SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



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

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

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

(PL)
GRILL ELEKTRYCZNY RACLETTE
Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa

(SK)
RAKLETOVACÍ GRIL
Návod na používanie a bezpečnostné pokyny

(DK)
RACLETTE-GRILL
Betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger

(HU)
RACLETTE GRILL
Kezelési útmutató és biztonsági tudnivalók

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

(NL) (BE)
GOURMETSET
Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

(CZ)
RACLETTE GRIL
Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

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

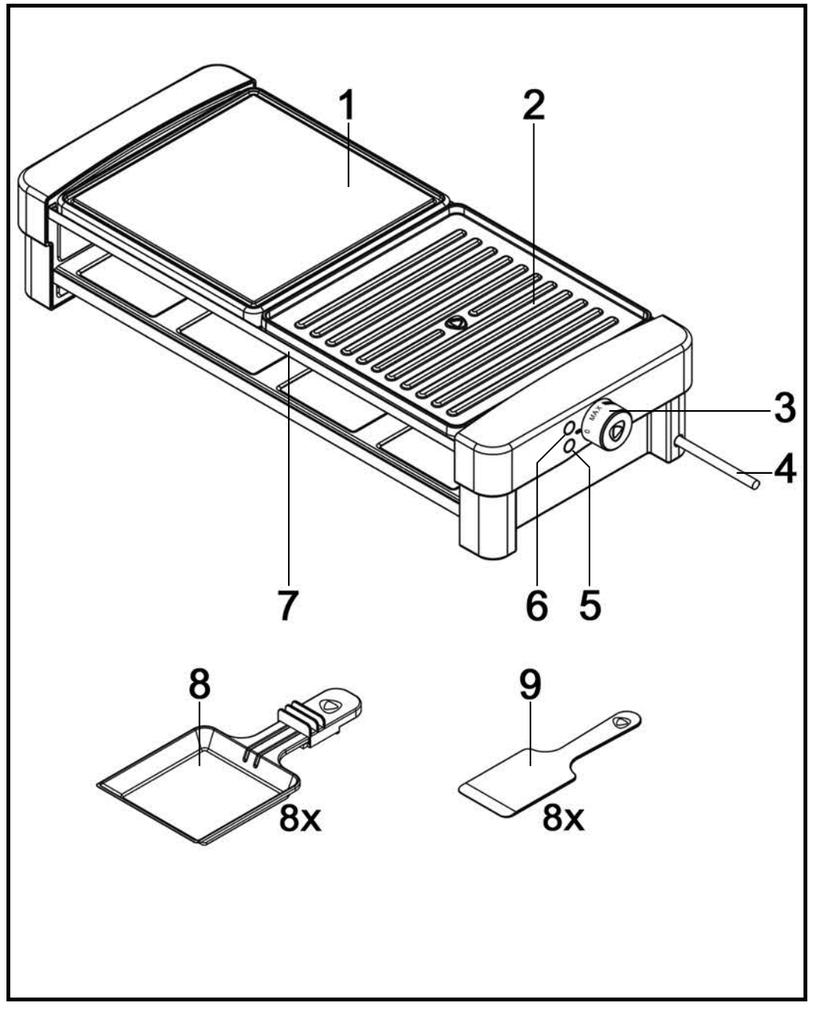
(IT)
RACLETTE-GRILL
Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza

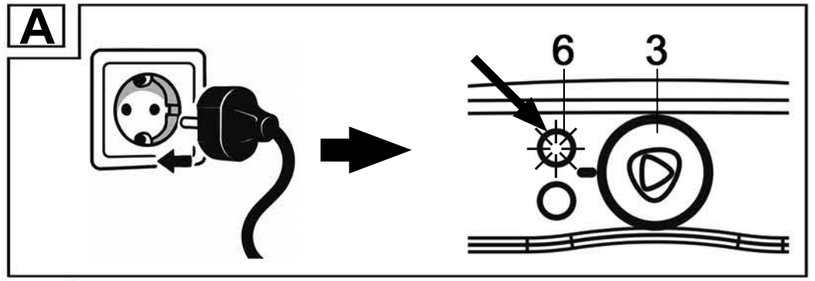
(PT)
GRELHADOR "RACLETTE"
Manual de instruções e instruções de segurança

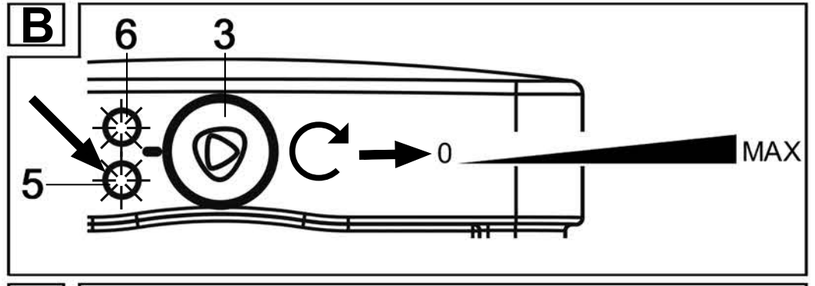
TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

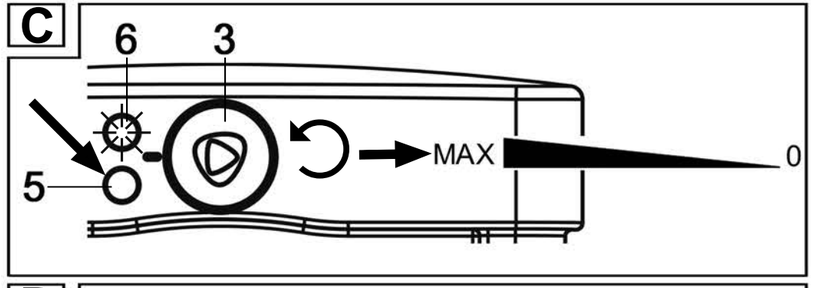
Last information update
Stand der Informationen
Version des informations
Datum nieuwste versie
Ostatnia aktualizacja
Aktualizace na základě nejnovějších informací
Aktualizácia na základe najnovších informácií
Última actualización del contenido
Seneste informationsopdatering
Versione delle informazioni
Legutóbbi adatfrissítés
Última actualização do conteúdo:
04/2026 - Ident.-No.: SRGS 1400 F1 042026-1

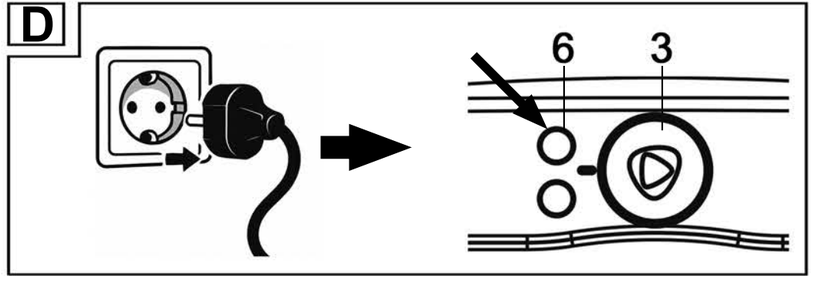



1
2
3
4
7
6
5
8
8x
9
8x


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

Polski 56

Česky 69

Slovenčina 82

Español 95

Dansk 108

Italiano 121

Magyar 134

Português 147

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	

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.



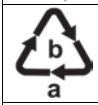
Make sure that the packaging is disposed of in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be put out for waste-paper collection or taken to public collection points for recycling. The plastic packaging used for your device will be collected by your local waste management company and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

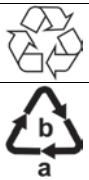


Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht 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
20 PAP	Wellpappe	Verkaufsverpackung, Innenliegender Karton
04 PE-LD	Polyethylen niedriger Dichte	Schaumstoff, Plastiktüte
05 PP	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	

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

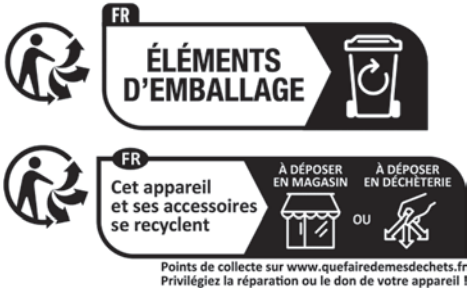


Apparaten die met dit symbool zijn gekenmerkt, zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle oude elektrische en elektronische apparaten moeten gescheiden van het huishoudelijk afval worden ingeleverd op de daartoe aangewezen plaatsen. Door uw oude apparaten gescheiden in te leveren, voorkomt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

Spis treści

1. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem 56

2. Zawartość opakowania 57

3. Dane techniczne 57

4. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 57

5. Przed pierwszym użyciem 60

6. Uruchomienie 60

6.1 Pierwsze uruchomienie 61

6.2 Obsługa 61

6.2.1 Włączanie/wyłączanie 61

6.2.2 Czas nagrzewania 61

6.2.3 Zwiększenie/zmniejszenie temperatury 61

6.3 Użycie grilla raclette 61

6.3.1 Korzystanie z raclette 62

6.3.2 Używanie płyty grillowej (2) i płyty kamiennej (1) 62

7. Czyszczenie 62

8. Przechowywanie w czasie, kiedy urządzenie nie jest wykorzystywane 63

9. Propozycje przepisów 63

10. Informacje dotyczące środowiska naturalnego i utylizacji odpadów 66

11. Zgodność 67

12. Gwarancja 68

1. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Grill raclette służy do grillowania i/lub zapiekania produktów spożywczych takich jak mięso, ryby czy warzywa. Grilla raclette należy używać wyłącznie do celów prywatnych, każde inne zastosowanie jest niezgodne z przeznaczeniem.
Nie jest on przeznaczony do użytku w przedsiębiorstwach ani do stosowania na skalę przemysłową.
Obejmuje to również stosowanie....

- w kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
- w gospodarstwach agroturystycznych;
- przez gości w hotelach, motelach i innych podobnych miejscach zakwaterowania;
- w pensjonatach.

Ponadto grilla raclette nie można używać poza pomieszczeniami zamkniętymi i w tropikalnych strefach klimatycznych. Grill raclette spełnia wymagania wszelkich odnośnych norm i dyrektyw w związku z oznaczeniem zgodności CE. W przypadku zmodyfikowania grilla raclette w sposób, który nie został uzgodniony z producentem, spełnienie tych norm nie jest już gwarantowane. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia lub usterki wynikające z modyfikacji.
Należy przestrzegać przepisów prawa kraju, w którym korzysta się z urządzenia.

2. Zawartość opakowania

Wyjąć z opakowania grill raclette i wszystkie akcesoria. Zdjąć wszystkie opakowania i sprawdzić, czy wszystkie elementy są kompletne i nieuszkodzone. Jeśli zawartość opakowania jest niekompletna lub uszkodzona, należy zwrócić się do producenta.

- **Grill raclette**
- **Płyta grillowa**
- **Kamienna płyta**
- **8 Mini-patelni**
- **8 Łopatek**
- **Instrukcja obsługi**

Na wewnętrznej stronie okładki przedstawiono grill raclette i wszystkie elementy obsługowe wraz z oznaczeniem numerycznym. Cyfry oznaczają następujące elementy:

1	Płyta kamienna (z korytkiem na spływający tłuszcz)	**6**	Kontrolka sieciowa (czerwona)
2	Płyta grillowa (może być używana po obydwu stronach)	**7**	Prowadnica
3	Regulator temperatury (z przyciskiem włączania/wyłączania)	**8**	Mini-patelnia (8 sztuk)
4	Przewód zasilania	**9**	Łopatka (8 sztuk)
5	Kontrolka nagrzewania (biała)		

3. Dane techniczne

Producent	TARGA GmbH
Oznaczenie	SilverCrest SRGS 1400 F1
Zasilanie	220-240 V ~, 50-60 Hz
Pobór mocy	1400 W
Pobór mocy w stanie wyłączonym	< 0,25 W
Klasa ochrony	I
Test bezpieczeństwa: SGS	SGS GS geprüfte Sicherheit

Zmiany danych technicznych i wzorów mogą być przeprowadzane bez zapowiedzi.

4. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać znajdujące się poniżej zalecenia i mieć na uwadze wszystkie ostrzeżenia, nawet jeśli użytkownik wie, jak obchodzić się z urządzeniami elektronicznymi i urządzeniami przeznaczonymi do użytku domowego. Należy zachować niniejszą instrukcję obsługi w celu późniejszego wykorzystania. Jeśli użytkownik sprzedaje lub przekazuje urządzenie innej osobie, bezwzględnie należy dołączyć także instrukcję obsługi. Stanowi ona część produktu.

Objaśnienie użytych symboli



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten komunikat dotyczy zagrożenia wysokiego stopnia, które, jeśli się go nie uniknie, skutkuje śmiercią lub poważnymi obrażeniami.



OSTRZEŻENIE! Ten komunikat dotyczy zagrożenia średniego stopnia, które, jeśli się go nie uniknie, może skutkować śmiercią lub poważnymi obrażeniami.



UWAGA! Ten komunikat oznacza ważne informacje dotyczące ochrony przed szkodami materialnymi.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol oznacza zagrożenie dla zdrowia i życia lub szkody materialne na skutek porażenia prądem elektrycznym.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol oznacza zagrożenie dla zdrowia na skutek poparzeń.



Ten symbol wskazuje, że grill raclette jest przeznaczony tylko do użycia w pomieszczeniach zamkniętych.



Zgodnie z wymogami Rozporządzenia WE nr 1935/2004 uznany za bezpieczny dla zdrowia i odpowiedni do kontaktu z żywnością.



Ten symbol oznacza dalsze informacje na dany temat.



Adres producenta

Możliwe do przewidzenia niewłaściwe użycie urządzenia

- Grill raclette nie jest przeznaczony do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara sterującego lub systemu zdalnego sterowania. Nie można zostawiać włączonego grilla raclette bez nadzoru. Istnieje ryzyko wystąpienia pożaru!

Bezpieczeństwo ludzi!

- Dzieci od 8-ego roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej lub które nie posiadają doświadczenia i wiedzy, muszą korzystać z urządzenia pod nadzorem lub po poinstruowaniu o bezpiecznym używaniu urządzenia i zrozumieniu związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia ze strony użytkownika nie mogą być przeprowadzane przez dzieci, chyba że dzieci wykonują te czynności pod nadzorem.
- Chronić urządzenie i przewód zasilania **(4)** przed dostępem dzieci poniżej 8. roku życia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Opakowanie nie jest zabawką. Dzieci nie mogą bawić się plastikowymi torbami. Istnieje ryzyko uduszenia.

Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



Ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!

- Grill raclette należy użytkować zgodnie z jego przeznaczeniem. W razie nieprawidłowego użytkowania urządzenia może dojść do obrażeń.
- Umieścić urządzenie w pobliżu gniazdka elektrycznego. Upewnić się, że gniazdko jest łatwo dostępne w razie niebezpieczeństwa. Przewód zasilania **(4)** należy zawsze rozłożyć tak, aby nie powstało ryzyko potknięcia się o niego.
- Upewnić się, że grill raclette stoi stabilnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- Powierzchnie grilla raclette mogą bardzo się nagrzewać podczas pracy.
- W trakcie pracy urządzenia i bezpośrednio po jej zakończeniu można dotykać tylko regulatora temperatury **(3)** i bocznych elementów obudowy z tworzywa sztucznego.



UWAGA: Ryzyko powstania szkód materialnych!

- W celu ochrony zapobiegającej przywieraniu powłoki patelni **(8)** i płyty grillowej **(2)** nie należy używać żadnych metalowych narzędzi, takich jak noże, widelce itp.
- Grilla raclette należy używać wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami wchodzącymi w skład zestawu.
- Grill raclette i akcesoria należy czyścić po każdym użyciu zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie".



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- Przed uruchomieniem sprawdzić, czy przewód przyłączeniowy nie jest uszkodzony. W razie uszkodzenia nie można używać grilla raclette.
- Jeśli przewód przyłączeniowy urządzenia ulegnie uszkodzeniu, konieczna jest jego wymiana przez producenta lub jego doradcę klienta bądź osobę posiadającą podobne kwalifikacje w celu uniknięcia zagrożenia.
- Należy chronić przewód przyłączeniowy przed kontaktem z gorącymi częściami produktu, aby zapobiec jego uszkodzeniu. Należy upewnić się, że przewód zasilania **(4)** nie jest przyciśnięty ani zmiażdżony.
- Aby wyjąć wtyczkę z gniazdka, należy chwytać zawsze tylko za samą wtyczkę, a nie za przewód zasilania **(4)**.
- Nigdy nie należy otwierać obudowy grilla raclette, ponieważ nie ma w nim części, które podlegają konserwacji. Przy otwartej obudowie istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
- Należy chronić grill raclette przed deszczem i nigdy nie używać go w wilgotnym lub mokrym środowisku. Upewnić się, że przewód przyłączeniowy nie zostanie zamoczony ani zawilgocony podczas pracy.



Nigdy nie można zanurzać grilla raclette w wodzie ani w innych cieczach.

- Jeśli użytkownik zobaczy dym, usłyszy nietypowe dźwięki lub poczuje nietypowe zapachy, powinien natychmiast wyłączyć czajnik i wyjąć wtyczkę z gniazdka. W takim przypadku nie należy korzystać z grilla raclette dopóki nie przejdzie on kontroli specjalisty. W żadnym wypadku nie należy wdychać dymu powstałego na skutek zapalenia się urządzenia. Jeśli jednak dym dostał się do płuc, należy udać się do lekarza. Wdychanie dymu może być szkodliwe dla zdrowia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO pożaru

- Nigdy nie można używać grilla raclette, kiedy jest ustawiony pod szafkami ściennymi lub obok zasłon, ścian szafek bądź innych łatwopalnych przedmiotów.
- Grilla raclette należy używać jedynie na równej, stabilnej i żaroodpornej powierzchni.

Ważne informacje dotyczące stosowania elementów z tworzyw sztucznych mających kontakt z żywnością

Elementy z tworzyw sztucznych mające kontakt z żywnością – łopatki (9)

Poniższe instrukcje dotyczą wyłącznie łopatek **(9)**, które podczas użytkowania zgodnie z przeznaczeniem mogą mieć kontakt z żywnością. Nie mają one zastosowania do pozostałych elementów produktu.

Łopatek (9) należy używać wyłącznie zgodnie z ich przeznaczeniem i zgodnie z instrukcją. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenie materiału i sprawić, że nie będzie on nadawał się do dalszego kontaktu z żywnością.

Nie należy używać narzędzi ściernych ani agresywnych lub ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię. Należy regularnie sprawdzać stan łopatek **(9)**. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek widocznych uszkodzeń lub zmian w materiale (np. pęknięć, odkształceń, rozwarstwienia lub trwałego odbarwienia), części te nie mogą być już używane do kontaktu z żywnością.

Ograniczenia dotyczące temperatury i użytkowania

Maksymalna dopuszczalna temperatura w przypadku kontaktu z żywnością: 100°C

Nie należy przekraczać tej temperatury.

Więcej informacji na temat czyszczenia i użytkowania można znaleźć w niniejszej instrukcji obsługi.

5. Przed pierwszym użyciem

Wyjąć z opakowania grill raclette i wszystkie akcesoria i sprawdzić, czy zestaw jest kompletny. Zdjąć wszystkie folie ochronne. Chronić opakowania przed dziećmi i zutylizować je w sposób nieszkodliwy dla środowiska.

6. Uruchomienie



Przed pierwszym użyciem grilla raclette należy wyczyścić wszystkie części zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie".



Nie należy umieszczać grilla raclette bezpośrednio przy ścianie podczas używania, lecz zawsze ustawiać go tak, aby wszystkie patelnie **(8)** były zawsze łatwo dostępne i w zasięgu ręki.



Płyty grillowej **(2)** można używać po obydwu stronach. Podczas grillowania na żebrowanej powierzchni grilla można uzyskać typowy wzór grillowania na przyrządzanych produktach.

W przypadku korzystania z płyty kamiennej **(1)** strona z wyżłobionym korytkiem na spływający tłuszcz ma być skierowana do góry.



Uwaga! Gorące powierzchnie!

Podczas pracy urządzenia można dotykać tylko bocznych części obudowy z tworzywa sztucznego i regulatora temperatury **(3)**.

Mini-patelnie **(8)** należy trzymać wyłącznie za uchwyt.

- Grilla raclette można używać jedynie na równej i stabilnej powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.

- Umieścić płytę grillową **(2)** i płytę kamienną **(1)** między prowadnicami **(7)** od góry. Użytkownik może zadecydować, która płyta będzie znajdować się po której stronie.
- Wsunąć patelnie **(8)** do grilla raclette.

6.1 Pierwsze uruchomienie

Podczas pierwszego nagrzewania pozostałości z procesu produkcyjnego mogą powodować lekkie dymienie i nieprzyjemne zapachy. Jest to całkowicie normalne i niegroźne. Należy w razie potrzeby otworzyć okno i zapewnić odpowiednią wentylację.

- Włożyć wtyczkę do gniazdka. Kontrolka sieciowa **(6)** świeci na czerwono. (Rysunek A)
- Przekręcić regulator temperatury **(3)** do pozycji „**MAX**". Kontrolka nagrzewania **(5)** świeci na biało, a grill raclette się nagrzewa. (Rysunek B)
- Pozostawić grill raclette w trybie grzania przez 20 minut, a następnie obrócić regulator temperatury **(3)** do pozycji „**0**", aby wyłączyć grill raclette. (Rysunek C)
- Należy wyjąć wtyczkę z gniazdka. Kontrolka sieciowa **(6)** gaśnie. (Rysunek D)
- Pozostawić grill raclette i wszystkie akcesoria do całkowitego ostygnięcia.
- Grill raclette i wszystkie akcesoria należy czyścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie".

6.2 Obsługa

6.2.1 Włączanie/wyłączanie

- Przekręcić regulator temperatury **(3)** do pozycji „**0**" i podłączyć grill raclette do sieci elektrycznej. Grill raclette jest wyłączony, a kontrolka sieciowa **(6)** świeci na czerwono. (Rysunek A)
- Włączyć grill raclette, przekręcając regulator temperatury **(3)** zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Kontrolka nagrzewania **(5)** świeci na biało. (Rysunek B)

Kontrolka nagrzewania **(5)** zapala się i gaśnie w nieregularnych odstępach czasu podczas pracy. Oznacza to, że grill raclette utrzymuje wybraną temperaturę. Nie jest to błąd działania urządzenia!

