SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



RACLETTE GRILL / RACLETTE-GRILL / RACLETTE-GRIL SRGS 1400 F1

(GB) (MT)
RACLETTE GRILL
Operating instructions and safety instructions

(FR) (BE)
RACLETTE-GRIL
Mode d'emploi et consignes de sécurité

(IT) (MT)
RACLETTE-GRILL
Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza

(PT)
GRELHADOR „RACLETTE"
Manual de instruções e instruções de segurança

(DE) (AT)
RACLETTE-GRILL
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

(NL) (BE)
GOURMETSET
Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

(ES)
RACLETTE GRILL
Manual de instrucciones e indicaciones de seguridad

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

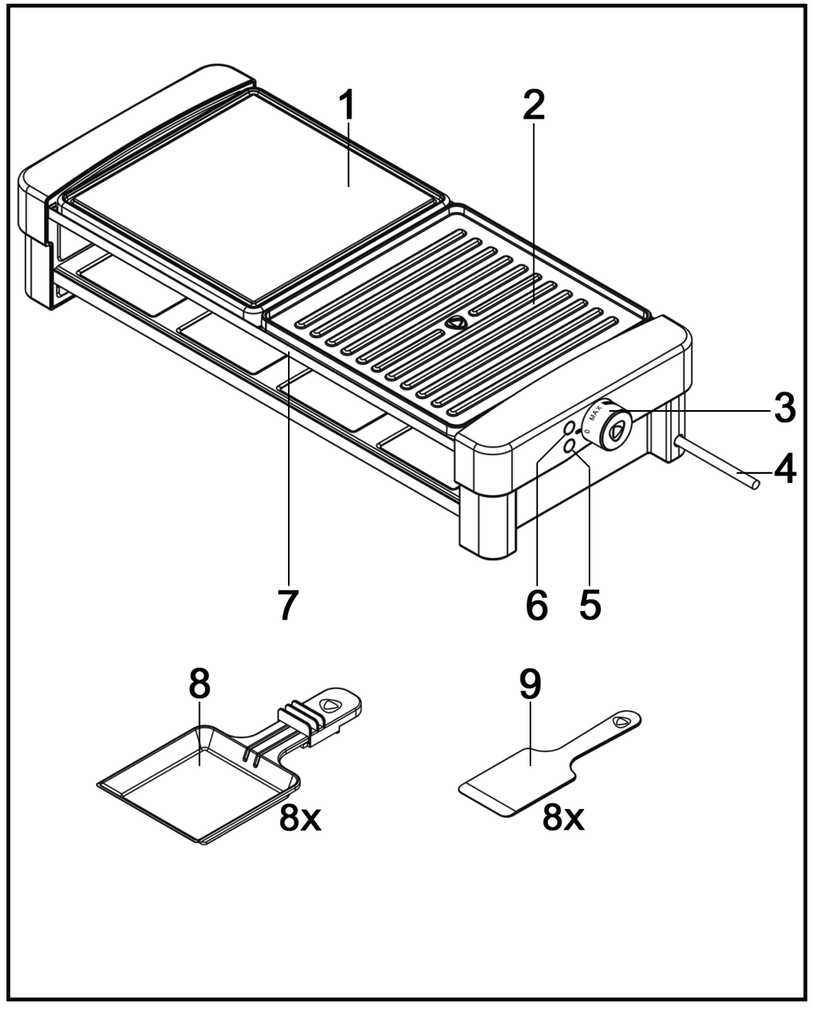
Last information update
Stand der Informationen
Version des informations
Datum nieuwste versie
Versione delle informazioni
Última actualización del contenido
Última actualização do conteúdo:
04/2026 - Ident.-No.: SRGS 1400 F1 042026-1

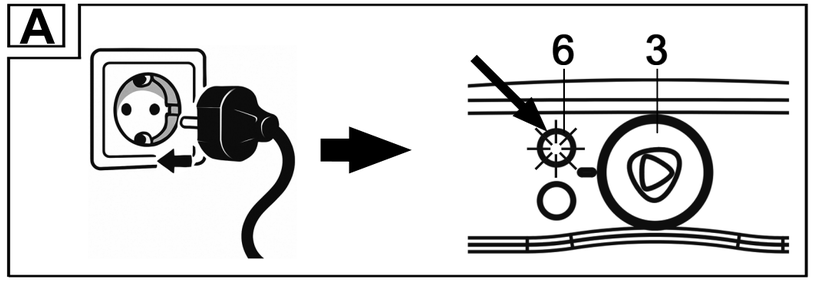


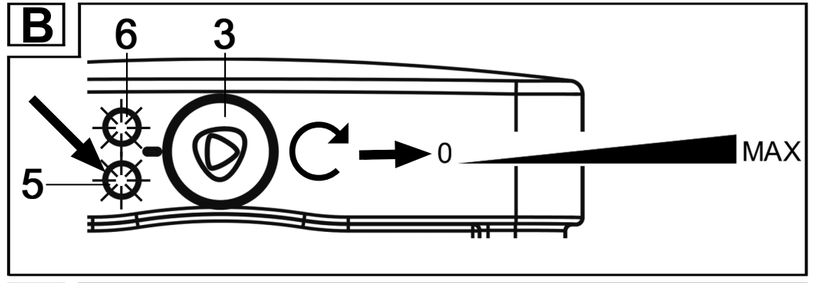
IAN 521427_2601

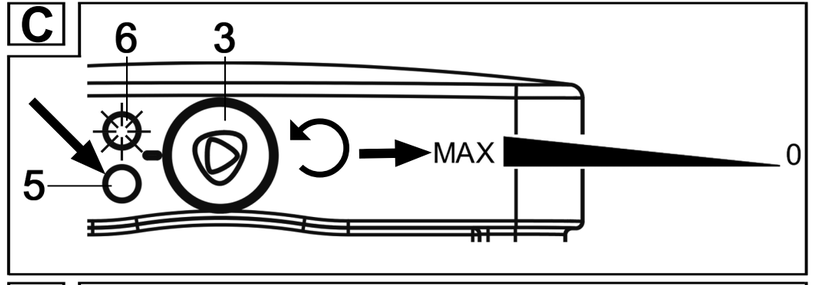
(DE) (AT) (FR)
(NL) (ES) (IT) (PT)

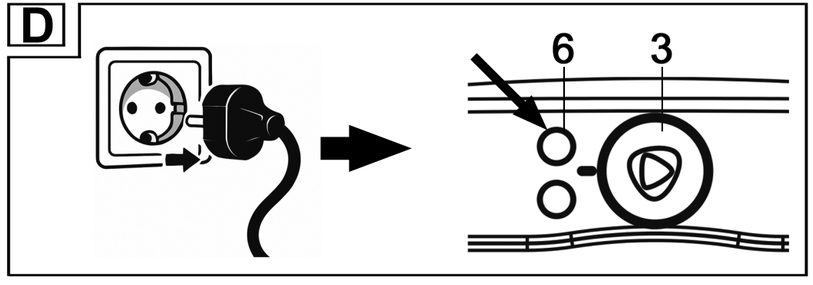
IAN 521427_2601


1
2
3
4
7
6
5
8
8x
9
8x


A
6
3


B
6
3
5
0
MAX


C
6
3
5
MAX
0


D
6
3

English 2

Deutsch 15

Français 28

Nederlands 43

Italiano 56

Español 69

Português 82

Contents

1. Intended use **2**

2. Package contents **3**

3. Technical Data **3**

4. Safety instructions **3**

5. Before initial use **6**

6. Initial use **6**

6.1 Initial use 6

6.2 Operation 7

6.2.1 Switching on/off *7*

6.2.2 Heating times *7*

6.2.3 Increasing/decreasing the temperature *7*

6.3 Using the raclette grill 7

6.3.1 Using the raclette *7*

6.3.2 Using the grill plate (2) and stone plate (1) *8*

7. Cleaning **8**

8. Storing the device when not in use **8**

9. Recipe suggestions **9**

10. Environmental and waste disposal information **12**

11. Marks of conformity **13**

12. Warranty information **13**

1. Intended use

This raclette grill is designed to grill and scallop foodstuffs such as meat, fish and vegetables. Use the raclette grill solely for private purposes; any other use is deemed improper.
It is not intended for business or commercial use.
This also includes:

- in staff kitchens in shops, offices and other work situations;
- in agricultural situations;
- of guests in hotels, motels and other similar accommodation;
- and in bed and breakfasts.

In addition, the raclette grill must not be used outside of closed rooms or in regions with a tropical climate. This raclette grill meets the requirements of all relevant standards related to CE conformity. Compliance with these standards is no longer guaranteed if a change is made to the raclette grill without the authorisation of the manufacturer. The manufacturer shall not be liable for any damages or faults arising as a result.
Please observe the national regulations and/or laws of the country in which the device is used.

2. Package contents

Remove the raclette grill and all accessories from the packaging. Remove all packaging materials and check all of the components for completeness and signs of damage. If any parts are missing or damaged, please contact the manufacturer.

- **Raclette grill**
- **Grill plate**
- **Stone plate**
- **Eight small pans**
- **Eight spatula**
- **Operating manual**

The inside of the cover provides a schematic of the raclette grill and all controls. The numbers identify the following parts/functions:

1	Stone plate (with grease drainage)	**6**	Power indicator light (red)
2	Grill plate (can be used on both sides)	**7**	Guide rail
3	Temperature knob (with on/off switch)	**8**	Small pans (8 pcs.)
4	Power cable	**9**	Spatula (8 pcs.)
5	Heat indicator light (white)		

3. Technical Data

Manufacturer	TARGA GmbH
Designation	SilverCrest SRGS 1400 F1
Power supply	220–240 V ~, 50–60 Hz
Power consumption	1,400 W
Power consumption in OFF mode	<0.25 W
Protection class	I
Safety tested: SGS	SGS GS geprüfte Sicherheit

The specifications and design are subject to change without notice.

4. Safety instructions

Before using the device for the first time, please read the following instructions carefully and observe all warnings, even if you are familiar with using electronic and household devices. Keep this operating manual in a safe place for future reference. If you give the device away or sell it, please ensure that you also pass on this operating manual. It is part of the device.

Key to symbols

DANGER! This signal word indicates a hazard involving a high level of risk, which if not avoided, may result in severe injury or death.

WARNING! This signal word indicates danger involving a medium level of risk, which if not avoided, may result in severe injury or even death.

CAUTION! This signal word indicates important information for protection against damage to property.



DANGER! This symbol indicates hazards to health and/or property posed by an electric shock, potentially including risk of death.



DANGER! This symbol indicates health hazards due to burns.



This symbol indicates that the raclette grill is designed for indoor use only.



Harmless to health in terms of contact with foodstuffs in accordance with EC 1935/2004.



This symbol indicates further information on the topic.



Manufacturer's address

Foreseeable misuse

- This raclette grill is not intended for operation with an external timer or a separate remote control system. Do not leave the raclette grill switched on or unattended. There is a risk of fire!

Personal safety

- This device can be used by children aged eight and over, as well as by people with reduced physical sensory or mental abilities or who lack experience and knowledge, providing they are supervised or have been instructed in the safe use of the device and understand the resulting dangers. Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.
- Children under eight years of age are to be kept away from the device and the power cable **(4)**.



DANGER! The packaging material is not a toy. Children must not play with plastic bags. There is a risk of suffocation.

Store the device out of reach of children.

General safety instructions



Risk of injury!

- Use the raclette grill as intended. Misuse of the device may result in injury.
- Place the device near a power socket. Ensure that the power socket is easily accessible in case of danger. Lay the power cable (4) in such a way that nobody can trip over it.
- Ensure that the raclette grill is positioned securely.



DANGER of burns!

- The surfaces of the raclette grill can become very hot during operation.
- During and immediately after operation, only touch the temperature knob **(3)** and the plastic housing parts on the side.



CAUTION: Potential damage to property!

- Protect the non-stick coating of the pans **(8)** and the grill plate **(2)** by not using any metal tools such as knives, forks, etc.
- Only use the original accessories that came with the raclette grill.
- Clean the raclette grill and accessories after each use as described in the 'Cleaning' section.



DANGER of electric shock!

- Check the connecting cable for damage before using the device for the first time. Do not use the raclette grill in the event of damage.
- If the device's power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their service department or by a similarly qualified person in order to prevent any hazards.
- Protect the mains connection cable from contact with hot product parts to prevent damage. Ensure that the power cable **(4)** is not jammed or squashed.
- Never remove the plug from the power socket by pulling the power cable **(4)**; only ever pull the plug.
- Never open the housing of the raclette grill, as this contains parts to be maintained. If the housing is open, there is a risk of electric shock.
- Protect the raclette grill from rain and never use it in a damp or wet environment. Ensure that the connecting cable does not become wet or damp during operation.



Never immerse the raclette grill in water or any other liquid!

- If you notice any smoke, unusual noises or smells, switch the raclette grill off immediately and remove the plug from the power socket. If this happens, you must stop using the raclette grill until it has been checked by a technician. If the device catches fire, do not inhale any resulting smoke. If you do inhale any smoke, seek medical attention. Inhaling smoke can be harmful to your health.



RISK of fire

- Never operate the raclette grill under wall-mounted cabinets or next to curtains, cupboard walls or other flammable objects.
- Only operate the raclette grill on a flat, stable and heat-resistant surface.

Important information on the use of plastic components that come into contact with food

Plastic components in contact with food – spatulas (9)

The following instructions apply exclusively to the spatulas **(9)**, which may come into contact with food when used as intended. They do not apply to other components of the product.

Use the spatulas **(9)** strictly for their purpose and in accordance with the instructions. Improper use may result in damage to the material and render them unsuitable for further contact with food.

Do not use abrasive tools or harsh or abrasive cleaning products, as these may damage the surface.

Inspect the spatulas **(9)** regularly. If there is any visible damage or changes to the material (e.g. cracks, deformation, delamination or permanent discolouration), these parts must no longer be used for contact with food.

Temperature and usage restrictions

Maximum allowed temperature for food contact: 100 °C

Do not exceed this temperature.

Further information on cleaning and use can be found in this user manual.

5. Before initial use

Remove the raclette grill and all accessories from the packaging and check the completeness of the delivery. Remove the protective film. Keep the packaging material away from children and dispose of it in an environmentally-friendly manner.

6. Initial use



Clean all parts as described in the 'Cleaning' section before using the raclette grill for the first time.



Do not place the raclette grill directly against a wall during operation. Always place it so that all small pans **(8)** are always easily accessible and within reach.



The grill plate **(2)** can be used on both sides. When using the ribbed cooking surface, you achieve the typical charred grill pattern on the food.

The milled channel for grease drainage must face upwards when using the stone plate **(1)**.



Caution! Hot surfaces!

During operation, only touch the side plastic housing parts and the temperature knob **(3).**

Only hold the small pans **(8)** by the handle.

- Place the raclette grill on a heat-resistant, clean and level surface.
- Place the grill plate **(2)** and stone plate **(1)** between the guide rails **(7)** from above. You can choose which side you want to use which plate.
- Slide the small pans **(8)** into the raclette grill.

6.1 Initial use



A small amount of smoke and slight odours may develop when heating up the device for the first time; these are due to residues left over from production. This is completely normal and harmless. Ensure adequate ventilation and open a window, if necessary.

- Insert the plug into a power socket. The power indicator light **(6)** lights up red. (Figure A)
- Turn the temperature knob **(3)** to the '**MAX**' position. The heat indicator light **(5)** lights up white and the raclette grill heats up. (Figure B)
- Allow the raclette grill to heat up for 20 minutes and then turn the temperature knob **(3)** to the '**0**' position in order to switch off the raclette grill. (Figure C)
- Remove the plug from the socket. The power indicator light **(6)** goes out. (Figure D)
- Allow the raclette grill and all accessories to cool down completely.
- Clean the raclette grill and all accessories as described in the 'Cleaning' section.

6.2 Operation

6.2.1 Switching on/off

- Turn the temperature knob **(3)** to the '**0**' position and connect the raclette grill to the mains network. The raclette grill is switched off and the power indicator light **(6)** lights up red. (Figure A)
- Switch on the raclette grill by turning the temperature knob **(3)** clockwise. The heating indicator light **(5)** lights up white. (Figure B)

The heat indicator light **(5)** lights up and goes out at irregular intervals during operation. This indicates that the raclette grill has reached the temperature you have selected and is maintaining it. It does not indicate that the device is defective.

- Switch off the raclette grill by turning the temperature knob **(3)** anti-clockwise to the '**0**' position. The heat indicator light **(5)** switches off and the power indicator light **(6)** lights up red. (Figure C)

6.2.2 Heating times

The heating time is approx. 10 minutes when using the grill plate **(2)** and the small pans **(8)**.
When using the stone plate **(1)**, the heating time is approx. 30 minutes. It takes this amount of time for the stone plate **(1)** reach the desired temperature due to its mass.

6.2.3 Increasing/decreasing the temperature

To increase the temperature: Turn the temperature knob **(3)** clockwise.
To reduce the temperature: Turn the temperature knob **(3)** anti-clockwise.

6.3 Using the raclette grill

Heating can start in different positions of the temperature knob **(3)**, depending on the ambient temperature.
Wait until the raclette grill has heated up before inserting the small pans **(8)**, enabling your ingredients to be cooked to the desired temperature.

- Select the side of the grill plate **(2)** that you want to use. This side must face upwards.
- Lightly grease the upper surface of the grill plate **(2)**, the stone plate **(1)** and the insides of the small pans **(8)**.
- Insert the plug into a power socket. The power indicator light **(6)** lights up red. (Figure A)
- Turn the temperature knob **(3)** to the '**MAX**' position in order to heat up the raclette grill. Please bear in mind that the preheating times are approx. 10 or approx. 30 minutes, depending on you plan to use it. (Figure B)

6.3.1 Using the raclette

Do not overfill the small pans **(8)**; otherwise, the food could get too close to the heating element or even touch it.
Check regularly whether the contents on your small pans **(8)** have reached the desired cooking point in order to prevent the food from overcooking or even burning.
If you want to reuse a small pan **(8)** that has already been used, make sure it has no food residue on the inside or outside, as it could become burnt-on. The small pans **(8)** feature a non-stick coating and so it is not necessary to add more grease before preparing additional portions.

- Fill the small pans **(8)** with the desired ingredients and slide them into the corresponding recesses in the raclette grill.
- Use the temperature knob **(3)** to set the desired temperature.
- Remove the small pans **(8)** when the ingredients are properly cooked.
- Use a spatula **(9)** to slide the contents of the small pans **(8)** onto a plate.
- If desired, refill the small pan **(8)** and slide it back into the raclette grill.
- Turn the temperature knob **(3)** to the '**0**' position and remove the plug from the power socket if the raclette grill is no longer in use. (Figures C, D)
- Allow the raclette grill and accessories to cool down completely before cleaning them.

6.3.2 Using the grill plate (2) and stone plate (1)

- You can use the grill plate **(2)** and stone plate **(1)** to prepare other foods and side dishes, including meat, vegetables, potatoes, fruit, etc.
- Do not use metal objects to turn or remove food when using the grill plate **(2)**. This could damage the non-stick coating of the grill plate **(2)**.
- The stone plate **(1)** may become slightly discoloured over time. This is not a defect and does not have a negative effect on how it works.
- Make sure that the milled channel for grease drainage of the stone plate **(1)** does not overflow.

- Place the food on the grill plate **(2)** and/or on the stone plate **(1)**.
- Use the temperature knob **(3)** to set the desired temperature.
- Turn the food from time to time.
- Remove the food as soon as it is properly cooked.
- Turn the temperature knob **(3)** to the '**0**' position and remove the plug from the power socket if the raclette grill is no longer in use. (Figures C, D)
- Allow the raclette grill and accessories to cool down completely before cleaning them.

7. Cleaning

DANGER of burns
Wait until all components have cooled down completely before cleaning them. Otherwise, you could burn yourself.

DANGER of electric shock
Always remove the plug from the power socket before cleaning commences. Otherwise, there is a risk of electric shock.

WARNING – potential damage to property
Do not use any scratching or abrasive cleaning agents or abrasive objects (such as a metal scourer) for cleaning purposes. This could result in damage to the surfaces.

The grill plate **(2)**, small pans **(8)** and spatulas **(9)** are also dishwasher-safe.

Raclette grill (basic unit)
- Remove dirt with a hand brush or a plastic scraper.
- Wipe down the housing parts and heating element with a damp cloth. If necessary, apply a little washing-up liquid to the cloth and wipe with clean water.

Accessories
- Wash the grill plate **(2)**, small pans **(8)** and spatulas **(9)** in warm water with soap. Rinse the parts with clean water and dry everything thoroughly.
- Alternatively, the following parts can also be cleaned in the dishwasher:

Stone plate (1)
- The stone plate **(1)** can be cleaned in warm water with soap. Use a sponge to clean it and then rinse with plenty of clean water to completely remove any residue from the washing-up liquid.
- In the case of stubborn burnt-on residues, it may be helpful to place the stone plate **(1)** in warm water with soap for a longer period of time to loosen up the sticky food mess.
- Allow the stone slab **(1)** to dry thoroughly after cleaning.

8. Storing the device when not in use

- If the raclette grill will not be used for a longer period of time, clean it and store it in a clean and dry place.

9. Recipe suggestions

Grilled chicken tenders

Ingredients	
1 Chicken breast (defrosted, approx. 200 g)	2 tsp paprika powder or chicken spice
1 tsp salt	5 G butter

How to make the recipe:

- Use the grill plate **(2)** to prepare this dish.
- Preheat the product for 10 minutes on the 'MAX' position.
- Cut the chicken breast into strips approx. 1 cm thick.
- Season the chicken tenders in a bowl with salt and paprika powder or chicken seasoning. Leave the seasoned chicken tenders to rest for 30 minutes.
- Melt the butter on the grill plate **(2)** and use a spatula **(9)** to spread it around.
- Place the chicken tenders on the grill plate **(2)** and cook for approx. 3 minutes per side.
- The chicken breast strips are cooked when they are golden brown.
- Tip: You can also grill the grilled chicken tenders in a small pan **(8)**.

