angezeigt, dass der Raclette-Grill die von Ihnen gewählte Temperatur hält. Es handelt sich nicht um eine Fehlfunktion!

- Schalten Sie den Raclette-Grill aus, indem Sie den Temperaturregler [5] entgegen dem Uhrzeigersinn in die Position „**0**“ drehen. Die Heizkontrollleuchte [6] erlischt und die Netzkontrollleuchte [7] leuchtet rot.

6.2.2 Aufheizzeiten



Die Aufheizzeit bei Nutzung der Grillplatte [1] und der Pfännchen [11] beträgt ca. 10 Minuten. Bei Nutzung der Steinplatte [2] beträgt die Aufheizzeit ca. 30 Minuten. Erst dann erreicht die Steinplatte [2] aufgrund ihrer Masse die gewünschte Temperatur.

6.2.3 Temperatur erhöhen/verringern



Temperatur erhöhen: Temperaturregler [5] im Uhrzeigersinn drehen.
Temperatur verringern: Temperaturregler [5] entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.

6.3 Raclette-Grill verwenden



Abhängig von der Umgebungstemperatur kann das Aufheizen in verschiedenen Positionen des Temperaturreglers [5] beginnen.

Warten Sie mit dem Einsetzen der Pfännchen [11], bis der Raclette-Grill aufgeheizt ist, damit Ihre Zutaten mit der gewünschten Temperatur gegart werden.

- Wählen Sie die Seite der Grillplatte [1], die Sie verwenden wollen. Diese Seite muss nach oben weisen.

- Fetten Sie die Oberseiten der Grillplatte [1], der Steinplatte [2] und die Innenseiten der Pfännchen [11] leicht ein.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Die Netzkontrollleuchte [7] leuchtet rot.
- Drehen Sie den Temperaturregler [5] in die Position „**MAX**“, um den Raclette-Grill vorzuheizen. Beachten Sie, je nach geplanter Verwendung, die Vorheizzeiten von ca. 10 bzw. ca. 30 Minuten.

6.3.1 Raclette verwenden



Überfüllen Sie die Pfännchen [11] nicht, da ansonsten das Gargut zu nah an das Heizelement gelangen oder dieses sogar berühren könnte.

Überprüfen Sie regelmäßig, ob der Inhalt der Pfännchen [11] den gewünschten Garpunkt erreicht hat, um einem Übergaren oder sogar Verbrennen des Gargutes vorzubeugen. Wenn Sie bereits verwendete Pfännchen [11] erneut nutzen wollen, sollten diese innen und außen keine Lebensmittelanhaftungen haben, die festbrennen könnten. Die Pfännchen [11] sind antihafbeschichtet und müssen vor dem Zubereiten weiterer Portionen nicht erneut eingefettet werden.

Zur besseren Zuordnung sind die Pfännchen [11] mit farbigen Punkten am Griff gekennzeichnet. So ist sichergestellt, dass man seine Pfännchen [11] leicht wiedererkennt.

- Füllen Sie die Pfännchen [11] mit den gewünschten Zutaten und schieben Sie sie in die entsprechenden Vertiefungen im Raclette-Grill.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler [5] ein.
- Wenn die Zutaten gar sind, entnehmen Sie die Pfännchen [11].
- Verwenden Sie einen Spatel [10], um den Inhalt der Pfännchen [11] auf einen Teller zu schieben.
- Befüllen Sie bei Bedarf das Pfännchen [11] erneut und schieben Sie es wieder in den Raclette-Grill.
- Wenn der Raclette-Grill nicht länger verwendet wird, drehen Sie den Temperaturregler [5] in die Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie den Raclette-Grill und das Zubehör vor der Reinigung vollständig abkühlen.

6.3.2 Grillplatte [1] und Steinplatte [2] verwenden



- Die Verwendung von Grillplatte [1] und Steinplatte [2] ermöglicht Ihnen, weitere Lebensmittel und Beilagen zuzubereiten, z. B. Fleisch, Gemüse, Kartoffeln, Obst etc.
- Verwenden Sie beim Grillen auf der Grillplatte [1] keine metallischen Gegenstände zum Wenden oder Entnehmen des Grillgutes. Ansonsten könnte die Antihafbeschichtung der Grillplatte [1] beschädigt werden.
- Die Steinplatte [2] kann sich im Laufe der Zeit etwas verfärben. Dieses ist kein Mangel und wirkt sich nicht negativ auf die Funktion aus.
- Achten Sie darauf, dass der eingefräste Fettablauf der Steinplatte [2] nicht überläuft.