- Wyłączyć grill raclette, przekręcając regulator temperatury **(3)** przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji „**0**". Kontrolka nagrzewania **(5)** gaśnie, a kontrolka sieciowa **(6)** świeci na czerwono. (Rysunek C)

6.2.2 Czas nagrzewania

Czas nagrzewania podczas używania płyty grillowej **(2)** i mini-patelni **(8)** wynosi ok. 10 minut.
W przypadku korzystania z płyty kamiennej **(1)** czas nagrzewania wynosi ok. 30 minut. Dopiero wtedy płyta kamienna **(1)**, ze względu na swoją masę, osiąga pożądaną temperaturę.

6.2.3 Zwiększenie/zmniejszenie temperatury

Zwiększenie temperatury: Przekręcić regulator temperatury **(3)** zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
Zmniejszenie temperatury: Przekręcić regulator temperatury **(3)** przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

6.3 Użycie grilla raclette

W zależności od temperatury otoczenia nagrzewanie może rozpocząć się w różnych pozycjach regulatora temperatury **(3)**. Przed włożeniem mini-patelni **(8)** należy poczekać, aż grill raclette się nagrzeje, aby składniki zostały przyrządzone w odpowiedniej temperaturze.

- Użytkownik powinien wybrać stronę płyty grillowej **(2)**, której chce użyć. Strona ta musi być skierowana do góry.
- Należy lekko nasmarować tłuszczem wierzch płyty grillowej **(2)**, płyty kamiennej **(1)** i wnętrza mini-patelni **(8)**.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka. Kontrolka sieciowa **(6)** świeci na czerwono. (Rysunek A)
- Przekręcić regulator temperatury **(3)** do pozycji „**MAX**", aby wstępnie nagrzać grill raclette. W zależności od planowanego zastosowania należy zwrócić uwagę na czas nagrzewania wstępnego wynoszący ok. 10 lub ok. 30 minut. (Rysunek B)

6.3.1 Korzystanie z raclette



Nie należy przepełniać mini-patelni **(8)**, w przeciwnym razie przyrządzane produkty mogą znaleźć się zbyt blisko elementu grzejnego lub nawet go dotykać.
Należy regularnie sprawdzać, czy zawartość mini-patelni **(8)** osiągnęła żądany stopień przyrządzenia, aby zapobiec nadmiernemu nagrzaniu lub nawet przypaleniu potrawy.
Jeśli użytkownik chce ponownie użyć mini-patelni **(8)**, które były już używane, nie mogą znajdować się na nich żadne resztki jedzenia wewnątrz ani na zewnątrz, które mogłyby się przypalić. Mini-patelnie **(8)** są pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu i nie wymagają ponownego natłuszczania przed przygotowaniem kolejnych porcji.

- Należy napełnić mini-patelnie **(8)** wybranymi składnikami i wsunąć je do odpowiednich otworów w grillu raclette.
- Ustawić żądaną temperaturę za pomocą regulatora temperatury **(3)**.
- Po przyrządzeniu składników zdjąć mini-patelnie **(8)**.
- Za pomocą łopatki **(9)** zsunąć zawartość mini-patelni **(8)** na talerz.
- W razie potrzeby napełnić mini-patelnię **(8)** i wsunąć ją z powrotem do grilla raclette.
- Jeśli grill raclette nie jest już używany, należy przekręcić regulator temperatury **(3)** do pozycji „**0**" i wyjąć wtyczkę zasilania z gniazdka. (Rysunki C, D)
- Przed oczyszczeniem pozostawić grill raclette i wszystkie akcesoria do całkowitego ostygnięcia.

6.3.2 Używanie płyty grillowej (2) i płyty kamiennej (1)



- Korzystając z płyty grillowej **(2)** i płyty kamiennej **(1)**, można przygotować inne potrawy i dodatki, np. mięso, warzywa, ziemniaki, owoce itp.
- Podczas grillowania na płycie grillowej **(2)** nie należy używać żadnych metalowych przedmiotów do obracania lub wyjmowania przyrządzanych produktów. W przeciwnym razie zapobiegająca przywieraniu powłoka płyty grillowej **(2)** może ulec uszkodzeniu.
- Z czasem może dojść do nieznacznego odbarwienia płyty kamiennej **(1)**. Nie jest to wada i nie wpływa to na działanie urządzenia.
- Należy zwrócić uwagę na to, aby tłuszcz nie przelał się z wyżłobionego korytka na spływający tłuszcz na płycie kamiennej **(1)**.

- Umieścić jedzenie na płycie grillowej **(2)** i/lub na płycie kamiennej **(1)**.
- Ustawić żądaną temperaturę za pomocą regulatora temperatury **(3)**.
- Należy od czasu do czasu obracać przyrządzane produkty.
- Zabrać przyrządzane produkty, gdy tylko będą gotowe.
- Jeśli grill raclette nie jest już używany, należy przekręcić regulator temperatury **(3)** do pozycji „**0**" i wyjąć wtyczkę zasilania z gniazdka. (Rysunki C, D)
- Przed oczyszczeniem pozostawić grill raclette i wszystkie akcesoria do całkowitego ostygnięcia.

7. Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia
Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odczekać, aż wszystkie części całkowicie wystygną. W przeciwnym razie można się poparzyć.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym
Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka. W przeciwnym razie zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!



OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi
Do czyszczenia urządzenia nie należy używać żadnych ostrych ani żrących środków, a także żadnych ostrych przedmiotów (np. metalowych zmywaków). Może to spowodować uszkodzenie powierzchni.



Płyta grillowa **(2)**, mini-patelnie **(8)** i łopatka **(9)** nadają się również do mycia w zmywarce.

Grill raclette (urządzenie główne)

- Usunąć brud za pomocą szczotki ręcznej lub plastikowego skrobaka.
- Przetrzeć części obudowy i element grzejny wilgotną szmatką. W razie potrzeby nanieść niewielką ilość płynu do mycia naczyń na ściereczkę i przetrzeć czystą wodą.

Akcesoria

- Płytę grillową **(2)**, patelnie **(8)** i łopatkę **(9)** umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie opłukać części czystą wodą i dokładnie osuszyć.
- Części te można także ewentualnie umyć w zmywarce.

Płyta kamienna (1)

- Kamienną płytę **(1)** można czyścić w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Do czyszczenia należy użyć gąbki, a następnie spłukać je dużą ilością czystej wody, aby całkowicie usunąć ewentualne resztki płynu do mycia naczyń.
- W przypadku uporczywych zaschniętych resztek przydatne może być umieszczenie kamiennej płyty **(1)** w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń na dłuższy czas w celu namoczenia zaschniętych resztek.
- Po myciu odczekać aż płyta kamienna **(1)** całkowicie wyschnie.

8. Przechowywanie w czasie, kiedy urządzenie nie jest wykorzystywane

- Jeśli grill raclette nie jest używany przez dłuższy czas, należy go wyczyścić i przechowywać w suchym i czystym miejscu.

9. Propozycje przepisów

Grillowane paski piersi z kurczaka

Składniki	
1x pierś z kurczaka (rozmrożona, ok. 200 g)	2 łyżeczki papryki w proszku lub przyprawy do kurczaka
1 łyżeczka soli	5 G masła

Przygotowanie:

- Do przygotowania należy użyć płyty kamiennej **(2)**.
- Nagrzać wstępnie produkt przez 10 minut w pozycji MAX.
- Pierś z kurczaka pokroić w paski o grubości ok. 1 cm.
- Doprawić mięso kurczaka w misce solą i papryką w proszku lub przyprawą do kurczaka. Odstawić przyprawione paski na 30 minut.
- Roztopić masło na płycie grillowej **(2)** i rozprowadzić je łopatką **(9)**.
- Umieścić paski z piersi kurczaka na płycie kamiennej **(2)** i smażyć je przez 3 minuty z każdej strony, aż się zrumienią.
- Paski z piersi kurczaka są gotowe, gdy nabiorą złocistobrązowego koloru.
- Wskazówka: Można również zapiec grillowane paski z piersi kurczaka na mini-patelni **(8)**.

Grillowany filet wieprzowy

Składniki	
200 g polędwicy wieprzowej (rozmrożonej)	1/2 łyżeczki pieprzu
1 łyżeczka soli	5 g masła

Przygotowanie:

- Do przygotowania należy użyć płyty kamiennej **(2)**.
- Nagrzać wstępnie produkt przez 10 minut w pozycji MAX.
- Polędwicę wieprzową pokroić w paski o grubości ok. 1 cm.
- Doprawić mięso solą i pieprzem i odstawić na 10 minut.
- Roztopić masło na płycie grillowej **(2)** i rozprowadzić je łopatką **(9)**.
- Umieścić paski polędwicy na płycie kamiennej **(2)** i smażyć je przez 3 minuty z każdej strony, aż się zrumienią.

- Polędwica wieprzowa jest gotowa do podania, gdy jest lekko podpieczona.
- Wskazówka: Zamiast polędwicy wieprzowej można również użyć polędwicy wołowej. Należy wówczas skrócić czas grillowania o 1 minutę po każdej stronie.

Jajecznica z papryką lub pomidorami

Składniki	
4 Jajka	1/2 łyżeczki soli
1/2 Papryki lub 1 pomidor	5 g masła

Przygotowanie:

- Posmarować mini-patelnie **(8)** niewielką ilością oleju roślinnego i umieścić je pod płytami grillowymi.
- Nagrzać wstępnie produkt przez 10 minut w pozycji MAX.
- Ubić jajka w misce i dodać sól. Krótko ubijać jajka trzepaczką lub mikserem.
- Pokroić paprykę lub pomidora na małe kawałki (ok. 5x5 mm) i dodać je do masy jajecznej.
- Przełożyć masę jajeczną na mini-patelnie **(8)**. Uwaga: tylko do połowy wysokości patelni!
- Umieścić mini-patelnie **(8)** pod płytami grillowymi.
- Jajka są gotowe do podania, kiedy się zetną.
- Wskazówka: Tak przyrządzone jajko świetnie smakuje również jako dodatek do kanapek.

Grillowany łosoś

Składniki	
2x 100 g filetu z łososia (rozmrożonego)	1/2 łyżeczki pieprzu
1 łyżeczka soli	10 g masła

Przygotowanie:

- Do przygotowania należy użyć płyty kamiennej **(1)**.
- Rozgrzać produkt przez 25 minut w pozycji MAX.
- Doprawić filet z łososia solą i pieprzem.
- Roztopić masło na płycie kamiennej **(1)** i rozprowadzić je łopatką **(9)**.
- Umieścić łososia na płycie kamiennej **(1)** i smażyć go przez 3-4 minuty z każdej strony.
- Łosoś jest gotowy do podania, gdy mięso rozpada się na listki po lekkim naciśnięciu widelcem.
- Odstawić kawałki łososia na 3 minuty przed spożyciem. Łosoś powinien mieć temperaturę wewnętrzną 60°C.

Grillowany boczek (wędzony lub niepoddany obróbce cieplnej)

Składniki	
8 Plastrów boczku (cienko pokrojonych)	1/2 łyżeczki pieprzu
1/2 łyżeczki soli	

Przygotowanie:

- Do przygotowania należy użyć płyty kamiennej **(2)**.
- Nagrzać wstępnie produkt przez 10 minut w pozycji MAX.
- Boczek pokroić w paski o długości ok. 15-20 cm.
- Niepoddany obróbce boczek można doprawić solą i pieprzem do smaku, nie jest to jednak konieczne w przypadku boczku wędzonego.
- Umieścić boczek na płycie grillowej **(2)**.
- Grillować boczek przez 2-3 minuty z każdej strony.
- Boczek jest gotowy do podania, gdy ma złotobrązowy kolor.
- Wskazówka: Grillowany boczek świetnie smakuje w połączeniu z grillowaną polędwiczką wieprzową lub mini burgerami raclette

Grillowane warzywa

Składniki	
1/2 cebuli	1/2 łyżeczki soli

1 Papryka	1 Szczypta pieprzu
3 Grzyby	20 g masła

Przygotowanie:

- Do przygotowania należy użyć płyty kamiennej **(2)**.
- Nagrzać wstępnie produkt przez 10 minut w pozycji MAX.
- Cebulę, paprykę i pieczarki pokroić w plastry o grubości ok. 5 mm. Ponownie przekroić plastry na pół lub na ćwiartki, aby uzyskać kawałki wielkości kęsa.
- Roztopić masło na płycie grillowej **(2)**.
- Umieścić plastry warzyw na płycie grillowej **(2)**.
- Obracać i mieszać warzywa co 2 minuty. Użyć do tego 2 szpatułek **(9)**.
- Doprawić według własnego uznania solą i pieprzem.
- Warzywa są gotowe do podania, gdy lekko się zrumienią i będą miały wystarczająco miękkie do spożycia.

Zapiekanka z grillowanych grzybów

Składniki	
6 Grzybów	ok. 100 g startego sera (dowolnego rodzaju)
1/2 łyżeczki soli	20 g masła

Przygotowanie:

- Do przygotowania należy użyć płyty kamiennej **(2)**.
- Nagrzać wstępnie produkt przez 10 minut w pozycji MAX.
- Oczyścić grzyby i usunąć szypułkę w środku.
- Roztopić masło na płycie grillowej **(2)**.
- Umieścić grzyby na płycie kamiennej **(2)** i smażyć je przez 3-4 minuty z każdej strony.
- Za pomocą łopatki **(9)** rozprowadzić masło na grzybach. Poczekać, aż grzyby wchłoną masło.
- Doprawić według własnego uznania solą i pieprzem.
- Gdy grzyby będą usmażone, umieścić je na mini-patelni **(8)** zaokrągloną stroną do dołu i wypełnić je startym serem.
- Umieścić mini-patelnię **(8)** pod płytami grillowymi.
- Grzyby są gotowe do podania, gdy ser jest roztopiony i lekko zrumieniony.

Mini-burger z raclette

Składniki	
250 g chudego mięsa mielonego	1 łyżeczka musztardy
1 Jajko	1 Cebula (drobno posiekana)
1/2 łyżeczki soli	10 G masła
1/2 łyżeczki pieprzu	Pomidory lub ogórki pokrojone w cienkie plasterki
4 łyżki bułki tartej	8 Plasterków dowolnego sera (w plasterkach)

Przygotowanie:

- Do przygotowania należy użyć płyty kamiennej **(1)**.
- Rozgrzać produkt przez 25 minut w pozycji MAX.
- W misce wymieszać mięso mielone, sól, pieprz, jajko, bułkę tartą, musztardę i drobno posiekaną cebulę.
- Uformować 8 kotletów do hamburgera tej samej wielkości (maks. 1 cm wysokości).
- Umieścić kotlety na płycie kamiennej **(1)** i smażyć je przez 3 minuty z każdej strony, aż się zrumienią.
- Umieścić każdy kotlet na mini-patelni (8) i udekorować plasterkiem pomidora lub ogórka. Przykryć wszystko plasterkiem sera.
- Umieścić mini-patelnię **(8)** pod płytami grillowymi. Upewnić się, że mini-burger z raclette nie znajduje się zbyt wysoko i nie dotyka elementów grzewczych.
- Mini-burgery z raclette są gotowe do podania, kiedy ser się rozpuści.
- Wskazówka: „Mini-burgera z raclette" można jeść między dwiema kromkami tostów, jak prawdziwego burgera.

Zapiekanka ziemniaczana

Składniki	
2 duże ziemniaki	50 g bitej śmietany
ok. 50 g startego sera	1/2 łyżeczki soli
1/2 Cebuli (drobno posiekanej)	1 Szczypta pieprzu
1/2 Ząbka czosnku (drobno posiekanego)	1 Szczypta gałki muszkatołowej
80 g kwaśnej śmietany	1 łyżeczka suszonych ziół włoskich

Przygotowanie:

- Umieścić mini-patelnie **(8)** pod płytami grillowymi.
- Nagrzać wstępnie produkt przez 10 minut w pozycji MAX.
- Gotować ziemniaki we wrzącej wodzie przez 20 minut, aż będą gotowe. Odcedzić ziemniaki i pozostawić je do ostygnięcia.
- Zmieszać ser, cebulę, czosnek, śmietanę i bitą śmietanę razem z przyprawami w misce, aby uzyskać sos.
- Ostudzone ziemniaki obrać i pokroić w cienkie plasterki.
- Wyjąć patelnie **(8)** i ułożyć plastry ziemniaków płasko na patelniach **(8)** tak, aby na siebie zachodziły. Polać ziemniaki sosem, aż będą lekko przykryte.
- Umieścić patelnie **(8)** z powrotem pod płytami grillowymi. Zapiekanka ziemniaczana jest gotowa, kiedy jej powierzchnia będzie miała złotobrązowy kolor.

Naleśniki - na słono lub jako deser

Składniki	
60 g mąki pszennej	85 ml mleka
15 g cukru	15 g masła
1 Jajko (rozmiar M)	Szczypta soli

Przygotowanie:

- Umieścić mini-patelnie **(8)** pod płytami grillowymi.
- Ustawić regulator temperatury **(3)** na 3/4 pozycji MAX i podgrzewać produkt przez 10 minut.
- Wymieszać mąkę, cukier, sól i jajko w misce.
- Dodawać powoli mleko, aby nie powstały grudki.
- Odstawić ciasto na co najmniej 20 minut.
- Rozprowadzić masło na mini-patelniach **(8)** i poczekać, aż się roztopi.
- Rozdzielić ciasto równomiernie na mini-patelnie **(8)** tak, aby pokryć dno.
- Naleśniki są upieczone, gdy ich brzegi mają złotobrązowy kolor.
- Wypełnić naleśniki nadzieniem według własnego uznania.
- Wskazówka: Posmarować cienko pastą owocową i udekorować świeżymi owocami.

10. Informacje dotyczące środowiska naturalnego i utylizacji odpadów



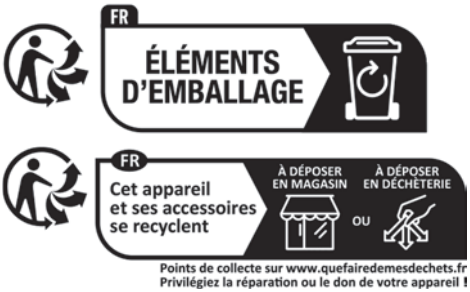
Urządzenia, na których jest umieszczony ten symbol, podlegają przepisom unijnej dyrektywy 2012/19/UE. Wszystkie zużyte sprzęty elektryczne i elektroniczne należy usuwać oddzielnie od odpadów domowych, w miejscach przewidzianych w tym celu przez instytucje publiczne. Dzięki usuwaniu zużytych sprzętów w sposób zgodny z przepisami można zapobiec szkodom w środowisku naturalnym i zagrożeniu własnego zdrowia. Dalsze informacje na temat zgodnego z przepisami usuwania zużytych sprzętów można otrzymać w jednostkach administracyjnych, zakładach gospodarki odpadami lub w sklepie, w którym dokonano zakupu sprzętu.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.



Także opakowanie należy zutylizować w sposób bezpieczny dla środowiska. Kartony można oddać do punktu skupu makulatury lub do państwowych punktów zbiórki odpadów do recyklingu. Folie i tworzywo sztuczne znajdujące się w opakowaniu zostaną zabrane przez miejscowy zakład gospodarowania odpadami i zutylizowane w sposób bezpieczny dla środowiska.

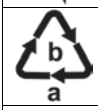
Dotyczy tylko Francji:





Ten produkt oraz elementy jego opakowania podlegają we Francji szczególnym przepisom dotyczącym segregacji odpadów. Prosimy o przestrzeganie lokalnych wytycznych dotyczących utylizacji.





Należy zwrócić uwagę na oznaczenie materiałów opakowaniowych podczas sortowania odpadów. Są one oznaczone skrótami (a) i liczbami (b), które mają następujące znaczenie:
1-7: Tworzywa sztuczne / 20-22: Papier i tektura / 80-98: Kompozyty.

Dotyczy tylko Hiszpanii i Portugalii:

Proszę oddzielić materiał opakowaniowy i wyrzucić go do odpowiednich pojemników, uwzględniając symbole na opakowaniu:



Symbol	Materiał	Zawarty w następujących składnikach opakowania niniejszego produktu
	Tektura falista	Opakowanie handlowe, karton wewnętrzny
	Polietylen o niskiej gęstości	Pianka, torba z tworzywa sztucznego
	Polipropylen	Plastikowa torba

11. Zgodność



Produkt ten spełnia wymogi określone w obowiązujących wytycznych europejskich i krajowych. Zgodność została potwierdzona. Producent posiada odpowiednie deklaracje i dokumenty.

Przedmiotowy produkt spełnia wymogi określone w obowiązujących krajowych wytycznych Republiki Serbskiej.

Pełną deklarację zgodności UE można pobrać pod adresem:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/521427_2601.pdf
Adres kontaktowy zgodnie z Rozporządzeniem w sprawie bezpieczeństwa produktów 2023/988: ce@targa.de

12. Gwarancja

Gwarancja firmy TARGA GmbH

Szanowni Państwo,

Niniejszy produkt jest objęty trzyletnią gwarancją od daty zakupu. W przypadku stwierdzenia wad tego produktu przysługują Państwu ustawowe uprawnienia w stosunku do sprzedawcy tego produktu. Nasza przedstawiona poniżej gwarancja w niczym nie ogranicza tych praw.

Warunki gwarancji

Bieg gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Prosimy zachować oryginalny dowód zakupu. Ten dokument będzie potrzebny jako dowód zakupu. Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu tego produktu wystąpi w nim wada materiałowa lub produkcyjna, naprawimy go bezpłatnie lub wymienimy na nowy – wedle naszego swobodnego uznania.

Czas gwarancji i ustawowe roszczenia z tytułu wad

Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny. Szkody i wady istniejące już w chwili zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu. Po upływie gwarancji wszelkie naprawy są płatne.

Zakres gwarancji

Producent gwarantuje, że przy normalnym użytkowaniu produkt zachowa swoją funkcjonalność i przydatność do zamierzonego celu przez okres 3 lat. Gwarancja traci ważność, jeśli produkt zostanie uszkodzony bądź będzie nieprawidłowo użytkowany lub serwisowany. W celu zapewnienia prawidłowego użytkowania produktu należy bezwzględnie przestrzegać wszystkich wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać sposobów użytkowania oraz czynności, które są stanowczo niezalecane w instrukcji obsługi. Niniejszy produkt jest przeznaczony do użytku prywatnego, nie jest natomiast przeznaczony do użytku komercyjnego. Każde niewłaściwe lub nieprawidłowe użytkowanie, używanie siły lub jakiekolwiek interwencje, które nie zostaną przeprowadzone przez upoważnionego przedstawiciela serwisu, skutkować będą unieważnieniem gwarancji. Okres gwarancyjny nie rozpoczyna się od nowa w przypadku naprawy lub wymiany produktu.