Grilled pork fillet

Ingredients	
200 g pork fillet (defrosted)	1/2 tsp pepper
1 tsp salt	5 g butter

How to make the recipe:

- Use the grill plate **(2)** to prepare this dish.
- Preheat the product for 10 minutes on the 'MAX' position.
- Slice the pork fillet into pieces approx. 1 cm thick.
- Season the meat with salt and pepper and leave to rest for 10 minutes.
- Melt the butter on the grill plate **(2)** and use a spatula **(9)** to spread it around.
- Place the fillet slices on the grill plate **(2)** and cook them for approx. 3 minutes per side.
- The pork fillet is ready to serve when it is lightly roasted.
- Tip: You can also use fillet of beef instead of pork fillet. Then reduce the grilling time by 1 minute per side.

Scrambled eggs with bell pepper or tomato

Ingredients	
4 Eggs	1/2 tsp salt
1/2 Bell pepper or 1 tomato	5 g butter

How to make the recipe:

- Grease the small pans **(8)** with some vegetable oil and place them under the grill plates.
- Preheat the product for 10 minutes on the 'MAX' position.
- In the meantime, beat the eggs in a bowl and add the salt. Whisk the eggs briefly with a whisk or mixer.
- Cut the bell pepper (or tomato) into small pieces (approx. 5 x 5 mm) and add them to the egg mixture.
- Pour the egg mixture into the small pans **(8)**. Note: fill the small pans only to half the height of the pan!
- Slide the small pans **(8)** into the raclette grill.
- The egg is ready to serve when it is cooked through.
- Tip: The cooked egg also tastes great on sandwich bread.

Grilled salmon

Ingredients	
2 pcs. 100 g salmon fillet (defrosted)	1/2 tsp pepper
1 tsp salt	10 g butter

How to make the recipe:

- Use the stone plate **(1)** to prepare this dish.
- Preheat the product for 25 minutes on the 'MAX' position.
- Season the salmon fillet with salt and pepper.
- Melt the butter on the stone plate **(1)** and use a spatula **(9)** to spread it around.
- Place the salmon on the stone plate **(1)** and fry the salmon for 3 to 4 minutes per side.
- The salmon is ready to serve when the meat falls apart into slats when lightly pressed with a fork.
- Leave the pieces of salmon to rest for 3 minutes before eating. The salmon should have reached an internal temperature of 60°C.

Grilled bacon (smoked or untreated)

Ingredients	
8 Slices of bacon (thinly sliced)	1/2 tsp pepper
1/2 tsp salt	

How to make the recipe:

- Use the grill plate **(2)** to prepare this dish.
- Preheat the product for 10 minutes on the 'MAX' position.
- Cut the bacon into strips approx. 15-20 cm long.
- You can season untreated bacon with salt and pepper to taste, but this is not necessary with smoked bacon.
- Place the bacon on the grill plate **(2)**.
- Fry the bacon for 2 to 3 minutes per side.
- The bacon is ready to serve when it is golden brown.
- Tip: Grilled bacon tastes great in combination with grilled pork fillet or mini burgers prepared on a raclette grill.

Grilled vegetables

Ingredients	
1/2 onion	1/2 tsp salt
1 Bell pepper	A pinch of pepper
3 Mushrooms	20 g butter

How to make the recipe:

- Use the grill plate **(2)** to prepare this dish.
- Preheat the product for 10 minutes on the 'MAX' position.
- Cut the onion, bell pepper and mushrooms into slices approx. 5 mm thick. Halve or quarter the slices again so that you have bite-sized pieces.
- Melt the butter on the grill plate **(2)**.
- Place all the vegetable slices on the grill plate **(2)**.
- Turn and stir the vegetables every 2 minutes. Use two spatulas **(9)** to do so.
- Season to taste with salt and pepper.
- The vegetables are ready to serve when they are lightly browned and have reached the desired softness.

Grilled mushrooms au gratin

Ingredients	
6 Mushrooms	100 g grated cheese (your choice)
1/2 tsp salt	20 g butter

How to make the recipe:

- Use the grill plate **(2)** to prepare this dish.
- Preheat the product for 10 minutes on the 'MAX' position.
- Clean the mushrooms and remove the stems.
- Melt the butter on the grill plate **(2)**.
- Place the mushrooms on the grill plate **(2)** and fry for approx. 3 to 4 minutes per side.
- Use a spatula **(9)** to spread the butter over the mushrooms. Allow the mushrooms to absorb the butter.
- Season to taste with salt and pepper.
- When the mushrooms are fried, place them in a small pan **(8)** with the rounded edge facing down and fill the mushrooms with the grated cheese.
- Slide the small pan **(8)** into the raclette grill.
- The mushrooms are ready to serve when the cheese is melted and lightly browned.

Raclette mini burgers

Ingredients	
250 g lean minced meat	1 tsp mustard
1 Egg	1 Onion (finely diced)
1/2 tsp salt	10 G butter
1/2 tsp pepper	Tomatoes or cucumbers, cut into thin slices
4 tbsp breadcrumbs	8 Slices of cheese (your choice)

How to make the recipe:

- Use the stone plate **(1)** to prepare this dish.
- Preheat the product for 25 minutes on the 'MAX' position.
- In a mixing bowl, mix the minced meat, salt, pepper, egg, breadcrumbs, mustard and finely diced onions.
- Gather the patty mix and press firmly into 8 equally sized hamburger patties (max. 1 cm in thickness).
- Place the patties on the stone plate **(1)** and cook for 3 minutes per side until they are nicely browned.
- Place each patty in a pan **(8)** and garnish with a slice of tomato or cucumber. Place a slice of cheese over everything.
- Slide the small pan **(8)** into the raclette grill. Make sure that your mini burgers are not too high and touching the heating elements.
- The mini burgers are ready to serve when the cheese has melted.
- Tip: You can place the 'Raclette Mini Burger' between two slices of toast and eat it like a real burger.

Potato gratin

Ingredients	
2 large potatoes	50 g whipping cream
Approx. 50 g grated cheese	1/2 tsp salt
1/2 Onion (finely diced)	A pinch of pepper
1/2 Clove of garlic (finely chopped)	A pinch of nutmeg
80 g sour cream	1 tsp Italian herbs, dried

How to make the recipe:

- Slide the small pans **(8)** into the raclette grill.
- Preheat the product for 10 minutes on the 'MAX' position.
- Boil the potatoes in water for 20 minutes until they are done. Pour out the water and leave the potatoes to cool.
- Whisk the cheese, onion, garlic, sour cream and whipping cream together with the spices in a mixing bowl and make a sauce.

- Peel the cooled potatoes and cut them into thin slices.
- Remove the small pans **(8)** and layer the thinly sliced potato so they overlap somewhat in the small pans **(8)**. Pour the sauce over the potatoes until they are lightly covered.
- Return the small pans **(8)** to the raclette grill. The potato gratin is ready to serve when the surface has turned a golden brown colour.

Sweet or savoury pancakes

Ingredients	
60 g wheat flour	85 ml milk
15 g sugar	15 g butter
1 Medium egg	A pinch of salt

How to make the recipe:

- Slide the small pans **(8)** into the raclette grill.
- Set the temperature knob **(3)** to 3/4 of the 'MAX' position and preheat the device for 10 minutes.
- In a mixing bowl, mix the flour, sugar, salt and egg.
- Add the milk slowly so that no lumps form.
- Leave the dough to rest for at least 20 minutes.
- Spread the butter around the small pans **(8)**, allowing it to melt.
- Divide the batter evenly between the pans **(8)** so that the base is covered.
- The pancakes are ready to serve when the edges turn golden brown.
- Top the pancakes as you wish.
- Tip: Spread thinly with fruit spread and garnish with fresh fruit.

10. Environmental and waste disposal information



Appliances labelled with this symbol are subject to the European Directive 2012/19/EU. Electrical and electronic devices may not be put in the household waste, but must be disposed of via designated public disposal centres. By properly disposing of the old device, you can avoid environmental damage and hazards to health. Further information regarding proper disposal of the old device can be obtained from your local authority or the shop where you purchased the device.



Make sure that the packaging is disposed of in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be put out for waste-paper collection or taken to public collection points for recycling. The plastic packaging used for your device will be collected by your local waste management company and disposed of in an environmentally friendly manner.

Relevant for France only:



This product and its packaging components are subject to specific sorting regulations in France. Please follow the local disposal guidelines.





Please pay attention to the labels on packaging materials when you separate waste; these are marked with abbreviations (a) and numbers (b) that mean the following:
1–7: Plastics/20–22: Paper and cardboard/80–98: Composite materials.

Relevant for Spain and Portugal only:

Please separate the packaging material and dispose of it in the relevant collection containers in accordance with the symbols on the packaging:



Symbol	Material	This product contains the following packaging components
	Corrugated cardboard	Sales packaging, inner box
	Low-density polyethylene	Foam, plastic bag
	Polypropylene	Plastic bag

11. Marks of conformity



This product meets the requirements specified in the applicable European and national policies. This product's conformity has been verified. The declarations and documents are stored with the manufacturer.

This product fulfils the requirements specified in the applicable national policies for the Republic of Serbia.

You can download the full EU declaration of conformity under the following link:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/521427_2601.pdf

Contact address according to the Product Safety Regulation (EU) 2023/988: ce@targa.de

12. Warranty information

Warranty of TARGA GmbH

Dear Customer,

This device is sold with three years warranty from the date of purchase. In the event of product defects, you have legal rights towards the seller. These statutory rights are not restricted by our warranty as described below.

Warranty conditions

The warranty period commences upon the date of purchase. Please keep the original receipt in a safe place as it is required as proof of purchase. If any material or manufacturing faults occur within three years of purchase of this product, we will repair or replace the product free of charge as we deem appropriate.

Warranty period and legal warranty rights

The warranty period is not extended in the event of a warranty claim. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects discovered upon purchase must be reported immediately when the product has been unpacked. Any repairs required after the warranty period will be subject to charge.

Scope of warranty

The manufacturer guarantees that, under normal use, the product will retain its functionality and fitness for purpose for a period of 3 years. The warranty shall be invalidated if the product is damaged or improperly used or serviced. All instructions set out in the operating manual must be complied with in order to ensure proper use of the product. Uses and actions which are explicitly not recommended in

the operating manual must be avoided under all circumstances. The product is designed for private use, not for commercial use. Any misuse or improper use, the use of force or intervention unless carried out by our authorised service representative, shall invalidate the warranty. The warranty period shall not begin again if the product is repaired or replaced.

Submitting warranty claims

To ensure speedy handling of your complaint, please note the following:

- Before using your product for the first time, please read the enclosed documentation carefully. Should any problems arise which cannot be solved in this way, please call our hotline.
- Always have your receipt, the product article number as well as the serial number (if available) to hand as proof of purchase.
- If it is not possible to solve the problem on the phone, our hotline support staff will initiate further servicing procedures depending on the fault.



Service

GB Phone: 0800 404 7657
E-Mail: targa@lidl.co.uk

IE Phone: 1800 101010
E-Mail: targa@lidl.ie

MT Phone: 800 62230
E-Mail: targa@lidl.com.mt

CY Phone: 8009 4241
E-Mail: targa@lidl.com.cy

IAN: 521427_2601



Manufacturer / Manufacturer according to PPWR:

Please note that the following address is not a service address. First contact the service point stated above.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung 15
2. Lieferumfang 16
3. Technische Daten 16
4. Sicherheitshinweise 16
5. Vor der Inbetriebnahme 19
6. Inbetriebnahme 19
6.1 Erste Inbetriebnahme 20
6.2 Bedienung 20
6.2.1 Ein-/Ausschalten 20
6.2.2 Aufheizzeiten 20
6.2.3 Temperatur erhöhen/verringern 20
6.3 Raclette-Grill verwenden 20
6.3.1 Raclette verwenden 21
6.3.2 Grillplatte (2) und Steinplatte (1) verwenden 21
7. Reinigung 21
8. Lagerung bei Nichtbenutzung 22
9. Rezeptvorschläge 22
10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben 25
11. Konformitätsvermerke 26
12. Garantiehinweise 27

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	Steinplatte (mit Fettablauf)	**6**	Netzkontrollleuchte (rot)
2	Grillplatte (beidseitig nutzbar)	**7**	Führungsschiene
3	Temperaturregler (mit Ein-/Aus-Schalter)	**8**	Pfännchen (8 Stück)
4	Netzkabel	**9**	Spatel (8 Stück)
5	Heizkontrollleuchte (weiß)		

3. Technische Daten

Hersteller	TARGA GmbH
Bezeichnung	SilverCrest SRGS 1400 F1
Spannungsversorgung	220 - 240 V ~, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	1400 W
Leistungsaufnahme im AUS-Zustand	< 0,25 W
Schutzklasse	I
Sicherheit geprüft: SGS	SGS GS geprüfte Sicherheit

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 Fernwirksystem betrieben zu werden. Lassen Sie den eingeschalteten Raclette-Grill nicht unbeaufsichtigt. Es besteht Brandgefahr!

Personensicherheit!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und dem Netzkabel **(4)** 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 **(4)** 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 **(3)** und die seitlichen Gehäuseteile aus Kunststoff.



ACHTUNG: Risiko von Sachschäden!

- Schützen Sie die Antihaftbeschichtung der Pfännchen **(8)** und der Grillplatte **(2)**, 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 Netzanschlussleitung vor Berührungen mit heißen Produktteilen, um Beschädigungen zu vermeiden. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel **(4)** nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, ziehen Sie nur am Netzstecker selbst und niemals am Netzkabel **(4)**.
- 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.

Wichtige Nutzungshinweise zu lebensmittelkontaktierenden Kunststoffteilen

Lebensmittelkontaktierende Kunststoffteile – Spatel (9)

Die folgenden Hinweise gelten ausschließlich für die Spatel **(9)**, die direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Sie gelten nicht für andere Bauteile des Produkts.

Verwenden Sie die Spatel **(9)** ausschließlich bestimmungsgemäß und gemäß den Anweisungen. Unsachgemäße Nutzung kann zu Materialschäden führen und den weiteren Lebensmittelkontakt unzulässig machen.

Verwenden Sie keine scheuernden Werkzeuge oder aggressiven bzw. abrasiven Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.

Überprüfen Sie die Spatel **(9)** regelmäßig. Bei sichtbaren Schäden oder Materialveränderungen (z. B. Risse, Verformungen, Ablösungen oder dauerhafte Verfärbungen) dürfen diese Teile nicht weiter für den Lebensmittelkontakt verwendet werden.

Temperatur- und Nutzungsbeschränkung

Maximal zulässige Temperatur für den Lebensmittelkontakt: 100 °C

Überschreiten Sie diese Temperatur nicht.

Weitere Hinweise zur Reinigung und Verwendung finden Sie in dieser Bedienungsanleitung.

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 **(8)** immer gut zugänglich und erreichbar sind



Die Grillplatte **(2)** ist beidseitig verwendbar. Beim Grillen auf der geriffelten Grillfläche erreichen Sie das typische Grillmuster auf dem Grillgut.

Bei Verwendung der Steinplatte **(1)** muss die eingefräste Fettrinne nach oben weisen.



Vorsicht! Heiße Oberflächen!

Berühren Sie während des Betriebs nur die seitlichen Gehäuseteile aus Kunststoff und den Temperaturregler **(3)**.

Fassen Sie die Pfännchen **(8)** nur am Griff an.

- Platzieren Sie den Raclette-Grill auf einer hitzebeständigen, sauberen und ebenen Fläche.
- Legen Sie Grillplatte **(2)** und Steinplatte **(1)** von oben zwischen die Führungsschienen **(7)**. Es ist Ihnen überlassen, welche Platte auf welcher Seite liegen soll.
- Schieben Sie die Pfännchen **(8)** 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 **(6)** leuchtet rot. (Abbildung A)
- Drehen Sie den Temperaturregler **(3)** in die Position „**MAX**". Die Heizkontrollleuchte **(5)** leuchtet weiß und der Raclette-Grill heizt auf. (Abbildung B)
- Lassen Sie den Raclette-Grill 20 Minuten lang aufheizen und drehen Sie dann den Temperaturregler **(3)** in die Position „**0**", um den Raclette-Grill auszuschalten. (Abbildung C)
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Die Netzkontrollleuchte **(6)** erlischt. (Abbildung D)
- 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 **(3)** in die Position „**0**" und verbinden Sie den Raclette-Grill mit dem Stromnetz. Der Raclette-Grill ist ausgeschaltet und die Netzkontrollleuchte **(6)** leuchtet rot. (Abbildung A)
- Schalten Sie den Raclette-Grill ein, indem Sie den Temperaturregler **(3)** im Uhrzeigersinn drehen. Die Heizkontrollleuchte **(5)** leuchtet weiß. (Abbildung B)

Die Heizkontrollleuchte **(5)** 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 **(3)** entgegen dem Uhrzeigersinn in die Position „**0**"drehen. Die Heizkontrollleuchte **(5)** erlischt und die Netzkontrollleuchte **(6)** leuchtet rot. (Abbildung C)

6.2.2 Aufheizzeiten

Die Aufheizzeit bei Nutzung der Grillplatte **(2)** und der Pfännchen **(8)** beträgt ca. 10 Minuten.
Bei Nutzung der Steinplatte **(1)** beträgt die Aufheizzeit ca. 30 Minuten. Erst dann erreicht die Steinplatte **(1)** aufgrund ihrer Masse die gewünschte Temperatur.

6.2.3 Temperatur erhöhen/verringern

Temperatur erhöhen: Temperaturregler **(3)** im Uhrzeigersinn drehen.
Temperatur verringern: Temperaturregler **(3)** entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.

6.3 Raclette-Grill verwenden

Abhängig von der Umgebungstemperatur kann das Aufheizen in verschiedenen Positionen des Temperaturreglers **(3)** beginnen.
Warten Sie mit dem Einsetzen der Pfännchen **(8)**, bis der Raclette-Grill aufgeheizt ist, damit Ihre Zutaten mit der gewünschten Temperatur gegart werden.

- Wählen Sie die Seite der Grillplatte **(2)**, die Sie verwenden wollen. Diese Seite muss nach oben weisen.
- Fetten Sie die Oberseiten der Grillplatte **(2)**, der Steinplatte **(1)** und die Innenseiten der Pfännchen **(8)** leicht ein.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Die Netzkontrollleuchte **(6)** leuchtet rot. (Abbildung A)
- Drehen Sie den Temperaturregler **(3)** in die Position „**MAX**", um den Raclette-Grill vorzuheizen. Beachten Sie, je nach geplanter Verwendung, die Vorheizzeiten von ca. 10 bzw. ca. 30 Minuten. (Abbildung B)

6.3.1 Raclette verwenden

Überfüllen Sie die Pfännchen **(8)** nicht, da ansonsten das Gargut zu nah an das Heizelement gelangen oder dieses sogar berühren könnte.
Überprüfen Sie regelmäßig, ob der Inhalt der Pfännchen **(8)** den gewünschten Garpunkt erreicht hat, um einem Übergaren oder sogar Verbrennen des Gargutes vorzubeugen
Wenn Sie bereits verwendete Pfännchen **(8)** erneut nutzen wollen, sollten diese innen und außen keine Lebensmittelanhaftungen haben, die festbrennen könnten. Die Pfännchen **(8)** sind antihaftbeschichtet und müssen vor dem Zubereiten weiterer Portionen nicht erneut eingefettet werden.

- Füllen Sie die Pfännchen **(8)** mit den gewünschten Zutaten und schieben Sie sie in die entsprechenden Vertiefungen im Raclette-Grill.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler **(3)** ein.
- Wenn die Zutaten gar sind, entnehmen Sie die Pfännchen **(8)**.
- Verwenden Sie einen Spatel **(9)**, um den Inhalt der Pfännchen **(8)** auf einen Teller zu schieben.
- Befüllen Sie bei Bedarf das Pfännchen **(8)** erneut und schieben Sie es wieder in den Raclette-Grill.
- Wenn der Raclette-Grill nicht länger verwendet wird, drehen Sie den Temperaturregler **(3)** in die Position „**0**" und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. (Abbildungen C, D)
- Lassen Sie den Raclette-Grill und das Zubehör vor der Reinigung vollständig abkühlen.

6.3.2 Grillplatte (2) und Steinplatte (1) verwenden

- Die Verwendung von Grillplatte **(2)** und Steinplatte **(1)** ermöglicht Ihnen, weitere Lebensmittel und Beilagen zuzubereiten, z. B. Fleisch, Gemüse, Kartoffeln, Obst etc.
- Verwenden Sie beim Grillen auf der Grillplatte **(2)** keine metallischen Gegenstände zum Wenden oder Entnehmen des Grillgutes. Ansonsten könnte die Antihaftbeschichtung der Grillplatte **(2)** beschädigt werden.
- Die Steinplatte **(1)** 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 **(1)** nicht überläuft.

- Legen Sie das Gargut auf die Grillplatte **(2)** und/oder auf die Steinplatte **(1)**.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler **(3)** 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 **(3)** in die Position „**0**" und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. (Abbildungen C, D)
- 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 **(2)**, Pfännchen **(8)** und Spatel **(9)** 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 **(2),** Pfännchen **(8)** und Spatel **(9)** 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 (1)

- Die Steinplatte **(1)** 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 **(1)** längere Zeit ins Spülbad zu legen, um die Verkrustungen zu lösen.
- Lassen Sie die Steinplatte **(1)** 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.

9. Rezeptvorschläge

Gegrillte Hänchenbruststreifen

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

Zubereitung:

- Benutzen Sie die Grillplatte **(2)** 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 **(2)** und verteilen Sie diese mit einem Spatel **(9)**.
- Legen Sie die Hähnchenbruststreifen auf die Grillplatte **(2)** 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 **(8)** auch überbacken.

Gegrilltes Schweinefilet

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

Zubereitung:

- Benutzen Sie die Grillplatte **(2)** 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 **(2)** und verteilen Sie diese mit einem Spatel **(9)**.
- Legen Sie die Filetscheiben auf die Grillplatte **(2)** 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 **(8)** 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 **(8)**. Achtung: nur bis zur Hälfte der Pfannenhöhe!
- Stellen Sie die Pfännchen **(8)** unter die Grillplatten.
- Das Ei ist servierfertig, wenn es durchgestockt ist.
- Tipp: Das fertig gebackene Ei schmeckt auch hervorragend als Brotauflage.