- Legen Sie das Gargut auf die Grillplatte [1] und/oder auf die Steinplatte [2].
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler [5] ein.
- Wenden Sie das Gargut zwischendurch.
- Entnehmen Sie das Gargut, sobald es gar ist.
- Wenn der Raclette-Grill nicht länger verwendet wird, drehen Sie den Temperaturregler [5] in die Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie den Raclette-Grill und das Zubehör vor der Reinigung vollständig abkühlen.

7. Reinigung



GEFAHR von Verbrennungen

Warten Sie, bis alle Teile abgekühlt sind, bevor Sie diese reinigen. Anderenfalls können Sie sich verbrennen.



GEFAHR durch elektrischen Schlag

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Anderenfalls besteht Stromschlaggefahr!



WARNUNG vor Sachschäden

Verwenden Sie zur Reinigung keine kratzenden oder ätzenden Reinigungsmittel und auch keine kratzenden Gegenstände (z. B. Metallschwämme). Beschädigungen der Oberflächen könnten die Folge sein.



Grillplatte [1], Pfännchen [11] und Spatel [10] sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Raclette-Grill [Grundgerät]

- Entfernen Sie Verschmutzungen mit einer Handbürste oder einem Kunststoffschaber.
- Wischen Sie Gehäuseteile und Heizelement mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie etwas Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit klarem Wasser nach.

Zubehör

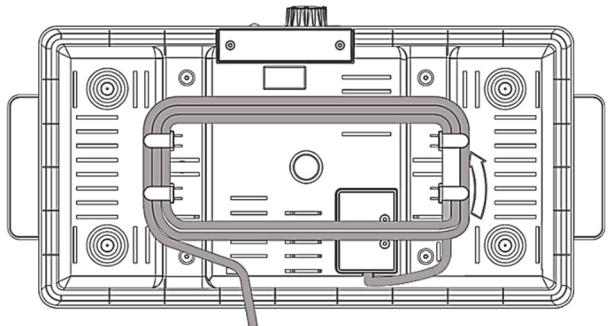
- Grillplatte [1], Pfännchen [11] und Spatel [10] reinigen Sie im warmen Spülbad. Spülen Sie die Teile anschließend mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile gründlich ab.
- Alternativ können diese Teile auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Steinplatte [2]

- Die Steinplatte [2] kann im warmen Spülbad gereinigt werden. Benutzen Sie zur Reinigung einen Schwamm und spülen Sie anschließend mit reichlich klarem Wasser nach, um Spülmittelrückstände vollständig zu entfernen.
- Bei hartnäckigen Verkrustungen kann es sinnvoll sein, die Steinplatte [2] längere Zeit ins Spülbad zu legen, um die Verkrustungen zu lösen.
- Lassen Sie die Steinplatte [2] nach der Reinigung gut durchtrocknen.

8. Lagerung bei Nichtbenutzung

- Wenn Sie den Raclette-Grill für einen längeren Zeitraum nicht gebrauchen, reinigen Sie ihn und bewahren Sie ihn an einem trockenen und sauberen Ort auf.
- Wickeln Sie das Netzkabel [9] in Richtung des eingepprägten Pfeils auf die Kabelaufwicklung [4] auf.



9. Rezeptvorschläge

Gegrillte Hähnchenbruststreifen

Zutaten	
1x Hähnchenbrust (aufgetaut, ca. 200g)	2 TL Paprikapulver oder Hähnchengewürz
1 TL Salz	5g Butter

Zubereitung:

- Benutzen Sie die Grillplatte [1] für die Zubereitung.
- Heizen Sie das Produkt 10 Minuten lang auf der Position MAX vor.
- Schneiden Sie die Hähnchenbrust in ca. 1 cm dicke Streifen.
- Würzen Sie das Hähnchenfleisch in einer Schüssel mit Salz und Paprikapulver oder Hähnchengewürz. Lassen Sie die gewürzten Streifen 30 Minuten lang ruhen.
- Schmelzen Sie die Butter auf der Grillplatte [1] und verteilen Sie diese mit einem Spatel [10].
- Legen Sie die Hähnchenbruststreifen auf die Grillplatte [1] und grillen Sie diese ca. 3 Minuten von jeder Seite.
- Die Hähnchenbruststreifen sind gar, wenn sie goldbraun sind.
- Tipp: Sie können die gegrillten Hähnchenbruststreifen in einem Pfännchen [11] auch überbacken.