Postępowanie w przypadku objętym gwarancją

Aby umożliwić szybkie załatwienie reklamacji, prosimy przestrzegać następujących wskazówek:

- Przed uruchomieniem produktu prosimy dokładnie zapoznać się z załączoną dokumentacją. W razie wystąpienia problemu, którego nie można rozwiązać w ten sposób, prosimy skontaktować się z naszą infolinią pomocy technicznej.
- Przy każdym kontakcie z infolinią pomocy technicznej należy mieć pod ręką dowód zakupu i numer artykułu lub numer seryjny, jeśli jest dostępny, jako dowód zakupu.
- W przypadku, gdy rozwiązanie problemu przez telefon nie będzie możliwe, w zależności od przyczyny usterki nasza infolinia pomocy technicznej zorganizuje inną formę serwisowania.

Serwis

PL Telefon: 22 397 4996
E-Mail: targa@lidl.pl

IAN: 521427_2601

Producent / Wytwórca zgodnie z PPWR:

Należy pamiętać, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Najpierw należy skontaktować się z podanym powyżej punktem serwisowym.

TARGA GmbH, Coesterweg 45, 59494 Soest, NIEMCY

Obsah

1. Použití v souladu s určeným účelem 69

2. Rozsah dodávky 70

3. Technické údaje 70

4. Bezpečnostní pokyny 70

5. Před uvedením do provozu 73

6. Uvedení do provozu 73

6.1 První uvedení do provozu 73

6.2 Obsluha 74

6.2.1 Zapnutí/vypnutí 74

6.2.2 Doba zahřívání 74

6.2.3 Zvýšení/snížení teploty 74

6.3 Použití raclette grilu 74

6.3.1 Použití raclette grilu 74

6.3.2 Použití grilovací desky (2) a kamenné desky (1) 75

7. Čištění 75

8. Skladování při nepoužívání 75

9. Návrhy receptů 76

10. Pokyny k ochraně životního prostředí a informace k likvidaci 79

11. Poznámky ke shodě 80

2. Informace o záruce 80

1. Použití v souladu s určeným účelem

Tento raclette gril slouží k tepelné úpravě potravin jako například masa, ryb nebo zeleniny. Používejte tento raclette gril výhradně pro soukromou potřebu, jakékoli jiné použití není v souladu s jeho určeným účelem.
Není určen pro firemní ani pro komerční použití.
Tím se rozumí i použití ...

- v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších pracovištích;
- v zemědělských podnicích;
- hostů v hotelech, motelech a jiných podobných ubytovacích zařízeních;
- v penzionech se snídaní.

Kromě toho se raclette gril nesmí používat mimo uzavřené místnosti nebo v regionech s tropickým podnebím. Tento raclette gril splňuje všechny platné normy a standardy vyžadované pro shodu CE. Pokud bude raclette gril pozměněn bez souhlasu výrobce, není již zaručena shoda s těmito normami. Za takto vzniklé škody a poruchy je jakákoli odpovědnost výrobce vyloučena.
Dodržujte, prosím, národní předpisy, resp. zákony země, ve které se přístroj používá.

2. Rozsah dodávky

Vyjměte raclette gril a veškeré příslušenství z obalu. Odstraňte veškerý obalový materiál a zkontrolujte, zda jsou všechny komponenty kompletní a nepoškozené. V případě, že je dodávka neúplná nebo poškozená, se obraťte na výrobce.

- **Raclette gril**
- **Grilovací deska**
- **Kamenná deska**
- **8 Pánviček**
- **8 Stěrek**
- **Návod k obsluze**

Na vnitřní straně obálky je vyobrazen raclette gril a všechny ovládací prvky jsou označeny číslicemi. Tyto číslice mají následující význam:

1	Kamenná deska (s odtokem tuku)	**6**	Kontrolka síťového napájení (červená)
2	Grilovací deska (oboustranná)	**7**	Vodicí lišta
3	Regulátor teploty (s vypínačem)	**8**	Pánvičky (8 ks)
4	Napájecí kabel	**9**	Stěrky (8 ks)
5	Kontrolka ohřevu (bílá)		

3. Technické údaje

Výrobce	TARGA GmbH
Označení modelu	SilverCrest SRGS 1400 F1
Elektrické napájení	220 - 240 V ~, 50-60 Hz
Příkon	1400 W
Příkon ve vypnutém stavu	< 0,25 W
Třída ochrany	I
Bezpečnostní certifikace: SGS	

Technické údaje a design mohou být změněny bez předchozího oznámení.

4. Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím přístroje si pečlivě přečtěte následující pokyny a dbejte všech výstražných upozornění, a to i v případě, že jste zběhlí v zacházení s elektronickými přístroji a domácími spotřebiči. Tento návod k obsluze si pečlivě uschovejte pro pozdější použití. Pokud přístroj prodáte nebo předáte jinému uživateli, bezpodmínečně mu vždy předejte také tento návod. Tento návod k obsluze tvoří součást výrobku.

Vysvětlení použitých symbolů

NEBEZPEČÍ! Toto signální slovo označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které, pokud mu nebude zabráněno, způsobí usmrcení nebo těžké zranění.

VAROVÁNÍ! Toto signální slovo označuje ohrožení se středním stupněm rizika, které, pokud nebude odvráceno, může způsobit usmrcení nebo těžké zranění.

POZOR! Toto signální slovo označuje důležité pokyny pro ochranu před hmotnými škodami.



NEBEZPEČÍ! Tento symbol označuje ohrožení zdraví až po ohrožení života a/nebo riziko hmotných škod v důsledku zásahu elektrickým proudem.



NEBEZPEČÍ! Tento symbol označuje nebezpečí ohrožení zdraví popálením.



Tento symbol upozorňuje na to, že raclette gril je určen výhradně k použití v uzavřených místnostech.



Zdravotně nezávadný výrobek při styku s potravinami v souladu s nařízením ES 1935/2004.



Tento symbol označuje další upozornění informativní povahy k danému tématu.



Adresa výrobce

Předvídatelné nesprávné použití

- Tento raclette gril není určen k provozování s externím časovým spínačem nebo se samostatným systémem dálkového ovládání. Nenechávejte raclette gril zapnutý bez dozoru. Hrozí nebezpečí požáru!

Bezpečnost osob!

- Toto zařízení smí používat děti od věku 8 let i jako osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či s nedostatkem zkušeností a znalostí pouze pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném použití a pochopily možná hrozící rizika. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu prováděné uživatelem nesmí provádět děti bez dozoru.
- Udržujte přístroj a napájecí kabel **(4)** mimo dosah dětí mladších 8 let.



NEBEZPEČÍ! Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.

Uchovávejte přístroj mimo dosah dětí.

Všeobecné bezpečnostní pokyny



Nebezpečí úrazu!

- Používejte raclette gril v souladu s určeným účelem. V případě nesprávného použití přístroje může dojít ke zraněním.
- Umístěte spotřebič do blízkosti elektrické zásuvky. V případě nebezpečí zajistěte snadný přístup k zásuvce. Napájecí kabel **(4)** pokládejte vždy tak, aby o něj nemohl nikdo klopýtnout.
- Ujistěte se, že je raclette gril stabilně ustaven.



NEBEZPEČÍ popálení!

- Povrch raclette grilu se během provozu může silně zahřát.
- Během provozu a bezprostředně po něm se dotýkejte pouze regulátoru teploty **(3)** a bočních plastových částí krytu.



POZOR: Nebezpečí hmotných škod!

- Nepřilnavý povrch pánviček **(8)** a grilovací desky **(2)** chraňte tím, že nebudete používat žádné kovové nástroje, jako jsou nože, vidličky apod.
- Používejte raclette gril pouze s dodaným originálním příslušenstvím.
- Po každém použití vyčistěte raclette gril a příslušenství podle popisu v kapitole „Čištění".



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- Před uvedením do provozu zkontrolujte, zda připojovací kabel není poškozený. V případě poškození se raclette gril nesmí používat.
- V případě, že se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí být pro zamezení ohrožení vyměněn výrobcem nebo jeho zákaznickým servisem či podobnou kvalifikovanou osobou.
- Chraňte napájecí kabel před kontaktem s horkými částmi výrobku, aby nedošlo k jeho poškození. Ujistěte se, že napájecí kabel **(4)** nemůže být přiskřípnut nebo zmáčknut.
- Při vytahování elektrické zástrčky ze zásuvky vždy tahejte za samotnou elektrickou zástrčku a ne za napájecí kabel **(4)**.
- Nikdy neotvírejte kryt raclette grilu, protože neobsahuje žádné části, které by vyžadovaly údržbu. Při otevření krytu hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Chraňte raclette gril před deštěm a nikdy jej nepoužívejte ve vlhkém nebo mokrém prostředí. Dbejte na to, aby se připojovací kabel během provozu nezamokřil nebo nezvlhl.



Nikdy neponořujte raclette gril do vody nebo jiných tekutin!

- Pokud si všimnete kouře, nezvyklých zvuků nebo nezvyklého zápachu, okamžitě raclette gril vypněte a odpojte elektrickou zástrčku ze zásuvky. V těchto případech nesmíte raclette gril strojek dále používat, dokud odborník neprovede kontrolu přístroje. V žádném případě nevdechujte kouř vznikající při případném požáru přístroje. Pokud byste přesto tento kouř vdechli, vyhledejte lékaře. Vdechnutí kouře může být zdraví nebezpečné.



NEBEZPEČÍ požáru

- Nikdy nepoužívejte raclette gril pod nástěnnými skříňkami nebo v blízkosti záclon, stěn skříněk nebo jiných hořlavých předmětů.
- Používejte raclette gril pouze na žáruvzdorném podkladu.

Důležité informace týkající se používání plastových součástí, které přichází do styku s potravinami

Plastové součásti ve styku s potravinami – stěrky (9)

Následující pokyny se vztahují výhradně na stěrky **(9)**, které mohou při určeném používání přijít do styku s potravinami. Nevztahují se na ostatní součásti výrobku.

Stěrky **(9)** používejte výhradně k určenému účelu a v souladu s návodem. Nesprávné použití může vést k poškození materiálu a způsobit, že již nebude vhodný k dalšímu styku s potravinami.

Nepoužívejte abrazivní nástroje ani drsné nebo abrazivní čisticí prostředky, mohly by poškodit povrch.

Stěrky **(9)** pravidelně kontrolujte. Pokud jsou na materiálu patrné jakékoli poškození nebo změny (např. praskliny, deformace, delaminace nebo trvalá změna zabarvení), nesmí se tyto součásti pro styk s potravinami nadále používat.

Omezení týkající se teploty a používání

Maximální povolená teplota při styku s potravinami: 100 °C

Tuto teplotu nepřekračujte.

Další informace o čištění a použití naleznete v této uživatelské příručce.

5. Před uvedením do provozu

Vyjměte raclette gril a všechny součásti příslušenství z obalu a zkontrolujte úplnost dodávky. Odstraňte všechny ochranné fólie. Uchovejte balicí materiál z dosahu dětí a zlikvidujte jej způsobem šetrným k životnímu prostředí.

6. Uvedení do provozu

Před prvním použitím raclette grilu vyčistěte všechny části podle popisu v části „Čištění".

Během provozu nestavte raclette gril přímo ke stěně, ale vždy jej umístěte tak, aby byly všechny pánvičky **(8)** vždy snadno přístupné a na dosah

Grilovací desku **(2)** lze použít z obou stran. Při grilování na žebrované grilovací ploše dosáhnete typického grilovacího vzoru na pokrmu.

Při použití kamenné desky **(1)** musí vyfrézovaný kanálek pro odvod tuku směřovat nahoru.

Opatrnost! Horké povrchy!

Během provozu se dotýkejte pouze bočních plastových částí krytu a regulátoru teploty **(3).**

Pánviček **(8)** se dotýkejte pouze na rukojeti.

- Položte raclette gril na žáruvzdorný, čistý a rovný povrch.
- Umístěte grilovací desku **(2)** a kamennou desku **(1)** shora mezi vodicí lišty **(7)**. Záleží na vás, která deska bude na které straně.
- Zasuňte pánvičky **(8)** do raclette grilu.

6.1 První uvedení do provozu

Při prvním zahřátí mohou v důsledku přítomnosti zbytků z výroby vznikat mírný kouř a zápach. To je zcela normální a neškodné. V případě potřeby otevřete okno a zajistěte dostatečné větrání.

- Připojte síťovou zástrčku do zásuvky. Síťová kontrolka **(6)** svítí červeně. (Obrázek A)
- Otočte regulátorem teploty **(3)** do polohy **„MAX"**. Kontrolka ohřevu **(5)** se rozsvítí bíle a raclette gril se zahřeje. (Obrázek B)
- Nechte raclette gril 20 minut zahřívat a poté otočením regulátoru teploty **(3)** do polohy **„0"** raclette gril vypněte. (Obrázek C)
- Před čištěním vytáhněte elektrickou zástrčku ze zásuvky. Síťová kontrolka **(6)** zhasne. (Obrázek D)
- Nechte raclette gril a veškeré příslušenství zcela vychladnout.
- Po každém použití raclette gril a příslušenství vyčistěte podle popisu v kapitole „Čištění".

6.2 Obsluha

6.2.1 Zapnutí/vypnutí

- Otočte regulátorem teploty **(3)** do polohy **„0"** a připojte raclette gril k elektrické síti. Raclette gril je vypnutý a síťová kontrolka **(6)** svítí červeně. (Obrázek A)
- Zapněte raclette gril otočením regulátoru teploty **(3)** ve směru hodinových ručiček. Kontrolka ohřevu **(5)** se rozsvítí bíle. (Obrázek B)

Kontrolka ohřevu **(5)** se během provozu v nepravidelných intervalech rozsvěcuje a zhasíná. To signalizuje, že raclette gril udržuje zvolenou teplotu. Nejedná se o závadu!

- Vypněte raclette gril otočením regulátoru teploty **(3)** proti směru hodinových ručiček do polohy „**0**". Kontrolka ohřevu **(5)** zhasne a síťová kontrolka **(6)** se rozsvítí červeně. (Obrázek C)

6.2.2 Doba zahřívání

Doba zahřívání při použití grilovací desky **(2)** a pánviček **(8)** je přibližně 10 minut.
Při použití kamenné desky **(1)** je doba zahřívání přibližně 30 minut. Teprve poté dosáhne kamenná deska **(1)** díky své hmotnosti požadované teploty.

6.2.3 Zvýšení/snížení teploty

Zvýšení teploty: Otočte regulátor teploty **(3)** ve směru hodinových ručiček.
Snížení teploty: Otočte regulátor teploty **(3)** proti směru hodinových ručiček.

6.3 Použití raclette grilu

V závislosti na okolní teplotě se ohřev zahajuje při různých polohách regulátoru teploty **(3)**.
Před vložením pánviček **(8)** vyčkejte, než se raclette gril rozehřeje, aby se přísady upravovaly při požadované teplotě.

- Vyberte si stranu grilovací desky **(2)**, kterou chcete použít. Tato strana musí směřovat nahoru.
- Lehce potřete tukem horní stranu grilovací desky **(2)**, kamenné desky **(1)** a vnitřek pánviček **(8)**.
- Připojte síťovou zástrčku do zásuvky. Síťová kontrolka **(6)** svítí červeně. (Obrázek A)
- Předehřejte raclette gril otočením regulátoru teploty **(3)** do polohy **„MAX"**. V závislosti na plánovaném použití dodržte dobu předehřátí, která činí přibližně 10 nebo 30 minut. (Obrázek B)

6.3.1 Použití raclette grilu

Nepřeplňujte pánvičky **(8)**, jinak by se potraviny mohly dostat příliš blízko k topnému tělesu nebo se ho dokonce dotknout.
Pravidelně kontrolujte, zda obsah pánviček **(8)** dosáhl požadované teploty při úpravě, abyste zabránili převaření nebo dokonce připálení pokrmu
Pokud chcete znovu použít již použité pánvičky **(8)**, neměly by na nich ulpívat žádné zbytky potravin, které by se mohly připálit. Pánvičky **(8)** jsou opatřeny nepřilnavým povrchem a před přípravou dalších porcí je není třeba znovu vymazávat.

- Naplňte pánvičky **(8)** požadovanými přísadami a zasuňte je do příslušných prohlubní v raclette grilu.
- Nastavte požadovanou teplotu regulátorem **(3)**.
- Když jsou ingredience hotové, vyjměte pánvičky **(8)**.
- Pomocí stěrky **(9)** přesuňte obsah pánviček **(8)** na talíř.
- V případě potřeby pánvičku (8) znovu naplňte a zasuňte ji zpět do raclette grilu.
- Pokud se raclette gril nebude nadále používat, otočte regulátorem teploty **(3)** do polohy **„0"** a odpojte síťovou zástrčku ze zásuvky. (obrázky C, D)
- Před čištěním nechte raclette gril a příslušenství zcela vychladnout.

6.3.2 Použití grilovací desky (2) a kamenné desky (1)

- Pomocí grilovací desky **(2)** a kamenné desky **(1)** lze připravovat další potraviny a přílohy, např. maso, zeleninu, brambory, ovoce atd.
- Při grilování na grilovací desce **(2)** nepoužívejte k otáčení nebo vyjímání pokrmů kovové předměty. Jinak by se mohl poškodit nepřilnavý povrch grilovací desky **(2)**.
- Kamenná deska **(1)** se může časem mírně zbarvit. Nejedná se o závadu a nemá to negativní vliv na funkci.
- Dbejte na to, aby vyfrézovaný odvod tuku z kamenné desky **(1)** nepřetekl.

- Položte pokrm na grilovací desku **(2)** a/nebo na kamennou desku **(1)**.
- Nastavte požadovanou teplotu regulátorem **(3)**.
- Čas od času pokrm otočte.
- Jakmile je pokrm hotový, vyjměte ho.
- Pokud se raclette gril nebude nadále používat, otočte regulátorem teploty **(3)** do polohy **„0"** a odpojte síťovou zástrčku ze zásuvky. (obrázky C, D)
- Před čištěním nechte raclette gril a příslušenství zcela vychladnout.

7. Čištění

NEBEZPEČÍ popálení
Před čištěním všech dílů vyčkejte, než vychladnou. Jinak byste se mohli popálit.

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem
Před čištěním vytáhněte elektrickou zástrčku ze zásuvky. Jinak hrozí nebezpečí zasažení elektrickým proudem.

VAROVÁNÍ před poškozením přístroje
K čištění nepoužívejte drsné nebo leptavé čisticí prostředky a také žádné škrábavé předměty (např. drátěnou houbičku). Následkem by mohly být vážné úrazy.

Grilovací desku **(2)**, pánvičky **(8)** a stěrku **(9)** lze mýt i v myčce nádobí.

Raclette gril (základní jednotka)
- Nečistoty odstraňte ručním kartáčem nebo plastovou škrabkou.
- Otřete části krytu a topné těleso vlhkým hadříkem. V případě potřeby naneste na hadřík trochu čisticího prostředku a poté otřete čistou vodou.

Příslušenství
- Grilovací desku **(2)**, pánvičky **(8)** a stěrku **(9)** opláchněte v teplé lázni. Poté tyto díly opláchněte čistou vodou a důkladně je osušte.
- Tyto díly lze také mýt v myčce nádobí.

Kamenná deska (1)
- Kamennou desku **(1)** lze opláchnout v teplé lázni. K čištění použijte houbičku a poté desku opláchněte velkým množstvím čisté vody, abyste zcela spláchli zbytky čisticího prostředku.
- Při ulpívání odolných nečistot může být užitečné umístit kamennou desku **(1)** na delší dobu do oplachovací lázně, aby se nečistoty rozpustily.
- Po očištění nechte kamennou desku **(1)** důkladně vyschnout.

8. Skladování při nepoužívání

- Nebudete-li raclette gril delší dobu používat, vyčistěte ho a uložte ho na suchém a čistém místě.

9. Návrhy receptů

Grilované kousky z kuřecích prsou

Přísady	
1× kuřecí prsa (rozmrazená, cca 200 g)	2 lžičky mleté papriky nebo koření na kuře
1 lžička soli	5 G másla

Příprava:

- Pro přípravu použijte grilovací desku **(2)**.
- Předehřívejte gril 10 minut v poloze MAX.
- Nakrájejte kuřecí prsa na proužky silné asi 1 cm.
- Kuřecí maso v míse osolte a posypte mletou paprikou nebo kořením na kuře. Okořeněné kousky nechte 30 minut odpočívat.
- Rozpusťte máslo na grilovací desce **(2)** a rozetřete ho stěrkou **(9)**.
- Kousky kuřecích prsou položte na grilovací desku **(2)** a grilujte přibližně 3 minuty z každé strany.
- Kousky kuřecích prsou jsou upečené, když jsou zlatavě hnědé.
- Tip: Kousky grilovaných kuřecích prsou lze také zapékat na pánvičce **(8)**.

Grilovaná vepřová panenka

Přísady	
200 g vepřové panenky (rozmrazené)	1/2 lžičky pepře
1 lžička soli	5 g másla

Příprava:

- Pro přípravu použijte grilovací desku **(2)**.
- Předehřívejte gril 10 minut v poloze MAX.
- Nakrájejte vepřovou panenku na plátky silné asi 1 cm.
- Maso osolte a opepřete a nechte 10 minut odpočívat.
- Rozpusťte máslo na grilovací desce **(2)** a rozetřete ho stěrkou **(9)**.
- Položte plátky panenky na grilovací desku **(2)** a grilujte přibližně 3 minuty z každé strany.
- Vepřová panenka je připravena k podávání, když je lehce opečená.
- Tip: Místo vepřové panenky lze použít i hovězí svíčkovou. V tom případě zkraťte dobu grilování o 1 minutu z každé strany.

Míchaná vejce s paprikou nebo rajčaty

Přísady	
4 Vejce	1/2 lžičky soli
1/2 Papriky nebo 1 rajče	5 g másla

Příprava:

- Vymažte pánvičky **(8)** trochou rostlinného oleje a umístěte je pod grilovací desky.
- Předehřívejte gril 10 minut v poloze MAX.
- Rozklepněte vejce do mísy a přidejte sůl. Rozšlehejte vejce metličkou nebo mixérem.
- Nakrájejte papriku nebo rajče na malé kousky (asi 5 × 5 mm) a přidejte je do rozšlehaných vajec.
- Nalijte vaječnou směs do pánviček **(8)**. Pozor: pouze do poloviny výšky pánvičky!
- Postavte pánvičky **(8)** pod grilovací desky.
- Vejce je připravené k podávání, když je provařené.
- Tip: Připravené vejce chutná skvěle i jako na chlebu.

Grilovaný losos

Přísady	
2× filet z lososa 100 g (rozmrazený)	1/2 lžičky pepře
1 lžička soli	10 g másla

Příprava:

- Pro přípravu použijte kamennou desku **(1)**.
- Předehřívejte gril 25 minut v poloze MAX.
- Filet z lososa osolte a opepřete.
- Rozpusťte máslo na kamenné desce **(1)** a rozetřete ho stěrkou **(9)**.
- Položte lososa na kamennou desku **(1)** a grilujte ho 3–4 minuty z každé strany.
- Losos je připraven k podávání, když se maso po lehkém stlačení vidličkou rozpadne na plátky.
- Před konzumací nechte kousky lososa 3 minuty odpočívat. Losos by měl mít vnitřní teplotu 60 °C.

Grilovaná slanina (uzená nebo neupravená)

Přísady	
8 Plátků slaniny (tence nakrájených)	1/2 lžičky pepře
1/2 lžičky soli	

Příprava:

- Pro přípravu použijte grilovací desku **(2)**.
- Předehřívejte gril 10 minut v poloze MAX.
- Slaninu nakrájejte na proužky dlouhé asi 15-20 cm.
- Neupravenou slaninu můžete podle chuti osolit a opepřit, ale u uzené slaniny to není nutné.
- Položte slaninu na grilovací desku **(2)**.
- Grilujte ji 2 až 3 minuty z každé strany.
- Slanina je připravena k podávání, když je zlatavě hnědá.
- Tip: Grilovaná slanina chutná skvěle v kombinaci s grilovanou vepřovou panenkou nebo miniburgery raclette.

Grilovaná zelenina

Přísady	
1/2 cibule	1/2 lžičky soli
1 Paprika	1 Špetka pepře
3 Houby	20 g másla

Příprava:

- Pro přípravu použijte grilovací desku **(2)**.
- Předehřívejte gril 10 minut v poloze MAX.
- Nakrájejte cibuli, papriku a žampiony na plátky silné asi 5 mm. Plátky ještě nakrájejte na půlky nebo na čtvrtiny, abyste získali kousky o velikosti sousta.
- Rozpusťte máslo na grilovací desce **(2)**.
- Všechny plátky zeleniny položte na grilovací desku **(2)**.
- Každé 2 minuty zeleninu obracejte a promíchejte. Použijte k tomu 2 stěrky **(9)**.
- Podle chuti osolte a opepřete.
- Zelenina je připravena k podávání, když je lehce opečená a dá se dobře kousat.

Grilované zapékané houby

Přísady	
6 Hub	100 g strouhaného sýra podle vlastního výběru
1/2 lžičky soli	20 g másla

Příprava:

- Pro přípravu použijte grilovací desku **(2)**.
- Předehřívejte gril 10 minut v poloze MAX.
- Očistěte houby a odstraňte nohu.
- Rozpusťte máslo na grilovací desce **(2)**.

- Položte houby na grilovací desku **(2)** a grilujte přibližně 3–4 minuty z každé strany.
- Stěrkou **(9)** potřete houby máslem. Nechte houby vstřebat máslo.
- Podle chuti osolte a opepřete.
- Když jsou houby ugrilované, vložte je do pánvičky **(8)** zaoblením dolů a naplňte je strouhaným sýrem.
- Postavte pánvičku **(8)** pod grilovací desky.
- Houby jsou připravené k podávání, když se sýr rozpustí a lehce zhnědne.

Miniburger raclette

Přísady	
250 g libového mletého masa	1 lžička hořčice
1 Vejce	1 Cibule (nakrájená nadrobno)
1/2 lžička soli	10 G másla
1/2 lžičky pepře	Rajčata nebo okurky nakrájené na tenké plátky
4 lžíce strouhanky	8 Plátků sýra podle vlastního výběru (v plátcích)

Příprava:

- Pro přípravu použijte kamennou desku **(1)**.
- Předehřívejte gril 25 minut v poloze MAX.
- V míse smíchejte mleté maso, sůl, pepř, vejce, strouhanku, hořčici a nadrobno nakrájenou cibuli.
- Vytvořte 8 stejně velkých hamburgerových placiček (vysokých max. 1 cm).
- Položte placičky na kamennou desku **(1)** a grilujte je 3 minuty z každé strany, dokud nezhnědnou.
- Každou jednotlivou placičku položte na pánvičku **(8)** a ozdobte plátkem rajčete nebo okurky. Vše pokryjte plátkem sýra.
- Postavte pánvičku **(8)** pod grilovací desky. Dbejte na to, aby miniburger raclette nebyl příliš vysoký a nedotýkal se topných těles.
- Miniburgery raclette jsou připraveny k podávání, když se sýr roztéká.
- Tip: Miniburger raclette lze jíst mezi dvěma plátky toastového chleba jako skutečný hamburger.

Gratinované brambory

Přísady	
2 velké brambory	50 g šlehačky
cca 50 g strouhaného sýra	1/2 lžička soli
1/2 Cibule (nakrájená nadrobno)	1 Špetka pepře
1/2 Stroužku česneku (nasekaného nadrobno)	1 Špetka muškátového oříšku
80 g zakysané smetany	1 lžička sušených italských bylinek

Příprava:

- Postavte pánvičky **(8)** pod grilovací desky.
- Předehřívejte gril 10 minut v poloze MAX.
- Vařte brambory 20 minut ve vroucí vodě, až budou dovařené. Slijte brambory a nechte je vychladnout.
- V míse rozšlehejte sýr, cibuli, česnek, zakysanou smetanu a šlehačku spolu s kořením na omáčku.
- Vychladlé brambory oloupejte a nakrájejte na tenké plátky.
- Vyjměte pánvičky **(8)** a položte do nich **(8)** plátky brambor rovně přes sebe. Brambory přelijte omáčkou tak, aby byly ne zcela zakryté.
- Postavte pánvičky **(8)** zpět pod grilovací desky. Jakmile povrch získá zlatohnědou barvu, jsou gratinované brambory hotové.

Palačinky – pikantní nebo jako dezert

Přísady	
60 g pšeničné mouky	85 ml mléka
15 g cukru	15 g másla
1 Vejce (velikost M)	Špetka soli

Příprava:

- Postavte pánvičky **(8)** pod grilovací desky.
- Nastavte regulátor teploty **(3)** do 3/4 polohy MAX a předehřívejte gril 10 minut.
- V míse smíchejte mouku, cukr, sůl a vejce.
- Pomalu přilévejte mléko, aby se netvořily hrudky.
- Nechte těsto alespoň 20 minut odpočívat.
- Máslo rozdělte do pánviček **(8)** a nechte ho rozpustit.
- Těsto rovnoměrně rozdělte do pánviček **(8)** tak, aby měly pokryté dno.
- Palačinky jsou hotové, když jsou okraje zlatavě hnědé.
- Palačinky ozdobte podle libosti.
- Tip: Tence je potřete džemem a ozdobte čerstvým ovocem.

10. Pokyny k ochraně životního prostředí a informace k likvidaci

	Spotřebiče označené tímto symbolem podléhají evropské směrnici 2012/19/EU. Všechna vysloužilá elektrická a elektronická zařízení musejí být likvidována odděleně od domovního odpadu na místech, která jsou k tomu určena státem. Náležitou likvidací starého přístroje zabráníte zátěži životního prostředí a ohrožení Vašeho osobního zdraví. Další informace k likvidaci starého přístroje podle předpisů obdržíte u městské správy, ve sběrném dvoře nebo v prodejně, ve které jste přístroj koupili.
	K ekologické likvidaci odevzdejte také obal. Kartony lze odevzdat k recyklaci ve sběrných surovinách nebo ve veřejných sběrných dvorech. Fólie a plasty z rozsahu dodávky je třeba odevzdat k likvidaci v místním sběrném dvoře, kde budou ekologicky zlikvidovány.

Platí jen pro Francii:



Tento výrobek a jeho obalové materiály podléhají ve Francii zvláštním předpisům pro třídění odpadu. Dodržujte prosím místní pokyny pro likvidaci odpadu.





Při třídění odpadu se řiďte označením obalových materiálů. Tyto materiály jsou opatřeny zkratkami (a) a čísly (b), která mají následující význam:
1–7: Plasty / 20–22: Papír a lepenka / 80–98: Kompozitní materiály.

Platí jen pro Španělsko a Portugalsko:
Obalový materiál třiďte a likvidujte podle symbolů na obalu v příslušných sběrných nádobách:



Symbol	Materiál	Obsažený v následujících součástech obalu tohoto výrobku
	Vlnitá lepenka	Prodejní obal, vnitřní karton
	Polyethylen s nízkou hustotou	Pěna, plastový sáček
	Polypropylen	Plastový sáček

11. Poznámky ke shodě



Tento výrobek splňuje požadavky platných evropských a vnitrostátních norem. Shoda výrobku byla prokázána. Odpovídající prohlášení a příslušná dokumentace jsou uloženy u výrobce.



Tento výrobek splňuje požadavky platných národních norem Srbské republiky.

Úplné prohlášení o shodě EU si můžete stáhnout pod následujícím odkazem:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/521427_2601.pdf

Kontaktní adresa podle nařízení o bezpečnosti výrobků 2023/988: ce@targa.de

2. Informace o záruce

Záruka TARGA GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,
Na přístroj obdržíte záruku 3 roky od data nákupu. V případě závad na tomto produktu můžete vůči prodávajícímu uplatnit svá zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční lhůta začíná datem zakoupení. Dobře si prosím uschovejte originál pokladního dokladu. Tento doklad potřebujete k prokázání nákupu. Dojde-li do tří let od data zakoupení tohoto výrobku k materiálové či výrobní vadě, pak výrobek - dle naší volby - bezplatně opravíme nebo vyměníme.

Záruční lhůta a zákonné nároky z vad

Záruční lhůta se plněním neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození a závady, které se vyskytují již při zakoupení, musí být nahlášeny ihned po vybalení. Opravy po uplynutí záruční doby jsou zpoplatněny.

Rozsah záruky

Výrobce zaručuje, že při běžném používání si výrobek zachová svou funkčnost a způsobilost k určenému použití po dobu 3 let. Záruka pozbývá platnosti, je-li produkt poškozen nebo nesprávně používán nebo opraven. Aby bylo zaručeno správné využívání produktu, je nutno dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Aplikacím a činnostem, které se v návodu výslovně nedoporučují, je nutno za všech okolností zabránit. Výrobek je určen k soukromému využití, nikoli ke komerčním účelům. Při jakémkoliv zneužití nebo

nesprávném použití, využití síly nebo zásahu prováděných jinou osobou kromě našeho autorizovaného servisního zástupce, pozbývá záruka platnosti. V případě opravy či výměny výrobku záruční doba nezačíná znovu.

Vyřizování záručního plnění

Abychom zajistili rychlé zpracování vaší záležitosti, postupujte dle následujících pokynů:

- Před uvedením Vašeho výrobku do provozu si prosím přečtěte přiloženou dokumentaci. Pokud by došlo k problému, který není tímto způsobem možno vyřešit, obraťte se prosím na naši zákaznickou linku.
- Pro veškeré požadavky z vaší strany si připravte pokladní doklad a číslo výrobku popř., je-li k dispozici, i sériové číslo jako doklad o koupi.
- Pro případ, že není možné telefonické řešení, zahájí naše zákaznická linka v závislosti na příčině chyby další servisní postup.



Servis

CZ Telefon: 800 143 873

E-mailový: targa@lidl.cz

IAN: 521427_2601



Výrobce / Výrobce dle Nařízení o obalech (PPWR):

Uvědomte si, prosím, že následující adresa není adresou servisu. Nejprve kontaktujte výše uvedené servisní místo.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NĚMECKO

Obsah

1. Používanie v súlade s určením **82**

2. Obsah balenia **83**

3. Technické údaje **83**

4. Bezpečnostné pokyny **83**

5. Pred uvedením do prevádzky **86**

6. Uvedenie do prevádzky **86**

6.1 Prvé uvedenie do prevádzky 86

6.2 Obsluha 87

6.2.1 Zapnutie/vypnutie *87*

6.2.2 Čas ohrevu *87*

6.2.3 Zvýšenie/zníženie teploty *87*

6.3 Používanie raclette grilu 87

6.3.1 Používanie raclette *87*

6.3.2 Používanie grilovacej dosky (2) a kamennej dosky (1) *88*

7. Čistenie **88**

8. Skladovanie pri nepoužívaní **89**

9. Návrhy receptov **89**

10. Ochrana životného prostredia a likvidácia zariadenia **92**

11. Vyhlásenia o zhode **93**

12. Záručné pokyny **93**

1. Používanie v súlade s určením

Tento raclette gril slúži na grilovanie a/alebo zapekanie potravín, ako je napr. mäso, ryby a zelenina. Používajte raclette gril len na súkromné účely. Iný spôsob použitia nie je v súlade s určením.
Nie je určený na komerčnú prevádzku.
Patria sem aj tieto použitia....

- v kuchynkách pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
- v poľnohospodárskych budovách;
- hosťami v hoteloch, moteloch a iných podobných ubytovacích zariadeniach;
- v penziónoch s raňajkami.

Raclette gril sa ďalej nesmie používať mimo uzavretých priestorov, ani v oblastiach s tropickým podnebím. Tento raclette gril spĺňa všetky príslušné normy a štandardy, ktoré sa vyžadujú na získanie označenia CE. V prípade zmien alebo úprav raclette grilu, ktoré neschválil výrobca, prestáva platiť záruka súladu s týmito normami. Výrobca neručí za žiadne škody ani poruchy v dôsledku takýchto úprav.
Výrobok používajte v súlade s platnými zákonmi a predpismi v krajine použitia.

2. Obsah balenia

Vyberte raclette gril a všetko príslušenstvo z obalu. Odstráňte všetok baliaci materiál a skontrolujte, či balenie obsahuje všetky komponenty a či tieto komponenty nie sú poškodené. Ak dodávka nie je úplná alebo je poškodená, obráťte sa na výrobcu.

- **Raclette gril**
- **Grilovacia doska**
- **Kamenná doska**
- **8 Panvíc**
- **8 Špachtlí**
- **Tento návod na použitie**

Na vnútornej strane obálky je zobrazený raclette gril a všetky jeho ovládacie prvky s očíslovanými súčasťami. Jednotlivým číslicam zodpovedajú tieto súčasti:

1	Kamenná doska (s odvodom tuku)	**6**	Kontrolka napájania (červená)
2	Grilovacia doska (možno ju použiť obojstranne)	**7**	Vodiaca koľajnica
3	Regulátor teploty (s vypínačom)	**8**	Panvičky (8 kusov)
4	Sieťový kábel	**9**	Špachtľa (8 kusov)
5	Kontrolka ohrevu (biela)		

3. Technické údaje

Výrobca	TARGA GmbH
Modelové označenie	SilverCrest SRGS 1400 F1
Prevádzkové napätie	220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz
Príkon	1400 W
Príkon vo vypnutom stave	< 0,25 W
Trieda ochrany	I
Testovaná bezpečnosť: SGS	SGS GS geprüfte Sicherheit

Výrobca si vyhradzuje právo na zmeny technických špecifikácií a dizajnu bez predchádzajúceho upozornenia.

4. Bezpečnostné pokyny

Pred prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte nasledujúce pokyny a dodržte všetky výstražné upozornenia, a to aj keď už máte skúsenosti s používaním elektronických zariadení a prístrojov do domácnosti. Tento návod na použitie starostlivo uschovajte pre budúcu potrebu. Ak spotrebič zmení majiteľa, odovzdajte novému majiteľovi v každom prípade aj tento návod na použitie. Návod na použitie je súčasťou výrobku.

Vysvetlivky použitých symbolov

NEBEZPEČENSTVO! Toto signálne slovo označuje ohrozenie s vysokým stupňom rizika. Pokiaľ sa mu nepredíde, bude následkom smrť alebo vážne zranenie.

VÝSTRAHA! Toto signálne slovo označuje ohrozenie so stredným stupňom rizika. Pokiaľ sa mu nepredíde, môže byť následkom smrť alebo vážne zranenie.



POZOR! Toto signálne slovo označuje dôležité pokyny v záujme ochrany pred hmotnými škodami.



NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol označuje nebezpečenstvo, ktoré môže ohroziť zdravie alebo život osôb, prípadne môže spôsobiť hmotné škody v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.



NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol označuje nebezpečenstvo, ktoré môže ohroziť zdravie v dôsledku popálenia či obarenia.



Tento symbol upozorňuje, že raclette gril je určený len na používanie v uzavretých miestnostiach.



Podľa požiadavky nariadenia ES č. 1935/2004 zdravotne nezávadné pri styku s potravinami.



Tento symbol označuje ďalšie informatívne pokyny k danej téme.



Adresa výrobcu

Predvídateľné nesprávne použitie

- Raclette gril nie je určený na prevádzku spolu s externým časovačom alebo iným samostatným systémom, ktorý sa spúšťa na diaľku. Nikdy nenechávajte zapnutý raclette gril bez dozoru. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!

Bezpečnosť osôb!

- Toto zariadenie smú používať deti od 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou schopnosťou alebo so senzorickými či mentálnymi obmedzeniami, ako aj s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami len pod dozorom iných osôb alebo za predpokladu, že boli poučené o bezpečnom používaní zariadenia a sú si vedomé nebezpečenstiev spojených s jeho používaním. Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom. Deti bez dozoru nesmú vykonávať čistenie ani užívateľskú údržbu zariadenia.
- Uchovávajte prístroj a sieťový kábel **(4)** mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.



NEBEZPEČENSTVO! Obaly nie sú hračkou pre deti. Nedovoľte deťom hrať sa s umelohmotnými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenia.

Uchovávajte prístroj mimo dosahu detí.

Všeobecné bezpečnostné pokyny



Nebezpečenstvo úrazu!

- Používajte raclette gril len v súlade s určením. Pri použití prístroja nesprávnym spôsobom môže dôjsť k úrazu.

- Spotrebič umiestnite do blízkosti elektrickej zásuvky. V prípade nebezpečenstva sa uistite, že je zásuvka ľahko prístupná. Sieťový kábel **(4)** musí byť vždy uložený tak, aby nedochádzalo k zakopnutiu o kábel.
- Uistite sa, že raclette gril je uložený bezpečne.



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- Povrchy raclette grilu môžu byť počas prevádzky veľmi horúce.
- Počas prevádzky a bezprostredne po nej sa dotýkajte iba regulátora teploty **(3)** a plastových častí krytu na bočnej strane.



POZOR: Nebezpečenstvo hmotných škôd!

- Chráňte nepriľnavý povrch panvíc **(8)** a grilovacej dosky **(2)** tým, že nebudete používať žiadne kovové nástroje, ako sú nože, vidličky atď.
- Raclette gril používajte len s originálnym dodaným príslušenstvom.
- Vyčistite raclette gril a príslušenstvo podľa postupu uvedeného v kapitole „Čistenie“.



NEBEZPEČENSTVO úrazu elektrickým prúdom!

- Pred uvedením do prevádzky skontrolujte, či pripojovací kábel nie je poškodený. V prípade poškodenia sa raclette gril nesmie používať.
- Ak sa poškodí sieťový pripojovací kábel k tomuto spotrebiču, musí zabezpečiť výmenu kábla výrobca alebo jeho zákaznícky servis, alebo iná osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- Chráňte pripojovací kábel pred kontaktom s horúcimi časťami výrobku, aby nedošlo k jeho poškodeniu. Zaistite, aby nedošlo k privretiu alebo stlačeniu sieťového kábla **(4)**.
- Ak chcete odpojiť sieťovú zástrčku od zásuvky, ťahajte len za sieťovú zástrčku. Nikdy neťahajte za sieťový kábel **(4)**.
- Nikdy neotvárajte kryt raclette grilu, keďže neobsahuje žiadne súčasti, ktorých údržbu by mohol vykonávať používateľ. Pri otvorenom kryte hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Chráňte raclette gril pred dažďom a nikdy ho nepoužívajte vo vlhkom alebo mokrom prostredí. Dbajte na to, aby pripojovací kábel nebol počas prevádzky mokrý alebo vlhký.



Raclette gril nikdy neponárajte do vody ani do iných kvapalín.

- Ak z raclette grilu vystupuje dym, alebo ak prístroj vydáva neobvyklé zvuky či zápach, okamžite ho vypnite a vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky. V takýchto prípadoch sa raclette gril nesmie používať dovtedy, kým ho neskontroluje odborník. Nikdy nevdychujte dym vychádzajúci z prístroja v prípade požiaru. Ak dym napriek tomu vdýchnete, vyhľadajte lekársku pomoc. Vdýchnutie dymu môže mať zdraviu nebezpečné následky.

NEBEZPEČENSTVO požiaru

- Nikdy nepoužívajte raclette gril pod nástennými skrinkami alebo vedľa záclon, skriňových stien alebo iných horľavých predmetov.
- Raclette gril používajte len na žiaruvzdornom povrchu.

Dôležité informácie o používaní plastových súčastí, ktoré prichádzajú do styku s potravinami

Plastové komponenty prichádzajúce do styku s potravinami – špachtľa (9)

Nasledujúce pokyny sa vzťahujú výlučne na špachtle **(9)**, ktoré môžu prísť do styku s potravinami pri použití podľa určenia. Nevzťahujú sa na ostatné komponenty výrobku.

Špachtle **(9)** používajte výlučne na určený účel a v súlade s návodom. Nesprávne používanie môže spôsobiť poškodenie materiálu a znemožniť ich ďalší kontakt s potravinami.

Nepoužívajte brúsne nástroje ani agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch.

Špachtle **(9)** pravidelne kontrolujte. Ak sa na materiáli vyskytujú akékoľvek viditeľné poškodenia alebo zmeny (napr. praskliny, deformácie, odlupovanie vrstiev alebo trvalé zafarbenie), tieto časti sa už nesmú používať na styk s potravinami.

Obmedzenia týkajúce sa teploty a používania

Najvyššia povolená teplota pri kontakte s potravinami: 100 °C

Túto teplotu neprekračujte.

Ďalšie informácie o čistení a používaní nájdete v tejto používateľskej príručke.

5. Pred uvedením do prevádzky

Vyberte raclette gril a všetky súčasti jeho príslušenstva z balenia a skontrolujte úplnosť dodávky. Odstráňte všetky ochranné fólie. Uchovajte obaly mimo dosahu detí a zabezpečte ekologickú likvidáciu obalov.

6. Uvedenie do prevádzky

Pred prvým použitím raclette grilu vyčistite všetky časti podľa popisu v časti „Čistenie“

Počas prevádzky neklaďte raclette gril priamo k stene, ale vždy ho umiestnite tak, aby boli všetky panvice **(8)** vždy ľahko prístupné a na dosah

Grilovacia doska **(2)** sa môže používať na oboch stranách. Pri grilovaní na rebrovanej grilovacej ploche dosiahnete typický vzor grilovania na potravinách.

Pri použití kamennej dosky **(1)** musí vyfrézovaný kanál na tuk smerovať nahor.

Upozornenie! Horúce povrchy!

Počas prevádzky sa dotýkajte len bočných plastových častí krytu a regulátora teploty **(3).**

Panvice **(8)** držte len za rukoväť.

- Raclette gril umiestnite na teplovzdorný, čistý a rovný povrch.
- Umiestnite grilovaciu dosku **(2)** a kamennú dosku **(1)** zhora medzi vodiace lišty **(7)**. Je na vás, ktorá doska bude na ktorej strane.
- Panvice **(8)** zasuňte do raclette grilu.

6.1 Prvé uvedenie do prevádzky

Pri prvom zahriatí môžu zvyšky súvisiace s výrobou spôsobiť mierny dym a zápach. Je to úplne normálne a neškodné. V prípade potreby otvorte okno a zabezpečte dostatočné vetranie.

- Zapojte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Kontrolka napájania **(6)** sa rozsvieti na červeno. (obrázok A)
- Otočte regulátor teploty **(3)** do polohy „**MAX“.** Kontrolka ohrevu **(5)** sa rozsvieti na bielo a raclette gril sa zahreje. (obrázok B)

- Nechajte raclette gril zahrievať 20 minút a potom otočte regulátor teploty **(3)** do polohy „**0**“, aby ste raclette gril vypli. (obrázok C)
- Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Kontrolka napájania **(6)** zhasne. (obrázok D)
- Nechajte raclette gril a všetko príslušenstvo úplne vychladnúť.
- Vyčistite raclette gril a všetko príslušenstvo podľa postupu uvedeného v kapitole „Čistenie“.

6.2 Obsluha

6.2.1 Zapnutie/vypnutie

- Otočte regulátor teploty **(3)** do polohy „**0**“ a pripojte raclette gril k elektrickej sieti. Raclette gril sa vypne a kontrolka napájania **(6)** sa rozsvieti na červeno. (obrázok A)
- Zapnite raclette gril otáčaním regulátora teploty **(3)** v smere hodinových ručičiek. Kontrolka ohrevu **(5)** sa rozsvieti na bielo. (obrázok B)

Kontrolka ohrevu **(5)** sa počas prevádzky rozsvecuje a zhasína v nepravidelných intervaloch. To znamená, že raclette gril udržiava vami zvolenú teplotu. Nejde o poruchu funkcie!

- Vypnite raclette gril otočením regulátora teploty **(3)** proti smeru hodinových ručičiek do polohy „**0**“. Kontrolka ohrevu **(5)** zhasne a kontrolka napájania **(6)** sa rozsvieti na červeno. (obrázok C)

6.2.2 Čas ohrevu

Čas ohrevu pri použití grilovacej dosky **(2)** a panvíc **(8)** je približne 10 minút.
Pri použití kamennej platne **(1)** je čas ohrevu približne 30 minút. Až potom dosiahne kamenná doska **(1)** vďaka svojej hmotnosti požadovanú teplotu.

6.2.3 Zvýšenie/zníženie teploty

Zvýšenie teploty: Otáčajte regulátorom teploty **(3)** v smere hodinových ručičiek.
Zníženie teploty: Otáčajte regulátorom teploty **(3)** proti smeru hodinových ručičiek.

6.3 Používanie raclette grilu

V závislosti od teploty okolia sa môže ohrev spustiť v rôznych polohách regulátora teploty **(3)**.
Pred vložením panvičiek **(8)** počkajte, kým sa raclette gril rozohreje, aby sa vaše ingrediencie pripravili na požadovanú teplotu.

- Vyberte stranu grilovacej dosky **(2)**, ktorú chcete použiť. Táto strana musí smerovať nahor.
- Vrchnú časť grilovacej dosky **(2)**, kamennú dosku **(1)** a vnútro panvíc **(8)** zľahka potrite tukom.
- Zapojte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Kontrolka napájania **(6)** sa rozsvieti na červeno. (obrázok A)
- Otočte regulátor teploty **(3)** do polohy „**MAX**“, aby ste predhriali raclette gril. V závislosti od plánovaného použitia dbajte na čas predhrievania, ktorý je približne 10 alebo 30 minút. (obrázok B)

6.3.1 Používanie raclette

Panvice **(8)** nepreplňujte, inak by sa jedlo mohlo dostať príliš blízko k výhrevnému telesu alebo sa ho dokonca dotknúť. Pravidelne kontrolujte, či obsah panvíc **(8)** dosiahol požadovaný bod varenia, aby ste zabránili prevareniu alebo dokonca spáleniu jedla
Ak chcete opätovne použiť už použité panvice **(8)**, nemali by mať na vnútornej ani vonkajšej strane žiadne zvyšky jedla, ktoré by sa mohli pripáliť. Panvice **(8)** sú potiahnuté nepriľnavou vrstvou a pred prípravou ďalších porcií ich netreba znovu vymastiť.

- Na panvice **(8)** položte požadované ingrediencie a zasuňte ich do príslušných jamiek v raclette grile.
- Nastavte požadovanú teplotu pomocou regulátora teploty **(3)**.
- Keď sú prísady uvarené, vyberte panvice **(8)**.

- Pomocou špachtle **(9)** presuňte obsah panvičiek **(8)** na tanier.
- Ak je to potrebné, naplňte panvičku **(8)** a zasuňte ju späť do raclette grilu.
- Ak sa raclette gril už nepoužíva, otočte regulátor teploty **(3)** do polohy „**0**" a vytiahnite zástrčku zo zásuvky. (obrázky C, D)
- Pred čistením nechajte raclette gril a príslušenstvo úplne vychladnúť.

6.3.2 Používanie grilovacej dosky (2) a kamennej dosky (1)



- Pomocou grilovacej dosky **(2)** a kamennej dosky **(1)** môžete pripravovať aj iné jedlá a prílohy, napr. mäso, zeleninu, zemiaky, ovocie atď.
- Pri grilovaní na grilovacej doske **(2)** nepoužívajte na otáčanie alebo vyberanie potravín žiadne kovové predmety. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k poškodeniu nepriľnavého povrchu grilovacej dosky **(2)**.
- Kamenná doska **(1)** môže časom mierne zmeniť farbu. Nie je to chyba a nemá to negatívny vplyv na funkciu.
- Dbajte na to, aby vyfrézovaný odtok na tuk z kamennej dosky **(1)** nepretiekol.

- Pokrm položte na grilovaciu dosku **(2)** a/alebo na kamennú dosku **(1)**.
- Nastavte požadovanú teplotu pomocou regulátora teploty **(3)**.
- Občas pripravované jedlo otočte.
- Pokrm z dosky zložte hneď, ako je uvarený.
- Ak sa raclette gril už nepoužíva, otočte regulátor teploty **(3)** do polohy „**0**" a vytiahnite zástrčku zo zásuvky. (obrázky C, D)
- Pred čistením nechajte raclette gril a príslušenstvo úplne vychladnúť.

7. Čistenie



NEBEZPEČENSTVO popálenia
Pred čistením všetkých častí počkajte, kým nevychladnú. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo popálenia.



NEBEZPEČENSTVO úrazu elektrickým prúdom
Pred čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!



VÝSTRAHA pred škodami na majetku
Nikdy nepoužívajte na čistenie drsné ani žieravé čistiace prostriedky, ani žiadne drsné predmety (napr. kovová drôtenka). To by mohlo viesť k poškodeniu povrchov.



Grilovacia doska **(2)**, panvice **(8)** a špachtľa **(9)** sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu.

Raclette gril (základný spotrebič)
- Nečistoty odstráňte ručnou kefou alebo plastovou škrabkou.
- Časti krytu a výhrevné teleso utrite vlhkou handričkou. V prípade potreby naneste na handričku trochu prostriedku na umývanie riadu a utrite ju čistou vodou.

Príslušenstvo
- Grilovaciu dosku **(2)**, panvice **(8)** a špachtľu **(9)** vyčistite v teplom kúpeli s prostriedkom na umývanie riadu. Potom tieto diely opláchnite čistou vodou a dôkladne ich osušte.
- Prípadne môžete tieto časti umývať aj v umývačke riadu.

Kamenná doska (1)
- Kamennú dosku **(1)** môžete čistiť v teplom kúpeli s prostriedkom na umývanie riadu. Na čistenie použite hubku a potom ju opláchnite veľkým množstvom čistej vody, aby ste úplne odstránili všetky zvyšky čistiaceho prostriedku.
- V prípade odolných zvyškov jedla môžete vložiť kamennú dosku **(1)** do kúpeľa s prostriedkom na umývanie riadu na dlhší čas, aby zvyšky odmokli.
- Po vyčistení nechajte kamennú dosku **(1)** dôkladne vyschnúť.

8. Skladovanie pri nepoužívaní

- Ak raclette gril dlhší čas nepoužívate, vyčistite ho a skladujte na suchom a čistom mieste.

9. Návrhy receptov

Grilované rezance z kuracích pŕs

Ingrediencie	
1x kuracie prsia (rozmrazené, cca 200 g)	2 ČL mletej papriky alebo korenia na kurča
1 ČL soli	5 G masla

Príprava:

- Na prípravu použite grilovaciu dosku **(2)**.
- Spotrebič predhrievajte 10 minút v polohe MAX.
- Kuracie prsia nakrájajte na rezance hrubé približne 1 cm.
- Kuracie mäso v miske ochuťte soľou a mletou paprikou alebo korením na kuracie mäso. Ochutené rezance nechajte 30 minút odpočívať.
- Na panvici rozpustite maslo **(2)** a rozotrite ho stierkou **(9)**.
- Rezance z kuracích pŕs položte na grilovaciu dosku **(2)** a grilujte približne 3 minúty z každej strany.
- Kuracie prsné prúžky sú upečené, keď sú zlatohnedé.
- Tip: Grilované rezance z kuracích pŕs môžete tiež zapiecť na panvici **(8)**.

Grilovaná bravčová panenka

Ingrediencie	
200 g bravčovej panenky (rozmrazenej)	1/2 ČL čierneho korenia
1 ČL soli	5 g masla

Príprava:

- Na prípravu použite grilovaciu dosku **(2)**.
- Spotrebič predhrievajte 10 minút v polohe MAX.
- Bravčovú panenku nakrájajte na plátky hrubé približne 1 cm.
- Mäso ochuťte soľou a čiernym korením a nechajte 10 minút odpočívať.
- Na panvici rozpustite maslo **(2)** a rozotrite ho stierkou **(9)**.
- Panenku položte na grilovaciu dosku **(2)** a grilujte približne 3 minúty z každej strany.
- Bravčová panenka je pripravená na podávanie, keď je ľahko opečená.
- Tip: Namiesto bravčovej panenky môžete použiť aj hovädzie filé. Potom skráťte čas grilovania o 1 minútu na každú stranu.

Praženica s paprikou alebo paradajkami

Ingrediencie	
4 Vajcia	1/2 ČL soli
1/2 Sladkej papriky alebo 1 paradajka	5 g masla

Príprava:

- Panvice **(8)** vymažte trochou rastlinného oleja a umiestnite ich pod grilovacie dosky.
- Spotrebič predhrievajte 10 minút v polohe MAX.
- V miske rozšľahajte vajcia a pridajte soľ. Vajíčka krátko vyšľahajte metličkou alebo mixérom.
- Nakrájajte papriku alebo paradajku na malé kúsky (približne 5 x 5 mm) a pridajte ich do vajíčok.
- Vajíčkovú zmes nalejte do panvičiek **(8)**. Pozor: len do polovice výšky panvice!
- Pod grilovacie dosky umiestnite panvice **(8)**.
- Vajíčko je pripravené na podávanie, keď je uvarené.
- Tip: Zapečené vajce chutí výborne aj na obloženom chlebe.

Grilovaný losos

Ingrediencie	
2 x 100 g filet z lososa (rozmrazený)	1/2 ČL čierneho korenia
1 ČL soli	10 g masla

Príprava:

- Na prípravu použite kamennú dosku **(1)**.
- Spotrebič predhrievajte 25 minút v polohe MAX.
- Filet z lososa osoľte a okoreňte.
- Na kamennej doske rozpustite maslo **(1)** a rozotrite ho stierkou **(9)**.
- Lososa položte na kamennú dosku **(1)** a smažte ho 3 – 4 minúty z každej strany.
- Losos je pripravený na podávanie, keď sa mäso po ľahkom stlačení vidličkou rozpadne na plátky.
- Pred konzumáciou nechajte kúsky lososa 3 minúty odpočívať. Vnútorná teplota lososa by mala byť 60 °C.

Grilovaná slanina (údená alebo neupravená)

Ingrediencie	
8 Plátkov slaniny (nakrájaných na tenké plátky)	1/2 ČL čierneho korenia
1/2 ČL soli	

Príprava:

- Na prípravu použite grilovaciu dosku **(2)**.
- Spotrebič predhrievajte 10 minút v polohe MAX.
- Slaninu nakrájajte na pásiky dlhé približne 15 – 20 cm.
- Neupravenú slaninu môžete podľa chuti osoliť a okoreniť, ale pri údenej slanine to nie je potrebné.
- Slaninu položte na grilovaciu dosku **(2)**.
- Slaninu grilujte 2 – 3 minúty z každej strany.
- Slanina je pripravená na podávanie, keď je zlatohnedá.
- Tip: Grilovaná slanina chutí skvele v kombinácii s grilovanou bravčovou panenkou alebo raclette miniburgrami

Grilovaná zelenina

Ingrediencie	
1/2 cibule	1/2 ČL soli
1 Paprika	1 Štipka korenia
3 Hríby	20 g masla

Príprava:

- Na prípravu použite grilovaciu dosku **(2)**.
- Spotrebič predhrievajte 10 minút v polohe MAX.
- Cibuľu, papriku a hríby nakrájajte na plátky hrubé približne 5 mm. Plátky opäť rozrežte na polovicu alebo štvrtinu, aby ste získali kúsky veľkosti sústa.
- Na panvici rozpustite maslo **(2)**.
- Všetky plátky zeleniny položte na grilovaciu dosku **(2)**.
- Každé 2 minúty zeleninu otočte a premiešajte. Použite na to 2 špachtle **(9)**.
- Dochuťte soľou a korením podľa chuti.
- Zelenina je pripravená na podávanie, keď je ľahko zhnednutá a dosiahne požadovanú pevnosť.

Grilované zapečené hríby

Ingrediencie	
6 Hríbov	100 g strúhaného syra podľa vlastného výberu
1/2 ČL soli	20 g masla

Príprava:

- Na prípravu použite grilovaciu dosku **(2)**.
- Spotrebič predhrievajte 10 minút v polohe MAX.
- Hríby očistite a odstráňte stopku v strede.
- Na panvici rozpustite maslo **(2)**.
- Položte hríby na grilovaciu dosku **(2)** a smažte ich 3 – 4 minúty z každej strany.
- Pomocou špachtle **(9)** rozotrite maslo na hríby. Nechajte hríby vstrebať maslo.
- Dochuťte soľou a korením podľa chuti.
- Keď sú hríby opečené, vložte ich do panvice **(8)** okrúhlou stranou nadol a naplňte ich strúhaným syrom.
- Panvicu **(8)** umiestnite pod grilovacie dosky.
- Hríby sú pripravené na podávanie, keď sa syr roztopí a ľahko zhnedne.

Raclette mini burger

Ingrediencie	
250 g chudého mletého mäsa	1 ČL horčice
1 Vajce	1 Cibuľa (nakrájaná nadrobno)
1/2 ČL soli	10 G masla
1/2 ČL čierneho korenia	Paradajky alebo uhorky nakrájané na tenké plátky
4 PL strúhanky	8 Plátkov syra podľa vlastného výberu (nakrájaného na plátky)

Príprava:

- Na prípravu použite kamennú dosku **(1)**.
- Spotrebič predhrievajte 25 minút v polohe MAX.
- V miske zmiešajte mleté mäso, soľ, korenie, vajce, strúhanku, horčicu a nadrobno nakrájanú cibuľu.
- Vytvorte 8 rovnako veľkých hamburgerových placiek (max. 1 cm vysokých).
- Placky položte na kamennú dosku **(1)** a smažte ich 3 minúty z každej strany, kým nezhnednú.
- Každú placku položte na panvicu **(8)** a ozdobte plátkom paradajky alebo uhorky. Všetko zakryte plátkom syra.
- Panvicu **(8)** umiestnite pod grilovacie dosky. Uistite sa, že raclette miniburger nie je príliš vysoko a nedotýka sa výhrevných telies.
- Raclette miniburgery sú pripravené na podávanie, keď syr stečie.
- Tip: Raclette miniburger sa dá jesť medzi dvoma plátkami toastu ako skutočný hamburger.

Zapekané zemiaky

Ingrediencie	
2 veľké zemiaky	50 g šľahačky
približne 50 g strúhaného syra	1/2 ČL soli
1/2 Cibule (nakrájanej nadrobno)	1 Štipka korenia
1/2 Strúčiku cesnaku (nadrobno nasekaného)	1 Štipka muškátového orieška
80 g kyslej smotany	1 lyžička sušených talianskych byliniek

Príprava:

- Pod grilovacie dosky umiestnite panvice **(8)**.
- Spotrebič predhrievajte 10 minút v polohe MAX.
- Zemiaky varte vo vriacej vode 20 minút, kým nie sú hotové. Zemiaky sceďte a nechajte vychladnúť.
- Syr, cibuľu, cesnak, kyslú smotanu a smotanu na šľahanie spolu s korením vyšľahajte v miske na omáčku.
- Vychladnuté zemiaky ošúpte a nakrájajte na tenké plátky.
- Vyberte panvice **(8)** a plátky zemiakov uložte do panvíc **(8)** na plocho a prekrývajúc sa. Zemiaky zalejte omáčkou tak, aby boli ľahko pokryté.
- Panvice **(8)** umiestnite späť pod grilovacie dosky. Keď povrch získa zlatohnedú farbu, sú zapekané zemiaky hotové.

Palacinky – výdatné alebo ako dezert

Ingrediencie	
60 g pšeničnej múky	85 ml mlieka
15 g cukru	15 g masla
1 Vajce (veľkosť M)	Štipka soli

Príprava:

- Pod grilovacie dosky umiestnite panvice **(8)**.
- Nastavte regulátor teploty **(3)** do 3/4 polohy MAX a spotrebič predhrievajte 10 minút.
- V miske zmiešajte múku, cukor, soľ a vajce.
- Mlieko pridávajte pomaly, aby sa nevytvorili hrudky.
- Cesto nechajte napučať aspoň 20 minút.
- Maslo rozdeľte do panvíc **(8)** a nechajte ho roztopiť.
- Cesto rovnomerne rozdeľte do panvíc **(8)** tak, aby bolo dno zakryté.
- Palacinky sú upečené, keď sú okraje zlatohnedé.
- Palacinky ozdobte podľa vlastnej fantázie.
- Tip: Potrite ich ovocnou nátierkou a ozdobte čerstvým ovocím.

10. Ochrana životného prostredia a likvidácia zariadenia



Spotrebiče označené týmto symbolom podliehajú európskej smernici 2012/19/EÚ. Všetky použité elektrické a elektronické zariadenia sa musia likvidovať oddelene od domového odpadu na miestach, ktoré sú štátom určené na tento účel. Riadnou likvidáciou Vášho starého prístroja chránite životné prostredie i svoje vlastné zdravie. Ďalšie informácie o likvidácii starého prístroja v súlade s predpismi získate na miestnom úrade, na úrade pre likvidáciu odpadov alebo v predajni, v ktorej ste zakúpili toto zariadenie.



Zabezpečte aj ekologickú likvidáciu obalov. Kartóny a lepenku možno na recykláciu odovzdať v zariadeniach na zber papiera alebo v zberniach odpadov. Fólie a plasty z obalov prevezme Váš miestny podnik na likvidáciu odpadov, ktorý zabezpečí ich ekologickú likvidáciu.

Len pre Francúzsko:



Na tento výrobok a jeho obalové materiály sa vo Francúzsku vzťahujú osobitné predpisy týkajúce sa triedenia odpadu. Dodržiavajte miestne pokyny na likvidáciu odpadu.



Pri triedení odpadov si všímajte označenie obalových materiálov; tieto sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom:
1 – 7: Plasty/20 – 22: Papier a lepenka/80 – 98: Kompozitné a sendvičové materiály.

Len pre Španielsko a Portugalsko:

Zozbierajte obalové materiály a zlikvidujte ich samostatne v súlade s vyznačenými symbolmi do príslušných zberných nádob:



Symbol	Materiál	Obsiahnuté v týchto častiach obalov výrobku
20 PAP	Vlnitá lepenka	Predajné balenie, vnútorný kartón
04 PE-LD	Polyetylén s nízkou hustotou	Pena, plastové vrecko
05 PP	Polypropylén	Plastové vrecko

11. Vyhlásenia o zhode

Tento výrobok spĺňa požiadavky platných európskych a národných smerníc. Zhoda bola preukázaná. Príslušné vysvetlivky a podklady sú k dispozícii u výrobcu.

Tento výrobok spĺňa požiadavky platných národných smerníc v Srbskej republike.

Úplné vyhlásenie EÚ o zhode si možno prevziať zo stránky:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/521427_2601.pdf

Kontaktná adresa podľa nariadenia 2023/988 o všeobecnej bezpečnosti výrobkov: ce@targa.de

12. Záručné pokyny

Záruka spoločnosti TARGA GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte voči jeho predajcovi zákonné práva. Tieto zákonné práva nie sú obmedzené našou zárukou, ktorá je uvedená ďalej.

Záručné podmienky

Záručná doba začína dňom kúpy. Dobre si uschovajte originál pokladničného bloku. Tento doklad je potrebný ako potvrdenie o kúpe. Ak sa v priebehu troch rokov od kúpy tohto výrobku prejaví materiálová alebo výrobná chyba, tento výrobok vám podľa našej úvahy bezplatne buď vymeníme alebo opravíme.

Záručná doba a zákonné nároky z titulu chyby

Záruka sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely. Prípadné už pri kúpe zistené chyby a nedostatky musíte ohlásiť ihneď po vybalení výrobku. Opravy, ktoré spadajú do obdobia po skončení záruky, si musíte zaplatiť.

Rozsah záruky

Výrobca zaručuje, že pri bežnom používaní si výrobok zachová svoju funkčnosť a vhodnosť na daný účel po dobu 3 rokov. Záruka stráca platnosť, ak je výrobok poškodený alebo nesprávne používaný, príp. nesprávne udržiavaný. Správne používanie výrobku zaistíte dodržaním všetkých pokynov uvedených v Používateľskej príručke. Za všetkých okolností sa musíte vyhýbať používaniam a činnostiam, ktoré nie sú výhradne odporúčané pokynmi v Používateľskej príručke. Výrobok je určený na súkromné, nie na komerčné používanie. Záruka stratí platnosť pri akomkoľvek nesprávnom alebo nevhodnom používaní, príp. používaní sily, pokiaľ nie je vykonávaná oprávneným servisným zástupcom. Ak sa výrobok opraví alebo vymení, záručná doba nezačne znova.

Postup pri uplatňovaní záruky

Ak chcete zabezpečiť rýchle vybavenie vašej požiadavky, riaďte sa týmito pokynmi:

- Pred uvedením výrobku do prevádzky si pozorne prečítajte priloženú dokumentáciu. Ak by sa vyskytol problém, ktorý sa takýmto spôsobom nedá vyriešiť, obráťte sa na našu zákaznícku linku.

- Pri každej požiadavke majte poruke účtenku a číslo výrobku príp. jeho výrobné číslo ako doklad o kúpe.
- V prípade, že telefonické vyriešenie nie je možné, v závislosti od príčiny chyby zákaznícky servis zariadi ďalšie služby.



Servis

SK Telefón: 0850 232001
E-mailový: targa@lidl.sk

IAN: 521427_2601



Výrobca / Zhotoviteľ podľa PPWR:

Majte na pamäti, že táto adresa nie je adresou servisu. Najprv sa obráťte na vyššie uvedenú opravovňu.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NEMECKO

Índice

1. Uso previsto **95**

2. Volumen de suministro **96**

3. Datos técnicos **96**

4. Instrucciones de seguridad **96**

5. Antes de la puesta en servicio **99**

6. Puesta en servicio **99**

6.1 Primera puesta en servicio 100

6.2 Operación 100

6.2.1 Encendido y apagado *100*

6.2.2 Tiempos de calentamiento *100*

6.2.3 Aumento/disminución de la temperatura *100*

6.3 Utilización de la raclette grill 100

6.3.1 Utilización de la raclette *101*

6.3.2 Utilización de la placa de la plancha (2) y la placa de piedra (1) *101*

7. Limpieza **101**

8. Almacenamiento cuando no se utiliza **102**

9. Sugerencias de recetas **102**

10. Información medioambiental y sobre eliminación **105**

11. Certificados de conformidad **106**

12. Información sobre la garantía **107**

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	

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

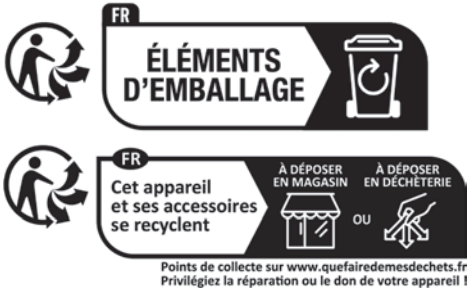
Preparación:

- 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
	Cartón ondulado	Embalaje de venta, Cartón interior
	Polietileno de baja densidad	Espuma, bolsa de plástico
	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

Indholdsfortegnelse

1. Normale anvendelsesformål 108

2. Leveringsomfang 109

3. Tekniske data 109

4. Sikkerhedsanvisninger 109

5. Før ibrugtagningen 112

6. Ibrugtagning 112

6.1 Første ibrugtagning 112

6.2 Betjening 113

6.2.1 Tænde/slukke 113

6.2.2 Opvarmningstider 113

6.2.3 Øg/sænk temperaturen 113

6.3 Anvendelse af raclettegrillen 113

6.3.1 Brug af raclette 113

6.3.2 Brug af grillpladen (2) og stenpladen (1) 114

7. Rengøring 114

8. Opbevaring af apparatet, når det ikke anvendes 114

9. Forslag til opskrifter 115

10. Oplysninger om miljø og bortskaffelse 118

11. Overensstemmelsesbemærkning 119

12. Garantibemærkninger 119

1. Normale anvendelsesformål

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

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

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

2. Leveringsomfang

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

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

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

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

3. Tekniske data

Producent	TARGA GmbH
Betegnelse	SilverCrest SRGS 1400 F1
Spændingsforsyning	220 - 240 V ~, 50-60 Hz
Effektforbrug	1400 W
Effektforbrug i slukket tilstand	< 0,25 W
Beskyttelsesklasse	I
Sikkerhedstestet: SGS	SGS GS geprüfte Sicherheit

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

4. Sikkerhedsanvisninger

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

Symbolforklaring



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



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



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



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



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



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



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



Dette symbol angiver andre oplysninger om emnet.



Producentens adresse

Forudsigelig forkert brug

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

Personsikkerhed!

- Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktion i sikker brug af apparatet og forstår den dermed forbundne risiko. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Børn under 8 år må ikke have adgang til apparatet og strømledningen **(4)**.



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

Opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.

Generelle sikkerhedsanvisninger



Fare for personskader!

- Anvend raclettegrillen i overensstemmelse med dens formål. Hvis apparatet anvendes forkert, kan det medføre personskader.
- Placer apparatet i nærheden af en stikkontakt. Sørg for, at stikkontakten er let tilgængelig i tilfælde af fare. Sørg altid for at føre strømledningen **(4)** således, at man ikke kan snuble over den.
- Sørg for, at raclettegrillen står sikkert.



FARE for forbrænding!

- Overfladerne på raclettegrillen kan blive meget varme under brug.
- Under og umiddelbart efter brug må du kun røre ved temperaturkontrollen **(3)** og plastikhusets dele på siden.



FORSIGTIG: Fare for materielle skader!

- Beskyt non-stick-belægningen på panderne **(8)** og grillpladen **(2)** ved ikke at bruge metalredskaber som f.eks. knive, gafler osv.
- Brug kun raclettegrillen med det originale tilbehør, der følger med.
- Rengør raclettegrillen og tilbehøret efter hver brug som beskrevet i kapitlet "Rengøring".



FARE for elektrisk stød!

- Kontrollér tilslutningskablet for skader før idriftsættelse. I tilfælde af skader må raclettegrillen ikke bruges.
- Hvis nettilslutningsledningen til dette apparat bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person, så farer undgås.
- Beskyt nettilslutningskablet mod kontakt med varme produktdele for at undgå skader. Sørg for, at strømledningen **(4)** ikke kommer i klemme eller er udsat for tryk.
- For at trække netstikket ud af stikkontakten skal du kun trække i selve netstikket og aldrig i netkablet (**4**).
- Huset på raclettegrillen må aldrig åbnes, da det ikke indeholder nogen dele, der kan serviceres af brugeren. Der er risiko for elektrisk stød.
- Beskyt raclettegrillen mod regn, og brug den aldrig i fugtige eller våde omgivelser. Sørg for, at tilslutningskablet ikke bliver vådt eller fugtigt under driften.



Raclettegrillen må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker!

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



FARE for brand

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

Vigtige oplysninger om brugen af plasticdele, der kommer i kontakt med fødevarer

Plasticdele, der kommer i kontakt med fødevarer- spatler (9)

Følgende anvisninger gælder udelukkende for spatlerne **(9)**, som kan komme i kontakt med fødevarer, når de anvendes som tilsigtet. De gælder ikke for andre dele af produktet.

Spatlerne **(9)** må kun anvendes til deres formål og i overensstemmelse med vejledningen. Forkert brug kan medføre beskadigelse af materialet og gøre dem uegnede til yderligere kontakt med fødevarer.

Brug ikke slibende redskaber eller skrappe eller slibende rengøringsmidler, da de kan beskadige overfladen.

Efterse spatlerne **(9)** regelmæssigt. Hvis der er synlige skader eller ændringer i materialet (f.eks. revner, deformation, afskalning eller varig misfarvning), må disse dele ikke længere anvendes til kontakt med fødevarer.

Begrænsninger vedrørende temperatur og brug

Maksimal tilladt temperatur ved kontakt med fødevarer: 100 °C

Overskrid ikke denne temperatur.

Du finder mere information om rengøring og brug i denne brugervejledning.

5. Før ibrugtagningen

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

6. Ibrugtagning



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



Placer ikke raclettegrillen direkte op ad en væg under anvendelsen, men anbring den altid, så alle pander **(8)** altid er let tilgængelige og inden for rækkevidde



Grillpladen **(2)** kan bruges på begge sider. Når du griller på den riflede grilloverflade, opnår du det typiske grillmønster på maden.

Når du bruger stenpladen **(1)**, skal den udfræsede fedtkanal vende opad.



Forsigtig! Varme overflader!

Under anvendelsen må du kun røre ved plasthusets sidedele og temperaturregulatoren **(3).**

Hold kun panderne **(8)** i håndtaget.

- Placer raclettegrillen på en varmebestandig, ren og plan overflade.
- Placer grillpladen **(2)** og stenpladen **(1)** mellem styreskinnerne **(7)** ovenfra. Det er op til dig, hvilken plade der skal være på hvilken side.
- Skub panderne **(8)** ind i raclettegrillen.

6.1 Første ibrugtagning



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

- Sæt strømstikket i en stikkontakt. Indikatorlampen for strøm **(6)** lyser rødt. (Figur A)
- Drej temperaturregulatoren **(3)** til positionen **"MAX"**. Indikatorlampen for varme **(5)** lyser hvidt, og raclettegrillen varmes op. (Figur B)
- Lad raclettegrillen varme op i 20 minutter, og drej så temperaturregulatoren **(3)** til positionen **"0",** for at slukke for raclettegrillen. (Figur C)
- Træk strømstikket ud af stikkontakten. Indikatorlampen for strøm **(6)** slukker. (Figur D)
- Lad raclettegrillen og tilbehøret køle helt af.
- Rengør raclettegrillen og tilbehøret efter som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

6.2 Betjening

6.2.1 Tænde/slukke

- Drej temperaturregulatoren **(3)** til positionen **"0",** og slut raclettegrillen til strømnettet. Raclettegrillen er slukket, og indikatorlampen for strøm **(6)** lyser rødt. (Figur A)
- Tænd raclettegrillen ved at dreje temperaturregulatoren **(3)** med uret. Indikatorlampen for varme **(5)** lyser hvidt. (Figur B)

Indikatorlampen for varme **(5)** lyser og slukker med uregelmæssige intervaller under driften. Dette indikerer, at raclettegrillen holder den temperatur, du har valgt. Dette er ikke en funktionsfejl!

- Sluk for raclettegrillen ved at dreje temperaturregulatoren **(3)** mod uret til positionen **"0".** Indikatorlampen for varme **(5)** slukkes, og indikatorlampen for strøm **(6)** lyser. (Figur C)

6.2.2 Opvarmningstider

Opvarmningstiden ved brug af grillpladen **(2)** og panderne **(8)** er ca. 10 minutter.
Ved brug af stenpladen **(1)** er opvarmningstiden ca. 30 minutter. Først efter denne tid når stenpladen **(1)** på grund af sin masse den ønskede temperatur.

6.2.3 Øg/sænk temperaturen

Øg temperaturen: Drej temperaturregulatoren **(3)** med uret.
Sænk temperaturen: Drej temperaturregulatoren **(3)** mod uret.

6.3 Anvendelse af raclettegrillen

Afhængigt af omgivelsestemperaturen kan opvarmningen starte i forskellige positioner på temperaturregulatoren **(3)**. Vent med at sætte panderne **(8)** i, til raclettegrillen er blevet varm, så dine ingredienser bliver tilberedt til den ønskede temperatur.

- Vælg den side af grillpladen **(2)**, som du vil bruge. Denne side skal vende opad.
- Smør toppen af grillpladen **(2)**, stenpladen **(1)** og indersiden af panderne **(8)** let med fedtstof.
- Sæt strømstikket i en stikkontakt. Indikatorlampen for strøm **(6)** lyser rødt. (Figur A)
- Drej temperaturregulatoren **(3)** til positionen **"MAX"** for at forvarme raclettegrillen. Vær opmærksom på forvarmningstiderne på ca. 10 eller ca. 30 minutter afhængigt af den planlagte brug. (Figur B)

6.3.1 Brug af raclette

Fyld ikke panderne **(8)** for meget, da maden ellers kan komme for tæt på varmeelementet eller endda røre ved det. Kontrollér regelmæssigt, om indholdet i panderne **(8)** har nået det ønskede kogepunkt for at undgå overtilberedning eller fastbrænding af maden
Hvis du vil genbruge pander **(8)**, der allerede har været brugt, må der ikke være madrester på indersiden eller ydersiden, som kan brænde på. Panderne **(8)** er har slip-let-belægning og behøver ikke at blive smurt igen, når man laver flere portioner.

- Fyld panderne **(8)** med de ønskede ingredienser, og skub dem ind i de tilsvarende fordybninger i raclettegrillen.
- Indstil den ønskede temperatur med temperaturregulatoren **(3)**.
- Når ingredienserne er tilberedt færdig, fjernes panderne **(8)**.
- Brug en spatel **(9)** til at skubbe indholdet af panderne **(8)** og over på en tallerken.
- Fyld om nødvendigt panden **(8)** op igen, og skub den tilbage i raclettegrillen.
- Hvis du ikke længere bruger raclettegrillen, skal du dreje temperaturregulatoren **(3)** til positionen **"0"**og tage stikket ud af stikkontakten. (Figur C, D)
- Lad raclettegrillen og tilbehøret køle helt af før rengøring.

6.3.2 Brug af grillpladen (2) og stenpladen (1)

- Med grillpladen **(2)** og stenpladen **(1)** kan du tilberede andre fødevarer og tilbehør, f.eks. kød, grøntsager, kartofler, frugt osv.
- Når du griller på grillpladen **(2)**, må du ikke bruge metalgenstande til at vende eller fjerne maden med. Ellers kan slip-let-belægningen på grillpladen **(2)** blive beskadiget.
- Stenpladen **(1)** kan blive lidt misfarvet med tiden. Dette er ikke en fejl og har ikke en negativ effekt på funktionen.
- Sørg for, at det fræsede fedtafløb på stenpladen **(1)** ikke løber over.

- Læg maden på grillpladen **(2)** og/eller på stenpladen **(1)**.
- Indstil den ønskede temperatur med temperaturregulatoren **(3)**.
- Vend maden af og til.
- Fjern maden, så snart den er færdigtilberedt.
- Hvis du ikke længere bruger raclettegrillen, skal du dreje temperaturregulatoren **(3)** til positionen **"0"**og tage stikket ud af stikkontakten. (Figur C, D)
- Lad raclettegrillen og tilbehøret køle helt af før rengøring.

7. Rengøring

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

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

ADVARSEL om tingskade
Undlad at bruge skuremidler eller ætsende rengøringsmidler samt rengøringsredskaber, der kan lave ridser (f.eks. skuresvampe af metal). Det kan ellers resultere i skader på overfladerne.

Grillpladen **(2)**, panderne **(8)** og spatlen **(9)** kan også rengøres i opvaskemaskinen.

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

Tilbehør
- Grillpladen **(2)**, panderne **(8)** og spatlerne **(9)** kan også rengøres i opvaskemaskinen. Skyl derefter delene med rent vand, og tør dem grundigt.
- Alternativt kan disse dele også rengøres i opvaskemaskinen.

Stenplade (1)
- Stenpladen **(1)** kan rengøres i varmt opvaskevand. Brug en svamp til rengøringen, og skyl derefter med rigeligt rent vand for at fjerne alle rester af rengøringsmiddel.
- I tilfælde af genstridige belægninger kan det være nyttigt at placere stenpladen **(1)** i opvaskebadet i længere tid for at løsne belægningerne.
- Lad stenpladen **(1)** tørre grundigt efter rengøringen.

8. Opbevaring af apparatet, når det ikke anvendes

- Når raclettegrillen ikke bruges i længere tid ad gangen, skal den rengøres og opbevares på et tørt og rent sted.

9. Forslag til opskrifter

Grillede kyllingebryststrimler

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

Tilberedning:

- Brug grillpladen **(2)** til tilberedningen.
- Forvarm produktet i 10 minutter på MAX-positionen.
- Skær kyllingebrystet i ca. 1 cm tykke strimler.
- Krydr kyllingekødet i en skål med salt og paprikapulver eller kyllingekrydderi. Lad de krydrede strimler hvile i 30 minutter.
- Smelt smørret på grillpladen **(2)**, og fordel det med en spatel **(9)**.
- Læg kyllingebryststrimlerne på grillpladen **(2)**, og grill dem i ca. 3 minutter på hver side.
- Kyllingebryststrimlerne er færdige, når de er gyldenbrune.
- Tip: Du kan også gratinere de grillede kyllingebryststrimler på en pande **(8)**.

Grillet svinefilet

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

Tilberedning:

- Brug grillpladen **(2)** til tilberedningen.
- Forvarm produktet i 10 minutter på MAX-positionen.
- Skær svinefileten i ca. 1 cm tykke skiver.
- Krydr kødet med salt og peber, og lad det hvile i 10 minutter.
- Smelt smørret på grillpladen **(2)**, og fordel det med en spatel **(9)**.
- Læg filetskiverne på grillpladen **(2)**, og grill dem i ca. 3 minutter på hver side.
- Svinefileten er klar til servering, når den er let stegt.
- Tip: Du kan også bruge oksefilet i stedet for svinefilet. Reducer i så fald grilltiden med 1 minut på hver side.

Røræg med paprika eller tomat

Ingredienser	
4 Æg	1/2 tsk salt
1/2 Paprika eller 1 tomat	5 g smør

Tilberedning:

- Smør panderne **(8)** med lidt vegetabilsk olie, og sæt dem under grillpladerne.
- Forvarm produktet i 10 minutter på MAX-positionen.
- Pisk æggene i en skål, og tilsæt salt. Pisk æggene kort med et piskeris eller en røremaskine.
- Skær paprikaen eller tomaten i små stykker (ca. 5x5 mm), og kom dem i æggeblandingen.
- Hæld æggeblandingen i panderne **(8)**. OBS: kun op til halvdelen af pandens højde!
- Placer panderne **(8)** under grillpladerne.
- Ægget er klar til servering, når det er gennemkogt.
- Tip: Det færdige æg smager også godt som pålæg på brød.

Grillet laks

Ingredienser	
2x 100 g laksefilet (optøet)	1/2 tsk peber
1 tsk. salt	10 g smør

Tilberedning:

- Brug stenpladen **(1)** til forberedelsen.
- Forvarm produktet i 25 minutter på MAX-positionen.
- Krydr laksefileten med salt og peber.
- Smelt smørret på stenpladen **(1)**, og fordel det med en spatel **(9)**.
- Læg laksen på stenpladen **(1)**, og steg laksen i 3-4 minutter på hver side.
- Laksen er klar til servering, når kødet falder fra hinanden i lameller, når man trykker let på det med en gaffel.
- Lad laksestykkerne hvile i 3 minutter, før de spises. Laksen skal have en indre temperatur på 60°C.

Grillet bacon (røget eller ubehandlet)

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

Tilberedning:

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

Grillede grøntsager

Ingredienser	
1/2 løg	1/2 tsk salt
1 Paprika	1 Knivspids peber
3 Champignoner	20 g smør

Tilberedning:

- Brug grillpladen **(2)** til tilberedningen.
- Forvarm produktet i 10 minutter på MAX-positionen.
- Skær løg, peberfrugt og champignon i ca. 5 mm tykke skiver. Skær skiverne i halve eller kvarte, så du har mundrette stykker.
- Smelt smørret på grillpladen **(2)**.
- Læg alle grøntsagsskiverne på grillpladen **(2)**.
- Vend og rør i grøntsagerne hvert andet minut. Brug 2 spatler **(9)** til dette.
- Krydr med salt og peber efter smag.
- Grøntsagerne er klar til servering, når de er let brunede og har opnået den ønskede fasthed.

Gratinerede, grillede champignoner

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

Tilberedning:

- Brug grillpladen **(2)** til tilberedningen.
- Forvarm produktet i 10 minutter på MAX-positionen.
- Rens champignonerne, og fjern stilken i midten.
- Smelt smørret på grillpladen **(2)**.
- Læg champignonerne på grillpladen **(2)**, og steg dem i 3-4 minutter på hver side.

- Brug en spatel **(9)** til at fordele smørret over champignonerne. Lad champignonerne suge smørret til sig.
- Krydr med salt og peber efter smag.
- Når champignonerne er stegt, lægges de på en pande **(8)** med den runde side nedad, og fyldes med den revne ost.
- Placer panderne **(8)** under grillpladerne.
- Champignonerne er klar til servering, når osten er smeltet og let brunet.

Raclette-miniburger

Ingredienser	
250 g magert hakket kød	1 tsk sennep
1 Æg	1 Løg (finthakket)
1/2 tsk. salt	10 G smør
1⁄2 tsk peber	Tomater eller agurker i tynde skiver
4 spsk rasp	8 Skiver ost efter eget valg (i skiver)

Tilberedning:

- Brug stenpladen **(1)** til forberedelsen.
- Forvarm produktet i 25 minutter på MAX-positionen.
- Bland det hakkede kød, salt, peber, æg, rasp, sennep og finthakket løg i en skål.
- Form 8 hamburgerbøffer af samme størrelse (maks. 1 cm høje).
- Læg bøfferne på stenpladen **(1)**, og steg dem i 3 minutter på hver side, til de er brunede.
- Læg hver bøf på en pande **(8)**, og pynt med en skive tomat eller agurk. Dæk det hele med en skive ost.
- Placer panderne **(8)** under grillpladerne. Sørg for, at raclette-miniburgerne ikke er for høje og rører ved varmeelementerne.
- Raclette-miniburgerne er klar til servering, når osten er smeltet.
- Tip: "Raclette miniburgeren" kan spises mellem to skiver ristet brød som en rigtig burger.

Kartoffelgratin

Ingredienser	
2 store kartofler	50 g piskefløde
ca. 50 g revet ost	1/2 tsk. salt
1/2 Løg (finthakket)	1 Knivspids peber
1/2 Fed hvidløg (finthakket)	1 Knivspids muskatnød
80 g creme fraiche	1 tsk italienske krydderurter, tørrede

Tilberedning:

- Placer panderne **(8)** under grillpladerne.
- Forvarm produktet i 10 minutter på MAX-positionen.
- Kog kartoflerne i kogende vand i 20 minutter, til de er møre. Hæld vandet fra kartoflerne, og lad dem køle af.
- Pisk ost, løg, hvidløg, creme fraiche og piskefløde sammen med krydderierne i en skål til en sauce.
- Skræl de afkølede kartofler, og skær dem i tynde skiver.
- Tag panderne **(8)** ud, og læg kartoffelskiverne fladt og overlappende i panderne **(8)**. Hæld saucen over kartoflerne, til de er let dækket.
- Sæt panderne **(8)** tilbage under grillpladerne. Når overfladen har fået en gyldenbrun farve, er kartoffelgratinen klar.

Pandekager - salte eller som dessert

Ingredienser	
60 g hvedemel	85 ml mælk
15 g sukker	15 g smør
1 Æg (størrelse M)	En knivspids salt

Tilberedning:

- Placer panderne **(8)** under grillpladerne.
- Indstil temperaturregulatoren **(3)** på 3/4 af MAX-positionen, og forvarm produktet i 10 minutter.
- Bland mel, sukker, salt og æg i en skål.
- Tilsæt mælken langsomt, så der ikke dannes klumper.
- Lad dejen hvile i mindst 20 minutter.
- Fordel smørret i panderne **(8)**, og lad det smelte.
- Fordel dejen jævnt i panderne **(8)**, så bunden er dækket.
- Pandekagerne er færdige, når kanterne er gyldenbrune.
- Fyld pandekagerne, som du ønsker.
- Tip: Smør et tyndt lag marmelade på, og pynt med frisk frugt.

10. Oplysninger om miljø og bortskaffelse



Apparater, der er mærket med dette symbol, er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Alle elektriske og elektroniske apparater skal bortskaffes adskilt fra husholdningsaffald på de dertil indrettede offentlige anlæg. Når du bortskaffer det gamle apparat korrekt, undgår du at beskadige miljøet og dit eget helbred. Ønsker du yderligere oplysninger om korrekt bortskaffelse af det gamle apparat, skal du kontakte de lokale myndigheder, affaldskontoret eller den forretning, hvor du købte apparatet.



Sørg også for en miljørigtig bortskaffelse af emballagen. Papemballage skal smides i dertil indrettede containere eller afleveres på offentlige genbrugspladser. Al folie- og plastemballage skal afleveres på din lokale genbrugsplads.

Kun relevant for Frankrig:



Dette produkt og dets emballagedele er underlagt særlige sorteringsregler i Frankrig. Følg venligst de lokale retningslinjer for bortskaffelse.





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

Kun relevant for Spanien og Portugal:

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



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

11. Overensstemmelsesbemærkning



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

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

Hele EU-overensstemmelseserklæringen kan hentes på følgende link:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/521427_2601.pdf
Kontaktadresse i henhold til forordning (EU) 2023/988 om produktsikkerhed: ce@targa.de

12. Garantibemærkninger

TARGA GmbH - Garanti

Kære kunde,

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

Garantibetingelser

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

Garantiperiode og juridiske mangelskrav

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

Garantiens omfang

Producenten garanterer, at produktet ved normal brug vil bevare sin funktionalitet og egnethed til det tilsigtede formål i en periode på 3 år. Garantien bortfalder, hvis produktet bliver beskadiget eller anvendes eller vedligeholdes forkert. Alle anvisninger i betjeningsvejledningen skal overholdes for at sikre, at produktet anvendes korrekt. Brug og handlinger, som udtrykkelig ikke anbefales i betjeningsvejledningen skal undgås under alle omstændigheder. Produktet er designet til privat brug, ikke til kommerciel brug. Enhver misbrug eller forkert brug, brug af vold eller indgreb, medmindre de udføres af vores autoriserede servicerepræsentant, medfører, at garantien bortfalder. Garantiperioden starter ikke forfra, hvis produktet bliver repareret eller ombyttet.

Afvikling i tilfælde af garantisager

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

- Læs venligst den vedlagte dokumentation omhyggeligt, før du tager dit produkt i brug. Hvis der skulle opstå et problem, der ikke kan afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte vores hotline.
- Sørg venligst for, at du altid har din kassebon og artikelnummeret, eller i givet fald serienummeret, parat som købsbevis, når du kontakter os.
- I tilfælde af, at problemet ikke kan afhjælpes via telefonen, foranlediger vi yderligere service via vores hotline, afhængigt af årsagen til fejlen.

Service

DK Telefon: 32 710005
E-mail: targa@lidl.dk

IAN: 521427_2601

Producent / Fabrikant i henhold til PPWR:

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
TYSKLAND

Sommario

1. Destinazione d'uso 121

2. Dotazione 122

3. Specifiche tecniche 122

4. Avvertenze per la sicurezza 122

5. Prima dell'utilizzo 125

6. Messa in funzione 125

6.1 Prima messa in funzione 126

6.2 Utilizzo 126

6.2.1 Accensione e spegnimento 126

6.2.2 Tempi di riscaldamento 126

6.2.3 Aumentare/ridurre la temperatura 126

6.3 Utilizzo della griglia per raclette 126

6.3.1 Utilizzo della raclette 127

6.3.2 Utilizzo della piastra grill (2) e della piastra in pietra (1) 127

7. Pulizia 127

8. Conservazione in caso di inutilizzo prolungato 128

9. Ricette consigliate 128

10. Informazioni ambientali e indicazioni per lo smaltimento 131

11. Dichiarazione di conformità 132

12. Informazioni sulla garanzia 132

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

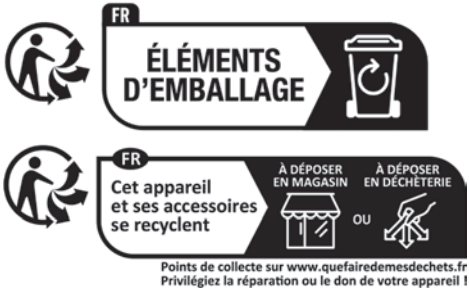
Preparazione:

- 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.

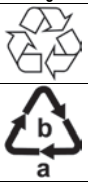
10. Informazioni ambientali e indicazioni per lo smaltimento

	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

Tartalomjegyzék

1. Rendeltetésszerű használat 134

2. Szállítási terjedelem 135

3. Műszaki adatok 135

4. Biztonsági tudnivalók 135

5. Az üzembe helyezés előtt 138

6. Üzembe helyezés 138

6.1 Az első üzembe helyezés 138

6.2 Használat 139

6.2.1 Be-/kikapcsolás 139

6.2.2 Felmelegedési idők 139

6.2.3 A hőmérséklet növelése/csökkentése 139

6.3 A raclette grill használata 139

6.3.1 A raclette használata 139

6.3.2 A grill-lap (2) és a kőlap (1) használata 140

7. Tisztítás 140

8. Tárolás használaton kívül 140

9. Receptjavaslatok 141

10. Környezetvédelmi és hulladékkezelési tudnivalók 144

11. Megfelelőségi megjegyzések 145

12. Garanciális tudnivalók 145

1. Rendeltetésszerű használat

Ez a raclette grill kizárólag élelmiszerek, például hús, hal és zöldségek grillezésére és/vagy sütésére szolgál. A raclette grill kizárólag háztartási magáncélra használható, minden egyéb használat nem rendeltetésszerűnek minősül.
Nem munkahelyi, illetve iparszerű használatra készült.
Ez magában foglalja a következőket:

- üzletek, irodák és más munkahelyi környezetek személyzeti konyháiban;
- mezőgazdasági ingatlanokban;
- a szállodákban, motelekben és más hasonló szálláshelyeken tartózkodó vendégek;
- panziókban.

Emellett a raclette grill alkalmas kültéri használatra, és nem használható trópusi éghajlati övezetben. Ez a raclette grill a CE-megfelelőséghez szükséges összes szabványnak és előírásnak megfelel. A raclette grill gyártóval nem egyeztetett módosítása esetén nem szavatolható a szabványok betartása. A gyártó semmilyen szavatosságot nem vállal az ebből eredő károkért vagy üzemzavarokért. Kérjük, tartsa be a használat helyén érvényes nemzeti előírásokat és törvényeket.

2. Szállítási terjedelem

Vegye ki a raclette grillt és az összes tartozékot a csomagolásból. Távolítson el minden csomagolóanyagot, és ellenőrizze az alkatrészek hiánytalanságát és sérülésmentességét. Hiányos vagy sérült szállítmány esetén forduljon a gyártóhoz.

- **Raclette grill**
- **Grill-lap**
- **Kőlap**
- **8 Serpenyő**
- **8 Spatula**
- **Kezelési útmutató**

A borító belső oldalán található a raclette grill és összes kezelőelemének számozott ábrája. A számok jelentése:

1	Kőlap (zsírelvezetővel)	**6**	Tápfeszültségjelző lámpa (piros)
2	Grill-lap (mindkét oldalon használható)	**7**	Vezetősín
3	Hőmérséklet-szabályozó (be-/kikapcsolóval)	**8**	Serpenyő (8 darab)
4	Hálózati kábel	**9**	Spatula (8 darab)
5	Hőfokjelző lámpa (fehér)		

3. Műszaki adatok

Gyártó	TARGA GmbH
Megnevezés	SilverCrest SRGS 1400 F1
Hálózati feszültség	220 - 240 V ~, 50-60 Hz
Teljesítményfelvétel	1400 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban	< 0,25 W
Érintésvédelmi osztály	I
Biztonsági tesztelés: SGS	SGS GS geprüfte Sicherheit

A műszaki adatok és a kivitel módosítása külön bejelentés nélkül lehetséges.

4. Biztonsági tudnivalók

A készülék első használata előtt kérjük, figyelmesen olvassa át a következő utasításokat és tartsa be a figyelmeztetéseket, akkor is, ha tisztában van az elektronikus és háztartási készülékek kezelésével. Őrizze meg a kezelési útmutatót későbbi használatra. A készülék eladásakor vagy továbbadásakor mindenképpen adja át ezt a kezelési útmutatót is. Az a készülék elválaszthatatlan részét képezi.

A használt szimbólumok jelentése

VESZÉLY! Ez a figyelmeztetés egy magas kockázatú veszélyt jelöl, amely, ha nem kerüljük el, halálhoz vagy súlyos sérüléshez vezet.

FIGYELMEZTETÉS! Ez a figyelmeztetés egy közepes kockázatú veszélyt jelöl, amely, ha nem kerüljük el, halálhoz vagy súlyos sérüléshez vezethet.

FIGYELEM! Ez a figyelmeztetés az anyagi kár megelőzéséhez szükséges fontos tudnivalókat jelöli.



VESZÉLY! Ez a szimbólum áramütés veszélyére figyelmeztet, amely akár halálos sérülést és/vagy anyagi károkat okozhat.



VESZÉLY! Ez a szimbólum égés általi egészségi kockázat veszélyére figyelmeztet.



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a raclette grill csak beltéri használatra alkalmas.



Az 1935/2004/EK rendelet követelményei szerint egészségügyi szempontból nem adnak okot aggodalomra, ha élelmiszerekkel érintkeznek.



Ez a szimbólum a témával kapcsolatos további hasznos tudnivalókat jelöli.



A gyártó címe

Óvintézkedések

- A raclette grill nem üzemeltethető külső kapcsolóórával vagy különálló távvezérlő rendszerrel. Ne hagyja a bekapcsolt raclette grillt felügyelet nélkül. Tűzveszély áll fenn!

Személyi biztonság!

- Ezt a berendezést gyermekek 8 éves kortól és afölött, valamint csökkent fizikai, szenzorikus vagy mentális képességekkel rendelező személyek, vagy olyan személyek, akik tapasztalat és tudás hiányában vannak, csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt vannak, vagy oktatást kaptak a berendezés biztonságos használatáról, és a használatból eredő veszélyekről. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és felhasználói karbantartást gyerekek nem végezhetik felügyelet nélkül.
- A 8 évnél fiatalabb gyerekeket tartsa távol a készüléktől és a hálózati kábeltől (4).



VESZÉLY! A csomagolóanyag nem játék. Gyerekeknek tilos a műanyag zacskókkal játszani. Fennáll a fulladás veszélye.

Tárolja a készüléket gyermekektől elzárva.

Általános biztonsági tudnivalók



Sérülésveszély!

- A raclette grillt a rendeltetésének megfelelően használja. A készülék rendellenes használata sérülést okozhat.
- Helyezze a berendezést egy fali aljzat közelébe. Gondoskodjon arról, hogy veszély esetén a fali aljzat könnyen hozzáférhető legyen. A hálózati kábelt (4) mindig úgy helyezze el, hogy senki ne tudjon elbotlani benne.
- Győződjön meg arról, hogy a raclette grill biztosan áll.



Égésveszély!

- A raclette grill felületei működés közben rendkívül felforrósodhatnak.
- Működés közben és közvetlenül utána csak a hőmérsékletszabályozót **(3)** és az oldalsó műanyag házrészeket érintse meg.



FIGYELEM: Anyagi kár veszélye!

- Védje a serpenyők **(8)** és a grilllap **(2)** tapadásmentes bevonatát azzal, hogy nem használ semmilyen fém eszközt, például kést, villát stb.
- A raclette grillt csak a mellékelt eredeti tartozékokkal üzemeltesse.
- Minden használat után tisztítsa meg a raclette grillt és tartozékait a „Tisztítás" fejezetben leírtak szerint.



Áramütés VESZÉLYE!

- Az üzembe helyezés előtt ellenőrizze, hogy a csatlakozókábel nem sérült-e. Sérülés esetén a raclette grillt nem szabad használni.
- Ha a készülék hálózati csatlakozókábele megsérül, akkor a balesetek elkerülése érdekében ki kell cseréltetni a gyártóval, az ügyfélszolgálattal vagy képzett szakemberrel.
- A sérülések elkerülése érdekében védje a hálózati csatlakozókábelt a forró termékrészekkel való érintkezéstől. Győződjön meg arról, hogy a hálózati kábel **(4)** nem csípődött vagy nem szorult-e be.
- Amikor a hálózati csatlakozót kihúzza az aljzatból, magánál a csatlakozónál fogva húzza, soha ne a hálózati kábelnél **(4)** fogva.
- A raclette grill burkolatát tilos felnyitni, mivel az nem tartalmaz karbantartást igénylő alkatrészeket. Kinyitott burkolat esetén fennáll az áramütés veszélye.
- Védje a raclette grillt az esőtől, és soha ne használja nedves környezetben. Ügyeljen arra, hogy a csatlakozókábel működés közben ne legyen nedves.



Soha ne merítse a raclette grillt vízbe vagy más folyadékba.

- Ha füstképződést, szokatlan zajokat vagy szagokat észlel, azonnal kapcsolja ki a raclette grillt, és húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból. Ilyen esetekben a raclette grillt mindaddig tilos tovább használni, amíg szakember nem vizsgálta azt meg. Semmiképpen ne lélegezze be a készülék esetleges égése során keletkező füstöt. Ha mégis belélegezte a füstöt, forduljon orvoshoz. A füst belégzése káros lehet az egészségre.



TŰZVESZÉLY

- Soha ne használja a raclette grillt fali szekrények alatt, vagy függönyök, szekrényfalak vagy más gyúlékony tárgyak mellett.
- A raclette grillt csak hőálló felületen működtesse.

Fontos információk az élelmiszerrel érintkező műanyag alkatrészek használatáról

Élelmiszerrel érintkező műanyag alkatrészek – spatulák (9)

Az alábbi utasítások kizárólag a **(9)** számú spatulákra vonatkoznak, amelyek rendeltetésszerű használat során érintkezésbe kerülhetnek élelmiszerrel. Ezek nem vonatkoznak a termék más komponenseire.

Kizárólag a rendeltetésüknek megfelelően és az utasításokkal összhangban használja a spetulákat **(9)**. A helytelen használat következtében károsodhat az anyag és a továbbiakban már alkalmatlanná válik az élelmiszerekkel való érintkezésre.

Ne használjon dörzsölő eszközöket, érdes vagy dörzsölő tisztítótermékeket, mivel sérülhetnek a felületek.

Rendszeresen ellenőrizze a spatulákat **(9)** . Ha az anyagon bármilyen látható sérülés vagy változás észlelhető (pl. repedések, deformáció, rétegek szétválása vagy maradandó elszíneződés), ezeket az alkatrészeket többé nem szabad élelmiszerrel való érintkezésre használni.

Hőmérsékleti és használati korlátozások

Élelmiszerrel való érintkezés esetén megengedett legmagasabb hőmérséklet: 100°C

Ne lépje túl ezt a hőmérsékletet.

A Kezelési útmutatóban találhatóak a tisztításra és a használatra vonatkozó további információk.

5. Az üzembe helyezés előtt

Vegye ki a csomagolásból a raclette grillt és az összes tartozékot, és ellenőrizze a csomag hiánytalanságát. Távolítsa el az összes védőfóliát. Tartsa a csomagolóanyagokat gyerekektől távol, és ártalmatlanítsa azokat környezetbarát módon.

6. Üzembe helyezés



A raclette grill első használata előtt tisztítsa meg az összes alkatrészt a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint



Ne helyezze a raclette grillt működés közben közvetlenül a falhoz, hanem mindig úgy, hogy az összes serpenyő **(8)** mindig könnyen hozzáférhető és elérhető legyen



A grill-lap **(2)** mindkét oldalon használható. A bordázott grillezőfelületen történő grillezéskor a jól ismert grillezési mintázatot érheti el az ételen.

A kőlap **(1)** használatakor a mart zsírelvezetőknek felfelé kell néznie.



Vigyázat! Forró felületek!

Működés közben csak az oldalsó műanyag házrészeket és a hőmérsékletszabályozót **(3)** érintse meg.

A serpenyőket **(8)** csak a fogantyúnál fogva tartsa.

- Helyezze a raclette grillt egy hőálló, tiszta és vízszintes felületre.
- Helyezze a grill-lapot **(2)** és a kőlapot **(1)** felülről a vezetősínek **(7)** közé. Öntől függ, hogy melyik panel melyik oldalon legyen.
- Csúsztassa a serpenyőket **(8)** a raclette grillbe.

6.1 Az első üzembe helyezés



Az első felmelegítéskor a gyártással kapcsolatos maradványok enyhe füstöt és szagokat okozhatnak. Ez teljesen normális és ártalmatlan. Szükség esetén nyissa ki az ablakot, és gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.

- Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy hálózati aljzatba. A tápfeszültségjelző lámpa **(6)** pirosan világít. (A ábra)
- Fordítsa a hőmérséklet-szabályozót **(3)** a „**MAX**” állásba. A hőfokjelző lámpa **(5)** fehéren világít, és a raclette grill felforrósodik. (B ábra)
- Hagyja a raclette grillt 20 percig melegedni, majd a hőmérséklet-szabályozót **(3)** a „**0**” állásba fordítva kapcsolja ki a raclette grillt. (C ábra)
- Húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból. A tápfeszültségjelző lámpa **(6)** kialszik. (D ábra)
- Hagyja a raclette grillt és minden tartozékot teljesen kihűlni.
- Tisztítsa meg a raclette grillt és az összes tartozékot a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

6.2 Használat

6.2.1 Be-/kikapcsolás

- Fordítsa a hőmérséklet-szabályozót **(3)** a „**0**" állásba, és csatlakoztassa a raclette grillt a hálózathoz. A raclette grill kikapcsol, és a tápfeszültségjelző lámpa **(6)** pirosan világít. (A ábra)
- Kapcsolja be a raclette grillt a hőmérséklet-szabályozó **(3)** óramutató járásával megegyező irányba történő elfordításával. A fűtésjelző lámpa **(5)** fehéren világít. (B ábra)

A hőfokjelző lámpa **(5)** működés közben rendszertelen időközönként világít és kialszik. Ez azt jelzi, hogy a raclette grill tartja a kiválasztott hőmérsékletet. Ez nem hibás működés!

- Kapcsolja ki a raclette grillt a hőmérséklet-szabályozó **(3)** óramutató járásával ellentétes irányba, a „**0**" állásba történő elfordításával. A hőfokjelző lámpa **(5)** kialszik, és a tápfeszültségjelző lámpa **(6)** pirosan világít. (C ábra)

6.2.2 Felmelegedési idők

A felmelegedési idő a grill-lap **(2)** és a serpenyők **(8)** használata esetén kb. 10 perc.
Ha a kőlapot **(1)** használja, a felmelegedési idő kb. 30 perc. A kőlap **(1)** csak ekkor éri el a kívánt hőmérsékletet a tömegének köszönhetően.

6.2.3 A hőmérséklet növelése/csökkentése

Hőmérséklet növelése: Fordítsa a hőmérséklet-szabályozót **(3)** az óramutató járásával megegyező irányba.
Hőmérséklet csökkentése: Fordítsa a hőmérséklet-szabályozót **(3)** az óramutató járásával ellentétes irányba.

6.3 A raclette grill használata

A környezeti hőmérséklettől függően a melegítés a hőmérséklet-szabályozó **(3)** különböző állásaiban megkezdődhet. Várja meg, amíg a raclette grill felforrósodik, mielőtt a serpenyőket **(8)** behelyezné, hogy a hozzávalók a kívánt hőmérsékleten átsüljenek.

- Válassza ki a grill-lap **(2)** azon oldalát, amelyet használni szeretne. Ennek az oldalnak felfelé kell néznie.
- Enyhén kenje be a grill-lap **(2)** és a kőlap **(1)** tetejét, valamint a serpenyők **(8)** belsejét.
- Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy hálózati aljzatba. A tápfeszültségjelző lámpa **(6)** pirosan világít. (A ábra)
- A raclette grill előmelegítéséhez fordítsa a hőmérséklet-szabályozót **(3)** a „**MAX**" állásba. A tervezett használat függvényében vegye figyelembe a kb. 10 vagy 30 perces előmelegítési időt. (B ábra)

6.3.1 A raclette használata

Ne töltse túl a serpenyőket **(8)**, különben az étel túl közel kerülhet a fűtőelemhez, vagy akár hozzá is érhet.
Rendszeresen ellenőrizze, hogy a serpenyők **(8)** tartalma elérte-e a kívánt elkészítési pontot, hogy elkerülje az ételek túlsütését vagy akár megégését
Ha a már használt serpenyőket **(8)** szeretné újra felhasználni, akkor azok belsején vagy külsején nem lehetnek olyan ételmaradékok, amelyek ráéghetnek. A serpenyők **(8)** tapadásmentes bevonattal rendelkeznek, és a további adagok elkészítése előtt nem kell őket újra bekenni.

- Töltse meg a serpenyőket **(8)** a kívánt hozzávalókkal, és csúsztassa őket a raclette grill megfelelő mélyedéseibe.
- Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályozóval **(3)**.
- Amikor a hozzávalók elkészültek, vegye ki a serpenyőket **(8)**.
- Egy spatula **(9)** segítségével csúsztassa a serpenyők tartalmát **(8)** egy tányérra.
- Ha szükséges, töltse újra a serpenyőt **(8)**, és csúsztassa vissza a raclette grillbe.
- Ha a raclette grillt már nem használja, fordítsa a hőmérséklet-szabályozót **(3)** „**0**" állásba, és húzza ki a hálózati csatlakozót a fali aljzatból. (C, D ábra)
- Tisztítás előtt hagyja teljesen kihűlni a raclette grillt és a tartozékokat.

6.3.2 A grill-lap (2) és a kőlap (1) használata

- A grill-lap **(2)** és a kőlap **(1)** használatával más ételeket és köreteket is készíthet, pl. húst, zöldségeket, burgonyát, gyümölcsöt stb.
- Ha a grill-lapon **(2)** grillez, ne használjon semmilyen fémtárgyat az étel megfordításához vagy eltávolításához. Ellenkező esetben a grill-lap **(2)** tapadásmentes bevonata megsérülhet.
- A kőlap **(1)** idővel kissé elszíneződhet. Ez nem hiba, és nincs negatív hatással a működésre.
- Ügyeljen arra, hogy a kőlap **(1)** mart zsírelvezetője ne folyjon túl.

- Helyezze az ételt a grill-lapra **(2)** és/vagy a kőlapra **(1)**.
- Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályozóval **(3)**.
- Időről időre forgassa meg az ételt.
- Távolítsa el az ételt, amint elkészült.
- Ha a raclette grillt már nem használja, fordítsa a hőmérséklet-szabályozót **(3)** „**0**" állásba, és húzza ki a hálózati csatlakozót a fali aljzatból. (C, D ábra)
- Tisztítás előtt hagyja teljesen kihűlni a raclette grillt és a tartozékokat.

7. Tisztítás

Égésveszély
Tisztítás előtt várjon, amíg minden alkatrész lehűl. Különben megégetheti magát.

Áramütés VESZÉLYE
A tisztítás megkezdése előtt húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból. Ellenkező esetben fennáll az áramütés veszélye!

FIGYELEMFELHÍVÁS a készülék károsodására
A termék tisztításához ne használjon súroló vagy maró hatású tisztítószereket, valamint súroló hatású tárgyakat (pl. fém edénysúrolót). Ez a felületek károsodását eredményezheti.

A grill-lap **(2)**, a serpenyők **(8)** és a spatula **(9)** mosogatógépben is tisztítható.

Raclette grill (alapberendezés)
- A szennyeződéseket kefével vagy műanyag kaparóval távolítsa el.
- Törölje le a ház részeit és a fűtőelemet nedves ruhával. Ha szükséges, kenjen egy kis mosogatószert a ruhára, és törölje át tiszta vízzel.

Tartozékok
- Tisztítsa meg a grill-lapot **(2)**, a serpenyőket **(8)** és a spatulát **(9)** meleg mosogatóvízben. Ezt követően öblítse le az alkatrészeket tiszta vízzel, és alaposan szárítsa meg őket.
- Alternatív megoldásként az alkatrészek mosogatógépben is tisztíthatók.

Kőlap (1)
- A kőlap **(1)** meleg mosogatószeres vízben tisztítható. Használjon szivacsot a tisztításhoz, majd öblítse le bő tiszta vízzel, hogy a mosogatószer maradványait teljesen eltávolítsa.
- Makacs lerakódások esetén hasznos lehet a kőlapot **(1)** hosszabb időre áztatni a lerakódások fellazítása érdekében.
- Tisztítás után hagyja a kőlapot **(1)** alaposan megszáradni.

8. Tárolás használaton kívül

- Ha a raclette grillt hosszabb ideig nem használja, tisztítsa meg, és tárolja ezt egy száraz, tiszta helyen.

9. Receptjavaslatok

Grillezett csirkemellcsíkok

Hozzávalók	
1 Csirkemell (kiolvasztva, kb. 200 g)	2 tk. paprikapor vagy csirkefűszer
1 tk. só	5 G vaj

Elkészítés:

- Az előkészítéshez használja a grill-lapot **(2)**.
- Melegítse elő a berendezést 10 percig a MAX állásban.
- Vágja fel a csirkemellet kb. 1 cm vastag csíkokra.
- Fűszerezze be a csirkehúst egy tálban sóval és paprikaporral vagy csirkefűszerrel. Hagyja 30 percig pihenni a fűszerezett csíkokat.
- Olvasszon vajat a grill-lapon **(2)**, és egy spatulával **(9)** terítse szét.
- Helyezze a csirkemellcsíkokat a grill-lapra **(2)**, és grillezze mindkét oldalt kb. 3 percig.
- A csirkemellcsíkok akkor sülnek meg, ha aranybarnára sülnek.
- Tanács: A grillezett csirkemellcsíkokat serpenyőben **(8)** is meg lehet grillezni.

Grillezett sertésfilé

Hozzávalók	
200 g sertésfilé (kiolvasztva)	1/2 tk. bors
1 tk. só	5 g vaj

Elkészítés:

- Az előkészítéshez használja a grill-lapot **(2)**.
- Melegítse elő a berendezést 10 percig a MAX állásban.
- Vágja fel a sertésfilét kb. 1 cm vastag szeletekre.
- Fűszerezze be a húst sóval és borssal, majd pihentesse 10 percig.
- Olvasszon vajat a grill-lapon **(2)**, és egy spatulával **(9)** terítse szét.
- Helyezze a filészeleteket a grill-lapra **(2)**, és grillezze mindkét oldalt kb. 3 percig.
- A sertésfilé akkor tálalható, ha enyhén megpirult.
- Tanács: A sertésfilé helyett marhahúsfilét is használhat. Ebben az esetben oldalanként 1 perccel csökkentse a grillezési időt.

Paprikás vagy paradicsomos rántotta

Hozzávalók	
4 Tojás	1/2 tk. só
1/2 Paprika vagy 1 paradicsom	5 g vaj

Elkészítés:

- Kenje meg a serpenyőt **(8)** egy kevés növényi olajjal, és helyezze a grill-lap alá.
- Melegítse elő a berendezést 10 percig a MAX állásban.
- Verje fel a tojásokat egy tálban, és adjon hozzá sót. Verje fel a tojásokat habverővel vagy keverőgéppel röviden.
- Vágja apró darabokra (kb. 5x5 mm) a paprikát vagy paradicsomot, és adja a tojásos keverékhez.
- Öntse a tojásos keveréket a serpenyőbe **(8)**. Figyelem: csak a serpenyő magasságának feléig!
- Helyezze a serpenyőt **(8)** a grill-lap alá.
- A tojás akkor tálalható, ha átsült.
- Tanács: A rántotta szendvicshozzávalóként is nagyszerű.

Grillezett lazac

Hozzávalók	
2x 100 g lazacfilé (kiolvasztva)	1/2 tk. bors
1 tk. só	10 g vaj

Elkészítés:

- Az előkészítéshez használja a kőlapot **(1)**.
- Melegítse elő a berendezést 25 percig a MAX állásban.
- Fűszerezze be a lazacfilét sóval és borssal.
- Olvasszon vajat a kőlapon **(1)**, és egy spatulával **(9)** terítse szét.
- Helyezze a lazacot a kőlapra **(1)**, és süsse mindkét oldalon 3–4 percig.
- A lazac akkor tálalható, ha a hús villával enyhén megnyomva szeletekre esik szét.
- A lazacdarabokat 3 percig hagyja pihenni étkezés előtt. A lazac belső hőmérsékletének 60 °C-nak kell lennie.

Grillezett szalonna (füstölt vagy kezeletlen)

Hozzávalók	
8 Szelet szalonna (vékonyra vágva)	1/2 tk. bors
1/2 tk. só	

Elkészítés:

- Az előkészítéshez használja a grill-lapot **(2)**.
- Melegítse elő a berendezést 10 percig a MAX állásban.
- A szalonnát kb. 15-20 cm hosszú csíkokra vágjuk.
- A kezeletlen szalonnát ízlés szerint sóval és borssal fűszerezheti, de a füstölt szalonnánál erre nincs szükség.
- Helyezze a szalonnát a grill-lapra **(2)**.
- Grillezze a szalonnát 2–3 percig mindkét oldalon.
- A szalonna akkor tálalható, ha aranybarna.
- Tanács: A grillezett szalonna nagyszerű a grillezett sertésfilével vagy a raclette miniburgerekkel kombinálva

Grillezett zöldségek

Hozzávalók	
1/2 hagyma	1/2 tk. só
1 Paprika	1 Csipet bors
3 Gomba	20 g vaj

Elkészítés:

- Az előkészítéshez használja a grill-lapot **(2)**.
- Melegítse elő a berendezést 10 percig a MAX állásban.
- Vágja a hagymát, a paprikát és a gombát kb. 5 mm vastag szeletekre. A szeleteket ismét felezze vagy negyedelje, hogy falatnyi darabokat kapjon.
- Olvasszon vajat a grill-lapon **(2)**.
- Helyezze az összes zöldségszeletet a grill-lapra **(2)**.
- 2 Percenként forgassa meg és keverje meg a zöldségeket. Ehhez 2 spatulát **(9)** használjon.
- Ízlés szerint sóval és borssal fűszerezze.
- A zöldségek akkor tálalhatók, ha enyhén megbarnultak és elérték a kívánt szilárdságot.

Roston sült gomba gratinálva

Hozzávalók	
6 Gomba	100 g reszelt sajt tetszés szerint
1/2 tk. só	20 g vaj

Elkészítés:

- Az előkészítéshez használja a grill-lapot **(2)**.
- Melegítse elő a berendezést 10 percig a MAX állásban.
- Tisztítsa meg a gombát, és távolítsa el a tönköt.
- Olvasszon vajat a grill-lapon **(2)**.

- Helyezze a gombákat a grill-lapra **(2)**, és süsse mindkét oldalt 3-4 percig.
- Egy spatula **(9)** segítségével kenje a vajat a gombára. Hagyja, hogy a gomba magába szívja a vajat.
- Ízlés szerint sóval és borssal fűszerezze.
- Amikor a gomba megsült, helyezze egy serpenyőbe **(8)** a kerek felével lefelé, és töltse meg a gombákat reszelt sajttal.
- Helyezze a serpenyőt **(8)** a grill-lap alá.
- A gomba akkor tálalható, amikor a sajt megolvadt és enyhén megbarnult.

Raclette miniburger

Hozzávalók	
250 g sovány darált hús	1 tk. mustár
1 Tojás	1 Hagyma (apróra vágva)
1/2 tk. só	10 G vaj
1/2 tk. bors	Paradicsom vagy uborka vékony szeletekre vágva
4 ek. zsemlemorzsa	8 Szelet sajt tetszés szerint

Elkészítés:

- Az előkészítéshez használja a kőlapot **(1)**.
- Melegítse elő a berendezést 25 percig a MAX állásban.
- Keverje össze a darált húst, a sót, a borsot, a tojást, a zsemlemorzsát, a mustárt és az apróra vágott hagymát egy tálban.
- Formázzon 8 egyforma méretű (max. 1 cm magas) hamburgerpogácsát.
- Helyezze a húspogácsákat a kőlapra **(1)**, és süsse mindkét oldalon 3 percig, amíg megpirulnak.
- Helyezzen minden pástétomot egy serpenyőbe **(8)**, és díszítse egy szelet paradicsommal vagy uborkával. Fedje be őket a sajtszeletekkel.
- Helyezze a serpenyőt **(8)** a grill-lap alá. Ügyeljen arra, hogy a raclette miniburger ne legyen túl magasan és ne érjen a fűtőelemekhez.
- A raclette miniburgerek akkor tálalhatók, amikor a sajt megolvadt.
- Tanács: A raclette miniburger két szelet pirítós között fogyasztható, mint egy igazi burger.

Burgonyagratin

Hozzávalók	
2 nagy burgonya	50 g tejszín
kb. 50 g reszelt sajt	1/2 tk. só
1/2 Hagyma (apróra vágva)	1 Csipet bors
1/2 Gerezd fokhagyma (apróra vágva)	1 Csipet szerecsendió
80 g tejföl	1 tk. szárított olasz fűszernövény-keverék

Elkészítés:

- Helyezze a serpenyőt **(8)** a grill-lap alá.
- Melegítse elő a berendezést 10 percig a MAX állásban.
- Főzze meg a burgonyát forrásban lévő vízben 20 percig, amíg meg nem puhul. Csepegtesse le a burgonyát, és hagyja kihűlni.
- A sajtot, a hagymát, a fokhagymát, a tejfölt és a tejszínt a fűszerekkel együtt egy tálban keverje össze, hogy mártást kapjon.
- Hámozza meg a kihűlt burgonyát, és vágja vékony szeletekre.
- Vegye ki a serpenyőt **(8)**, és helyezze a burgonyaszeleteket laposan és egymást fedve a serpenyőbe **(8)**. Öntse a mártást a burgonyára, amíg a burgonyát enyhén ellepi.
- Helyezze vissza a serpenyőt **(8)** a grill-lap alá. Amint a felület aranybarna színt kap, a burgonyagratin elkészült.

Palacsinta – sós vagy édes

Hozzávalók	
60 g búzaliszt	85 ml tej
15 g cukor	15 g vaj
1 Tojás (M-es méret)	Csipetnyi só

Elkészítés:

- Helyezze a serpenyőt **(8)** a grill-lap alá.
- Állítsa a hőmérséklet-szabályozót **(3)** a MAX állás 3/4-ére, és melegítse elő a berendezést 10 percig.
- Keverje össze a lisztet, a cukrot, a sót és a tojást egy tálban.
- Lassan adja hozzá a tejet, hogy ne képződjön csomó.
- Hagyja a tésztát legalább 20 percig ázni.
- Ossza szét a vajat a serpenyők között **(8)**, és hagyja megolvadni.
- A tésztát egyenletesen ossza el a serpenyők között **(8)** úgy, hogy az alját is ellepje.
- A palacsinta akkor készül el, ha a széle aranybarna.
- A palacsintákat tetszés szerint ízesítse.
- Tanács: Kenje meg vékonyan lekvárral, és díszítse friss gyümölcsökkel.

10. Környezetvédelmi és hulladékkezelési tudnivalók

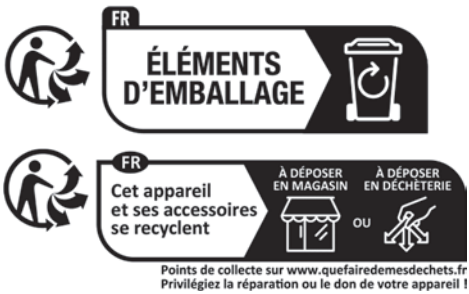


Az ezzel a szimbólummal jelölt készülékekre a 2012/19/EU európai irányelv vonatkozik. Minden használt elektromos és elektronikus készüléket a háztartási hulladéktól elkülönítve, az ilyen célra államilag kijelölt helyeken kell ártalmatlanítani. A használt készülék szabályos ártalmatlanításával elkerülhető a környezet károsítása, és saját egészségének veszélyeztetése. A használt készülék előírásszerű ártalmatlanításával kapcsolatban további információkat az önkormányzatnál, a környezetvédelmi hivatalban vagy abban az üzletben kaphat, amelyben a készüléket megvásárolta.



A csomagolást is környezetkímélő módon kell ártalmatlanítani. A kartoncsomagolások papírgyűjtőkben vagy nyilvános gyűjtőhelyeken adhatók le újrahasznosítás céljából. A szállított csomaghoz tartozó fóliát és műanyagokat a helyi hulladékszállító vállalat gyűjti be és ártalmatlanítja környezetkímélő módon.

Csak Franciaországban:



Erre a termékre és csomagolási elemeire Franciaországban különleges hulladékkezelési előírások vonatkoznak. Kérjük, tartsa be a helyi hulladékkezelési irányelveket.



A leselejtezésnél vegye figyelembe a csomagolóanyagok jelölését. A csomagolóanyagokat rövidítésekkel (a) és számokkal (b) jelöljük, amelyek jelentése a következő:
1-7: Műanyagok / 20-22: Papír és kartonpapír / 80-98: Kompozit anyagok.

Csak Spanyolországban és Portugáliában:

Válassza szét a csomagolóanyagokat, és a csomagoláson található szimbólumoknak megfelelően helyezze ezeket a megfelelő gyűjtőkbe:



Szimbólum	Anyag	A termék következő csomagolási összetevői tartalmazzák
20 PAP	Hullámpapír	Értékesítési csomagolás, belső karton
04 PE-LD	Alacsony sűrűségű polietilén	Hab, műanyag zacskó
05 PP	Polipropilén	Műanyag zacskó

11. Megfelelőségi megjegyzések

Ez a termék megfelel a hatályos európai és nemzeti irányelvek előírásainak. A megfelelés igazolása megtörtént. A megfelelő nyilatkozatok és a dokumentáció megtalálható a gyártónál.

Ez a termék megfelel Magyarország hatályos országos irányelvei előírásainak.

A teljes EU-megfelelőségi nyilatkozatot az alábbi hivatkozásra kattintva töltheti le:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/521427_2601.pdf

Kapcsolattartási cím a 2023/988 termékbiztonságról szóló rendelet szerint: ce@targa.de

12. Garanciális tudnivalók

A TARGA GmbH által nyújtott garancia

Kedves vásárló!

E készülék garanciája 3 év a vásárlás időpontjától számítva. A termék hibái esetén a vásárlóval szemben törvényes jogokkal rendelkezik. E törvényes jogokat a következőkben leírt garancia nem korlátozza.

A garancia feltételei

A garancia időtartamát a vásárlás pillanatától számítjuk. Jól őrizze meg az eredeti kasszaszalagot. Ez a vásárlás bizonylatául szolgál. Amennyiben a vásárlás pillanatától számított három éven belül a terméken anyag- vagy gyártási hiba jelentkezik, a terméket a saját választásunk alapján költségmentesen megjavítjuk vagy kicseréljük.

A garancia időtartama és törvény által előírt szavatossági igények

A garancia időtartamához nem adódik hozzá a szavatosság időtartama. Ez a javított és kicserélt alkatrészekre is vonatkozik. Az esetleges, már a vásárláskor jelen levő hibákat és hiányosságokat közvetlenül a kicsomagolás után jelenteni kell. A garancia lejárta után esedékes javítások a költségek viselésére kötelezik a vásárlót.

A garancia terjedelme

A gyártó garantálja, hogy normál használat mellett a termék 3 évig megőrzi működőképességét és rendeltetésszerű használhatóságát. A garancia érvényét veszíti, amennyiben a termék meg van sérülve, szakszerűtlenül volt használva vagy karbantartva. A termék szakszerű kezeléséhez pontosan be kell tartani a kezelési utasításban felsorolt utasításokat. Feltétlenül el kell kerülni az olyan célokra való felhasználást vagy kezelést, amelyektől a kezelési utasítás eltanácsol vagy amelyekre éppenséggel figyelmeztet. Ez a készülék kizárólag privát, nem ipari felhasználásra készült. Visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, nem engedélyezett szerviz-képviselet által végzett erőszakos beavatkozás esetén a garancia érvényét veszíti. A termék javításával vagy cseréjével nem kezdődik újra a garancia érvényessége.

Eljárás garanciális követelés esetén

Az esete gyors feldolgozása érdekében tartsa be a következő utasításokat:

- A termék üzembe helyezése előtt alaposan olvassa át a mellékelt dokumentációt. Amennyiben olyan probléma jelentkezik, amelyet így nem lehet megoldani, forduljon a forródrót szolgálatunkhoz.
- Bármilyen kérés esetén a vásárlás bizonyítására tartsa készenlétben a kasszaszalagot és cikkszámot, vagy ha van ilyen a sorozatszámot.
- Amennyiben a telefonos megoldás nem lehetséges, a forródrót szolgáltatásunk a hiba okától függően egy szervizmegoldást kezdeményez.



Szerviz

HU Telefon: 06800 21225
E-Mail: targa@lidl.hu

IAN: 521427_2601



Gyártó / PPWR szerinti előállító:

Figyelem, a következő cím nem szervizcím! Először a fent megadott szervizzel vegye fel a kapcsolatot.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NÉMETORSZÁG

Índice

1. Utilização adequada....147

2. Material fornecido....148

3. Dados técnicos....148

4. Indicações de segurança....148

5. Antes da colocação em funcionamento....151

6. Colocação em funcionamento....151
6.1 Primeira colocação em funcionamento....152
6.2 Funcionamento....152
6.2.1 Ligar/desligar....152
6.2.2 Tempos de aquecimento....152
6.2.3 Aumentar/diminuir a temperatura....152
6.3 Utilizar o grelhador raclette....152
6.3.1 Utilizar a raclette....153
6.3.2 Utilizar a placa de grelhar (2) e a pedra (1)....153

7. Limpeza....153

8. Armazenamento em caso de não utilização....154

9. Receitas....154

10. Instruções relativas ao meio ambiente e à eliminação....157

11. Observações de conformidade....158

12. Informações sobre a garantia....159

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	

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

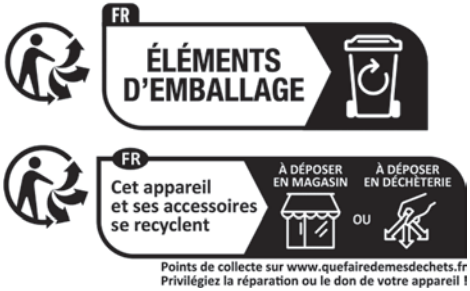
Preparação:

- 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