Gegrillter Lachs

Zutaten	
2x 100 g Lachsfilet (aufgetaut)	1/2 TL Pfeffer
1 TL Salz	10 g Butter

Zubereitung:

- Benutzen Sie die Steinplatte **(1)** 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 **(1)** und verteilen Sie diese mit einem Spatel **(9)**.
- Legen Sie den Lachs auf die Steinplatte **(1)** und braten Sie den Lachs für 3-4 Minuten von jeder Seite.
- Der Lachs ist servierfertig, wenn das Fleisch bei leichtem 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 **(2)** für die Zubereitung.
- Heizen Sie das Produkt 10 Minuten lang auf der Position MAX vor.
- Schneiden Sie den Speck in ca. 15-20 cm 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 **(2)**.
- Grillen Sie den Speck von jeder Seite für 2 -3 Minuten.
- Der Speck ist servierfertig, wenn er goldbraun ist.
- Tipp: Der gegrillte Speck schmeckt hervoragend 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 **(2)** 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 **(2)**.
- Legen Sie alle Gemüsescheiben auf die Grillplatte **(2)**.
- Wenden und verrühren Sie das Gemüse alle 2 Minuten. Nutzen Sie dafür 2 Spatel **(9)**.
- 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 **(2)** 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 **(2)**.
- Legen Sie die Pilze auf die Grillplatte **(2)** und braten Sie diese 3-4 Minuten von jeder Seite.
- Verwenden Sie einen Spatel **(9)**, 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 **(8)** und füllen Sie den Pilz mit dem geraspelten Käse.
- Stellen Sie das Pfännchen **(8)** 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 **(1)** 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 **(1)** und braten Sie diese von jeder Seite 3 Minuten, bis sie gebräunt sind.
- Legen Sie jedes einzelne Pattie in ein Pfännchen **(8)** und garnieren Sie es mit einer Scheibe Tomate oder Gurke. Bedecken Sie alles mit einer Scheibe Käse.
- Stellen Sie das Pfännchen **(8)** 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 **(8)** 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 **(8)** und legen Sie die Kartoffelscheiben flach und überlappend in die Pfännchen **(8)**. Gießen Sie die Soße über die Kartoffeln, bis diese leicht bedeckt sind.
- Stellen Sie die Pfännchen **(8)** 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 **(8)** unter die Grillplatten.
- Stellen Sie den Temperaturregler **(3)** 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 **(8)** und lassen Sie sie schmelzen.
- Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf die Pfännchen **(8)**, 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.
	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:



Dieses Produkt und seine Verpackungsbestandteile unterliegen in Frankreich besonderen Sortiervorschriften. Bitte beachten Sie die örtlichen Entsorgungshinweise.

	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.
	

Nur relevant für Spanien und Portugal:

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/521427_2601.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

Der Hersteller garantiert, dass das Produkt bei normaler Nutzung für die Dauer von 3 Jahren seine Funktionsfähigkeit und Gebrauchstauglichkeit behält. 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 beigefügte 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.



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: 521427_2601



Hersteller / Erzeuger gemäß PPWR:

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

TARGA GmbH, Coesterweg 45, 59494 Soest, DEUTSCHLAND

Table des matières

1. Utilisation conforme **28**

2. Contenu de la livraison **29**

3. Caractéristiques techniques **29**

4. Consignes de sécurité **29**

5. Avant la mise en service **32**

6. Mise en service **32**

6.1 Première mise en service 33

6.2 Utilisation 33

6.2.1 Mise en marche/arrêt *33*

6.2.2 Temps de chauffe *33*

6.2.3 Augmentation/diminution de la température *33*

6.3 Utilisation de l'appareil à raclette/gril 33

6.3.1 Utilisation du fromage à raclette *34*

6.3.2 Utilisation de la plaque-gril (2) et de la pierre de cuisson (1) *34*

7. Nettoyage **34**

8. Entreposage en cas de non-utilisation **35**

9. Suggestions de recettes **35**

10. Directives environnementales et indications concernant l'élimination des déchets **39**

11. Remarques relatives à la conformité **40**

12. Informations concernant la garantie **40**

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	Pierre de cuisson (avec évacuation des graisses)	**6**	Témoin de contrôle du réseau (rouge)
2	Plaque-gril (utilisable des deux côtés)	**7**	Rail de guidage
3	Régulateur de température (avec interrupteur marche/arrêt)	**8**	Poêlons (8 pièces)
4	Câble d'alimentation	**9**	Spatules (8 pièces)
5	Témoin de chauffage (blanc)		

3. Caractéristiques techniques

Fabricant	TARGA GmbH
Désignation	SilverCrest SRGS 1400 F1
Alimentation	220 - 240 V ~, 50-60 Hz
Puissance absorbée	1 400 W
Puissance absorbée lorsque l'appareil est éteint	< 0,25 W
Classe de protection	I
Sécurité contrôlée : SGS	SGS GS geprüfte Sicherheit

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 à partir de 8 ans ainsi que des personnes présentant des capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites ou ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires, s'ils sont supervisés ou informés quant à une utilisation sûre de l'appareil et s'ils comprennent ainsi les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Veuillez tenir les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil et du câble d'alimentation **(4)**.



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 **(4)** 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 **(3)** et les parties latérales du boîtier en plastique.



ATTENTION : Risque de dommages matériels !

- Protégez le revêtement antiadhésif des poêlons **(8)** et de la plaque-gril **(2)** 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 **(4)** 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 **(4)**.
- 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.

Informations importantes concernant l'utilisation des composants en plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

Composants en plastique en contact avec les aliments – spatules (9)

Les consignes suivantes s'appliquent exclusivement aux spatules **(9)**, qui peuvent entrer en contact avec des aliments dans le cadre de l'utilisation pour laquelle elles ont été conçues. Elles ne s'appliquent pas aux autres composants du produit.

Utilisez les spatules **(9)** exclusivement pour l'usage auquel elles sont destinées et conformément aux instructions. Une utilisation inappropriée peut endommager le matériau et les rendre impropres à tout contact ultérieur avec les aliments.

N'utilisez pas d'ustensiles abrasifs ou de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, car ils pourraient endommager la surface.

Inspectez régulièrement les spatules **(9)**. En cas de dommages ou d'altérations visibles du matériau (par exemple, fissures, déformations, décollement ou décoloration irréversible), ces éléments ne doivent plus être utilisés en contact avec les aliments.

Restrictions relatives à la température et à l'utilisation

Température maximale autorisée en cas de contact avec les denrées alimentaires : 100 °C

Ne dépassez pas cette température.

Pour en savoir plus sur le nettoyage et l'utilisation, veuillez consulter ce manuel d'utilisation.

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 **(8)** soient toujours facilement accessibles.



La plaque-gril **(2)** 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 **(1)**, la rainure à graisse fraisée doit être orientée vers le haut.



Prudence ! Surfaces chaudes !

Pendant l'utilisation, ne touchez que les parties latérales en plastique du boîtier et le régulateur de température **(3)**.

Ne saisissez les poêlons **(8)** que par la poignée.

- Placez l'appareil à raclette/gril sur une surface plane, propre et résistante à la chaleur.
- Placez la plaque-gril **(2)** et la pierre de cuisson **(1)** par le haut entre les rails de guidage **(7)**. Vous pouvez choisir quelle plaque se trouve de quel côté.
- Insérez les poêlons **(8)** 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 **(6)** s'allume en rouge. (Illustration A)
- Tournez le régulateur de température **(3)** sur la position « **MAX** ». Le témoin de chauffe **(5)** s'allume en blanc et l'appareil à raclette/gril commence à chauffer. (Illustration B)
- Laissez l'appareil à raclette/gril chauffer pendant 20 minutes, puis tournez le régulateur de température **(3)** en position « **0** » pour éteindre l'appareil à raclette/gril. (Illustration C)
- Débranchez la fiche secteur de la prise. Le témoin de contrôle du réseau **(6)** s'éteint. (Illustration D)
- 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 **(3)** 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 **(6)** s'allume en rouge. (Illustration A)
- Allumez l'appareil à raclette/gril en tournant le régulateur de température **(3)** dans le sens des aiguilles d'une montre. Le témoin de chauffe **(5)** s'allume en blanc. (Illustration B)

Le témoin de chauffe **(5)** 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 **(3)** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « **0** ». Le témoin de chauffe **(5)** s'éteint et le témoin de contrôle du réseau **(6)** s'allume en rouge. (Illustration C)

6.2.2 Temps de chauffe

Le temps de chauffe pour utiliser la plaque-gril **(2)** et les poêlons **(8)** est d'environ 10 minutes.
Pour l'utilisation de la pierre de cuisson **(1)**, le temps de chauffe est d'environ 30 minutes. C'est seulement après ce laps de temps que la pierre de cuisson **(1)** 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 **(3)** dans le sens des aiguilles d'une montre.
Diminuer la température : Tournez le régulateur de température **(3)** 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 **(3)**.
Attendez que l'appareil à raclette/gril soit chaud avant d'insérer les poêlons **(8)** pour que vos ingrédients soient cuits à la température souhaitée.

- Choisissez le côté de la plaque-gril **(2)** que vous souhaitez utiliser. Ce côté doit être tourné vers le haut.
- Graissez légèrement le dessus de la plaque-gril **(2)**, la pierre de cuisson **(1)** et l'intérieur des poêlons **(8)**.

- Branchez la fiche secteur dans une prise de courant. Le témoin de contrôle du réseau **(6)** s'allume en rouge. (Illustration A)
- Tournez le bouton de réglage de la température **(3)** 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. (Illustration B)

6.3.1 Utilisation du fromage à raclette

Ne remplissez pas trop les poêlons **(8)**, sinon les aliments risqueraient d'être trop près de l'élément chauffant, voire de le toucher.
Vérifiez régulièrement si le contenu des poêlons **(8)** 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 **(8)** déjà utilisés, ceux-ci ne doivent pas présenter d'adhérences de nourriture à l'intérieur et à l'extérieur, qui pourraient brûler. Les poêlons **(8)** sont dotés d'un revêtement antiadhésif et n'ont pas besoin d'être graissés à nouveau avant la préparation de nouvelles portions.

- Remplissez les poêlons **(8)** 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 **(3)**.
- Lorsque les ingrédients sont cuits, retirez les poêlons **(8)**.
- Utilisez une spatule **(9)** pour faire glisser le contenu des poêlons **(8)** sur une assiette.
- Si vous le souhaitez, remplissez à nouveau le poêlon **(8)** et remettez-le dans l'appareil à raclette/gril.
- Lorsque vous n'utilisez plus l'appareil à raclette/gril, tournez le régulateur de température **(3)** sur la position « **0** » et débranchez la fiche secteur de la prise. (Illustrations C, D)
- Laissez l'appareil à raclette/gril et les accessoires refroidir complètement avant de les nettoyer.

6.3.2 Utilisation de la plaque-gril (2) et de la pierre de cuisson (1)

- L'utilisation de la plaque-gril **(2)** et de la pierre de cuisson **(1)** 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 **(2)**, n'utilisez pas d'objets métalliques pour retourner ou retirer les aliments. Cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif de la plaque-gril **(2)**.
- Il se peut que la pierre de cuisson **(1)** 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 **(1)** ne déborde pas.

- Posez les aliments à cuire sur la plaque-gril **(2)** et/ou sur la pierre de cuisson **(1)**.
- Réglez la température souhaitée à l'aide du régulateur de température **(3)**.
- 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 **(3)** sur la position « **0** » et débranchez la fiche secteur de la prise. (Illustrations C, D)
- 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 **(2)**, les poêlons **(8)** et la spatule **(9)** 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 **(2)**, les poêlons **(8)** et la spatule **(9)** 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 (1)

- La pierre de cuisson **(1)** 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 **(1)** dans le bain de rinçage pendant un certain temps pour détacher les incrustations.
- Après le nettoyage, laissez bien sécher la pierre de cuisson **(1)**.

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.

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 **(2)** 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 **(2)** et répartissez-le à l'aide d'une spatule **(9)**.
- Déposez les lamelles de blanc de poulet sur la plaque-gril **(2)** 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 **(8)**.

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 **(2)** 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 **(2)** et répartissez-le à l'aide d'une spatule **(9)**.
- Placez les tranches de filet sur la plaque-gril **(2)** 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.

Œufs 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 **(8)** 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 **(8)**. Attention : ne remplissez les poêlons qu'à moitié !
- Placez les poêlons **(8)** 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 **(1)** 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 **(1)** et répartissez-le à l'aide d'une spatule **(9)**.
- Déposez le saumon sur la pierre de cuisson **(1)** 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 **(2)** 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 **(2)**.
- 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 **(2)** 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 **(2)**.
- Déposez toutes les tranches de légumes sur la plaque-gril **(2)**.
- Retournez et mélangez les légumes toutes les 2 minutes. Utilisez pour cela 2 spatules **(9)**.
- 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 **(2)** 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 **(2)**.
- Déposez les champignons sur la plaque-gril **(2)** et faites-les cuire 3 à 4 minutes de chaque côté.
- Utilisez une spatule **(9)** 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 **(8)** avec la partie bombée vers le bas et garnissez-les de fromage râpé.
- Placez le poêlon **(8)** 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 **(1)** 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 **(1)** et faites-les cuire 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Déposez chaque galette dans un poêlon **(8)** et garnissez-la d'une tranche de tomate ou de concombre. Recouvrez le tout d'une tranche de fromage.

- Placez le poêlon **(8)** 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 **(8)** sous les plaques de cuisson.
- 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 **(8)** et disposez les tranches de pommes de terre à plat dans les poêlons **(8)** en les faisant se chevaucher. Versez la sauce sur les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient légèrement recouvertes.
- Remettez les poêlons **(8)** 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 **(8)** sous les plaques de cuisson.
- Réglez le thermostat **(3)** 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 **(8)** et laissez-le fondre.
- Répartissez la pâte uniformément sur les poêlons **(8)** 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.

<u>Uniquement pertinent pour la France :</u>



Ce produit et ses emballages sont soumis à des règles de tri spécifiques en France. Veuillez respecter les consignes locales en matière d'élimination des déchets.

 	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.

<u>Uniquement pertinent pour l'Espagne et le Portugal :</u>

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



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 en 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/521427_2601.pdf

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

12. Informations concernant la garantie

Garantie de TARGA GmbH FR

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

Le fabricant garantit que, dans des conditions normales d'utilisation, le produit conservera sa fonctionnalité et demeurera adapté à l'usage pour lequel il a été prévu pendant une période de 3 ans. La garantie sera annulée si le produit est endommagé ou s'il est utilisé ou réparé de manière inappropriée. Toutes les instructions présentes dans le manuel d'utilisation doivent être respectées afin d'assurer une utilisation correcte du produit. Les utilisations et opérations qui sont explicitement déconseillées dans le manuel d'utilisation doivent être évitées en toutes circonstances. Ce produit est destiné à un usage privé et non à un usage commercial. Toute utilisation inappropriée, utilisation de la force ou intervention n'ayant pas été réalisée par un technicien agréé annulera la garantie. La période de garantie ne recommencera pas si le produit est réparé ou remplacé.

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

FR Téléphone : 0800 919270
E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 521427_2601

Fabricant / Fabricant selon PPWR:

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 BE CH

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

Le fabricant garantit que, dans des conditions normales d'utilisation, le produit conservera sa fonctionnalité et demeurera adapté à l'usage pour lequel il a été prévu pendant une période de 3 ans. La garantie sera annulée si le produit est endommagé ou s'il est utilisé ou réparé de manière inappropriée. Toutes les instructions présentes dans le manuel d'utilisation doivent être respectées afin d'assurer une utilisation correcte du produit. Les utilisations et opérations qui sont explicitement déconseillées dans le manuel d'utilisation doivent être évitées en toutes circonstances. Ce produit est destiné à un usage privé et non à un usage commercial. Toute utilisation inappropriée, utilisation de la force ou intervention n'ayant pas été réalisée par un technicien agréé annulera la garantie. La période de garantie ne recommencera pas si le produit est réparé ou remplacé.

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

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

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

IAN: 521427_2601

Fabricant / Fabricant selon PPWR:

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 43

2. Inhoud van de verpakking 44

3. Technische specificaties 44

4. Veiligheidsaanwijzingen 44

5. Voor de ingebruikname 47

6. Ingebruikname 47

6.1 Eerste ingebruikname 48

6.2 Bediening 48

6.2.1 In-/uitschakelen 48

6.2.2 Opwarmtijden 48

6.2.3 Temperatuur verhogen/verlagen 48

6.3 De raclette-grill gebruiken 48

6.3.1 De raclette gebruiken 49

6.3.2 De grillplaat (2) en steenplaat (1) gebruiken 49

7. Reiniging 49

8. Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is 50

9. Recepten 50

10. Milieu-informatie en afvalverwijdering 53

11. Conformiteitsnotities 54

12. Garantiebepalingen 55

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;
- van 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

Haal 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	Steenplaat (met vetafvoer)	**6**	Indicatielampje netvoeding (rood)
2	Grillplaat (aan beide zijden te gebruiken)	**7**	Geleiderail
3	Temperatuurregelaar (met aan-uitschakelaar)	**8**	Pannetjes (8 stuks)
4	Netsnoer	**9**	Spatels (8 stuks)
5	Indicatielampje opwarmen (wit)		

3. Technische specificaties

Fabrikant	TARGA GmbH
Productmodel	SilverCrest SRGS 1400 F1
Voeding	220 - 240 V ~, 50-60 Hz
Energieverbruik	1400 W
Energieverbruik in uitgeschakelde toestand	< 0,25 W
Beschermingsklasse	I
Op veiligheid getest: SGS	SGS GS geprüfte Sicherheit

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 verkoopt of aan iemand anders doorgeeft, dient u ook deze gebruiksaanwijzing te overhandigen. Deze maakt deel uit van het product.

Verklaring van de gebruikte symbolen

GEVAAR! 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.



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



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



Dit symbool verwijst ernaar dat de raclettte-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 van 8 jaar en ouder en door 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 gebruikersonderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij dit onder toezicht gebeurt.
- Kinderen die jonger dan 8 jaar zijn dienen uit de buurt van het apparaat en het netsnoer **(4)** 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 **(4)** 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 tijdens en direct na gebruik alleen de temperatuurregelaar **(3)** en de plastic behuizingsdelen aan de zijkant aan.



OPGELET: Gevaar voor materiële schade!

- Bescherm de antiaanbaklaag van de pannetjes **(8)** en de grillplaat **(2)** 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 het netsnoer tegen contact met hete productonderdelen om schade te voorkomen. Zorg ervoor dat het netsnoer **(4)** niet bekneld raakt of platgedrukt wordt.
- Trek de stekker nooit aan het netsnoer **(4)** 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.

Belangrijke informatie over het gebruik van kunststofonderdelen die in contact komen met levensmiddelen

Kunststofonderdelen die in contact komen met levensmiddelen: spatels (9)

De volgende instructies gelden uitsluitend voor de spatels **(9)**, die bij gebruik volgens de bestemming in contact kunnen komen met levensmiddelen. Ze zijn niet van toepassing op andere onderdelen van het product.

Gebruik de spatels **(9)** uitsluitend voor het beoogde doel en in overeenstemming met de instructies. Onjuist gebruik kan leiden tot schade aan het materiaal en ervoor zorgen dat het niet langer geschikt is voor verder contact met levensmiddelen.

Gebruik geen schurende gereedschappen of agressieve of schurende schoonmaakmiddelen, aangezien deze de oppervlakte kan beschadigen.

Controleer de spatels **(9)** regelmatig. Indien u zichtbare schade of veranderingen aan het materiaal constateert (bijvoorbeeld scheuren, vervorming, delaminatie of blijvende verkleuring), mogen deze onderdelen niet langer worden gebruikt voor contact met levensmiddelen.

Temperatuur- en gebruiksbeperkingen

Maximaal toegestane temperatuur bij contact met levensmiddelen: 100 °C

Overschrijd deze temperatuur niet.

Meer informatie over reiniging en gebruik vindt u in deze gebruikershandleiding.

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 **(8)** altijd goed bereikbaar en binnen handbereik zijn.



De grillplaat **(2)** 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 **(1)** moet het gefreesde vetkanaal naar boven wijzen.



Voorzichtig! Hete oppervlakken!

Raak tijdens het gebruik alleen de plastic behuizingsdelen aan de zijkant en de temperatuurregelaar **(3)** aan.

Houd de pannetjes **(8)** alleen vast aan het handvat.

- Plaats de raclette-grill op een hittebestendige, schone en vlakke ondergrond.
- Plaats de grillplaat **(2)** en steenplaat **(1)** van bovenaf tussen de geleiderails **(7)**. U bepaalt zelf welke plaat aan welke kant moet komen.
- Schuif de pannetjes **(8)** 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 **(6)** brandt rood. (Afbeelding A)
- Draai de temperatuurregelaar **(3)** naar de stand **"MAX"**. Het indicatielampje voor opwarmen **(5)** brandt wit en de raclette-grill warmt op. (Afbeelding B)
- Laat de raclette-grill 20 minuten opwarmen en draai dan de temperatuurregelaar **(3)** naar de stand **"0"** om de raclette-grill uit te schakelen. (Afbeelding C)
- Trek de stekker uit het stopcontact. Het indicatielampje voor de netvoeding **(6)** gaat uit. (Afbeelding D)
- 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 **(3)** naar de stand **"0"** en sluit de raclette-grill aan op het stroomnet. De raclette-grill is uitgeschakeld en het indicatielampje voor de netvoeding **(6)** brandt rood. (Afbeelding A)
- Zet de raclette-grill aan door de temperatuurregelaar **(3)** rechtsom te draaien. Het indicatielampje voor opwarmen **(5)** brandt wit. (Afbeelding B)



Het indicatielampje voor opwarmen **(5)** 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 **(3)** linksom te draaien naar de stand **"0"**. Het indicatielampje voor opwarmen **(5)** gaat uit en het indicatielampje voor de netvoeding **(6)** brandt rood. (Afbeelding C)

6.2.2 Opwarmtijden



De opwarmtijd bij gebruik van de grillplaat **(2)** en de pannetjes **(8)** is ongeveer 10 minuten.
Bij gebruik van de steenplaat **(1)** is de opwarmtijd ongeveer 30 minuten. Alleen dan bereikt de steenplaat **(1)** door zijn massa de gewenste temperatuur.

6.2.3 Temperatuur verhogen/verlagen



Temperatuur verhogen: Draai de temperatuurregelaar **(3)** rechtsom.
Temperatuur verlagen: Draai de temperatuurregelaar **(3)** linksom.

6.3 De raclette-grill gebruiken



Afhankelijk van de omgevingstemperatuur kan het opwarmen starten in verschillende standen van de temperatuurregelaar **(3)**.
Wacht met het plaatsen van de pannetjes **(8)** tot de raclette-grill is opgewarmd, zodat uw ingrediënten op de gewenste temperatuur gaar worden.

- Selecteer de kant van de grillplaat **(2)** die u wilt gebruiken. Deze kant moet naar boven wijzen.
- Vet de bovenkant van de grillplaat **(2)**, de steenplaat **(1)** en de binnenkant van de pannetjes **(8)** licht in.
- Steek de stekker in het stopcontact. Het indicatielampje voor de netvoeding **(6)** brandt rood. (Afbeelding A)
- Draai de temperatuurregelaar **(3)** 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. (Afbeelding B)

6.3.1 De raclette gebruiken



Vul de pannetjes **(8)** 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 **(8)** het gewenste gaarpunt heeft bereikt om te voorkomen dat het voedsel te gaar wordt of zelfs verbrandt.
Als u pannetjes **(8)** die al gebruikt zijn opnieuw wilt gebruiken, mogen ze geen etensresten aan de binnen- of buitenkant hebben die kunnen aanbranden. De pannetjes **(8)** zijn voorzien van een antiaanbaklaag en hoeven niet opnieuw ingevet te worden voor het bereiden van verdere porties.

- Vul de pannetjes **(8)** met de gewenste ingrediënten en schuif ze in de bijbehorende uitsparingen in de raclette-grill.
- Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar **(3)**.
- Verwijder de pannetjes **(8)** wanneer de ingrediënten gaar zijn.
- Gebruik een spatel **(9)** om de inhoud van de pannetjes **(8)** op een bord te schuiven.
- Vul indien nodig het pannetje **(8)** bij en schuif het terug in de raclette-grill.
- Als de raclette-grill niet meer gebruikt wordt, draai dan de temperatuurregelaar **(3)** naar de stand **"0"** en haal de stekker uit het stopcontact. (Afbeeldingen C, D)
- Laat de raclette-grill en alle accessoires volledig afkoelen voordat u ze schoonmaakt.

6.3.2 De grillplaat (2) en steenplaat (1) gebruiken



- Als u de grillplaat **(2)** en steenplaat **(1)** gebruikt, kunt u andere voedingsmiddelen en bijgerechten bereiden, bijv. vlees, groenten, aardappelen, fruit, enz.
- Gebruik bij het grillen op de grillplaat **(2)** geen metalen voorwerpen om het voedsel om te draaien of te verwijderen. Anders kan de antiaanbaklaag van de grillplaat **(2)** beschadigd raken.
- De steenplaat **(1)** 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 **(1)** niet overloopt.

- Plaats het voedsel op de grillplaat **(2)** en/of op de steenplaat **(1)**.
- Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar **(3)**.
- 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 **(3)** naar de stand **"0"** en haal de stekker uit het stopcontact. (Afbeeldingen C, D)
- 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 **(2)**, pannetjes **(8)** en spatels **(9)** 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 **(2)**, pannetjes **(8)** en spatels **(9)** 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 (1)

- De steenplaat **(1)** 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 **(1)** langere tijd in een sopje te plaatsen om de afzettingen los te weken.
- Laat de steenplaat **(1)** 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.

9. Recepten

Gegrilde kipfiletreepjes

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

Bereiding:

- Gebruik de grillplaat **(2)** 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 **(2)** en verdeel deze met een spatel **(9)**.
- Leg de kipfiletreepjes op de grillplaat **(2)** en grill ze ongeveer 3 minuten aan elke kant.
- De kipfiletreepjes zijn gaar als ze goudbruin zijn.
- Tip: U kunt de gegrilde kipfiletreepjes ook bakken in een pannetje **(8)**.

Gegrilde varkenshaas

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

Bereiding:

- Gebruik de grillplaat **(2)** 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 **(2)** en verdeel deze met een spatel **(9)**.
- Leg de filetplakken op de grillplaat **(2)** 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 **(8)** 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 **(8)**. Let op: Slechts tot de helft van de hoogte van het pannetje!
- Plaats de pannetjes **(8)** 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	
2x 100 g zalmfilet (ontdooid)	1/2 tl peper
1 tl zout	10 g boter

Bereiding:

- Gebruik de steenplaat **(1)** 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 **(1)** en verdeel deze met een spatel **(9)**.
- Leg de zalm op de steenplaat **(1)** 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 **(2)** 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 **(2)**.
- 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 **(2)** 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 **(2)**.
- Leg alle groenteplakken op de grillplaat **(2)**.
- Draai en roer de groenten om de 2 minuten. Gebruik hiervoor 2 spatels **(9)**.
- 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 **(2)** 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 **(2)**.
- Leg de paddenstoelen op de grillplaat **(2)** en bak ze ongeveer 3-4 minuten aan elke kant.
- Gebruik een spatel **(9)** 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 **(8)** met de bolle kant naar beneden en vul de paddenstoelen met de geraspte kaas.
- Plaats het pannetje **(8)** 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 **(1)** 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 **(1)** en bak ze 3 minuten aan elke kant tot ze bruin zijn.
- Leg elk hamburgerschijfje in een pannetje **(8)** en garneer met een schijfje tomaat of augurk. Bedek alles met een plakje kaas.
- Plaats het pannetje **(8)** 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 (fijngehakt)	1 Snufje nootmuskaat
80 g zure room	1 tl Italiaanse kruiden, gedroogd

Bereiding:

- Plaats de pannetjes **(8)** 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 **(8)** en leg de aardappelschijfjes plat en overlappend in de pannetjes **(8)**. Giet de saus over de aardappelen tot ze licht bedekt zijn.
- Plaats de pannetjes **(8)** 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 **(8)** onder de grillplaten.
- Zet de temperatuurregelaar **(3)** 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 **(8)** en laat dit smelten.
- Verdeel het beslag gelijkmatig over de pannetjes **(8)** 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

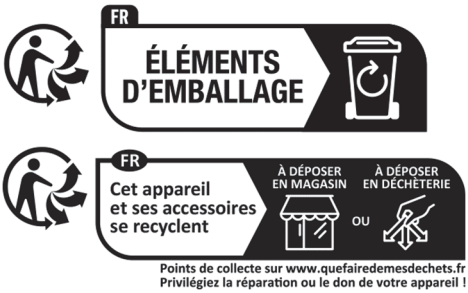


Apparaten die met dit symbool zijn gekenmerkt, zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle oude elektrische en elektronische apparaten moeten gescheiden van het huishoudelijk afval worden ingeleverd op de daartoe aangewezen plaatsen. Door uw oude apparaten gescheiden in te leveren, voorkomt 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.



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:



Voor dit product en de verpakkingsonderdelen gelden in Frankrijk specifieke sorteervoorschriften. Houd u alstublieft aan de plaatselijke afvalverwerkingsrichtlijnen.





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:



Symbool	Grondstof	Dit product bevat de volgende verpakkingsonderdelen
20 PAP	Bordkarton	Verkoopverpakking, binnendoos
04 PE-LD	Low-density polyethyleen	Schuim, plastic zak
05 PP	Polypropeen	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/521427_2601.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

De fabrikant garandeert dat het product bij normaal gebruik gedurende een periode van 3 jaar zijn functionaliteit en geschiktheid voor het beoogde doel behoudt. De garantie vervalt als het product is beschadigd, onjuist is gebruikt of niet correct is onderhouden. Alle instructies die in de handleiding zijn beschreven, moeten worden opgevolgd voor een juist gebruik van het product. Gebruik en handelingen die uitdrukkelijk niet worden aanbevolen in de handleiding moeten onder alle omstandigheden worden vermeden. Het product is ontworpen voor privégebruik, niet voor commercieel gebruik. De garantie vervalt bij elk misbruik of oneigenlijk gebruik, het gebruik van geweld of interventie, tenzij uitgevoerd door een van onze erkende reparateurs. De garantieperiode begint niet opnieuw nadat het product is gerepareerd of vervangen.

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.



Service

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

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

IAN: 521427_2601



Fabrikant / Fabrikant volgens PPWR:

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

Sommario

1. Destinazione d'uso....56

2. Dotazione....57

3. Specifiche tecniche....57

4. Avvertenze per la sicurezza....57

5. Prima dell'utilizzo....60

6. Messa in funzione....60

6.1 Prima messa in funzione....61

6.2 Utilizzo....61

6.2.1 Accensione e spegnimento....61

6.2.2 Tempi di riscaldamento....61

6.2.3 Aumentare/ridurre la temperatura....61

6.3 Utilizzo della griglia per raclette....61

6.3.1 Utilizzo della raclette....62

6.3.2 Utilizzo della piastra grill (2) e della piastra in pietra (1)....62

7. Pulizia....62

8. Conservazione in caso di inutilizzo prolungato....63

9. Ricette consigliate....63

10. Informazioni ambientali e indicazioni per lo smaltimento....66

11. Dichiarazione di conformità....67

12. Informazioni sulla garanzia....67

1. Destinazione d'uso

La griglia per raclette può essere utilizzata esclusivamente per grigliare e/o gratinare alimenti quali carne, pesce e verdure. La griglia per raclette è predisposta per il solo utilizzo domestico e privato. L'impiego per altri scopi non corrisponde alla destinazione d'uso.
Non è pertanto idonea all'utilizzo commerciale e/o all'interno di aziende.
Sono inclusi anche gli impieghi...

- nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- nelle proprietà agricole;
- da parte degli ospiti di alberghi, motel e altre strutture ricettive simili;
- nei bed and breakfast.

È inoltre vietato l'utilizzo della griglia per raclette all'aperto e in regioni caratterizzate da climi tropicali. La griglia per raclette rispetta tutte le norme e gli standard previsti dalla dichiarazione di conformità CE. Tale conformità non è più garantita in caso di modifiche apportate alla griglia per raclette senza il consenso del produttore. Il produttore declina ogni responsabilità per danni o guasti derivanti dalla violazione di tali norme.
Osservare le normative nazionali e/o le leggi vigenti del paese di utilizzo.

2. Dotazione

Estrarre la griglia per raclette e tutti gli accessori dalla confezione. Rimuovere completamente i materiali di imballaggio, verificando la completezza e l'integrità di tutti i componenti. Nel caso in cui la dotazione risulti incompleta o presenti dei danni, contattare il produttore.

- **Griglia per raclette**
- **Piastra grill**
- **Piastra in pietra**
- **8 Mini-teglie**
- **8 Spatole**
- **Istruzioni per l'uso**

Sul retro della copertina sono illustrati la griglia per raclette e i relativi comandi, contrassegnati da numeri di riferimento. La numerazione corrisponde ai seguenti elementi:

1	Piastra in pietra (con scolo per il grasso)	**6**	Spia di alimentazione (rosso)
2	Piastra grill (utilizzabile su entrambi i lati)	**7**	Guida
3	Regolatore di temperatura (con interruttore On/Off)	**8**	Mini-teglie (8 pezzi)
4	Cavo di alimentazione	**9**	Spatole (8 pezzi)
5	Spia del riscaldamento (bianca)		

3. Specifiche tecniche

Produttore	TARGA GmbH
Nome	SilverCrest SRGS 1400 F1
Alimentazione	220 - 240 V ~, 50-60 Hz
Potenza assorbita	1400 W
Consumo di energia a dispositivo spento	< 0,25 W
Classe di protezione	I
Collaudo sicurezza: SGS	SGS GS geprüfte Sicherheit

Eventuali modifiche alle specifiche tecniche e al design possono essere apportate senza preavviso.

4. Avvertenze per la sicurezza

Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, leggere attentamente le seguenti istruzioni e osservare le avvertenze, anche se si ha già dimestichezza con i dispositivi elettronici e gli elettrodomestici. Conservare accuratamente le presenti istruzioni per l'uso per eventuali consultazioni future. In caso di vendita o cessione del dispositivo, consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso, Quali parti integranti del dispositivo.

Simbologia utilizzata

PERICOLO! Questa parola indica un pericolo con un livello di rischio elevato che, se non evitato, provoca la morte o lesioni gravi.

AVVERTENZA! Questa parola indica un pericolo con un livello di rischio medio che, se non evitato, può provocare la morte o lesioni gravi.



AVVISO! Questa parola identifica istruzioni importanti per prevenire danni materiali.



PERICOLO! Questo simbolo segnala pericoli per la salute, compreso il rischio di morte e/o danni materiali a causa di scosse elettriche.



PERICOLO! Questo simbolo segnala pericoli per la salute a causa di ustioni.



Questo simbolo indica che è vietato utilizzare la griglia per raclette in ambienti chiusi.



Innocuo per la salute per il contatto con gli alimenti in conformità ai requisiti del Regolamento CE 1935/2004.



Questo simbolo indica ulteriori note informative sull'argomento.



Indirizzo del produttore

Possibile uso improprio

- Non utilizzare la griglia per raclette con un timer esterno o con un sistema di telecontrollo separato. Non lasciare la griglia per raclette incustodita durante l'utilizzo. Pericolo di incendio!

Sicurezza delle persone!

- Il presente dispositivo può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso a condizione che questi vengano sorvegliati o siano stati istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio stesso e siano consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio. Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo. Le operazioni di pulizia e di manutenzione spettanti all'utilizzatore non possono essere eseguite da bambini a meno che siano assistiti da un adulto.
- Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione (**4**) lontano dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.



PERICOLO! Il materiale di imballaggio non è un giocattolo. Non permettere ai bambini di giocare con i sacchetti in plastica. Pericolo di soffocamento.

Conservare il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.

Avvertenze generali per la sicurezza



Pericolo di lesioni!

- Utilizzare la griglia per raclette conformemente alla destinazione d'uso. L'impiego non conforme del dispositivo può causare lesioni.
- Posizionare il dispositivo vicino a una presa di alimentazione. Assicurarsi che la presa di alimentazione sia facilmente accessibile in caso di pericolo. Posizionare il cavo di alimentazione **(4)** in modo che non costituisca un pericolo di inciampo.
- Assicurarsi che la griglia per raclette sia ben salda.



PERICOLO di ustioni!

- Le superfici della griglia per raclette possono diventare molto calde durante la cottura.
- Durante e subito dopo l'utilizzo, toccare esclusivamente il regolatore di temperatura **(3)** e le parti laterali in plastica dell'alloggiamento.



ATTENZIONE: Rischio di danni materiali!

- Proteggere il rivestimento antiaderente delle mini-teglie **(8)** e della piastra grill **(2)** evitando di utilizzare utensili metallici come coltelli, forchette, ecc.
- Utilizzare la griglia per raclette solo con gli accessori originali in dotazione.
- Pulire la griglia per raclette e gli accessori dopo ogni utilizzo così come descritto nel capitolo "Pulizia".



PERICOLO di scossa elettrica!

- Prima della messa in funzione, controllare che il cavo di collegamento non sia danneggiato. In caso di danni, la griglia per raclette non deve essere utilizzata.
- Qualora il cavo di collegamento alla rete del dispositivo presenti danni, provvedere a farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale similmente qualificato per evitare pericoli.
- Proteggere il cavo di collegamento alla rete elettrica dal contatto con le parti calde del prodotto per evitare danni. Assicurarsi che il cavo di alimentazione **(4)** non venga stretto o schiacciato.
- Afferrare sempre la spina per disinserire il cavo di alimentazione dalla presa di corrente, non tirare mai il cavo stesso **(4)**.
- Non aprire mai l'alloggiamento della griglia per raclette, poiché non contiene alcun componente da sottoporre a manutenzione. L'apertura dell'alloggiamento comporta il pericolo di scossa elettrica.
- Proteggere la griglia per raclette dalla pioggia e non utilizzarla mai in ambienti umidi o bagnati. Assicurarsi che il cavo di collegamento non sia bagnato o umido durante la cottura.



Non immergere mai in acqua o altri liquidi la griglia per raclette.

- Se si nota la presenza di fumo, rumori o odori anomali, spegnere immediatamente la griglia per raclette e scollegare la spina dalla presa di alimentazione. In questi casi, non utilizzare la griglia per raclette prima di averla sottoposta a un controllo approfondito da parte del personale specializzato. Non inalare i fumi derivanti da un eventuale incendio del dispositivo. In caso di inalazione accidentale dei fumi, consultare un medico. L'inalazione dei fumi può arrecare danni alla salute.



PERICOLO di incendio

- Non utilizzare mai la griglia per raclette sotto armadietti pensili o vicino a tende, pareti di armadi o altri oggetti infiammabili.
- Utilizzare la griglia per raclette solo su una superficie termoresistente.

Informazioni importanti sull'uso dei componenti in plastica a contatto con gli alimenti

Componenti di plastica a contatto con gli alimenti - spatole (9)

Le istruzioni seguenti si applicano unicamente alle spatole **(9)** che, se utilizzate come previsto, possono entrare in contatto con gli alimenti. Non si applicano agli altri componenti del prodotto.

Utilizzare le spatole **(9)** solo per gli scopi previsti e in conformità alle istruzioni. Un uso improprio può causare danni al materiale e renderle inadatte a ulteriori contatti con gli alimenti.

Non utilizzare strumenti abrasivi o detergenti forti o abrasivi, in quanto si potrebbe danneggiare la superficie.

Controllare regolarmente le spatole **(9)**. In presenza di danni visibili o alterazioni del materiale (per es. crepe, deformazioni, delaminazioni o scolorimento permanente), tali parti non devono essere più utilizzate in contatto con gli alimenti.

Restrizioni relative alla temperatura e all'utilizzo

Temperatura massima consentita per il contatto con gli alimenti: 100°C

Non superare questa temperatura.

Ulteriori informazioni sulla pulizia e sull'impiego sono presenti in questo manuale per l'utente.

5. Prima dell'utilizzo

Estrarre dalla confezione la griglia per raclette e tutti gli accessori e verificare che siano presenti tutte le parti in dotazione. Rimuovere tutte le pellicole protettive. Tenere il materiale da imballaggio fuori dalla portata dei bambini e smaltirlo correttamente.

6. Messa in funzione



Prima di utilizzare la griglia per raclette per la prima volta, pulire tutti i pezzi così come descritto nel capitolo "Pulizia"



Non posizionare la griglia per raclette direttamente contro una parete durante la cottura, ma in modo che tutte le mini-teglie **(8)** siano sempre facilmente accessibili e a portata di mano



La piastra grill **(2)** può essere utilizzata su entrambi i lati. Grigliando sulla superficie corrugata, si otterrà il tipico disegno della griglia sugli alimenti.

Utilizzando la piastra in pietra **(1)**, la canalina di scolo del grasso deve essere rivolta verso l'alto.



Attenzione! Superfici molto calde!

Durante la cottura toccare solo le parti laterali in plastica dell'alloggiamento e il regolatore di temperatura **(3)**.

Impugnare le mini-teglie **(8)** solo per il manico.

- Posizionare la griglia per raclette su una superficie resistente al calore, pulita e in piano.
- Posizionare la piastra grill **(2)** e la piastra in pietra **(1)** tra le guide **(7)** dall'alto. È possibile decidere quale piastra collocare a destra e a sinistra.
- Inserire le mini-teglie **(8)** nella griglia per raclette.

6.1 Prima messa in funzione

Durante la prima accensione, i residui di produzione possono generare lievi fumi e odori. Questo è del tutto normale e innocuo. Se necessario, aprire una finestra e garantire una ventilazione adeguata.

- Inserire la spina in una presa di alimentazione. La spia di alimentazione **(6)** si illumina di rosso. (Figura A)
- Ruotare il regolatore di temperatura **(3)** in posizione "**MAX**". La spia del riscaldamento **(5)** si illumina di bianco e la griglia per raclette si riscalda. (Figura B)
- Lasciare riscaldare la griglia per raclette per 20 minuti, quindi ruotare il regolatore di temperatura **(3)** in posizione "**0**" per spegnere la griglia per raclette. (Figura C)
- Scollegare la spina dalla presa di alimentazione. La spia di alimentazione **(6)** si spegne. (Figura D)
- Lasciare raffreddare completamente la griglia per raclette e tutti gli accessori.
- Pulire la griglia per raclette e tutti gli accessori così come descritto nel capitolo "Pulizia".

6.2 Utilizzo

6.2.1 Accensione e spegnimento

- Ruotare il regolatore di temperatura **(3)** in posizione "**0**" e collegare la griglia per raclette alla rete elettrica. La griglia per raclette è spenta e la spia di alimentazione **(6)** si illumina di rosso. (Figura A)
- Accendere la griglia per raclette ruotando il regolatore di temperatura **(3)** in senso orario. La spia del riscaldamento **(5)** si illumina di bianco. (Figura B)

La spia del riscaldamento **(5)** si accende e si spegne a intervalli irregolari durante l'utilizzo. Questo indica che la griglia per raclette mantiene la temperatura selezionata. Non si tratta di un guasto.

- Spegnere la griglia per raclette ruotando il regolatore di temperatura **(3)** in senso antiorario in posizione "**0**". La spia del riscaldamento **(5)** si spegne e la spia di alimentazione **(6)** si illumina di rosso. (Figura C)

6.2.2 Tempi di riscaldamento

Il tempo di riscaldamento per la piastra grill **(2)** e le mini-teglie **(8)** è di circa 10 minuti.
Quando si utilizza la piastra in pietra **(1)**, il tempo di riscaldamento è di circa 30 minuti. Solo allora la piastra in pietra **(1)** raggiunge la temperatura desiderata grazie al suo peso.

6.2.3 Aumentare/ridurre la temperatura

Aumentare la temperatura: ruotare il regolatore di temperatura **(3)** in senso orario.
Ridurre la temperatura: ruotare il regolatore di temperatura **(3)** in senso antiorario.

6.3 Utilizzo della griglia per raclette

A seconda della temperatura ambiente, il riscaldamento può essere avviato in diverse posizioni del regolatore di temperatura **(3)**.
Attendere che la griglia per raclette si sia riscaldata prima di inserire le mini-teglie **(8)**, in modo che gli ingredienti siano cotti alla temperatura desiderata.