Gegrilltes Schweinefilet

Zutaten	
200 g Schweinefilet (aufgetaut)	1/2 TL Pfeffer
1 TL Salz	5 g Butter

Zubereitung:

- Benutzen Sie die Grillplatte [1] für die Zubereitung.
- Heizen Sie das Produkt 10 Minuten lang auf der Position MAX vor.
- Schneiden Sie das Schweinefilet in ca. 1 cm dicke Scheiben.
- Würzen Sie das Fleisch mit Salz und Pfeffer und lassen Sie es 10 Minuten ruhen.
- Schmelzen Sie die Butter auf der Grillplatte [1] und verteilen Sie diese mit einem Spatel [10].
- Legen Sie die Filetscheiben auf die Grillplatte [1] und grillen Sie sie ca. 3 Minuten von jeder Seite.
- Das Schweinefilet ist servierfertig, wenn es leicht angeröstet ist.
- Tipp: Sie können anstatt Schweinefilet auch Rinderfilet verwenden. Verkürzen Sie dann die Grillzeit um 1 Minute je Seite.

Rührei mit Paprika oder Tomate

Zutaten	
4 Eier	1/2 TL Salz
1/2 Paprika oder 1 Tomate	5 g Butter

Zubereitung:

- Fetten Sie die Pfännchen [11] mit etwas Pflanzenöl und stellen Sie sie unter die Grillplatten.
- Heizen Sie das Produkt 10 Minuten lang auf der Position MAX vor.
- Schlagen Sie die Eier in eine Schüssel und geben Sie das Salz dazu. Verquirlen Sie die Eier kurz mit einem Schneebesen oder Mixer.
- Schneiden Sie Paprika oder Tomate in kleine Stücke (ca. 5x5 mm) und geben Sie diese in die Eiermasse.

- Schütten Sie die Eiermasse in die Pfännchen [11]. Achtung: nur bis zur Hälfte der Pfannenhöhe!
- Stellen Sie die Pfännchen [11] unter die Grillplatten.
- Das Ei ist servierfertig, wenn es durchgestockt ist.
- Tipp: Das fertig gebackene Ei schmeckt auch hervorragend als Brotauflage.

Gegrillter Lachs

Zutaten	
2x100 g Lachsfilet [aufgetaut]	1/2 TL Pfeffer
1 TL Salz	10 g Butter

Zubereitung:

- Benutzen Sie die Steinplatte [2] für die Zubereitung.
- Heizen Sie das Produkt 25 Minuten lang auf der Position MAX vor.
- Würzen Sie das Lachsfilet mit Salz und Pfeffer.
- Schmelzen Sie die Butter auf der Steinplatte [2] und verteilen Sie diese mit einem Spatel [10].
- Legen Sie den Lachs auf die Steinplatte [2] und braten Sie den Lachs für 3-4 Minuten von jeder Seite.
- Der Lachs ist servierfertig, wenn das Fleisch bei leichten Gabeldruck in Lamellen zerfällt.
- Lassen Sie die Lachsstücke vor dem Verzehr noch 3 Minuten ruhen. Der Lachs sollte eine Innentemperatur von 60°C haben.

Gegrillter Speck (geräuchert oder unbehandelt)

Zutaten	
8 Scheiben Speck (dünn geschnitten)	1/2 TL Pfeffer
1/2 TL Salz	

Zubereitung:

- Benutzen Sie die Grillplatte [1] für die Zubereitung.
- Heizen Sie das Produkt 10 Minuten lang auf der Position MAX vor.
- Schneiden Sie den Speck in ca. 15-20cm lange Streifen.
- Unbehandelten Speck können Sie nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen, bei geräuchertem Speck ist dies nicht notwendig.
- Legen Sie den Speck auf die Grillplatte [1].
- Grillen Sie den Speck von jeder Seite für 2-3 Minuten.
- Der Speck ist servierfertig, wenn er goldbraun ist.
- Tipp: Der gegrillte Speck schmeckt hervorragend in Kombination mit dem gegrillten Schweinefilet oder den Raclette Mini Burgern

Gegrilltes Gemüse

Zutaten	
1/2 Zwiebel	1/2 TL Salz
1 Paprika	1 Prise Pfeffer
3 Pilze	20 g Butter

Zubereitung:

- Benutzen Sie die Grillplatte [1] für die Zubereitung.
- Heizen Sie das Produkt 10 Minuten lang auf der Position MAX vor.

- Schneiden Sie die Zwiebel, die Paprika und die Pilze in ca. 5 mm dicke Scheiben. Halbieren oder vierteln Sie die Scheiben noch einmal, sodass Sie mundgerechte Stücke erhalten.
- Schmelzen Sie die Butter auf der Grillplatte [1].
- Legen Sie alle Gemüsescheiben auf die Grillplatte [1].
- Wenden und verrühren Sie das Gemüse alle 2 Minuten. Nutzen Sie dafür 2 Spatel [10].
- Würzen Sie nach Belieben mit Salz und Pfeffer.
- Das Gemüse ist servierfertig, wenn es leicht gebräunt ist und die gewünschte Bissfestigkeit erreicht hat.

Gegrillte Pilze überbacken

Zutaten	
6 Pilze	100 g geraspelter Käse nach Wahl
1/2 TL Salz	20 g Butter

Zubereitung:

- Benutzen Sie die Grillplatte [1] für die Zubereitung.
- Heizen Sie das Produkt 10 Minuten lang auf der Position MAX vor.
- Säubern Sie die Pilze und entfernen Sie den Stiel in der Mitte.
- Schmelzen Sie die Butter auf der Grillplatte [1].
- Legen Sie die Pilze auf die Grillplatte [1] und braten Sie diese 3-4 Minuten von jeder Seite.
- Verwenden Sie einen Spatel [10], um Butter auf den Pilzen zu verteilen. Lassen Sie die Pilze die Butter aufnehmen.
- Würzen Sie nach Belieben mit Salz und Pfeffer.
- Wenn die Pilze angebraten sind, legen Sie diese mit der Rundung nach unten in ein Pfännchen [11] und füllen Sie den Pilz mit dem geraspelten Käse.
- Stellen Sie das Pfännchen [11] unter die Grillplatten.
- Die Pilze sind servierfertig, wenn der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.

Raclette-Mini-Burger

Zutaten	
250 g mageres Hackfleisch	1 TL Senf
1 Ei	1 Zwiebel (fein gehackt)
1/2 TL Salz	10g Butter
1/2 TL Pfeffer	Tomaten oder Gurken in dünnen Scheiben
4 EL Semmelbrösel	8 Scheiben Käse nach Wahl (in Scheiben)

Zubereitung:

- Benutzen Sie die Steinplatte [2] für die Zubereitung.
- Heizen Sie das Produkt 25 Minuten lang auf der Position MAX vor.
- Vermischen Sie Hackfleisch, Salz, Pfeffer, Ei, Semmelbrösel, Senf und die feingehackten Zwiebeln in einer Schüssel.
- Formen Sie 8 gleich große Hamburger-Patties (max. 1 cm hoch).
- Legen Sie die Patties auf die Steinplatte [2] und braten Sie diese von jeder Seite 3 Minuten, bis sie gebräunt sind.
- Legen Sie jedes einzelne Pattie in einem Pfännchen [11] und garnieren Sie es mit einer Scheibe Tomate oder Gurke. Bedecken Sie alles mit einer Scheibe Käse.

- Stellen Sie das Pfännchen [11] unter die Grillplatten. Achten Sie darauf, dass der Raclette Mini Burger nicht zu hoch ist und die Heizelemente berührt.
- Die Raclette Mini Burger sind servierfertig, wenn der Käse verlaufen ist.
- Tipp: Zwischen zwei Toastscheiben lässt sich der "Raclette Mini Burger" wie ein richtiger Burger essen.

Kartoffelgratin

Zutaten	
2 große Kartoffeln	50 g Schlagsahne
ca. 50 g geraspelter Käse	1/2 TL Salz
1/2 Zwiebel (klein gehackt)	1 Prise Pfeffer
1/2 Knoblauchzehe (klein gehackt)	1 Prise Muskat
80 g Schmand	1 TL italienische Kräuter, getrocknet

Zubereitung:

- Stellen Sie die Pfännchen [11] unter die Grillplatten.
- Heizen Sie das Produkt 10 Minuten lang auf der Position MAX vor.
- Kochen Sie die Kartoffeln 20 Minuten lang in kochendem Wasser, bis sie gar sind. Gießen Sie die Kartoffeln ab und lassen Sie sie abkühlen.
- Verquirlen Sie den Käse, die Zwiebel, den Knoblauch, den Schmand und die Schlagsahne zusammen mit den Gewürzen in einer Schüssel zu einer Soße.
- Pellen Sie die abgekühlten Kartoffeln und schneiden Sie diese in dünne Scheiben.
- Entnehmen Sie die Pfännchen [11] und legen Sie die Kartoffelscheiben flach und überlappend in die Pfännchen [11]. Gießen Sie die Soße über die Kartoffeln, bis diese leicht bedeckt sind.
- Stellen Sie die Pfännchen [11] zurück unter die Grillplatten. Sobald die Oberfläche eine goldbraune Färbung angenommen hat, ist das Kartoffelgratin fertig.

Pfannkuchen - herzhaft oder als Dessert

Zutaten	
60 g Weizenmehl	85 ml Milch
15 g Zucker	15 g Butter
1 Ei (Größe M)	Prise Salz

Zubereitung:

- Stellen Sie die Pfännchen [11] unter die Grillplatten.
- Stellen Sie den Temperaturregler [5] auf 3/4 der MAX Position ein und heizen Sie das Produkt 10 Minuten lang vor.
- Verrühren Sie Mehl, Zucker, Salz und Ei in einer Schüssel.
- Geben Sie die Milch langsam dazu, sodass sich keine Klümpchen bilden.
- Lassen Sie den Teig mindestens 20 Minuten quellen.
- Verteilen Sie die Butter auf die Pfännchen [11] und lassen Sie sie schmelzen.
- Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf die Pfännchen [11], sodass der Boden bedeckt ist.
- Die Pfannkuchen sind fertig ausgebacken, wenn der Rand goldbraun ist.
- Belegen Sie die Pfannkuchen nach Belieben.
- Tipp: Dünn mit Fruchtaufstrich bestreichen und mit frischem Obst garnieren.

10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

	Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.
  ES/PT	Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.

Nur relevant für Frankreich:



„Sortieren einfacher gemacht“

Das Produkt, das Zubehör, beiliegende Druckerzeugnisse und die Verpackungsbestandteile sind recycelbar. Diese unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden sortiert und getrennt gesammelt.

	Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen [a] und Nummern [b] mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.	
		
<u>Nur relevant für Spanien und Portugal:</u> Bitte trennen Sie das Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es entsprechend der aufgebrachten Symbole in die relevanten Sammelbehälter:		  
Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Wellpappe	Verkaufsverpackung, Innenliegender Karton
	Polyethylen niedriger Dichte	Schaumstoff, Plastiktüte
	Polypropylen	Plastiktüte

11. Konformitätsvermerke



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Die Konformität wurde nachgewiesen. Entsprechende Erklärungen und Unterlagen sind beim Hersteller hinterlegt.



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien der Republik Serbien.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/484416_2501.pdf

Kontaktadresse gemäß 2023/988 Produktsicherheitsverordnung: ce@targa.de

12. Garantiehinweise

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigelegte Dokumentation. Sollte es einmal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.
- Auf www.lidl-service.com können Sie dieses und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die LIDL-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels Eingabe der Artikelnummer [IAN] Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service

DE Telefon: 0800 5435111
E-Mail: targa@lidl.de

AT Telefon: 0800 447744
E-Mail: targa@lidl.at

CH Telefon: 0800 56 44 33
E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 484416_2501



Hersteller

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die oben benannte Servicestelle.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND