

**SCARLETT®**  

---

Silver Line

**SC-EG350M05**

## **BEDIENUNGSANLEITUNG**

**DE ELEKTROGRILL**



[www.scarlett.ru](http://www.scarlett.ru)  
[www.scarlett-europe.com](http://www.scarlett-europe.com)

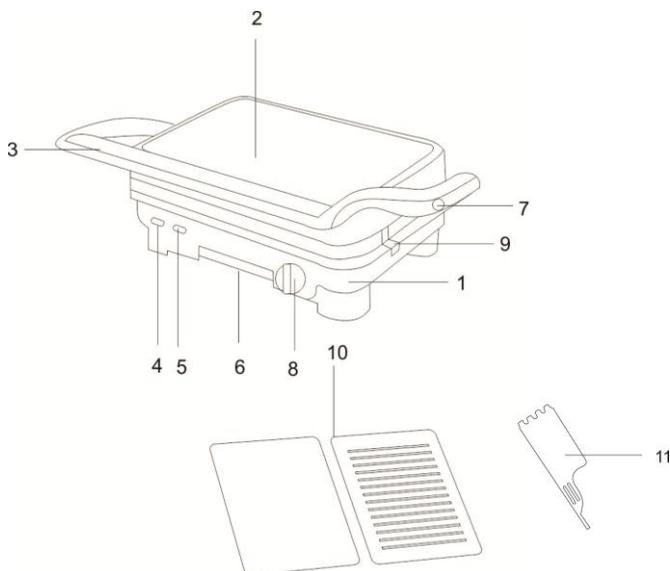


UA.TR.010



## DE GERÄT UND INHALT

1. Gehäuse
2. Deckel
3. Hitzebeständiger Griff
4. Netzkontrollleuchte
5. Heizkontrollleuchte
6. Fettauffangschale
7. Grillöffnungshebel um 105° und 180°
8. Temperaturregler
9. Fixierelemente der Tafeln
10. Abnehmbare Tafeln mit der Antihaftbeschichtung
11. Profilschaber für die Tafelreinigung



220-240 V~ 50 Hz	1800 W	2.8 / 3.2 kg	<div style="text-align: right;">mm</div> <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">320</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">283</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">455</div> </div>
------------------	--------	--------------	---

## **DE** **BEDIENUNGSANLEITUNG** **SICHERHEITSMASSNAHMEN**

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät nutzen, um Schäden während des Betriebs zu vermeiden.
- Prüfen Sie vor der ersten Nutzung, ob die auf dem Gerät angegebenen technischen Daten mit den Parametern des Stromnetzes übereinstimmen.
- Unsachgemäßer Umgang kann das Gerät beschädigen, Sachschäden verursachen und die Gesundheit des Benutzers schädigen.
- Gemäß dieser Bedienungsanleitung ist das Gerät nur für die Verbraucheranwendung bestimmt. Das Gerät ist nicht für den industriellen und gewerblichen Gebrauch bestimmt, sowie für den Einsatz:
  - in Küchenbereichen für das Personal in Geschäften, Büros und anderen Industriegebäuden;
  - in Bauernhäusern;
  - von Kunden in Hotels, Motels, Pensionen und ähnlichen Wohnorten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.

- Trennen Sie dieses Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht verwendet wird.
- Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um die Gefahr von Stromschlägen und Bränden zu vermeiden. Falls dies passiert, FASSEN Sie das Gerät NICHT AN, trennen Sie es sofort vom Stromnetz und wenden Sie sich zur Überprüfung an das Servicezentrum.
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht in der Nähe von Wasser.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Das Gerät ist nicht für die Nutzung von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie bei fehlender Erfahrung oder ungenügender Kompetenz vorgesehen, wenn sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Benutzung des Gerätes eingewiesen werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt

oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie kein nicht mitgeliefertes Zubehör.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Personal ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Bei Fehlfunktionen wenden Sie sich bitte an Ihr nächstgelegenes Servicezentrum.
- Halten Sie das Netzkabel von scharfen Kanten und heißen Oberflächen fern.

- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, verdrehen oder wickeln Sie es nicht um das Gehäuse des Geräts.
- Bewegen Sie das Gerät erst, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie niemals scharfe Gegenstände zum Entnehmen von Produkten, da dies das Heizelement und die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
- Achtung: Die Metallteile des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß.
- Das Gerät sollte nicht in der Nähe oder unter brennbaren Materialien wie Vorhängen verwendet werden.
- Um Brandgefahr zu vermeiden, decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab.



## Vorsicht! Heiße Oberfläche!

- Während des Betriebs kann die Temperatur der zugänglichen Oberflächen hoch sein.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne zusätzliche Benachrichtigung geringfügige Änderungen am Design des Geräts vorzunehmen, ohne dabei die Sicherheit, Funktion und Arbeitsfähigkeit des Geräts zu beeinflussen.
- Falls sich das Gerät einige Zeit in einem Umfeld unter 0°C befand, sollte es vor dem Einschalten mindestens 2 Stunden bei Raumtemperatur aufbewahrt werden.
- Das Herstellungsdatum ist auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung sowie in den beiliegenden Dokumenten im Format XX.XXXX angegeben, wobei die ersten zwei Ziffern „XX“ auf das Herstellungsmonat und die anschließenden vier Ziffern „XXXX“ auf das Herstellungsjahr hinweisen.

## **BETRIEB**

- Dieses Gerät kann zum Garen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Wurst, Gemüse, Pilzen, Rührei und Sandwiches benutzt werden.

## **VOR DER ERSTEN NUTZUNG**

- Stellen Sie eine der abnehmbaren Tafeln auf. Legen Sie dazu die Tafel auf die Innenseite des Gehäuses und drücken Sie bis zum Klicken. Um die Tafel abzunehmen, drücken Sie das Fixierelement der Tafel nach unten. Die glatte Tafel dient zur Zubereitung von Rührei und Sandwiches, die gerillte zum Braten von Fleisch, Fisch oder Gemüse.
- Beim ersten Einschalten können neue Heizelemente einen eigenartigen Geruch und eine geringe Menge Rauch abgeben. Dies ist keine Fehlfunktion. Es wird empfohlen, zum ersten Mal ein Produkt zuzubereiten, das nicht gegessen wird.
- Schmieren Sie das Innere des Gerätes mit Butter oder Pflanzenöl ein, bevor Sie es zum ersten Mal einschalten.
- Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es 10 Minuten im geschlossenen Zustand laufen.
- Schließen Sie das Gerät ab, lassen Sie es vollständig abkühlen und wischen Sie das Innere vorsichtig mit einem feuchten, sauberen Tuch ab.

## **ZUBEREITUNG**

- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an, die rote Netzanzeige leuchtet.
- Drehen Sie den Knopf, die grüne Heizanzeige leuchtet.
- Stellen Sie mit dem Regler die gewünschte Gartemperatur ein. HIGH- zum Garen von Fleisch, MID- zum Garen von Fisch, LOW- zum Garen von Gemüse.
- Wenn das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat, erlischt die grüne Anzeige und Sie können mit dem Kochen anfangen.
- Öffnen Sie den Deckel, fügen Sie die Lebensmittelscheiben hinzu und schließen Sie den Deckel fest.
- **ACHTUNG!** Berühren Sie den Deckel während des Betriebs nicht, er wird sehr heiß.
- Die Garzeit hängt von der Art des Lebensmittels, seinen Eigenschaften (Temperatur, Dicke, Größe) und dem gewünschten Gargrad ab. Für verschiedene Fleisch- und Fischarten beträgt die Garzeit 7 Minuten, für Gemüse 2-5 Minuten.
- Wenn Sie eine große Menge Fleisch oder Gemüse braten müssen, öffnen Sie den Grill um 105° oder 180°, indem Sie den Öffnungshebel drücken. Die Gartemperatur wird niedriger, daher empfehlen wir, die Garzeit um mindestens das 1,5-fache zu verlängern.
- Während des Garvorgangs heben Sie den Deckel ohne Notwendigkeit nicht an. Sonst braucht das Steak wegen Wärmeverlust innerhalb des Grills mehr Zeit zum Garen, was die Wahrscheinlichkeit erhöht, dass das Fleisch verbraten wird.

- Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie das fertige Produkt mit einem Spatel ab. Um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie dazu keine scharfen Metallgegenstände.

#### RATSCHLÄGE ZUR ZUBEREITUNG EINES STEAKS:

- Um gerillte Rauten auf dem Steak zu bekommen, etwa 2,5 Minuten nach Beginn des Garvorgangs das Steak umdrehen und senkrecht zur Ausgangsposition platzieren. Es ist ratsam, eine Zange und einen Spatel zu verwenden.
- Es ist wichtig, das fertige Steak stehen zu lassen. Am Ende des Garvorgangs geben die dichten Fleischfasern auf der Oberfläche des Steaks den Saft nicht aus dem Fleisch ab. Wenn man das Steak sofort schneidet, wird der gesamte Saft abgelassen und es wird viel trockener.

#### REINIGUNG UND PFLEGE

- Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass das Gerät vom Netz getrennt und vollständig abgekühlt ist.
- Wischen Sie anhaftende Lebensmittel mit einem Spatel oder Schaber ab und wischen Sie dann die Tafeln mit einem feuchten Tuch ab.
- Entnehmen Sie die Fettauffangschale, indem Sie sie zu sich hin ziehen. Jetzt waschen, trocken wischen und zur Aufbewahrung aufstellen.

#### AUFBEWAHRUNG

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Netz getrennt und vollständig abgekühlt ist.
- Befolgen Sie alle Anforderungen im Abschnitt REINIGUNG UND PFLEGE.
- Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort auf.



-  Dieses Symbol am Gerät, an der Verpackung und/oder in den Begleitdokumenten bedeutet, dass die benutzten elektrischen und elektronischen Erzeugnisse zusammen mit den gewöhnlichen Haushaltsabfällen nicht entsorgt werden sollen. Sie sollen in spezielle Sammelstellen übergeben werden.
- Um die zusätzlichen Informationen über vorhandene Sammelsysteme für Abfälle zu erhalten, kontaktieren Sie bitte die lokalen Behörden.
- Die richtige Entsorgung hilft die wertvollen Ressourcen zu ersparen und die mögliche negative Auswirkung auf die menschliche Gesundheit und auf den Umweltzustand, die infolge des unsachgemäßen Umgangs mit den Abfällen entstehen kann, zu vermeiden