- Selezionare il lato della piastra grill **(2)** che si desidera utilizzare. Questo lato deve essere rivolto verso l'alto.
- Ungere leggermente il lato superiore della piastra grill **(2)**, della piastra in pietra **(1)** e i lati interni delle mini-teglie **(8)**.
- Inserire la spina in una presa di alimentazione. La spia di alimentazione **(6)** si illumina di rosso. (Figura A)
- Ruotare il regolatore di temperatura **(3)** in posizione "**MAX**" per preriscaldare la griglia per raclette. Tenere presente che i tempi di preriscaldamento vanno da circa 10 a circa 30 minuti, a seconda dell'utilizzo previsto. (Figura B)

6.3.1 Utilizzo della raclette

Non riempire troppo le mini-teglie **(8)**, in caso contrario gli alimenti potrebbero avvicinarsi troppo all'elemento riscaldante o addirittura toccarlo.
Controllare regolarmente se il contenuto delle mini-teglie **(8)** ha raggiunto il punto di cottura desiderato per evitare che gli alimenti si griglino troppo o addirittura si brucino
Se si desidera riutilizzare mini-teglie **(8)** già usate, non devono presentare residui di cibo all'interno o all'esterno che potrebbero bruciare attaccandosi. Le mini-teglie **(8)** sono rivestite di materiale antiaderente e non è necessario ungerle nuovamente prima di preparare altre porzioni.

- Riempire le mini-teglie **(8)** con gli ingredienti desiderati e farle scivolare nelle rispettive cavità della griglia per raclette.
- Impostare la temperatura desiderata utilizzando il regolatore di temperatura **(3)**.
- Quando gli ingredienti sono cotti, rimuovere le mini-teglie **(8)**.
- Con una spatola **(9)** far scivolare il contenuto delle mini-teglie **(8)** su un piatto.
- Se necessario, riempire nuovamente la mini-teglia **(8)** e inserirla di nuovo nella griglia per raclette.
- Se la griglia per raclette non viene più utilizzata, ruotare il regolatore di temperatura **(3)** in posizione "**0**" e staccare la spina dalla presa di alimentazione. (Figure C e D)
- Lasciare raffreddare completamente la griglia per raclette e gli accessori prima di pulirla.

6.3.2 Utilizzo della piastra grill (2) e della piastra in pietra (1)

- L'utilizzo della piastra grill **(2)** e della piastra in pietra **(1)** consente di preparare altri alimenti e contorni, ad esempio carne, verdure, patate, frutta, ecc.
- Grigliando sulla piastra grill **(2)**, non utilizzare oggetti metallici per girare o rimuovere gli alimenti. In caso contrario, il rivestimento antiaderente della piastra grill **(2)** potrebbe danneggiarsi.
- La piastra in pietra **(1)** può scolorirsi leggermente nel tempo. Questo non è un difetto e non ha un effetto negativo sulla funzionalità.
- Assicurarsi che lo scolo del grasso della piastra in pietra **(1)** non trabocchi.

- Collocare gli alimenti sulla piastra grill **(2)** e/o sulla piastra in pietra **(1)**.
- Impostare la temperatura desiderata utilizzando il regolatore di temperatura **(3)**.
- Girare gli alimenti di tanto in tanto.
- Rimuovere gli alimenti non appena sono cotti.
- Se la griglia per raclette non viene più utilizzata, ruotare il regolatore di temperatura **(3)** in posizione "**0**" e staccare la spina dalla presa di alimentazione. (Figure C e D)
- Lasciare raffreddare completamente la griglia per raclette e gli accessori prima di pulirla.

7. Pulizia

PERICOLO di ustioni
Attendere che tutti i pezzi si siano raffreddati prima di pulirli. In caso contrario c'è il pericolo di ustioni.

PERICOLO di scossa elettrica
Prima della pulizia, scollegare la spina dalla presa di alimentazione. In caso contrario sussiste il pericolo di scossa elettrica!

AVVERTENZA per danni materiali
Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi per la pulizia, evitare l'uso di oggetti abrasivi (ad es. spugne in metallo). Ciò potrebbe danneggiare le superfici.

La piastra grill **(2)**, le mini-teglie **(8)** e le spatole **(9)** possono essere lavate anche in lavastoviglie.

Griglia per raclette (corpo di base)

- Rimuovere lo sporco con una spazzola manuale o un raschietto di plastica.
- Pulire le parti dell'alloggiamento e l'elemento riscaldante con un panno umido. Se necessario, usare un po' di detersivo con il panno e pulire con acqua pulita.

Accessori

- Lavare la piastra grill **(2)**, le mini-teglie **(8)** e le spatole **(9)** in acqua calda e detersivo. Sciacquare poi i pezzi con acqua corrente e asciugarli accuratamente.
- In alternativa, questi componenti possono essere lavati anche in lavastoviglie:

Piastra in pietra (1)

- La piastra in pietra **(1)** può essere pulita con acqua calda e detersivo. Utilizzare una spugna per pulire e poi sciacquare con abbondante acqua corrente per rimuovere completamente i residui di detersivo.
- In caso di incrostazioni ostinate, può essere utile collocare la piastra in pietra **(1)** in ammollo per un periodo di tempo più lungo per sciogliere lo sporco.
- Lasciare asciugare bene la piastra in pietra **(1)** dopo la pulizia.

8. Conservazione in caso di inutilizzo prolungato

- Nel caso in cui non si utilizzi la griglia per raclette per un periodo di tempo prolungato, pulirla e conservarla in un luogo pulito e asciutto.

9. Ricette consigliate

Straccetti di petto di pollo alla griglia

Ingredienti	
1 Petto di pollo (scongelato, circa 200 g)	2 cucchiaini di paprika in polvere o di spezie per pollo
1 cucchiaino di sale	5 G di burro

Preparazione:

- Per la preparazione, utilizzare la piastra grill **(2)**.
- Preriscaldare il prodotto per 10 minuti sulla posizione MAX.
- Tagliare il petto di pollo a straccetti di circa 1 cm di spessore.
- Condire la carne di pollo in una ciotola con sale e paprika in polvere o con le spezie per pollo. Lasciare riposare gli straccetti conditi per 30 minuti.
- Sciogliere il burro sulla piastra grill **(2)** e distribuirlo con una spatola **(9)**.
- Disporre gli straccetti di petto di pollo sulla piastra grill **(2)** e grigliarli per circa 3 minuti su ogni lato.
- Gli straccetti di petto di pollo sono cotti quando sono dorati.
- Suggerimento: è possibile anche gratinare gli straccetti di petto di pollo grigliati in una mini-teglia **(8)**.

Filetto di maiale alla griglia

Ingredienti	
200 g di filetto di maiale (scongelato)	1/2 cucchiaino di pepe
1 cucchiaino di sale	5 g di burro

Preparazione:

- Per la preparazione, utilizzare la piastra grill **(2)**.
- Preriscaldare il prodotto per 10 minuti sulla posizione MAX.
- Tagliare il filetto di maiale a fette di circa 1 cm di spessore.
- Salare e pepare la carne e lasciarla riposare per 10 minuti.
- Sciogliere il burro sulla piastra grill **(2)** e distribuirlo con una spatola **(9)**.
- Disporre le fette sulla piastra grill **(2)** e grigliarle per circa 3 minuti su ogni lato.
- Il filetto di maiale è pronto per essere servito quando è leggermente arrostito.
- Suggerimento: Al posto del filetto di maiale si può usare anche il filetto di manzo. Ridurre in questo caso il tempo di cottura di 1 minuto per ogni lato.

Uova strapazzate con peperoni o pomodoro

Ingredienti	
4 Uova	1/2 cucchiaino di sale
1/2 Peperone o 1 pomodoro	5 g di burro

Preparazione:

- Ungere le mini-teglie **(8)** con un po' di olio vegetale e posizionarle sotto le piastre grill.
- Preriscaldare il prodotto per 10 minuti sulla posizione MAX.
- Rompere le uova in una ciotola e aggiungere il sale. Sbattere brevemente le uova con una frusta o un mixer.
- Tagliare il peperone o il pomodoro a piccoli pezzi (circa 5x5 mm) e aggiungerli al composto di uova.
- Versare il composto di uova nelle mini-teglie **(8)**. Attenzione: solo fino a metà della mini-teglia!
- Posizionare le mini-teglie **(8)** sotto le piastre grill.
- Le uova sono pronte per essere servite quando sono ben cotte.
- Suggerimento: Le uova cotte in questo modo sono ottime anche da spalmare sui panini.

Salmone alla griglia

Ingredienti	
2 filetti di salmone (scongelato) da 100 g	1/2 cucchiaino di pepe
1 cucchiaino di sale	10 g di burro

Preparazione:

- Per la preparazione, utilizzare la piastra in pietra **(1)**.
- Preriscaldare il prodotto per 25 minuti sulla posizione MAX.
- Condire il filetto di salmone con sale e pepe.
- Sciogliere il burro sulla piastra in pietra **(1)** e distribuirlo con una spatola **(9)**.
- Posizionare il salmone sulla piastra in pietra **(1)** e cuocerlo per 3-4 minuti su ciascun lato.
- Il salmone è pronto per essere servito quando, premendo leggermente con una forchetta, la polpa si sfalda in lamelle.
- Lasciare riposare i pezzi di salmone per 3 minuti prima di consumarli. Il salmone deve avere una temperatura interna di 60 °C.

Pancetta alla griglia (affumicata o dolce)

Ingredienti	
8 Fette di pancetta (tagliata a fette sottili)	1/2 cucchiaino di pepe
1/2 cucchiaino di sale	

Preparazione:

- Per la preparazione, utilizzare la piastra grill **(2)**.
- Preriscaldare il prodotto per 10 minuti sulla posizione MAX.
- Tagliare la pancetta a strisce lunghe circa 15-20 cm.
- È possibile condire la pancetta dolce con sale e pepe a piacere, ma non è necessario con la pancetta affumicata.
- Posizionare la pancetta sulla piastra grill **(2)**.
- Grigliare la pancetta per 2-3 minuti su ogni lato.
- La pancetta è pronta per essere servita quando è dorata.
- Suggerimento: la pancetta alla griglia è ottima in combinazione con il filetto di maiale alla griglia o con i mini hamburger da raclette.

Verdure alla griglia

Ingredienti	
1/2 cipolla	1/2 cucchiaino di sale
1 Peperone	1 Pizzico di pepe
3 Funghi	20 g di burro

Preparazione:

- Per la preparazione, utilizzare la piastra grill **(2)**.
- Preriscaldare il prodotto per 10 minuti sulla posizione MAX.
- Tagliare la cipolla, il peperone e i funghi a fette di circa 5 mm di spessore. Dimezzare o dividere nuovamente le fette in quarti, in modo da ottenere pezzi grandi come bocconcini.
- Sciogliere il burro sulla piastra grill **(2)**.
- Disporre tutte le fette di verdura sulla piastra grill **(2)**.
- Girare e mescolare le verdure ogni 2 minuti utilizzando 2 spatole **(9)**.
- Condire con sale e pepe a piacere.
- Le verdure sono pronte per essere servite quando sono leggermente dorate e hanno raggiunto la consistenza desiderata.

Funghi gratinati alla griglia

Ingredienti	
6 Funghi	100 g di formaggio grattugiato a scelta
1/2 cucchiaino di sale	20 g di burro

Preparazione:

- Per la preparazione, utilizzare la piastra grill **(2)**.
- Preriscaldare il prodotto per 10 minuti sulla posizione MAX.
- Pulire i funghi e togliere il gambo al centro.
- Sciogliere il burro sulla piastra grill **(2)**.
- Disporre i funghi sulla piastra grill **(2)** e cuocerli per 3-4 minuti su ogni lato.
- Con una spatola **(9)** distribuire il burro sui funghi. Lasciare che i funghi assorbano il burro.
- Condire con sale e pepe a piacere.
- Quando i funghi sono rosolati, metterli in una mini-teglia **(8)** con la parte rotonda verso il basso e versare il formaggio grattugiato sui funghi.
- Posizionare la mini-teglia **(8)** sotto le piastre grill.
- I funghi sono pronti per essere serviti quando il formaggio è fuso e leggermente rosolato.

Mini hamburger da raclette

Ingredienti	
250 g di carne macinata magra	1 cucchiaino di senape
1 Uovo	1 Cipolla (tritata finemente)
1/2 cucchiaino di sale	10 G di burro
1/2 cucchiaino di pepe	Pomodori o cetrioli a fette sottili
4 cucchiai di pangrattato	8 Fette di formaggio a scelta

Preparazione:

- Per la preparazione, utilizzare la piastra in pietra **(1)**.
- Preriscaldare il prodotto per 25 minuti sulla posizione MAX.
- Mescolare in una ciotola la carne macinata, il sale, il pepe, l'uovo, il pangrattato, la senape e le cipolle tritate finemente.
- Formare 8 polpette per hamburger della stessa dimensione (altezza massima 1 cm).
- Disporre le polpette sulla piastra in pietra **(1)** e rosolarle per 3 minuti su ogni lato, finché non saranno dorate.
- Sistemare ogni polpetta in una mini-teglia **(8)** e condire con una fetta di pomodoro o di cetriolo. Ricoprire il tutto con una fetta di formaggio.
- Posizionare la mini-teglia **(8)** sotto le piastre grill. Assicurarsi che il mini burger da raclette non sia troppo alto e non tocchi gli elementi riscaldanti.
- I mini hamburger da raclette sono pronti per essere serviti quando il formaggio si è sciolto.
- Suggerimento: Il "mini hamburger da raclette" può essere mangiato tra due fette di pane tostato come un vero hamburger.

Gratin di patate

Ingredienti	
2 patate grandi	50 g di panna da cucina
circa 50 g di formaggio grattugiato	1/2 cucchiaino di sale
1/2 Cipolla (tritata finemente)	1 Pizzico di pepe
1/2 Spicchio d'aglio (tritato finemente)	1 Pizzico di noce moscata
80 g di panna acida	1 cucchiaio di erbe italiane essiccate

Preparazione:

- Posizionare le mini-teglie **(8)** sotto le piastre grill.
- Preriscaldare il prodotto per 10 minuti sulla posizione MAX.
- Cuocere le patate in acqua bollente per 20 minuti, finché non sono pronte. Scolare le patate e lasciarle raffreddare.
- In una ciotola sbattere il formaggio, la cipolla, l'aglio, la panna acida e la panna da cucina con le spezie per ottenere una salsa.
- Sbucciare le patate raffreddate e tagliarle a fette sottili.
- Rimuovere le mini-teglie **(8)** e disporre le fette di patate in piano sovrapponendole nelle mini-teglie **(8)**. Versare la salsa sulle patate fino a coprirle leggermente.
- Riposizionare le mini-teglie **(8)** sotto le piastre grill. Quando la superficie avrà assunto un colore marrone dorato, il gratin di patate è pronto.

Crespelle, salate o come dessert

Ingredienti	
60 g di farina di frumento	85 ml di latte
15 g di zucchero	15 g di burro
1 Uovo (medio)	Un pizzico di sale

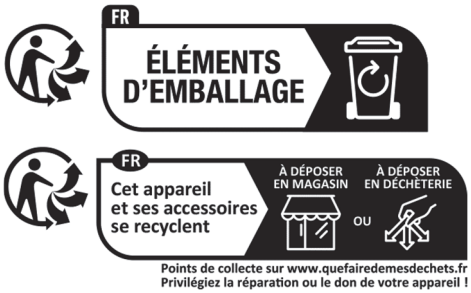
Preparazione:

- Posizionare le mini-teglie **(8)** sotto le piastre grill.
- Impostare il regolatore di temperatura **(3)** a 3/4 della posizione MAX e preriscaldare il prodotto per 10 minuti.
- Mescolare in una ciotola la farina, lo zucchero, il sale e l'uovo.
- Aggiungere lentamente il latte in modo che non si formino grumi.
- Lasciare riposare l'impasto per almeno 20 minuti.
- Distribuire il burro tra le mini-teglie **(8)** e lasciarlo sciogliere.
- Distribuire la pastella in modo uniforme tra le mini-teglie **(8)** in modo da coprire la base.
- Le crespelle sono cotte quando i bordi sono dorati.
- Guarnite le crespelle a piacere.
- Suggerimento: Spalmare con una crema alla frutta e guarnire con frutta fresca.

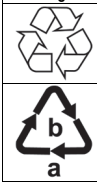
10. Informazioni ambientali e indicazioni per lo smaltimento

	Gli apparecchi che riportano questo simbolo sono soggetti alla Direttiva europea 2012/19/UE. Tutti i rifiuti elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici presso gli appositi centri di raccolta predisposti dai singoli paesi. Il corretto smaltimento del rifiuto elettrico o elettronico contribuisce a evitare possibili danni ambientali, nonché l'insorgere di rischi per la salute personale. Ulteriori informazioni sullo smaltimento corretto dei rifiuti elettrici o elettronici sono reperibili presso le amministrazioni comunali, gli enti preposti a tale servizio o nel negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.
	Riciclare correttamente anche il materiale di imballaggio. I materiali di cartone possono essere smaltiti presso gli appositi contenitori per la carta oppure nei centri pubblici di raccolta predisposti al riciclaggio. Pellicole e imballaggi di plastica devono essere consegnati presso i punti di raccolta pubblici locali e smaltiti adeguatamente.

Solo per la Francia:



Questo prodotto e i suoi imballaggi sono soggetti a specifiche norme di raccolta differenziata in Francia. Si prega di attenersi alle linee guida locali in materia di smaltimento.



Durante la separazione dei rifiuti, osservare l'etichettatura dei materiali di imballaggio, contrassegnati da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato:
1-7: Plastica / 20-22: Carta e cartone / 80-98: Materiali compositi.

Solo per la Spagna e il Portogallo:

Separare il materiale di imballaggio e smaltirlo negli appositi contenitori per la raccolta secondo i simboli riportati sull'imballaggio:



Simbolo	Materiale	Contenuto nei seguenti componenti di imballaggio del prodotto
	Cartone ondulato	Confezione di vendita, cartone interno
	Polietilene a bassa densità	Schiuma, sacchetto di plastica
	Polipropilene	Sacchetto di plastica

11. Dichiarazione di conformità

Il presente prodotto soddisfa i requisiti delle direttive vigenti a livello europeo e nazionale. La conformità è stata comprovata. Le certificazioni e la documentazione sono state depositate presso il produttore.

Il presente prodotto soddisfa i requisiti delle direttive nazionali vigenti della Repubblica di Serbia.

La Dichiarazione di conformità UE completa può essere scaricata al link seguente:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/521427_2601.pdf
Indirizzo di contatto secondo il regolamento sulla sicurezza dei prodotti 2023/988: ce@targa.de

12. Informazioni sulla garanzia

Garanzia di TARGA GmbH

Gentile cliente,

con questo apparecchio riceve 3 anni di garanzia a partire dalla data di acquisto. Nel caso in cui dovesse riscontrare difetti del presente prodotto, Lei gode di diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti non sono in alcun modo limitati dalla garanzia qui di seguito riportata.

Condizioni di garanzia

Il periodo di validità della garanzia ha inizio con la data di acquisto. Conservare lo scontrino fiscale originale come prova d'acquisto. Se entro tre anni dalla data di acquisto dovessero essere riscontrati difetti di materiale o di fabbricazione, il prodotto sarà, a nostra discrezione, riparato o sostituito gratuitamente.

Durata della garanzia e diritti per difetti

La durata della presente garanzia non viene prolungata dalla garanzia legale. Ciò vale anche per i pezzi sostituiti e riparati. Eventuali danni e difetti già presenti al momento dell'acquisto devono essere notificati immediatamente dopo l'apertura della confezione. Allo scadere della garanzia le riparazioni saranno a carico del cliente.

Copertura della garanzia

Il produttore garantisce che, in condizioni di utilizzo normale, il prodotto manterrà la propria funzionalità e idoneità all'uso previsto per un periodo di 3 anni. La presente garanzia decade se il prodotto viene danneggiato, utilizzato in maniera impropria o sottoposto a una manutenzione non corretta. Per un corretto utilizzo del prodotto, attenersi scrupolosamente alle istruzioni descritte nel manuale d'uso. Evitare nel modo più assoluto utilizzi e azioni esplicitamente sconsigliate nelle istruzioni d'uso. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. In caso di utilizzo improprio, scorretto o violento e in caso di interventi non eseguiti dal nostro personale autorizzato, la garanzia è da considerarsi nulla. In seguito a riparazione o sostituzione la durata della garanzia non viene prolungata.

Gestione in caso di garanzia

Per una rapida soddisfazione della Sua richiesta, si attenga alle seguenti istruzioni:

- Prima della messa in funzione del prodotto, leggere attentamente la documentazione allegata. Se dovesse presentarsi un problema che non si riesce a risolvere con i mezzi indicati, contattare la nostra assistenza clienti.
- Per ogni richiesta, si prega di custodire come prova d'acquisto lo scontrino fiscale e il codice articolo oppure il numero di serie, se esistente.
- Nel caso in cui non sia possibile trovare una soluzione per via telefonica, tramite la nostra assistenza clienti viene contattata una seconda assistenza, in base alla causa del difetto.



Assistenza

IT Telefono: 800781188
E-Mail: targa@lidl.it

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

MT Telefono: 800 62230
E-Mail: targa@lidl.com.mt

IAN: 521427_2601



Produttore / Fabbricante ai sensi del PPWR:

Considerare che il seguente indirizzo non coincide con l'indirizzo dell'assistenza. Contattare in primo luogo il centro di assistenza sopra indicato.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANIA

Índice

1. Uso previsto 69

2. Volumen de suministro 70

3. Datos técnicos 70

4. Instrucciones de seguridad 70

5. Antes de la puesta en servicio 73

6. Puesta en servicio 73

6.1 Primera puesta en servicio 74

6.2 Operación 74

6.2.1 Encendido y apagado 74

6.2.2 Tiempos de calentamiento 74

6.2.3 Aumento/disminución de la temperatura 74

6.3 Utilización de la raclette grill 74

6.3.1 Utilización de la raclette 75

6.3.2 Utilización de la placa de la plancha (2) y la placa de piedra (1) 75

7. Limpieza 75

8. Almacenamiento cuando no se utiliza 76

9. Sugerencias de recetas 76

10. Información medioambiental y sobre eliminación 79

11. Certificados de conformidad 80

12. Información sobre la garantía 81

1. Uso previsto

Esta raclette grill se utiliza para asar y/o gratinar alimentos como carne, pescado y verduras. Utilice la raclette grill únicamente para uso doméstico privado, cualquier otro uso no es conforme con su finalidad.
No está diseñado para funcionar en una empresa ni para uso comercial.
Esto también incluye las aplicaciones....

- en las cocinas del personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- en propiedades agrícolas;
- de huéspedes en hoteles, moteles y otros alojamientos similares;
- en casas de huéspedes.

Además, la raclette grill no debe utilizarse fuera de locales cerrados ni en climas tropicales. Esta raclette grill cumple todas las normas y estándares relevantes en relación con la conformidad CE. Si la raclette grill se modifica sin el acuerdo del fabricante, ya no se garantiza el cumplimiento de estas normas. El fabricante no se hace responsable de los daños o fallos de funcionamiento derivados de ello.
Respete las normativas y leyes nacionales del país de uso.

2. Volumen de suministro

Saque la raclette grill y todos los accesorios del embalaje. Retire todos los materiales de embalaje y compruebe que todos los componentes están completos y sin daños. En caso de entrega incompleta o dañada, póngase en contacto con el fabricante.

- **Raclette grill**
- **Placa de parrilla**
- **Losa de piedra**
- **8 ollas**
- **8 Espátula**
- **Instrucciones de uso**

En el interior de la tapa, la raclette grill y todos los mandos están ilustrados con números. Los números tienen el siguiente significado:

1	Placa de piedra (con drenaje de grasa)	**6**	Indicador luminoso de encendido (rojo)
2	Placa de parrilla (puede utilizarse por ambos lados)	**7**	Carril guía
3	Regulador de temperatura (con interruptor de encendido/apagado)	**8**	Sartenes (8 piezas)
4	Cable de red	**9**	Espátula (8 piezas)
5	Indicador luminoso de calor (blanco)		

3. Datos técnicos

Fabricante	TARGA GmbH
Designación	SilverCrest SRGS 1400 F1
Alimentación	220 - 240 V ~, 50-60 Hz
Consumo de energía	1400 W
Consumo de energía en estado apagado	< 0,25 W
Clase de protección	I
Seguridad probada: SGS	SGS GS geprüfte Sicherheit

los datos técnicos y el diseño pueden modificarse sin previo aviso.

4. Instrucciones de seguridad

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente las siguientes instrucciones y observe todas las advertencias, aunque esté familiarizado con el manejo de aparatos electrónicos y electrodomésticos. Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro para futuras consultas. Si vende o cede el aparato, asegúrese de entregar también este manual de instrucciones. Forma parte del dispositivo.

Explicación de los símbolos utilizados

¡PELIGRO! Esta palabra de señalización indica un peligro con un alto grado de riesgo que, si no se evita, provocará la muerte o lesiones graves.

¡AVISO! Esta palabra de advertencia indica un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

ATENCIÓN Esta palabra de señalización indica información importante para proteger contra daños materiales.



¡PELIGRO! Este símbolo indica peligro para la salud, incluido peligro de muerte y/o daños materiales por descarga eléctrica.



¡PELIGRO! Este símbolo indica peligro para la salud debido a quemaduras.



Este símbolo indica que la raclette grill está destinada exclusivamente al uso en interiores.



Inocuo para la salud en contacto con alimentos de acuerdo con los requisitos del Reglamento CE 1935/2004.



Este símbolo indica otras notas informativas sobre el tema.



Dirección del fabricante

Abuso previsible

- La raclette grill no está diseñada para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente. No deje la raclette encendida sin vigilancia. Existe riesgo de incendio

¡Seguridad personal!

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación **(4)**.



¡PELIGRO! Los materiales de envasado no son juguetes para niños. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe riesgo de asfixia.

Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

Instrucciones generales de seguridad



Riesgo de lesiones

- Utiliza la raclette grill como es debido. El uso indebido del aparato puede provocar lesiones.
- Coloque el aparato cerca de una toma de corriente. Asegúrese de que la toma de corriente sea fácilmente accesible en caso de peligro. Coloque el cable de alimentación **(4)** de forma que nadie pueda tropezar con él.
- Asegúrese de que la raclette grill está bien apoyada.



¡PELIGRO de quemaduras!

- Las superficies de la raclette grill pueden calentarse mucho durante el funcionamiento.
- Durante el funcionamiento e inmediatamente después, toque sólo el regulador de temperatura **(3)** y las piezas laterales de plástico de la carcasa.



ATENCIÓN: Riesgo de daños materiales

- Proteja el revestimiento antiadherente de las sartenes **(8)** y la placa del grill **(2)** no utilizando utensilios metálicos como cuchillos, tenedores, etc.
- Utilice la raclette sólo con los accesorios originales suministrados.
- Limpie la raclette grill y los accesorios después de cada uso como se describe en el capítulo "Limpieza".



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- Compruebe que el cable de conexión no esté dañado antes de la puesta en servicio. En caso de daños, la raclette grill no debe utilizarse.
- Si el cable de conexión a la red de este aparato está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o su servicio de atención al cliente o una persona con cualificación similar para evitar riesgos.
- Proteja el cable de conexión a la red eléctrica del contacto con piezas calientes del producto para evitar daños. Asegúrese de que el cable de alimentación **(4)** no quede pinzado ni aplastado.
- Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tire sólo del enchufe y nunca del cable de alimentación **(4).**
- no abra nunca la carcasa de la raclette grill, ya que no contiene piezas que requieran mantenimiento. Existe riesgo de descarga eléctrica cuando la carcasa está abierta.
- Proteja la raclette grill de la lluvia y no la utilice nunca en un entorno húmedo o mojado. Asegúrese de que el cable de conexión no se moje o humedezca durante el funcionamiento.



La raclette grill no debe sumergirse nunca en agua u otros líquidos.

- Si nota humo, ruidos u olores extraños, apague inmediatamente la raclette grill y desconecte el enchufe de la toma de corriente. En estos casos, la raclette grill no debe utilizarse hasta que haya sido revisada por un especialista. No inhale nunca el humo de un posible incendio de un aparato. No obstante, si ha inhalado humo, consulte a un médico. Inhalar humo puede ser perjudicial para la salud.



PELIGRO de incendio

- No utilice nunca la raclette grill debajo de armarios altos ni junto a cortinas, paredes de armarios u otros objetos inflamables.
- Utilice la raclette grill únicamente sobre una superficie resistente al calor.

Información importante sobre el uso de componentes de plástico que entran en contacto con alimentos

Componentes de plástico en contacto con alimentos: espátulas (9)

Las instrucciones a continuación se aplican exclusivamente a las espátulas **(9)**, que pueden entrar en contacto con alimentos cuando se utilizan en la forma prevista. Estas instrucciones no se aplican al resto de componentes del producto.

Utilice las espátulas **(9)** únicamente para su uso previsto y de acuerdo con las instrucciones. Un uso inadecuado podría dañar el material y hacerlo inservible para seguir estando en contacto con alimentos.

No utilice herramientas abrasivas o productos de limpieza agresivos o abrasivos, pues podrían estropear la superficie.

Revise periódicamente las espátulas **(9)**. Si se observa algún daño o alteración visible en el material (por ejemplo, grietas, deformaciones, delaminación o decoloración permanente), ya no se podrán seguir utilizando esas piezas para estar contacto con alimentos.

Restricciones en cuanto a la temperatura y el uso

Temperatura máxima permitida para estar en contacto con alimentos: 100 °C

No debe superarse esta temperatura.

Puede encontrar información adicional sobre la limpieza y el uso en el manual de usuario.

5. Antes de la puesta en servicio

Saque la raclette grill y todos los accesorios del embalaje y compruebe que la entrega está completa. Retire todas las películas protectoras. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma respetuosa con el medio ambiente.

6. Puesta en servicio



Antes de utilizar la raclette grill por primera vez, limpie todas las piezas tal y como se describe en el apartado "Limpieza"



No coloque la raclette grill directamente contra una pared durante el funcionamiento, sino siempre de forma que todas las bandejas **(8)** estén siempre fácilmente accesibles y al alcance de la mano



La placa de la parrilla **(2)** se puede utilizar en ambos lados. Al asar en la superficie acanalada, se consigue el típico dibujo de parrilla en los alimentos.

Al utilizar la placa de piedra **(1)**, el canal de grasa fresado debe mirar hacia arriba.



¡Atención! ¡Superficies calientes!

Durante el funcionamiento, toque únicamente las piezas laterales de plástico de la carcasa y el regulador de temperatura **(3)**.

Sujete las bandejas **(8)** sólo por el asa.

- Coloque la raclette grill sobre una superficie resistente al calor, limpia y nivelada.
- Coloque la placa de la parrilla **(2)** y la placa de piedra **(1)** entre los carriles guía **(7)** desde arriba. Usted decide qué panel debe estar en cada lado.
- Deslice las sartenes **(8)** en la raclette grill.

6.1 Primera puesta en servicio

Cuando se calienta por primera vez, los residuos relacionados con la producción pueden provocar ligeros humos y olores. Esto es completamente normal e inofensivo. si es necesario, abra una ventana y asegúrese de que haya una ventilación adecuada.

- Inserte el enchufe en una toma de corriente. El indicador luminoso de red **(6)** se enciende en rojo. (Figura A)
- Gire el mando de regulación de la temperatura **(3)** a la posición**"MAX"**. El piloto de calentamiento **(5)** se ilumina en blanco y el grill de la raclette se calienta. (Figura B)
- Deje que la raclette grill se caliente durante 20 minutos y, a continuación, gire el mando de control de la temperatura **(3)** a la posición**"0"**para apagar la raclette grill. (Figura C)
- Extraiga el enchufe de la toma de corriente. El indicador luminoso de red **(6)** se apaga. (Figura D)
- Deje que la raclette grill y todos los accesorios se enfríen por completo.
- Limpie la raclette grill y todos los accesorios como se describe en el capítulo "Limpieza".

6.2 Operación

6.2.1 Encendido y apagado

- Gire el mando de regulación de la temperatura **(3)** a la posición**"0"**y conecte la raclette grill a la red eléctrica. La raclette grill se apaga y el piloto de encendido **(6)** se ilumina en rojo. (Figura A)
- Encienda la raclette grill girando el regulador de temperatura **(3)** en el sentido de las agujas del reloj. El piloto de calefacción **(5)** se ilumina en blanco. (Figura B)

El testigo de calentamiento **(5)** se enciende y se apaga a intervalos irregulares durante el funcionamiento. Esto indica que la raclette grill mantiene la temperatura seleccionada. ¡Esto no es una avería!

- Apague la raclette grill girando el botón de control de temperatura **(3**) en sentido antihorario hasta la posición**"0"**. El piloto de calefacción **(5)** se apaga y el piloto de red **(6)** se ilumina en rojo. (Figura C)

6.2.2 Tiempos de calentamiento

El tiempo de calentamiento al utilizar la placa de grill **(2)** y las sartenes **(8)** es de aprox. 10 minutos.
Si se utiliza la placa de piedra **(1)**, el tiempo de calentamiento es de aprox. 30 minutos. Sólo entonces la losa de piedra **(1)** alcanza la temperatura deseada debido a su masa.

6.2.3 Aumento/disminución de la temperatura

Aumenta la temperatura: Gire el mando de regulación de la temperatura **(3)** en el sentido de las agujas del reloj.
Reduce la temperatura: Gire el mando de regulación de la temperatura **(3)** en sentido antihorario.

6.3 Utilización de la raclette grill

En función de la temperatura ambiente, la calefacción puede iniciarse en distintas posiciones del regulador de temperatura **(3).**
Espere a que la raclette grill se haya calentado antes de introducir las sartenes **(8)** para que sus ingredientes se cocinen a la temperatura deseada.

- Seleccione el lado de la placa del grill **(2)** que desea utilizar. Este lado debe mirar hacia arriba.
- Engrase ligeramente la parte superior de la placa de la parrilla **(2)**, la placa de piedra **(1)** y el interior de las bandejas **(8)**.
- Inserte el enchufe en una toma de corriente. El indicador luminoso de red **(6)** se enciende en rojo. (Figura A)
- Gire el regulador de temperatura **(3)** a la posición**"MAX"**para precalentar el grill de la raclette. Dependiendo del uso previsto, tenga en cuenta los tiempos de precalentamiento de aprox. 10 o aprox. 30 minutos. (Figura B)

6.3.1 Utilización de la raclette



no llene demasiado las cacerolas **(8)**, de lo contrario los alimentos podrían acercarse demasiado a la resistencia o incluso tocarla.
compruebe regularmente si el contenido de las ollas **(8)** ha alcanzado el punto de cocción deseado para evitar que los alimentos se cocinen en exceso o incluso se quemen
Si desea reutilizar sartenes **(8)** ya usadas, no deben tener restos de comida en el interior ni en el exterior que puedan quemarse. Las sartenes **(8)** están recubiertas de antiadherente y no es necesario volver a engrasarlas antes de preparar más porciones.

- Llene las sartenes **(8)** con los ingredientes deseados y deslícelas en los huecos correspondientes de la raclette grill.
- Ajuste la temperatura deseada con el regulador de temperatura **(3)**.
- Cuando los ingredientes estén cocidos, retire las cacerolas **(8).**
- Utilice una espátula **(9)** para deslizar el contenido de las cacerolas **(8)** sobre un plato.
- Si es necesario, rellene el recipiente **(8)** y vuelva a colocarlo en la raclette grill.
- Cuando no vaya a utilizar la raclette grill, gire el regulador de temperatura **(3)** a la posición**"0"**y desenchufe la clavija de alimentación de la toma de corriente. (Figuras C, D)
- Deje que la raclette grill y los accesorios se enfríen completamente antes de limpiarlos.

6.3.2 Utilización de la placa de la plancha (2) y la placa de piedra (1)



- El uso de la placa grill **(2)** y la placa de piedra **(1**) permite preparar otros alimentos y guarniciones, por ejemplo, carne, verduras, patatas, fruta, etc.
- Cuando ase en la placa del grill **(2)**, no utilice ningún objeto metálico para girar o retirar los alimentos. De lo contrario, podría dañarse el revestimiento antiadherente de la placa del grill **(2)**.
- La losa de piedra **(1)** puede decolorarse ligeramente con el tiempo. Esto no es un defecto y no tiene un efecto negativo en la función.
- Asegúrese de que el drenaje de grasa fresado de la placa de piedra **(1)** no rebose.

- Coloque los alimentos sobre la placa del grill **(2)** y/o sobre la placa de piedra **(1)**.
- Ajuste la temperatura deseada con el regulador de temperatura **(3)**.
- Gire la comida de vez en cuando.
- Retire los alimentos en cuanto estén cocinados.
- Cuando no vaya a utilizar la raclette grill, gire el regulador de temperatura **(3)** a la posición**"0"**y desenchufe la clavija de alimentación de la toma de corriente. (Figuras C, D)
- Deje que la raclette grill y los accesorios se enfríen completamente antes de limpiarlos.

7. Limpieza



PELIGRO de quemaduras
Espere a que todas las piezas se hayan enfriado antes de limpiarlas. De lo contrario, podrías quemarte.



PELIGRO por descarga eléctrica
Desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar el aparato. De lo contrario, existe riesgo de descarga eléctrica



ADVERTENCIA de daños materiales
No utilice productos de limpieza abrasivos o corrosivos ni objetos que rayen (por ejemplo, esponjas metálicas) para la limpieza. Esto podría dañar las superficies.



La placa de la parrilla **(2)**, las sartenes **(8)** y la espátula **(9)** también se pueden limpiar en el lavavajillas.

Raclette grill (aparato básico)

- Elimine la suciedad con un cepillo de mano o un rascador de plástico.
- Limpie las piezas de la carcasa y la resistencia con un paño húmedo. Si es necesario, aplica un poco de detergente líquido al paño y límpialo con agua limpia.

Accesorios

- Limpie la placa de la parrilla **(2), las** sartenes **(8)** y la espátula **(9)** en un lavavajillas caliente. A continuación, aclara las piezas con agua limpia y sécalas bien.
- Como alternativa, estas piezas también pueden limpiarse en el lavavajillas.

Losa de piedra (1)

- La placa de piedra **(1)** puede limpiarse en un baño lavavajillas caliente. Utiliza una esponja para limpiar y luego aclara con abundante agua limpia para eliminar por completo cualquier resto de detergente.
- En caso de incrustaciones persistentes, puede ser útil colocar la placa de piedra **(1)** en el baño de enjuague durante un periodo de tiempo más largo para desprender las incrustaciones.
- Deje que la losa de piedra **(1)** se seque bien después de limpiarla.

8. Almacenamiento cuando no se utiliza

- Si no va a utilizar la raclette grill durante un largo periodo de tiempo, límpiela y guárdela en un lugar seco y limpio.

9. Sugerencias de recetas

Tiras de pechuga de pollo a la plancha

Ingredientes	
1x pechuga de pollo (descongelada, aprox. 200 g)	2 cucharaditas de pimentón en polvo o especias para pollo
1 cucharadita de sal	5 g de mantequilla

Preparación:

- Utilice la placa de la parrilla **(2)** para la preparación.
- Precaliente el producto durante 10 minutos en la posición MAX.
- Cortar la pechuga de pollo en tiras de aproximadamente 1 cm de grosor.
- Sazone la carne de pollo en un bol con sal y pimentón en polvo o condimento para pollo. Dejar reposar las tiras sazonadas durante 30 minutos.
- Derrita la mantequilla en la placa de la plancha **(2)** y extiéndala con una espátula **(9)**.
- Coloque las tiras de pechuga de pollo en la placa de la parrilla **(2)** y áselas unos 3 minutos por cada lado.
- Las tiras de pechuga de pollo están cocidas cuando están doradas.
- Consejo: También puedes gratinar las tiras de pechuga de pollo a la plancha en una sartén **(8).**

Solomillo de cerdo a la plancha

Ingredientes	
200 g de solomillo de cerdo (descongelado)	1/2 cucharadita de pimienta
1 cucharadita de sal	5 g de mantequilla

Preparación:

- Utilice la placa de la parrilla **(2)** para la preparación.
- Precaliente el producto durante 10 minutos en la posición MAX.
- Cortar el solomillo de cerdo en rodajas de aproximadamente 1 cm de grosor.
- Salpimentar la carne y dejar reposar 10 minutos.
- Derrita la mantequilla en la placa de la plancha **(2)** y extiéndala con una espátula **(9)**.
- Coloque las rodajas de filete en la placa de la parrilla **(2)** y áselas durante unos 3 minutos por cada lado.
- El solomillo de cerdo está listo para servir cuando está ligeramente asado.
- Consejo: También se puede utilizar solomillo de ternera en lugar de solomillo de cerdo. A continuación, reduzca el tiempo de asado 1 minuto por cada lado.

Huevos revueltos con pimentón o tomate

Ingredientes	
4 huevos	1/2 cucharadita de sal
1/2 pimiento dulce o 1 tomate	5 g de mantequilla

Preparación:

- Engrase las sartenes **(8)** con un poco de aceite vegetal y colóquelas debajo de las placas de la parrilla.
- Precaliente el producto durante 10 minutos en la posición MAX.
- Batir los huevos en un bol y añadir la sal. Batir brevemente los huevos con una batidora de varillas o una batidora de varillas.
- Cortar el pimiento o el tomate en trozos pequeños (aprox. 5x5 mm) y añadirlos a la mezcla de huevo.
- Vierta la mezcla de huevo en los moldes **(8).** Atención: ¡sólo hasta la mitad de la altura de la sartén!
- Coloque las sartenes **(8)** debajo de las placas de la parrilla.
- El huevo estará listo para servir cuando esté bien cocido.
- Consejo: El huevo al horno también sabe muy bien como aderezo de bocadillos.

Salmón a la plancha

Ingredientes	
2 filetes de salmón de 100 g (descongelados)	1/2 cucharadita de pimienta
1 cucharadita de sal	10 g de mantequilla

Preparación:

- Utilice la placa de piedra **(1)** para la preparación.
- Precaliente el producto durante 25 minutos en la posición MAX.
- Sazonar el filete de salmón con sal y pimienta.
- Derrita la mantequilla en la placa de piedra **(1)** y extiéndala con una espátula **(9)**.
- Coloque el salmón en la placa de piedra **(1)** y fríalo durante 3-4 minutos por cada lado.
- El salmón está listo para servir cuando la carne se deshace en láminas al presionarla ligeramente con un tenedor.
- Dejar reposar los trozos de salmón durante 3 minutos antes de comerlos. El salmón debe tener una temperatura interna de 60°C.

Tocino a la plancha (ahumado o sin tratar)

Ingredientes	
8 lonchas de bacon (en lonchas finas)	1/2 cucharadita de pimienta
1/2 cucharadita de sal	

Preparación:

- Utilice la placa de la parrilla **(2)** para la preparación.
- Precaliente el producto durante 10 minutos en la posición MAX.
- Cortar el bacon en tiras de unos 15-20 cm de largo.
- Puede sazonar el tocino sin tratar con sal y pimienta al gusto, pero esto no es necesario con el tocino ahumado.
- Coloque el bacon en la placa de la parrilla **(2).**
- Ase el tocino de 2 a 3 minutos por cada lado.
- El bacon estará listo para servir cuando esté dorado.
- Consejo: El bacon a la parrilla sabe excelente en combinación con el solomillo de cerdo a la parrilla o las minihamburguesas de raclette.

Verduras a la plancha

Ingredientes	
1/2 Cebolla	1/2 cucharadita de sal
1 pimienta	1 pizca de pimienta
3 setas	20 g de mantequilla

Preparación:

- Utilice la placa de la parrilla **(2)** para la preparación.
- Precaliente el producto durante 10 minutos en la posición MAX.
- Cortar la cebolla, el pimiento y los champiñones en rodajas de unos 5 mm de grosor. Vuelva a cortar las rodajas por la mitad o en cuartos para obtener trozos del tamaño de un bocado.
- Derrita la mantequilla en la placa de la plancha **(2).**
- Coloque todas las rodajas de verduras en la placa de la parrilla **(2).**
- Dar la vuelta y remover las verduras cada 2 minutos. Para ello, utilice 2 espátulas **(9)**.
- Sazonar con sal y pimienta al gusto.
- Las verduras estarán listas para servir cuando estén ligeramente doradas y hayan alcanzado la firmeza deseada.

Champiñones gratinados

Ingredientes	
6 Champiñones	100 g de queso rallado de su elección
1/2 cucharadita de sal	20 g de mantequilla

Preparación:

- Utilice la placa de la parrilla **(2)** para la preparación.
- Precaliente el producto durante 10 minutos en la posición MAX.
- Limpiar los champiñones y quitarles el pedúnculo del centro.
- Derrita la mantequilla en la placa de la plancha **(2).**
- Coloque los champiñones en la placa de la parrilla **(2)** y fríalos durante 3-4 minutos por cada lado.
- Utilice una espátula **(9)** para extender la mantequilla sobre los champiñones. Dejar que los champiñones absorban la mantequilla.
- Sazonar con sal y pimienta al gusto.
- Cuando los champiñones estén fritos, colócalos en una sartén **(8)** con la parte redondeada hacia abajo y rellena los champiñones con el queso rallado.
- Coloque la sartén **(8)** debajo de las placas de la parrilla.
- Los champiñones estarán listos para servir cuando el queso esté derretido y ligeramente dorado.

Mini hamburguesa a la raclette

Ingredientes	
250 g de carne picada magra	1 cucharadita de mostaza
1 huevo	1 cebolla (finamente picada)
1/2 cucharadita de sal	10 g de mantequilla
1/2 cucharadita de pimienta	Tomates o pepinos en rodajas finas
4 cucharadas de pan rallado	8 lonchas de queso de su elección (en rodajas)

Preparación:

- Utilice la placa de piedra **(1)** para la preparación.
- Precaliente el producto durante 25 minutos en la posición MAX.
- Mezclar en un bol la carne picada, la sal, la pimienta, el huevo, el pan rallado, la mostaza y las cebollas finamente picadas.
- Formar 8 hamburguesas del mismo tamaño (1 cm de alto como máximo).
- Coloque las hamburguesas en la placa de piedra **(1)** y fríalas durante 3 minutos por cada lado hasta que estén doradas.
- Colocar cada hamburguesa en una fuente **(8)** y adornar con una rodaja de tomate o pepino. Cúbralo todo con una loncha de queso.
- Coloque la bandeja **(8)** debajo de las placas de la parrilla. Asegúrese de que la minihamburguesa Raclette no esté demasiado alta ni toque los elementos calefactores.
- Las minihamburguesas de raclette están listas para servir cuando el queso se haya corrido.
- Consejo: La "Minihamburguesa Raclette" puede comerse entre dos rebanadas de pan tostado como una auténtica hamburguesa.

Patatas gratinadas

Ingredientes	
2 patatas grandes	50 g de nata montada
aprox. 50 g de queso rallado	1/2 cucharadita de sal
1/2 cebolla (finamente picada)	1 pizca de pimienta
1/2 diente de ajo (finamente picado)	1 pizca de nuez moscada
80 g de nata agria	1 cucharadita de hierbas italianas secas

Preparación:

- Coloque las sartenes **(8)** debajo de las placas de la parrilla.
- Precaliente el producto durante 10 minutos en la posición MAX.
- Cocer las patatas en agua hirviendo durante 20 minutos hasta que estén hechas. Escurrir las patatas y dejarlas enfriar.
- Bate el queso, la cebolla, el ajo, la nata agria y la nata para montar junto con las especias en un bol para hacer una salsa.
- Pelar las patatas enfriadas y cortarlas en rodajas finas.
- Retire las bandejas **(8)** y coloque las rodajas de patata planas y superpuestas en las bandejas **(8)**. Verter la salsa sobre las patatas hasta cubrirlas ligeramente.
- Vuelva a colocar las bandejas **(8)** debajo de las placas de la parrilla. Cuando la superficie haya adquirido un color dorado, la patata gratinada estará lista.

Tortitas - saladas o como postre

Ingredientes	
60 g de harina de trigo	85 ml de leche
15 g de azúcar	15 g de mantequilla
1 huevo (tamaño M)	Una pizca de sal

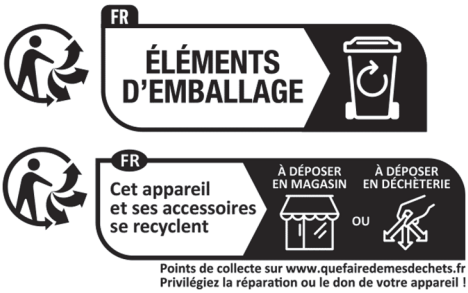
Preparación:

- Coloque las sartenes **(8)** debajo de las placas de la parrilla.
- Ajuste el control de temperatura **(3)** a 3/4 de la posición MAX y precaliente el producto durante 10 minutos.
- Mezclar la harina, el azúcar, la sal y el huevo en un cuenco.
- Añadir la leche poco a poco para que no se formen grumos.
- Dejar la masa en remojo durante al menos 20 minutos.
- Repartir la mantequilla entre los **8** moldes y dejar que se derrita.
- Repartir la masa uniformemente entre los moldes **(8) de** forma que la base quede cubierta.
- Las tortitas están cocidas cuando los bordes están dorados.
- Cubra las tortitas a su gusto.
- Consejo: Untar finamente con pasta de fruta y decorar con fruta fresca.

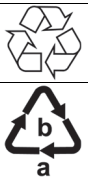
10. Información medioambiental y sobre eliminación

	Los aparatos etiquetados con este símbolo están sujetos a la Directiva Europea 2012/19/UE. Todos los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos deben eliminarse por separado de los residuos domésticos en los centros oficiales designados. La eliminación adecuada del aparato antiguo evitará daños al medio ambiente y un riesgo para su salud personal. Para obtener más información sobre cómo deshacerse del aparato viejo de acuerdo con la normativa, póngase en contacto con su ayuntamiento, la oficina de eliminación de residuos o la tienda donde compró el aparato.
	Elimine también los envases de forma respetuosa con el medio ambiente. El cartón puede entregarse para su reciclado en las recogidas de papel usado o en los puntos de recogida públicos. Las láminas y los plásticos del volumen de suministro son recogidos por su empresa local de gestión de residuos y eliminados de forma respetuosa con el medio ambiente.

Sólo relevante para Francia:



Este producto y sus componentes de embalaje están sujetos a normas específicas de clasificación en Francia. Siga las directrices locales de eliminación de residuos.



Observe el etiquetado de los materiales de envasado al separar los residuos; están marcados con abreviaturas (a) y números (b) con el siguiente significado:
1-7: Plásticos / 20-22: Papel y cartón / 80-98: Materiales compuestos.

Sólo relevante para España y Portugal:

Por favor, separe el material de embalaje y deséchelo en los contenedores de recogida correspondientes de acuerdo con los símbolos del embalaje:



Símbolo	Material	Contenido en los siguientes envases componentes de este producto
20 PAP	Cartón ondulado	Embalaje de venta, Cartón interior
04 PE-LD	Polietileno de baja densidad	Espuma, bolsa de plástico
05 PP	Polipropileno	Bolsa de plástico

11. Certificados de conformidad

Este producto cumple los requisitos de las directivas europeas y nacionales aplicables. Se ha demostrado la conformidad. Las declaraciones y documentos correspondientes pueden solicitarse al fabricante.

Dsu producto cumple los requisitos de las directivas nacionales aplicables de la República de Serbia.

La Declaración de Conformidad de la UE completa puede descargarse en el siguiente enlace:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/521427_2601.pdf

Dirección de contacto de conformidad con el Reglamento 2023/988 sobre seguridad de los productos: ce@targa.de

12. Información sobre la garantía

Garantía de TARGA GmbH

Muy estimado cliente, muy estimada cliente:

Este aparato tiene 3 años de garantía a partir de la fecha de compra. Recuerde que, si detecta desperfectos en este aparato, usted tiene derechos legales respecto al vendedor del producto. La garantía que se detalla a continuación no limita en modo alguno esos derechos legales.

Condiciones de garantía

El plazo de garantía empieza a partir de la fecha de compra. Guarde el comprobante de caja original en un lugar seguro, puesto que lo necesitará para acreditar que hizo la compra. Si el producto sufre un defecto de material o de fabricación dentro de este periodo de tres años a partir de la fecha de compra, nos haremos cargo de la reparación o sustitución gratuitas del producto, de acuerdo con nuestro propio criterio.

Plazo de garantía y reclamaciones legales

La prestación de la garantía no alarga el plazo de garantía. Esto es válido también para las piezas sustituidas y reparadas. Los daños y desperfectos que ya existían al adquirir el producto deben notificarse inmediatamente después de quitar el embalaje. Una vez finalizado el plazo de garantía, todas las reparaciones son de pago.

Volumen de la garantía

El fabricante garantiza que, en condiciones normales de uso, el producto conservará su funcionalidad y su idoneidad para el uso previsto durante un periodo de 3 años. Si Ud. causa daños intencionados al producto o lo maneja de una forma indebida, perderá los derechos de garantía. Todas las instrucciones del Manual del usuario han de ejecutarse en el orden dado para asegurar un funcionamiento adecuado del producto. Toda manipulación y acción que no se recomienden explícitamente en el Manual del usuario deben evitarse en todo momento. El producto está diseñado para un uso exclusivamente privado y no para fines comerciales. Cualquier uso no apropiado o cualquier abuso, la aplicación de fuerza bruta o la abertura del producto, a no ser que un representante de nuestro servicio técnico le indique explícitamente de hacerlo, conllevará la pérdida de la garantía. Con la reparación o la sustitución del producto, el periodo de garantía no volverá a comenzar.

Procesamiento de la garantía

Para que su solicitud se tramite lo más rápido posible, proceda de la siguiente manera:

- Antes de poner en marcha el producto, lea detenidamente la documentación adjunta. Si experimenta algún problema y no puede solucionarlo con ayuda de esas instrucciones, llame a nuestro servicio de atención al cliente.
- Siempre que vaya a realizar una consulta, tenga preparado el comprobante de caja y la referencia o el número de serie del aparato para poder acreditar la compra.
- Si no fuera posible solucionar el problema por teléfono, y dependiendo de la causa del mismo, nuestro servicio de atención al cliente le pasará con otro servicio técnico.

Servicio

ES Teléfono: 900 984 989

E-Mail: targa@lidl.es

IAN: 521427_2601

Fabricante / Fabricante conforme a PPWR:

Tenga presente que los siguientes datos no pertenecen a servicio técnico. En primer lugar, póngase en contacto con el centro de servicio indicado.

TARGA GmbH, Coesterweg 45
59494 Soest, ALEMANIA

Índice

1. Utilização adequada 82

2. Material fornecido 83

3. Dados técnicos 83

4. Indicações de segurança 83

5. Antes da colocação em funcionamento 86

6. Colocação em funcionamento 86

6.1 Primeira colocação em funcionamento 87

6.2 Funcionamento 87

6.2.1 Ligar/desligar 87

6.2.2 Tempos de aquecimento 87

6.2.3 Aumentar/diminuir a temperatura 87

6.3 Utilizar o grelhador raclette 87

6.3.1 Utilizar a raclette 88

6.3.2 Utilizar a placa de grelhar (2) e a pedra (1) 88

7. Limpeza 88

8. Armazenamento em caso de não utilização 89

9. Receitas 89

10. Instruções relativas ao meio ambiente e à eliminação 92

11. Observações de conformidade 93

12. Informações sobre a garantia 94

1. Utilização adequada

Este grelhador raclette destina-se apenas a grelhar e/ou gratinar alimentos como, por exemplo, carne, peixe ou legumes. Utilize o grelhador raclette exclusivamente para fins privados. Qualquer outra utilização é inadequada.
O mesmo não se destina à utilização numa empresa, ou seja, para fins comerciais.
Isto também inclui aplicações....

- em cozinhas de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- em instalações agrícolas;
- por hóspedes em hotéis, motéis e outros alojamentos similares;
- em pensões.

Além disso, o grelhador raclette não pode ser utilizado em espaços abertos nem em regiões de clima tropical. Este grelhador raclette está em conformidade com todas as normas e padrões relevantes relativamente à conformidade CE. A conformidade com estas normas deixa de estar garantida em caso de uma alteração do grelhador raclette não consentida pelo fabricante. O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos ou anomalias resultantes desse procedimento.
Por favor, tenha em atenção os regulamentos ou a legislação vigentes no país de utilização.

2. Material fornecido

Retire o grelhador raclette e todos os acessórios da embalagem. Remova todos os materiais de embalagem e verifique se todos os componentes estão intactos e não apresentam danos. Se o material fornecido não estiver intacto ou apresentar eventuais danos, entre em contacto com o fabricante.

- **Grelhador raclette**
- **Placa de grelhar**
- **Pedra**
- **8 Minifrigideiras**
- **8 Espátulas**
- **Manual de instruções**

No lado interior da capa, estão ilustrados o grelhador raclette e todos os elementos de comando com uma numeração. Os números têm o seguinte significado:

1	Pedra (com escoamento de gordura)	**6**	Luz de controlo da alimentação elétrica (vermelha)
2	Placa de grelhar (pode ser utilizada de ambos os lados)	**7**	Calha-guia
3	Regulador da temperatura (com interruptor de ligar/desligar)	**8**	Minifrigideiras (8 unidades)
4	Cabo de alimentação	**9**	Espátula (8 unidades)
5	Luz de controlo do aquecimento (branca)		

3. Dados técnicos

Fabricante	TARGA GmbH
Designação	SilverCrest SRGS 1400 F1
Alimentação de tensão	220 - 240 V ~, 50-60 Hz
Consumo energético	1400 W
Consumo energético no estado desligado	< 0,25 W
Classe de proteção	I
Segurança testada: SGS	SGS GS geprüfte Sicherheit

Podem ocorrer alterações dos dados técnicos, assim como do design, sem qualquer aviso prévio.

4. Indicações de segurança

Antes de utilizar pela primeira vez o aparelho, leia atentamente as instruções que se seguem e tenha em atenção todas as advertências, mesmo que esteja familiarizado com o manuseamento de aparelhos eletrónicos e eletrodomésticos. Guarde o presente manual de instruções cuidadosamente para referência futura. Caso venda ou entregue o aparelho a terceiros, entregue também o presente manual de instruções. Este é parte integrante do aparelho.

Explicação dos símbolos utilizados



PERIGO! Esta palavra-sinal designa um perigo com um grau de risco elevado. Se não for evitado, tem como consequência a morte ou ferimentos graves.



AVISO! Esta palavra-sinal designa um perigo com um grau de risco médio. Se não for evitado, pode ter como consequência a morte ou ferimentos graves.



ATENÇÃO! Esta palavra-sinal sinaliza indicações importantes para a proteção contra danos materiais.



PERIGO! Este símbolo sinaliza perigos para a saúde até perigo de morte e/ou danos materiais devido a choque elétrico.



PERIGO! Este símbolo sinaliza perigos para a saúde devido a queimaduras.



Este símbolo indica que o grelhador raclette apenas se destina a ser utilizado em espaços fechados.



Inofensiva para a saúde quando em contacto com alimentos, de acordo com os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1935/2004.



Este símbolo sinaliza outras indicações de cariz informativo referentes ao tema.



Endereço do fabricante

Utilização indevida previsível

- O grelhador raclette não se destina à operação com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado. Não deixe o grelhador raclette ligado sem vigilância. Existe perigo de incêndio!

Segurança dos utilizadores!

- Este dispositivo pode ser utilizado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos nesta matéria, se as mesmas forem supervisionadas ou instruídas no âmbito de uma utilização segura do dispositivo e se compreenderem os perigos daí resultantes. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho e do cabo de alimentação **(4)**.



PERIGO! O material de embalagem não é um brinquedo. As crianças não podem brincar com os sacos de plástico. Existe risco de asfixia.

Guarde o aparelho fora do alcance das crianças.

Indicações de segurança gerais



Perigo de ferimentos!

- Utilize o grelhador raclette de acordo com a utilização prevista. Uma utilização incorreta do aparelho pode resultar em ferimentos.
- Coloque o aparelho perto de uma tomada elétrica. Assegure-se de que a tomada elétrica é facilmente acessível em caso de perigo. O cabo de alimentação **(4)** deve ser disposto de modo a que ninguém possa tropeçar nele.
- Certifique-se de que o grelhador raclette está numa posição estável.



PERIGO de queimaduras!

- As superfícies do grelhador raclette podem ficar muito quentes durante o funcionamento.
- Toque apenas no regulador da temperatura **(3)** e nas pegas laterais de plástico durante e imediatamente após o funcionamento.



ATENÇÃO: Perigo de danos materiais!

- Proteja o revestimento antiaderente das minifrigideiras **(8)** e da placa de grelhar **(2)**, não utilizando utensílios metálicos, tais como facas, garfos, etc.
- Utilize o grelhador raclette apenas com os acessórios originais fornecidos.
- Limpe o grelhador raclette e os acessórios após cada utilização como descrito no capítulo "Limpeza".



PERIGO de choque elétrico!

- Verifique se o cabo de ligação apresenta danos antes da colocação em funcionamento. Em caso de danos, o grelhador raclette não pode ser utilizado.
- Se o cabo de ligação à rede deste aparelho for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu serviço de apoio ao cliente ou uma pessoa com qualificação semelhante, a fim de evitar perigos.
- Proteja o cabo de ligação contra contacto com peças do produto quentes para evitar danos. Certifique-se de que o cabo de alimentação **(4)** não é entalado nem esmagado.
- Para retirar a ficha da tomada elétrica, puxe apenas pela própria ficha e nunca pelo cabo de alimentação **(4)**.
- Nunca abra a carcaça do grelhador raclette, pois no interior não existem peças sujeitas a manutenção. Se o corpo for aberto, existe perigo de choque elétrico.
- Proteja o grelhador raclette da chuva e nunca o utilize num ambiente húmido ou molhado. Certifique-se de que o cabo de ligação não fica molhado ou húmido durante o funcionamento.



O grelhador raclette jamais deve ser submerso em água ou noutros líquidos.

- Caso se verifique a formação de fumo, ruídos ou odores estranhos, desligue imediatamente o grelhador raclette e retire a ficha da tomada elétrica. Nestes casos, o grelhador raclette não pode continuar a ser utilizado até ser submetido a uma verificação por parte de um técnico especializado.

Jamais inale o fumo de um aparelho que eventualmente esteja a arder. Caso tenha inalado fumo, procure um médico. A inalação de fumo pode ser prejudicial para a saúde.



PERIGO de incêndio

- Nunca utilize o grelhador raclette debaixo de armários suspensos ou junto a cortinas, paredes de armários ou outros objetos inflamáveis.
- Utilize o grelhador raclette apenas numa superfície resistente ao calor.

Informação importante relativa à utilização de componentes de plástico que entram em contacto com alimentos

Componentes de plástico em contacto com alimentos – espátulas (9)

As instruções que se seguem aplicam-se exclusivamente a espátulas **(9)**, que podem entrar em contacto com alimentos quando utilizadas da forma e para o fim a que se destinam. Elas não se aplicam a outros componentes do produto.

Utilize as espátulas **(9)** exclusivamente da forma e para o fim a que se destinam, e de acordo com as instruções. Utilização indevida pode resultar em danos materiais, e pode fazer com que as espátulas **(9)** não se adequem mais para contacto com alimentos.

Não utilize ferramentas abrasivas, ou produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, pois eles podem danificar a superfície.

Inspecione as espátulas **(9)** periodicamente. Se forem visíveis danos ou alterações no material (como fissuras, deformação, delaminação, ou descoloração permanente), estes componentes não podem ser utilizados mais em contacto com alimentos.

Restrições de utilização relativas a temperatura

Temperatura máxima permitida para contacto com alimentos: 100 °C

Não exceda esta temperatura.

Este manual do utilizador contém informação adicional relativa à limpeza e utilização deste produto.

5. Antes da colocação em funcionamento

Retire o grelhador raclette e todos os acessórios da embalagem e verifique se o fornecimento está completo. Remova todas as películas de proteção. Mantenha o material de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-o de forma ecológica.

6. Colocação em funcionamento



Antes de utilizar o grelhador raclette pela primeira vez, limpe todas as peças conforme descrito no capítulo "Limpeza"



Não coloque o grelhador raclette encostado a uma parede durante o funcionamento, mas posicione-o sempre de modo a que todas as minifrigideiras **(8)** estejam sempre facilmente acessíveis e ao alcance da mão



A placa de grelhar **(2)** pode ser utilizada em ambos os lados. Ao grelhar na superfície de grelhar nervurada, obtém-se o padrão típico de grelha nos alimentos.

Quando se utiliza a pedra **(1)**, o canal de gordura deve estar virado para cima.



Cuidado! Superfícies quentes!

Durante o funcionamento, toque apenas nas pegas laterais de plástico e no regulador da temperatura **(3).**

Agarre as minifrigideiras **(8)** apenas pela pega.

- Coloque o grelhador raclette numa superfície resistente ao calor, limpa e plana.
- Coloque a placa de grelhar **(2)** e a pedra **(1)** entre as calhas-guia **(7)** a partir de cima. Pode decidir onde fica cada uma.
- Introduza as minifrigideiras **(8)** no grelhador raclette.

6.1 Primeira colocação em funcionamento

Durante o primeiro aquecimento, os resíduos relacionados com o fabrico podem originar um ligeiro fumo e odor. Isto é completamente normal e inofensivo. Se necessário, abra uma janela e garanta uma ventilação adequada.

- Insira a ficha numa tomada elétrica. A luz de controlo da alimentação elétrica **(6)** acende-se a vermelho. (Figura A)
- Rode o regulador da temperatura **(3)** para a posição **"MAX"**. A luz de controlo do aquecimento **(5)** acende-se a branco e o grelhador raclette começa a aquecer. (Figura B)
- Deixe o grelhador raclette aquecer durante 20 minutos e, em seguida, rode o regulador da temperatura **(3)** para a posição **"0"** para desligar o grelhador raclette. (Figura C)
- Retire a ficha da tomada elétrica. A luz de controlo da alimentação elétrica **(6)** apaga-se. (Figura D)
- Deixe arrefecer completamente o grelhador raclette e todos os acessórios.
- Limpe o grelhador raclette e todos os acessórios como descrito no capítulo "Limpeza".

6.2 Funcionamento

6.2.1 Ligar/desligar

- Rode o regulador da temperatura **(3)** para a posição **"0"** e ligue o grelhador raclette à corrente. O grelhador raclette está desligado e a luz de controlo da alimentação elétrica **(6)** acende-se a vermelho. (Figura A)
- Ligue o grelhador raclette, rodando o regulador da temperatura **(3)** no sentido dos ponteiros do relógio. A luz de controlo do aquecimento **(5)** acende-se a branco. (Figura B)

A luz de controlo do aquecimento **(5)** acende-se e apaga-se em intervalos irregulares durante o funcionamento. Isto indica que o grelhador raclette está a manter a temperatura que selecionou. Não se trata de um erro de funcionamento!

- Desligue o grelhador raclette, rodando o regulador da temperatura **(3)** no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição **"0"**. A luz de controlo do aquecimento **(5)** apaga-se e a luz de controlo da alimentação elétrica **(6)** acende-se a vermelho. (Figura C)

6.2.2 Tempos de aquecimento

O tempo de aquecimento quando se utiliza a placa de grelhar **(2)** e as minifrigideiras **(8)** é de aprox. 10 minutos.
Ao utilizar a pedra **(1)**, o tempo de aquecimento é de aprox. 30 minutos. Só então é que a pedra **(1)** atinge a temperatura desejada devido à sua massa.

6.2.3 Aumentar/diminuir a temperatura

Aumentar a temperatura: Rode o regulador da temperatura **(3)** no sentido dos ponteiros do relógio.
Diminuir a temperatura: Rode o regulador da temperatura **(3)** no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

6.3 Utilizar o grelhador raclette

Dependendo da temperatura ambiente, o aquecimento pode começar em diferentes posições do regulador da temperatura **(3)**.
Aguarde que o grelhador raclette aqueça antes de introduzir as minifrigideiras **(8)** para que os ingredientes sejam cozinhados à temperatura desejada.

- Selecione o lado da placa de grelhar **(2)** que pretende utilizar. Este lado tem de estar virado para cima.
- Unte ligeiramente o lado superior da placa de grelhar **(2)**, a pedra **(1)** e o interior das minifrigideiras **(8)**.
- Insira a ficha numa tomada elétrica. A luz de controlo da alimentação elétrica **(6)** acende-se a vermelho. (Figura A)
- Rode o regulador da temperatura **(3)** para a posição **"MAX"** para pré-aquecer o grelhador raclette. Consoante a utilização prevista, tenha em atenção os tempos de pré-aquecimento de aprox. 10 ou aprox. 30 minutos. (Figura B)

6.3.1 Utilizar a raclette

Não encha demasiado as minifrigideiras **(8)**, caso contrário os alimentos podem ficar demasiado próximos ou mesmo tocar na resistência.
Verifique regularmente se o conteúdo das minifrigideiras **(8)** atingiu o ponto de cozedura desejado para evitar que os alimentos fiquem demasiado cozinhados ou mesmo queimados
Se pretender reutilizar as minifrigideiras **(8)**, estas não devem conter quaisquer resíduos de alimentos no interior ou no exterior que possam queimar. As minifrigideiras **(8)** são antiaderentes e não precisam de ser untadas novamente antes da reutilização.

- Encha as minifrigideiras **(8)** com os ingredientes desejados e coloque-nas nas cavidades correspondentes do grelhador raclette.
- Regule a temperatura desejada com o regulador da temperatura **(3)**.
- Quando os ingredientes estiverem cozinhados, retire as minifrigideiras **(8)**.
- Utilize uma espátula **(9)** para fazer deslizar o conteúdo das minifrigideiras **(8)** para um prato.
- Se necessário, volte a encher a minifrigideira **(8)** e coloque-a novamente no grelhador raclette.
- Se o grelhador raclette já não estiver a ser utilizado, rode o regulador da temperatura **(3)** para a posição "**0**" e desligue a ficha da tomada elétrica. (Figuras C e D)
- Deixe arrefecer completamente o grelhador raclette e os acessórios antes da limpeza.

6.3.2 Utilizar a placa de grelhar (2) e a pedra (1)

- A utilização da placa de grelhar **(2)** e da pedra **(1)** permite-lhe preparar outros alimentos e acompanhamentos, por exemplo, carne, legumes, batatas, fruta, etc.
- Quando grelhar na placa de grelhar **(2)**, não utilize quaisquer utensílios metálicos para virar ou retirar os alimentos. Caso contrário, o revestimento antiaderente da placa de grelhar **(2)** pode ficar danificado.
- A pedra **(1)** pode sofrer uma ligeira descoloração com o tempo. Não se trata de um defeito e não tem um efeito negativo no funcionamento.
- Certifique-se de que o escoamento de gordura da pedra **(1)** não transborda.

- Coloque os alimentos na placa de grelhar **(2)** e/ou na pedra **(1)**.
- Regule a temperatura desejada com o regulador da temperatura **(3)**.
- Vire os alimentos de vez em quando.
- Retire os alimentos logo que estejam cozinhados.
- Se o grelhador raclette já não estiver a ser utilizado, rode o regulador da temperatura **(3)** para a posição "**0**" e desligue a ficha da tomada elétrica. (Figuras C e D)
- Deixe arrefecer completamente o grelhador raclette e os acessórios antes da limpeza.

7. Limpeza

PERIGO de queimaduras
Aguarde que todas as peças tenham arrefecido antes de proceder à limpeza. Caso contrário, pode queimar-se.

PERIGO de choque elétrico
Antes da limpeza, retire a ficha da tomada elétrica. Caso contrário, existe perigo de choque elétrico!

AVISO em relação a danos materiais
Para a limpeza, não utilize produtos de limpeza abrasivos ou corrosivos nem objetos que risquem (p. ex., esfregões de metal). Isto pode resultar em danos nas superfícies.

A placa de grelhar **(2)**, as minifrigideiras **(8)** e as espátulas **(9)** também podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

Grelhador raclette (aparelho básico)

- Remova a sujidade com uma escova manual ou um raspador de plástico.
- Limpe as partes da carcaça e a resistência com um pano húmido. Se necessário, aplique um pouco de detergente líquido no pano e enxague com água limpa.

Acessórios

- Lave a placa de grelhar **(2)**, as minifrigideiras **(8)** e as espátulas **(9)** com água quente e detergente. Em seguida, enxague com água limpa e seque bem ambas as peças.
- Em alternativa, estas peças também podem ser lavadas na máquina de lavar louça

Pedra (1)

- A pedra **(1)** pode ser lavada com água quente e detergente. Utilize uma esponja para limpar e depois enxague com água limpa abundante para remover completamente qualquer resíduo de detergente.
- No caso de incrustações difíceis, pode ser útil deixar a pedra **(1)** de molho durante algum tempo para soltar as incrustações.
- Deixe secar bem a pedra **(1)** após a limpeza.

8. Armazenamento em caso de não utilização

- Se não planear utilizar o grelhador raclette por um longo período, limpe-o e guarde-o num local seco e limpo.

9. Receitas

Tiras de peito de frango grelhado

Ingredientes	
1 Peito de frango (descongelado, aprox. 200 g)	2 colheres de chá de colorau em pó ou especiarias para frango
1 colher de chá de sal	5 G de manteiga

Preparação:

- Utilize a placa de grelhar **(2)** para a preparação.
- Pré-aqueça o produto durante 10 minutos na posição MAX.
- Corte o peito de frango em tiras com cerca de 1 cm de espessura.
- Tempere a carne de frango numa tigela com sal e colorau em pó ou especiarias para frango. Deixe repousar as tiras temperadas durante 30 minutos.
- Derreta a manteiga na placa de grelhar **(2)** e espalhe-a com uma espátula **(9)**.
- Coloque as tiras de peito de frango na placa de grelhar **(2)** e grelhe-as durante cerca de 3 minutos de cada lado.
- As tiras de peito de frango estão cozinhadas quando estiverem douradas.
- Conselho: Também pode gratinar as tiras de peito de frango grelhado numa minifrigideira **(8)**.

Lombo de porco grelhado

Ingredientes	
200 g de lombo de porco (descongelado)	1/2 colher de chá de pimenta
1 colher de chá de sal	5 g de manteiga

Preparação:

- Utilize a placa de grelhar **(2)** para a preparação.
- Pré-aqueça o produto durante 10 minutos na posição MAX.
- Corte o lombo de porco em tiras com cerca de 1 cm de espessura.
- Tempere a carne com sal e pimenta e deixe repousar durante 10 minutos.
- Derreta a manteiga na placa de grelhar **(2)** e espalhe-a com uma espátula **(9)**.
- Coloque as tiras de lombo de porco na placa de grelhar **(2)** e grelhe-as durante cerca de 3 minutos de cada lado.
- O lombo de porco está pronto a servir quando estiver ligeiramente tostado.
- Conselho: Também pode utilizar lombo de vaca em vez de lombo de porco. Nesse caso, reduza o tempo de grelhar em 1 minuto de cada lado.

Ovos mexidos com pimento ou tomate

Ingredientes	
4 Ovos	1/2 colher de chá de sal
1/2 Pimento ou 1 tomate	5 g de manteiga

Preparação:

- Unte as minifrigideiras **(8)** com um pouco de óleo vegetal e coloque-as debaixo das placas de grelhar.
- Pré-aqueça o produto durante 10 minutos na posição MAX.
- Bata os ovos numa tigela e adicione o sal. Bata os ovos brevemente com um batedor de arame ou uma batedeira.
- Corte o pimento ou o tomate em pedaços pequenos (aprox. 5x5 mm) e junte-os à mistura de ovos.
- Deite a mistura de ovos nas minifrigideiras **(8)**. Atenção: só até metade da altura da minifrigideira!
- Coloque as minifrigideiras **(8)** debaixo das placas de grelhar.
- O ovo está pronto a servir quando estiver cozinhado.
- Conselho: O ovo cozido também é delicioso como conduto para o pão.

Salmão grelhado

Ingredientes	
2x 100 g de filete de salmão (descongelado)	1/2 colher de chá de pimenta
1 colher de chá de sal	10 g de manteiga

Preparação:

- Utilize a pedra **(1)** para a preparação.
- Pré-aqueça o produto durante 25 minutos na posição MAX.
- Tempere os filetes de salmão com sal e pimenta.
- Derreta a manteiga na pedra **(1)** e espalhe-a com uma espátula **(9)**.
- Coloque o salmão na pedra **(1)** e frite o salmão durante 3-4 minutos de cada lado.
- O salmão está pronto a servir quando a carne se desfaz em lascas quando ligeiramente pressionada com um garfo.
- Deixe repousar os pedaços de salmão durante 3 minutos antes de comer. O salmão deve apresentar uma temperatura interna de 60 °C.

Bacon grelhado (fumado ou não processado)

Ingredientes	
8 Fatias de bacon (fatias finas)	1/2 colher de chá de pimenta
1/2 colher de chá de sal	

Preparação:

- Utilize a placa de grelhar **(2)** para a preparação.
- Pré-aqueça o produto durante 10 minutos na posição MAX.
- Corte o bacon em tiras com cerca de 15-20 cm de comprimento.
- Pode temperar o bacon não processado com sal e pimenta a gosto, mas tal não é necessário no caso do bacon fumado.
- Coloque o bacon na placa de grelhar **(2)**.
- Grelhe o bacon durante 2 a 3 minutos de cada lado.
- O bacon está pronto a servir quando estiver dourado.
- Conselho: O bacon grelhado é delicioso combinado com o lombo de porco grelhado ou com os mini hambúrgueres de raclette

Legumes grelhados

Ingredientes	
1/2 cebola	1/2 colher de chá de sal
1 Pimento	1 Pitada de pimenta
3 Cogumelos	20 g de manteiga

Preparação:

- Utilize a placa de grelhar **(2)** para a preparação.
- Pré-aqueça o produto durante 10 minutos na posição MAX.
- Corte a cebola, o pimento e os cogumelos em rodelas com cerca de 5 mm de espessura. Corte novamente as rodelas ao meio ou em quartos, de modo a obter pedaços do tamanho de uma dentada.
- Derreta a manteiga na placa de grelhar **(2)**.
- Coloque as rodelas de legumes na placa de grelhar **(2)**.
- Vire e mexa os legumes de 2 em 2 minutos. Utilize 2 espátulas **(9)** para o efeito.
- Tempere a gosto com sal e pimenta.
- Os legumes estão prontos a servir quando estiverem ligeiramente dourados e tiverem atingido a firmeza desejada.

Cogumelos grelhados gratinados

Ingredientes	
6 Cogumelos	100 g de queijo ralado à escolha
1/2 colher de chá de sal	20 g de manteiga

Preparação:

- Utilize a placa de grelhar **(2)** para a preparação.
- Pré-aqueça o produto durante 10 minutos na posição MAX.
- Limpe os cogumelos e retire o pedúnculo no centro.
- Derreta a manteiga na placa de grelhar **(2)**.
- Coloque os cogumelos na placa de grelhar **(2)** e grelhe-os durante cerca de 3-4 minutos de cada lado.
- Utilize uma espátula **(9)** para espalhar a manteiga sobre os cogumelos. Deixe os cogumelos absorverem a manteiga.
- Tempere a gosto com sal e pimenta.
- Quando os cogumelos estiverem fritos, coloque-os numa minifrigideira **(8)** com a parte redonda para baixo e recheie os cogumelos com o queijo ralado.
- Coloque as minifrigideiras **(8)** debaixo das placas de grelhar.
- Os cogumelos estão prontos a servir quando o queijo estiver derretido e ligeiramente dourado.

Mini hambúrguer de raclette

Ingredientes	
250 g de carne magra picada	1 colher de chá de mostarda
1 Ovo	1 Cebola (finamente picada)
1/2 colher de chá de sal	10 G de manteiga
1/2 colher de chá de pimenta	Tomates ou pepinos em rodelas finas
4 colheres de sopa de pão ralado	8 Fatias de queijo à escolha (fatiado)

Preparação:

- Utilize a pedra **(1)** para a preparação.
- Pré-aqueça o produto durante 25 minutos na posição MAX.
- Numa tigela, misture a carne picada, o sal, a pimenta, o ovo, o pão ralado, a mostarda e a cebola finamente picada.
- Molde 8 hambúrgueres do mesmo tamanho (máx. 1 cm de altura).
- Coloque os hambúrgueres na pedra **(1)** e grelhe-os durante cerca de 3 minutos de cada lado, até estarem dourados.
- Coloque cada hambúrguer numa minifrigideira **(8)** e guarneça com uma rodela de tomate ou de pepino. Cubra tudo com uma fatia de queijo.
- Coloque as minifrigideiras **(8)** debaixo das placas de grelhar. Certifique-se de que o mini hambúrguer de raclette não é demasiado alto e toca na resistência.
- Os mini hambúrgueres de raclette estão prontos a servir quando o queijo derreter.
- Conselho: Os mini hambúrgueres de raclette podem ser comidos entre duas fatias de pão de forma, como um verdadeiro hambúrguer.

Batata gratinada

Ingredientes	
2 batatas grandes	50 g de natas batidas
aprox. 50 g de queijo ralado	1/2 colher de chá de sal
1/2 Cebola (finamente picada)	1 Pitada de pimenta
1/2 Dente de alho (finamente picado)	1 Pitada de noz-moscada
80 g de natas ácidas	1 colher de chá de ervas aromáticas italianas secas

Preparação:

- Coloque as minifrigideiras **(8)** debaixo das placas de grelhar.
- Pré-aqueça o produto durante 10 minutos na posição MAX.
- Cozinhe as batatas em água a ferver durante 20 minutos até ficarem prontas. Escorra as batatas e deixe-as arrefecer.
- Bata o queijo, a cebola, o alho, as natas ácidas e as natas batidas com as especiarias numa tigela para fazer um molho.
- Descasque as batatas já arrefecidas e corte-as em rodelas finas.
- Retire as minifrigideiras **(8)** e coloque as rodelas de batata planas e sobrepostas nas minifrigideiras **(8)**. Deite o molho sobre as batatas até ficarem ligeiramente cobertas.
- Coloque as minifrigideiras **(8)** de volta debaixo das placas de grelhar. Quando a superfície tiver adquirido uma cor castanha dourada, as batatas gratinadas estão prontas.

Panquecas - salgadas ou como sobremesa

Ingredientes	
60 g de farinha de trigo	85 ml de leite
15 g de açúcar	15 g de manteiga
1 Ovo (tamanho médio)	Uma pitada de sal

Preparação:

- Coloque as minifrigideiras **(8)** debaixo das placas de grelhar.
- Coloque o regulador da temperatura **(3)** para 3/4 da posição MAX e pré-aqueça o produto durante 10 minutos.
- Misture a farinha, o açúcar, o sal e o ovo numa tigela.
- Adicione o leite lentamente para não formar grumos.
- Deixe a massa repousar durante pelo menos 20 minutos.
- Distribua a manteiga pela minifrigideiras **(8)** e deixe-a derreter.
- Reparta uniformemente a massa pelas minifrigideiras **(8)** de modo a cobrir o fundo.
- As panquecas estão cozinhadas quando as bordas estiverem douradas.
- Guarneça as panquecas a gosto.
- Conselho: Barrar finamente com doce de fruta e guarnecer com fruta fresca.

10. Instruções relativas ao meio ambiente e à eliminação

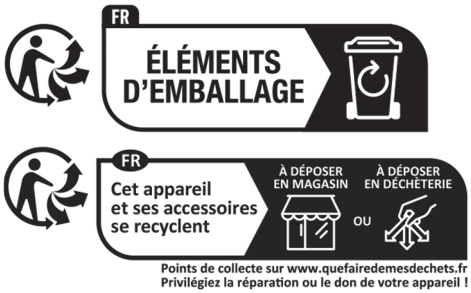


Os aparelhos marcados com este símbolo estão sujeitos à Diretiva Europeia 2012/19/UE. Todos os resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico, utilizando os pontos de recolha legalmente previstos para o efeito. Através da eliminação correta do aparelho usado evitam-se danos para o meio ambiente, assim como perigos para a própria saúde. Poderá obter mais informações relativamente à eliminação correta do aparelho usado junto das autoridades municipais, das entidades de gestão de resíduos ou na loja onde adquiriu o aparelho.



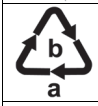
Elimine também a embalagem de forma ecológica. As embalagens de cartão podem ser entregues nos postos de recolha de resíduos de papel ou em locais de recolha públicos para serem recicladas. As películas e os plásticos do material fornecido são recolhidos pela empresa de gestão de resíduos local e eliminados de forma ecológica.

Apenas relevante para França:



Este produto e os seus componentes de embalagem estão sujeitos a regulamentos específicos de triagem na França. Por favor, siga as orientações locais relativas à eliminação de resíduos.





Na separação dos resíduos, tenha em atenção a marcação dos materiais de embalagem; estes estão identificados com abreviaturas (a) e números (b) com o seguinte significado:
1-7: Plásticos / 20-22: Papel e cartão / 80-98: Compósitos.

Apenas relevante para Espanha e Portugal:

Separe o material de embalagem e coloque-o nos respetivos contentores de recolha, de acordo com os símbolos aplicados:



Símbolo	Material	Existente nos seguintes elementos da embalagem deste produto
	Cartão canelado	Embalagem de venda, embalagem interior
	Polietileno de baixa densidade	Espuma, saco de plástico
	Polipropileno	Saco de plástico

11. Observações de conformidade



Este produto cumpre os requisitos das diretivas europeias e nacionais aplicáveis. A conformidade foi comprovada. O fabricante tem guardados os documentos e as declarações correspondentes.

Este produto cumpre os requisitos das diretivas nacionais aplicáveis da República da Sérvia.

A declaração CE de conformidade completa está disponível para download no seguinte link:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/521427_2601.pdf

Endereço de contacto de acordo com o Regulamento (UE) 2023/988 relativo à segurança geral dos produtos: ce@targa.de

12. Informações sobre a garantia

Garantia da TARGA GmbH

Estimado(a) cliente,

Com este aparelho, usufrui de 3 anos de garantia a partir da data de compra. Em caso de defeitos neste produto, estão-lhe garantidos os direitos legais do consumidor. Estes direitos legais não são limitados pela garantia de seguida apresentada.

Condições da garantia

O prazo da garantia tem início na data da compra. Guarde o recibo original, pois será necessário como comprovativo de compra. Se no prazo de três anos da data de compra se verificarem falhas de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído, à nossa discrição, sem custos para o comprador.

Período da garantia e reclamação devido a defeitos

Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003. Eventuais danos e defeitos já existentes aquando da compra deverão ser comunicados logo após o desembalamento. As reparações que ocorram após o fim do período da garantia estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O fabricante garante que, sob condições de utilização normais, o produto manterá a sua funcionalidade, e continuará a adequar-se aos fins a que se destina, durante um período de 3 anos. A garantia caduca se o produto for danificado ou indevidamente utilizado, reparado ou mantido. O utilizador deve observar e obedecer a todas as instruções descritas no manual de utilização para assegurar que o produto é utilizado devidamente. Formas de utilização e ações que não sejam explicitamente recomendadas no manual de utilização devem ser evitadas, em todas as circunstâncias. O produto foi concebido para utilização privada, não para fins comerciais. Qualquer utilização incorreta, indevida ou inapropriada, o uso de força ou intervenção, a menos que autorizada por um representante autorizado para o efeito, faz a garantia caducar.

Processo de ativação da garantia

De forma a assegurar um processamento rápido do seu pedido, siga as seguintes indicações:

- Antes de utilizar o produto, leia atentamente a documentação fornecida. Caso ocorra algum problema que não possa ser resolvido com estas informações, contacte a nossa linha de apoio ao cliente.
- Para qualquer pedido, tenha a postos o recibo e o número de referência ou, se disponível, o número de série, como comprovativo de compra.
- Caso não seja possível conseguir uma solução por via telefónica, a nossa linha de apoio ao cliente fará o encaminhamento para um serviço de assistência técnica complementar, consoante a causa do erro.

Serviço

PT Telefone: 800849000
E-Mail: targa@lidl.pt

IAN: 521427_2601

Fabricante / Fabricante de acordo com o PPWR:

Tenha em atenção que o seguinte endereço não é o endereço do serviço de assistência técnica. Contacte, antes de mais, o ponto de assistência técnica acima mencionado.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALEMANHA