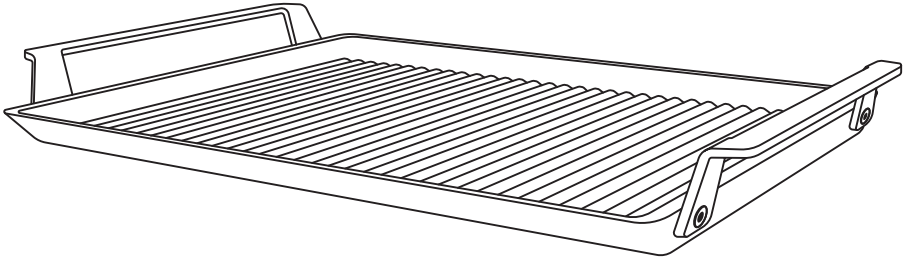


Plancha Grill

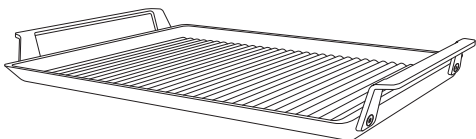
E9HHPG11, A9HHPG11



EN	Plancha Grill	2	JP	PLANCHA GRILL	36
BG	ПЛАНЧА ГРИЛ	4	KR	플란차 그릴	38
CA	PLANCHA GRILL	6	LT	PLANČA GRILIS	40
CNT	Plancha Grill	8	LV	PLĀTNES GRILS	42
CZ	GRIL PLANCHA	10	NL	PLANCHA GRILL	44
DE	PLANCHA-GRILL	12	NO	PLANCHA	46
DK	PLANCHA-GRILL	14	PL	PLANCHA GRILL	48
EE	PLANCHA GRILLIMISPLAAT	16	PT	PLANCHA GRILL	50
EG	شواية بلانشا	18	RO	GRĂȚAR PLANCHA	52
ES	PLANCHA GRILL	20	RS	GRĂȚAR PLANCHA	54
FI	PLANCHA GRILL	22	SE	PLANCHA GRILL	56
FR	GRILL PLANCHA	24	SI	ŽAR PLANCH	58
GR	PLANCHA GRILL	26	SK	GRIL PLANCHA	60
HR	PLANCHA GRILL	28	TH	PLANCHA GRILL	62
HU	PLANCHA GRILL	30	TR	PLANCHA IZGARA	64
IL	גריל פלנצ'ה	32	UA	ГРИЛЬ PLANCHA	66
IT	PIASTRA PER GRILL	34			

Plancha Grill

Model: E9HHPG11, A9HHPG11



Product Overview:

L466 x W253 x H44.5 mm	2.5 kg
------------------------	--------

EN - SAFETY INFORMATION

Please read all safety information carefully before using the product and store it for future reference.



WARNINGS:

- Keep children away from the stove while you are cooking.
- For safety reasons, NEVER leave the product unattended while it is in use and ensure that the handles do not extend over the edge of the stove.
- ALWAYS handle the product when it is cold or cooled down.
- The handles are constructed to minimise heat transfer but may still become hot during prolonged cooking.
- ALWAYS use oven mitts for handling a hot product to prevent burn injury.
- DO NOT allow the handles to extend over a hot burner as the handles may become hot.
- Avoid leaving an empty product to heat for too long (continuous heating of an empty plancha can lead to overheating, which may compromise the integrity of the non-stick coating).
- The product heats up quickly, therefore always keep an eye on it when cooking.
- At no time the oil or fat shall be allowed to become smoking hot, as it may catch fire.
- ALWAYS place a hot product on a protected or heat-resistant surface or on a trivet.
- To avoid damaging the product, DO NOT use any sharp objects, be careful not to scratch the product, and do not cut the food directly in the product.
- When using a glass-ceramic hob, ALWAYS lift the product and NEVER slide it across a glass-ceramic cooking hob as this may cause damage to both the bottom of the product and the surface of the hob.



- When using the product in an oven, always place it on the wire shelf, and never on the side rail.



- This product is NOT suitable for use in a microwave oven.












BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging and labels.
- Wash the product in warm soapy water with a soft sponge.
- Rinse and dry thoroughly with a soft cloth.
- DO NOT use the **Power** or **Boost** function to heat the product.
- Before heating the product for the first time, apply a small amount of vegetable oil to the inside of the product with a paper towel. Please repeat this procedure before you put the product away to prolong its life.

DAILY USE

- Suitable for all hobs (gas, ceramic, halogen and induction) with a maximum cooking temperature of 250°C for a maximum of 1 hour (to maintain the best condition of the product coating). Recommended for perfect cooking results on Electrolux and AEG induction hobs with bridge function.
- This product can also be used in ovens with a maximum cooking temperature of 250°C for a maximum of 1 hour (to maintain the best condition of the product coating); please check your oven dimensions for a perfect fit.

 Bridge	 Induction	 Oven	 Ceramic
 Halogen	 Radiant	 Grill	 Gas
 Solid Hot Plate			

- Always start with a clean product.
- Preheat the product on the hob/ in the oven before cooking.
- If you are using oil for taste or texture, allow the oil to heat up for a minute or two on a low to medium heat before adding food to the product.
- When placing a hot product on a table or countertop, use a protective material to protect the surface.
- When the product is cold, there may be a slight bend in the base, but it will return to its flat shape when heated.

INSTRUCTIONS FOR USE ON INDUCTION HOBBS

The size of the product base and the size of the induction zone must be as similar as possible to optimise the reaction with the product. If the size of the product base is too small, the hob (magnetic field) may not react with the base of the product.

CARE AND CLEANING



- Allow the product to cool down before cleaning.
- Always clean the product thoroughly, as any remaining food residue will cook into the surface and cause food to stick.
- Do not use abrasive sponge or any cleaning tool with metallic content to clean the product. To remove heavy dirt, it is helpful to soak the product with water and mild detergent for some time and, if necessary, lightly heat it on the hob with lower power level.
- Dishwasher safe.

HELPFUL HINTS AND TIPS

- ALWAYS match the base size of the product to the heat zone of the hob to maximise efficiency and prevent overheating of the sides or damage to the handles.
- When cooking on gas, adjust the flame so that it does not scorch the sides of the product.
- The heat setting is very important. Lower heat settings not only save energy, but also prevent the product from getting too hot. The nature of this product is to retain and distribute the heat more effectively, helping to cook some protein-rich foods more quickly.

DISPOSAL



- Help protect the environment and human health by recycling the product separately from household waste. Place the packaging in the appropriate containers for recycling. Correct recycling also contributes to the conservation of natural resources in a sustainable way.
- Follow local regulations when disposing of the various parts of the product.

The product is suitable for all types of food at a maximum temperature of 250°C for up to 1 hour (to maintain the best condition of the product coating). For more precise cooking instructions for different types of food, please scan the QR code:



shop.electrolux.com
shop.aeg.com

Cooking settings for the preparation on hobs					
Food category	Dish	Grill level		Cooking time (min)	Comment
		for hob with 9 power levels	for hob with 14 power levels		
Meat	Bacon strips	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	4 - 8 ²	
	Burger, meatballs	8 - 9 ¹	13 - 14 ¹	10 - 15 ²	Thickness: 2-3cm
	Chicken breast	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Finish in a pre-heated oven at 130°C TopBottom for about 10 minutes.
	Pork belly	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Pork steak (natural or marinated)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Beef steak, medium (2-3cm)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 5 ²	Finish in a pre-heated oven at 130°C TopBottom for about 5-10 minutes (reduce/extend time if necessary).
	Bratwurst (fresh or pre-brewed)	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	10 - 25	Turn several times
Fish	Octopus	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Finishing only, 700-1000 g
	Tuna	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Thickness: 2-3cm
	Shrimps	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	20-30 big shrimps
	Salmon fillet	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 15 ²	Thickness: 2-3cm
	Whole fish	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	15 - 25 ²	500-800 g
Vegetables	Aubergines, courgettes, peppers, potatoes	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 12 ²	
	Mushrooms, asparagus	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	5 - 15	
Bread	Fresh pita bread	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	8 - 15	Turn the bread several times
	Toasting slices of bread (e.g. baguette, ciabatta)	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 10 ²	
Others	Halloumi / Grilled cheese	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 8 ²	
	Fruit (e.g. ananas, peach)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	2 - 5 ²	
Cooking settings for the preparation in ovens					
Food category	Dish	Oven setting	Cooking time (min)	Comment	
Meat	Chicken breast	Conventional cooking, 180°C	20 - 40 ²	Thickness: 2-3cm	
Fish	Octopus	TurboGril, 230 °C	8 - 15 ²	Finishing only, 700-1000 g	
	Tuna	TurboGril, 200 °C	5 - 12 ²	Thickness: 2-3cm	
	Shrimps	TurboGril, 200 °C	5 - 12 ²	20-30 big shrimps	
	Salmon fillet	TurboGril, 200 °C	10 - 15 ²	Thickness: 2-3cm	
	Whole fish	TurboGril, 180 °C	20 - 40 ²	500-800 g	

¹Please preheat the Plancha on the hob for 3-5 minutes / in the oven on level 4 during heating up until the set temperature is reached.

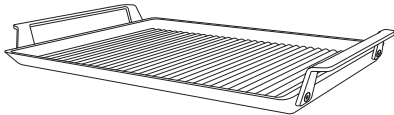
²Turn the food halfway through the cooking time.

Additional recommendations and tips:

- Grill meat on the Plancha after sous vide cooking.
- When finishing or keeping food warm in the oven, please note that the residual heat from the Plancha may still refine or brown the food.
- Recommended for use with Electrolux & AEG hobs and ovens.

ИМЕ: ПЛАНЧА ГРИЛ

МОДЕЛ: E9NHPG11, A9NHPG11



ОБЩ ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТА

D466 x Ш253 x В44,5 мм	2,5 кг
------------------------	--------

ВГ - ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Моля, прочетете внимателно цялата информация за безопасност, преди да използвате продукта, и я запазете за справка в бъдеще.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

- Дръжте децата далеч от печката, докато готвите.
- От съображения за безопасност НИКОГА не оставяйте продукта без надзор по време на ползване и се уверете, че дръжките не се подават отвъд ръба на печката.
- ВИНАГИ работете с продукта, когато е студен или изстинал.
- Дръжките са конструирани така, че да намаляват топлообмена, но могат да се нагорещат при продължително готвене.
- ВИНАГИ използвайте кухненски ръкавици за работа с горещи продукти, за да предотвратите нараняване от изгаряне.
- НЕ ОСТАВЯЙТЕ дръжките над горещ котлон, тъй като могат да се нагорещат.
- Избягвайте да оставяте празен продукт да се загрева прекалено дълго (продължителното нагряване на празната планча може да доведе до прегряване, което може да компрометира целостта на незалепащото покритие).
- Продуктът се нагрява бързо, затова винаги го наблюдавайте, когато готвите.
- В нито един момент олиото или мазнината не трябва да се нагряват до пушене, тъй като може да се запалят.
- ВИНАГИ поставяйте горещия продукт върху защитена или топлоустойчива повърхност или върху триножник.
- За да избегнете повреда на продукта, НЕ използвайте остри предмети, внимавайте да не надраскате продукта и не режете храната директно в него.
- Когато използвате стъклокерамичен плот, ВИНАГИ повдигайте продукта и НИКОГА не го пълзгайте по стъклокерамичния плот, тъй като това може да повреди дъното на продукта и повърхността на плота.



- Когато използвате продукта във фурна, винаги го поставяйте на скарата и никога върху страничната релса.



- Този продукт НЕ е подходящ за употреба в микровълнова фурна.





ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

- Премахнете целия опаковъчен материал и етикетите.
- Измийте продукта с мека гъба и топла сапунена вода.
- Изплакнете го и го подсушете добре с мека кърпа.
- НЕ използвайте функцията **Power** или **Boost** за загревяне на продукта.
- Преди да зареете продукта за първи път, нанесете малко количество растително масло върху вътрешността му с хартиена салфетка. Моля, повторете тази процедура, преди да приберете продукта, за да удължите живота му.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

- Подходящ за всички плотове (газови, керамични, халогенни и индукционни) с максимална температура на готвене 250°C за максимум 1 час. (За поддържане на най-добро състояние на покритието на продукта) Препоръчва се за перфектни резултати при готвене с индукционни плотове Electrolux и AEG с функции „Мост“.
- Този продукт може да се използва и във фурни с максимална температура на готвене 250°C за максимум 1 час (За поддържане на най-добро състояние на покритието на продукта); моля, проверете размерите на фурната за оптимална съвместимост.

 Мост	 Индукционен	 Фурна	 Керамичен
 Халоген	 лъчист	 Грил	 Газов
 плътна гореща плоча			

- Винаги гответе, след като продуктът е предварително почистен.
- Загрейте предварително продукта на плочата/ във фурната, преди да започнете да готвите.
- Ако използвате мазнина за вкус или консистенция, оставете мазнината да се затопли минута-две на ниска или средна температура, преди да сложите храна в продукта.
- Използвайте защитен материал за предпазване на повърхността, когато поставяте продукта горещ върху маса или плот.
- Когато продуктът е студен, може да има леко огъване на основата, но тя ще възстанови плоската си форма при нагряване.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА ВЪРХУ ИНДУКЦИОННИ ПЛОВОВЕ

Размерът на основата на продукта и размерът на индукционната зона трябва да бъдат възможно най-близки, за да се оптимизира работата с продукта. Ако размерът на основата на продукта е твърде малък, плътът (магнитното поле) може да не реагира на основата на продукта.

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



- Оставете продукта да се охлади преди почистване.
- Винаги добре почиствайте продукта, тъй като всички остатъци от храна ще загарят върху повърхността и ще водят до заелване на храна.
- Не използвайте абразивна гъба или почистващ инструмент с металично съдържание за почистване на продукта. За да премахнете тежки замърсявания, е полезно да накинесте продукта с вода и мек препарат за известно време и ако е необходимо, леко го загрейте на плочата с по-ниско ниво на мощност.
- Подходящ за милна машина.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ И ИДЕИ

- ВИНАГИ избирайте размер на основата на продукта, съответстващ на зоната на нагряване на плота, за да постигнете максимална ефективност и да предотвратите прегряване на страните или повреда на дръжките.
- При готвене на газ регулирайте пламъка така, че да не изгори страните на продукта.
- Степента на нагряване е много важна. Настройките за по-ниска температура не само пестят енергия, но и позволяват на продукта да стане твърде горещ. Естеството на този продукт е да задържа и разпределя топлината по-ефективно, като помага за по-бързото приготвяне на някои богати на протеини храни.

ИЗХВЪРЛЯНЕ



- Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, като рециклирате продукта отделно от битовите отпадъци. Поставете опаковката в съответните контейнери за рециклиране. Правилното рециклиране допринася и за опазването на природните ресурси по устойчив начин.
- Спазвайте местните разпоредби при изхвърляне на различните части на продукта.

Продуктът е подходящ за всички видове храна при максимална температура 250°C в продължение на до 1 час (За поддържане на най-добро състояние на покритието на продукта). За по-прецизни инструкции за готвене на различни видове храни, моля, сканирайте QR кода:



shop.electrolux.com
shop.aeg.com

Настройки за готвене за приготвянето на котлони

Категория храна	Ястие	Ниво на грила		Време за готвене (мин)	Забележка
		за котлон с 9 нива на мощност	за плочата с 14 нива на мощност		
Месо	Беконови ленти	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	4 - 8 ²	
	Бургер, кюфтета	8 - 9 ¹	13 - 14 ¹	10 - 15 ²	Дебелина: 2-3 см
	Пилешки гърди	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Завършете в предварително загрята фурна на 130°C TopBottom за около 10 минути.
	Свински корем	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Свинска пържола (натурална или маринувана)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Телешка пържола, средно изпечена (2-3 см)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 5 ²	Завършете в предварително загрята фурна на 130°C TopBottom за около 5-10 минути (намалете/удължете времето, ако е необходимо).
	Братуст (прясно или предварително пригответо)	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	10 - 25	Обърнете няколко пъти
Риба	Октопод	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Само при завършване, 700-1000 г
	Риба тон	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Дебелина: 2-3 см
	Скариди	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	20-30 големи скариди
	Филе от сьомга	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 15 ²	Дебелина: 2-3 см
	Цяла риба	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	15 - 25 ²	500-800 г
Зеленчуци	Патаджан, тиквички, чушки, картофи	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 12 ²	
	Гъби, аспержи	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	5 - 15	
Хляб	Пресен питки	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	8 - 15	Обърнете хляба няколко пъти
	Препичане на филийки хляб (напр. багети, чабата)	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 10 ²	
Други	Халуми / Печено сирене	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 8 ²	
	Плодове (напр. ананас, праскови)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	2 - 5 ²	

Настройки за готвене за приготвянето във фурни

Категория храна	Ястие	Настройка на фурната	Време за готвене (мин)	Забележка
Месо	Пилешки гърди	Традиционно готвене, 180°C	20 - 40 ²	Дебелина: 2-3 см
Риба	Октопод	TurboGril, 230 °C	8 - 15 ²	Само при завършване, 700-1000 г
	Риба тон	TurboGril, 200 °C	5 - 12 ²	Дебелина: 2-3 см
	Скариди	TurboGril, 200 °C	5 - 12 ²	20-30 големи скариди
	Филе от сьомга	TurboGril, 200 °C	10 - 15 ²	Дебелина: 2-3 см
	Цяла риба	TurboGril, 180 °C	20 - 40 ²	500-800 г

¹Загрейте предварително Plancha на плочата за 3-5 минути / във фурната на ниво 4 по време на нагряване, докато бъде достигната зададената температура.

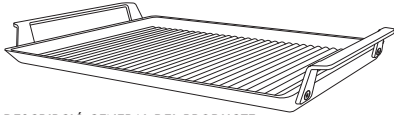
²Обърнете ястието на половината време за готвене.

Допълнителни препоръки и съвети:

- Печете месо на Plancha след sous vide готвене.
- Когато завършвате или съхранявате храна, топла във фурната, имайте предвид, че остатъчната топлина от грил плоча все още може да преглади или запече храната.
- Препоръчва се за употреба с котлони и фурни Electrolux & AEG.

NOM: PLANXA GRAELLA

Model: E9HHPG11, A9HHPG11



DESCRIPCIÓ GENERAL DEL PRODUCTE

466 x 253 x 44,5 mm (llargada x amplada x altura) 2,5 kg

CA - INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Llegiu d'atenció totes les instruccions de seguretat abans d'utilitzar el producte i deseu-les per poder consultar-les en el futur.



ADVERTÈNCIES:

- Mantingueu el producte lluny de l'abast dels nens quan cuineu.
- Per motius de seguretat, no deixeu MAI el producte sense vigilància quan l'esteu utilitzant i assegureu-vos que les anses no surtin de la vora de la cuina.
- Manipuleu SEMPRE el producte quan estigui fred o ja s'hagi refredat.
- Les anses s'han dissenyat per minimitzar la transferència de calor, així i tot, es poden escalfar si s'hi cuina durant molta estona.
- Utilitzeu SEMPRE guants per a forn per manipular el producte quan estigui calent per tal d'evitar que us pugueu cremar.
- Procureu que les anses NO estiguin sobre un fogó calent ja que es podrien escalfar.
- Eviteu deixar que el producte s'escalfi massa temps si està buit (un escalfament continu d'una planxa buida pot produir un sobreescalfament que pot comprometre la integritat del recobriments antiadherent).
- Vigileu sempre el producte quan cuineu, ja que s'escalfa ràpidament.
- Cal procurar que l'oli o el greix no s'escalfi massa i arribi a fer fum, ja que podria botar foc.
- Quan el producte estigui calent, poseu-lo SEMPRE sobre una superfície protegida o resistent a la calor o sobre un estalvi.
- Per tal d'evitar que el producte es faci malbé, NO utilitzeu objectes esmolats, aneu amb compte de no ratllar-lo i no tal·leu els aliments directament a dintre.
- Quan utilitzeu una placa de vitroceràmica, aixiqueu SEMPRE el producte i no el feu MAI lliscar per sobre la placa, ja que tant la part de baix del producte com la superfície de la placa es podrien fer malbé.



- Quan utilitzeu el producte en un forn, poseu-lo sempre sobre la graella, mai sobre la guia lateral.



- Aquest producte NO es apte per a forns de microones.



ABANS DEL PRIMER ÚS

- Traieu tot el material d'embalatge i les etiquetes.
- Renteu el producte amb aigua tèbia i sabó fent servir una esponja tova.
- Esbandiu-lo i eixugueu-lo bé amb un drap suau.
- NO utilitzeu la funció **Power** o **Boost** per escalfar el producte.
- Abans d'escalfar el producte per primera vegada, escampeu-hi una petita quantitat d'oli vegetal per dins amb paper de cuina. Per allargar la vida útil del producte, repetiu aquest procediment abans de desmar-lo.

ÚS DIARI

- Es pot utilitzar en qualsevol tipus de cuina (de gas, vitroceràmica, halògenes i d'inducció) amb una temperatura màxima de 250 °C i durant 1 hora, com a màxim (per mantenir el recobriments del producte en les millors condicions). Per aconseguir uns resultats de cocció perfectes, us recomanem fer-lo servir en plaques d'inducció Electrolux i AEG que tinguin les funcions Bridge (pont).

- Aquest producte també es pot fer servir en forns amb una temperatura màxima de cocció de 250 °C durant 1 hora, com a màxim (per mantenir el recobriments del producte en les millors condicions); comproveu les dimensions del forn per assegurar-vos que hi càpiga bé.

 Bridge (pont)	 Placa d'inducció	 Forn	 Placa de vitroceràmica
 Halògen	 Radiant	 Graella elèctrica	 Cuines de gas
 Placa calenta sòlida			

- Assegureu-vos sempre que el producte estigui net abans d'utilitzar-lo.
- Preescalfeu el producte a la placa/al forn abans de cuinar.
- Si poseu oli al producte per donar gust o textura als aliments, deixeu que l'oli s'escalfi durant un minut o dos a foc baix o mitjà abans d'afegir-hi els aliments.
- Quan poseu un producte calent sobre una taula o un taulell, utilitzeu un material de protecció per protegir-ne la superfície.
- Quan el producte estigui fred, és possible que la base estigui lleugerament doblegada, però quan s'escalfi s'apla narà i tornarà a la seva forma original.

INSTRUCCIONS PER UTILITZAR EL PRODUCTE EN PLAQUES D'INDUCCIÓ

La mida de la base del producte i la mida de la zona de la placa d'inducció han de ser tan semblants com sigui possible per optimitzar que es pugui detectar el producte. Si la mida de la base del producte és massa petita, és possible que la placa (camp magnètic) no detecti la base del producte.

MANTENIMENT I NETEJA



- Deixeu refredar el producte abans de rentar-lo.
- Renteu sempre el producte a fons, ja que hi podrien quedar restes de menjar que es courien a la superfície del producte i provocarien que els aliments s'hi enganxessin.
- No utilitzeu esponges abrasives ni eines de neteja amb contingut metàl·lic per netejar el producte. Per eliminar brutícia difícil és útil remular una estona el producte amb aigua i un detergent suau i, si cal, escalfar-lo una mica a la placa de cocció a una potència més baixa.
- Podeu rentar el producte al rentaplats.

CONSELLS ÚTILS

- Assegureu-vos SEMPRE que la mida de la base del producte sigui igual que la de la zona de cocció de la placa per tal de maximitzar l'eficiència del producte i evitar que es sobreescalfi pels costats o que es facin malbé les anses.
- Quan utilitzeu una cuina de gas, ajuste el foc per tal d'evitar que el producte es cremi pels costats.
- El nivell d'escalfament que feu servir és molt important. Els nivells més baixos no només permeten estalviar energia, sinó que també eviten que el producte s'escalfi massa. Aquest producte s'ha dissenyat perquè retengui la calor i la distribueixi de manera més eficaç, la qual cosa fa possible que alguns aliments rics en proteïnes es cuinin més ràpidament.

ELIMINACIÓ DEL PRODUCTE



- Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut de les persones reciclant el producte per separat dels residus domèstics. Recicleu el material d'embalatge llençant-lo als contenidors adequats. Reciclar correctament també contribueix a la conservació dels recursos naturals d'una manera sostenible.
- Seguiu la normativa local quan llenceu les diferents peces del producte.

El producte és pot fer servir amb tot tipus d'aliments a una temperatura màxima de 250 °C i durant 1 hora com a màxim (per mantenir el recobriments del producte en les millors condicions). Per consultar instruccions més precises sobre com cuinar els diferents tipus d'aliments, escanegeu el codi QR:



shop.electrolux.com
shop.aeg.com

Preparacions per cuinar amb placa de cocció					
Categoria d'aliment	Plat	Nivell de grill		Temps de cocció (min.)	Comentari
		per a plaques amb 9 nivells de potència	per a plaques amb 14 nivells de potència		
Carn	Tires de bacó	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	4 - 8 ²	
	Hamburgueses, mandonguilles	8 - 9 ¹	13 - 14 ¹	10 - 15 ²	Gruix: 2-3 cm
	Pit de pollastre	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Acabat al forn preescalfat a 130 °C TopBottom uns 10 minuts.
	Tripa de porc	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Miljana de porc (natural o marinada)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Bistec de bovi, miljà (2-3 cm)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 5 ²	Acabat al forn preescalfat a 130 °C TopBottom de 5 a 10 minuts (allargar o escurçar el temps si cal).
	Bratwurst (fresc o precuinat)	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	10 - 25	Gireu-ho diverses vegades
Peix	Pop	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Només per acabar, 700-1000 g
	Tonyina	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Gruix: 2-3 cm
	Gambes	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	20-30 gambes grosses
	Filet de salmó	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 15 ²	Gruix: 2-3 cm
	Peix sencer	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	15 - 25 ²	500-800 g
Verdures	Alberginies, carbassons, pebrots, patates	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 12 ²	
	Bolets, espàrrecs	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	5 - 15	
Pa	Pa de pita fresca	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	8 - 15	Gireu el pa diverses vegades
	Torrades de pa (per exemple, baguet, xapata)	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 10 ²	
Altres	Halloumi / formatge gratinat	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 8 ²	
	Fruita (per exemple, pinya, préssec)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	2 - 5 ²	

Preparacions per cuinar al forn				
Categoria d'aliment	Plat	Preparació del forn	Temps de cocció (min.)	Comentari
Carn	Pit de pollastre	Cocció convencional, 180 °C	20 - 40 ²	Gruix: 2-3 cm
Peix	Pop	TurboGril, 230 °C	8 - 15 ²	Només per acabar, 700-1000 g
	Tonyina	TurboGril, 200 °C	5 - 12 ²	Gruix: 2-3 cm
	Gambes	TurboGril, 200 °C	5 - 12 ²	20-30 gambes grosses
	Filet de salmó	TurboGril, 200 °C	10 - 15 ²	Gruix: 2-3 cm
	Peix sencer	TurboGril, 180 °C	20 - 40 ²	500-800 g

¹Preescalfeu la planxa a la placa durant 3-5 minuts / al forn al nivell 4 durant l'escalfament fins que s'arribi a la temperatura establerta.

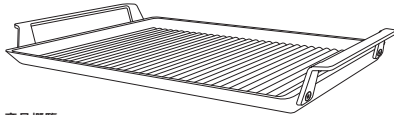
²Gireu el menjar a mitat de cocció.

Recomanacions i consells addicionals:

- Carn a la planxa després de cocció al buit.
- Si acabeu o conserveu els aliments calents al forn, tingueu en compte que l'escalfor residual de la planxa encara pot daurar-los.
- Ús recomanat amb plaques i forns Electrolix i AEG.

名稱：PLANCHA GRILL

型號：E9HHPG11/A9HHPG11



產品概要

L466 x W253 x H44.5 mm	2.5kg
------------------------	-------

CNT - 安全資訊

使用本品前，請詳讀所有安全資訊，並妥善存放以備日後參考。



警告：

- 烹飪時，請讓兒童遠離爐灶。
- 出於安全考慮，在使用過程中，切勿讓本品無人看管，並確保把手不會伸過爐邊。
- 務必在本品變冷或冷卻時操作。
- 把手的構造可最大限度減少傳熱，但在長時間烹飪過程中仍可能變熱。
- 務必使用烤箱手套操作熱燙品，以免灼傷。
- 請勿讓把手延伸到熱爐上，因為把手可能會變熱。
- 避免讓空的產品加熱過久（連續加熱空的煎盤可能會導致過熱，進而破壞不沾塗層的完整性）。
- 本品加熱很快，因此在烹飪時務必留意。
- 無論何時，油品或油脂都不能過熱，否則可能會着火。
- 務必將熱燙品放在有保護或耐熱的表面上，或是三角架上。
- 為避免損壞本品，請勿使用任何尖刺的物體，小心不要刮傷本品，也請勿直接將食物切入其中。
- 使用玻璃陶瓷爐具時，務必將本品提起，切勿將其滑過玻璃陶瓷烹飪爐具，否則可能會損壞本品底部和爐具表面。



- 在烤箱中使用本產品時，務必將本機放在鐵絲架上，切勿放在側邊導軌上。



- 本品不適合在微波爐中使用。



首次使用前

- 取下所有包裝和標籤。
- 用軟海綿在溫肥皂水中清洗本品。
- 用軟布徹底清洗並擦乾。
- 切勿使用功率或增壓功能加熱本品。
- 首次加熱本品前，用紙巾在產品內部塗抹少量植物油。請在收起本品之前重複此過程，以延長其使用壽命。

日常使用

- 適合所有爐具（瓦斯、陶瓷、鹵素和電磁爐），最高烹飪溫度 250°C，最長 1 小時，以維持最佳的產品塗層狀態。建議在具有 Bridge 功能的 Electrolux 和 AEG 電磁爐具上使用，以獲得完美的烹飪效果。
- 本品亦可用於最高烹飪溫度為 250°C 的烤箱，最長 1 小時，以維持最佳的產品塗層狀態。請檢查烤箱的尺寸，確定是否完全合適。

橋體	電磁爐	烤箱	陶瓷
鹵素	電爐灶	烤架	瓦斯
固體電熱板			

- 使用前確保本品清潔。
- 烹飪前，請先預熱爐具上/烤箱中的產品。
- 如果您用油來增加味道或質地，在將食物加入本品之前，請先用中小火將油加熱一兩分鐘。
- 將熱燙品放在桌面或檯面上時，請使用保護材料保護表面。
- 當本品冷卻時，底部可能會會有輕微彎曲，但加熱時會回復成扁平狀。

電磁爐使用說明

本品底座的尺寸和感應區的尺寸必須盡可能相似，以優化與本品的反應。若本品底座尺寸過小，爐具（磁場）可能無法與底座產生反應。

保養與清潔



- 清潔前，先讓本品冷卻。
- 務必徹底清潔本品，因為任何殘留的食物殘渣都會在表面煮熟，導致食物粘連。
- 請勿使用磨蝕性的海綿或任何含金屬成分的清潔工具清潔產品。請用水和溫和清潔劑將本品浸泡一段時間，將有助於去除嚴重污垢。必要時可將產品放在爐具上以較低功率稍加熱。
- 可在洗碗機中機清潔本品。

有用建議和提示

- 務必將本品的底座尺寸與爐具的加熱區匹配，以最大限度地提高效率，防止側面過熱或損壞把手。
- 使用瓦斯烹飪時，請調整火焰，以免其燒焦本品的側面。
- 加熱設定非常重要。降低加熱設定不僅能節省能源，還能防止本品過熱。本品的本質是更有效地保持和分送熱源，幫助更快地烹飪一些富含蛋白質的食物。

廢棄處理



- 將本品與家庭廢棄物分開回收，幫助保護環境與人類健康。將包裝放入適當的容器進行回收。正確的回收也有助於以永續的方式保護自然資源。
- 棄置本品各個部件時，請遵守當地法規。

本品適用於各種類型的食品，最高溫度 250°C，最長 1 小時，以維持最佳的產品塗層狀態。有關各種食物類型的精確烹飪指示，請掃描 QR 代碼：



electrolux.com
shop.aeg.com

爐架上準備的烹飪設置

食物類別	菜餚	燒烤層		烹飪時間 (分鐘)	註解
		適用於具有 9 功率等級的爐具	適用於具有 14 功率等級的爐具		
肉類	培根條	7-8'	12-13'	4-8²	
	漢堡、肉丸	8-9'	13-14'	10-15²	厚度：2-3 公分
	雞胸肉	7-8'	12-13'	5-10²	放入預熱至 130°C 的烤箱中烘烤約 10 分鐘。
	五花肉	7-8'	12-13'	7-10²	
	豬排 (原味或醃制味)	7-8'	12-13'	7-10²	
	牛排, 五分熟 (2-3 公分)	7-8'	12-13'	3-5²	放入預熱至 130°C 的烤箱中, 烘烤約 5-10 分鐘 (如有必要, 減少/延長時間)。
	德國香腸 (新鮮或預煮)	5-6'	8-10'	10-25	多次翻動
魚類	章魚	7-8'	12-13'	5-10²	僅限最後加工, 700-1000 克
	鮭魚	7-8'	12-13'	5-10²	厚度：2-3 公分
	蝦	7-8'	12-13'	5-10²	20-30 顆大蝦
	鮭魚片	7-8'	12-13'	5-15²	厚度：2-3 公分
	整魚	7-8'	12-13'	15-25²	500-800 克
蔬菜	茄子、小菜、胡椒、馬鈴薯	6-7'	10-12'	5-12²	
	蘑菇、蘆筍	5-6'	8-10'	5-15	
麵包	新鮮皮塔餅	5-6'	8-10'	8-15	將麵包翻轉幾次
	烤麵包片 (例如法棍麵包、意大利歐式麵包)	6-7'	10-12'	5-10²	
其他	哈羅米 / 烤乳酪	7-8'	12-13'	3-8²	
	水果 (例如鳳梨、桃子)	7-8'	12-13'	2-5²	

烤箱中準備的烹飪設置

食物類別	菜餚	烤箱設置	烹飪時間 (分鐘)	註解
肉類	雞胸肉	傳統烹飪, 180°C	20-40²	厚度：2-3 公分
魚類	章魚	TurboGril, 230 °C	8-15²	僅限最後加工, 700-1000 克
	鮭魚	TurboGril, 200 °C	5-12²	厚度：2-3 公分
	蝦	TurboGril, 200 °C	5-12²	20-30 顆大蝦
	鮭魚片	TurboGril, 200 °C	10-15²	厚度：2-3 公分
	整魚	TurboGril, 180 °C	20-40²	500-800 克

¹在加熱期間, 請在爐架上預熱 Plancha 3-5 分鐘/在烘烤箱的第 4 層預熱, 直至達到設置溫度。

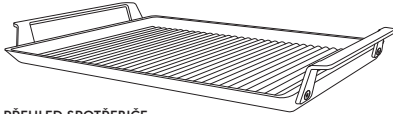
²解凍和烹飪時間過半後, 翻動食物。

其他建議和提示:

- 真空烹飪後, 在 Plancha 上燒烤肉類。
- 在烤箱中烹飪或保溫食物時, 請注意, Plancha 的餘熱仍可能使食物細化或變焦。
- 建議與 Electrolux 和 AEG 爐架和烤箱搭配使用。

NÁZEV: GRIL PLANCHA

Model: E9HHPG11, A9HHPG11



PŘEHLED SPOTŘEBIČE

L466 x W253 x H44,5 mm	2,5 kg
------------------------	--------

CZ - BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte všechny bezpečnostní informace a uschovejte je pro budoucí použití.



VAROVÁNÍ:

- Během vaření udržujte děti mimo dosah sporáků.
- Z bezpečnostních důvodů NIKDY nenechávejte výrobek bez dozoru, když je používán, a zajistěte, aby držadla nepřesahovala přes okraj vařiče.
- S výrobkem VŽDY zacházejte, když je studený nebo chladný.
- Rukojeti jsou konstruovány tak, aby minimalizovaly přenos tepla, ale při delším vaření se mohou stále zahřívát.
- K manipulaci s horkým výrobkem VŽDY používejte chňapky do trouby, aby nedošlo k popálení.
- NEDOVOLTE, aby se rukojeti vysouvaly přes horký hořák, protože by se mohly zahřát na vysokou teplotu.
- Nenechávejte prázdný výrobek příliš dlouho zahřívát (nepřetřžené zahřívání prázdného struhadla může vést k přehřátí, což může narušit celistvost nepřilnavého povrchu).
- Výrobek se rychle zahřeje, proto ho při vaření vždy sledujte.
- Olej nebo tuk se nesmí nikdy zahřívát, protože by se mohl vznítit.
- VŽDY položte horký výrobek na chráněný nebo tepelně odolný povrch nebo na trivet.
- Aby nedošlo k poškození výrobku, NEPOUŽÍVEJTE žádné ostré předměty, dávejte pozor, abyste výrobek nepoškrábali a nepokrájíte potraviny přímo ve výrobku.
- Při použití sklokeramické varné desky výrobek VŽDY nadzdvihněte a NIKDY jej neposouvajte po sklokeramické varné desce, protože by mohlo dojít k poškození dna výrobku i povrchu varné desky.



• Při používání výrobku v troubě jej vždy umístěte na tvarovaný rošt a nikdy na boční listu.



• Tento výrobek NENÍ vhodný k použití v mikrovlnné troubě.



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte všechny obaly a štítky.
- Výrobek omyjte v teplé mýdlové vodě měkkou houbičkou.
- Důkladně opláchněte a osušte měkkým hadříkem.
- NEPOUŽÍVEJTE funkci **Power** nebo **Boost** k ohřevu výrobku.
- Před prvním zahřátím výrobku naneste na vnitřek výrobku malé množství rostlinného oleje papírovou utěrkou. Tento postup opakujte před odložením výrobku, abyste prodloužili jeho životnost.

DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

- Vhodné pro všechny varné desky (plyn, keramika, halogen a indukce) s maximální teplotou pečení 250 °C po dobu maximálně 1 hodiny (pro zachování nejlepšího stavu povrchové úpravy produktu). Doporučuje se pro dokonalé výsledky vaření na indukčních varných deskách Electrolux a AEG s funkcemi Bridge.
- Tento výrobek lze také použít v troubách s maximální teplotou pečení 250 °C po dobu maximálně 1 hodiny (pro zachování nejlepšího stavu povrchové úpravy produktu); zkontrolujte rozměry vaší trouby, zda dokonale sedí.

 Spojené zóny	 Indukční deska	 Trouba	 Sklokeramika
 Halogen	 Sálavý	 Gril	 Plyn
 Plná Plotýnka			

- Vždy začněte s čistým výrobkem.
- Před přípravou jídla předehejte výrobek na varné desce / v troubě.
- Pokud používáte olej na chuť nebo texturu, před přidáním jídla do výrobku nechte olej minutu nebo dvě zahřát na nízkou až střední teplotu.
- Při pokládání horkého výrobku na stůl nebo pracovní desku použijte ochranný materiál k ochraně povrchu.
- Když je výrobek studený, může dojít k mírnému ohnutí základny, ale po zahřátí se vrátí do svého plochého tvaru.

NÁVOD K POUŽITÍ NA INDUKČNÍCH VARNÝCH DESKÁCH

Velikost základny výrobku a velikost indukční zóny musí být co možná nejpodobnější, aby se optimalizovala reakce s výrobkem. Pokud je velikost základny výrobku příliš malá, varná deska (magnetické pole) nemusí reagovat se základnou výrobku.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



- Před čišťením nechte výrobek vychladnout.
- Výrobek vždy důkladně očistěte, protože veškeré zbytky jídla se varí do povrchu a způsobují přilepení jídla.
- K čišťení výrobku nepoužívejte abrazivní houbičku ani čisticí prostředky obsahující kov. K odstranění silného znečištění je vhodné namočit výrobek na určitou dobu do vody s jemným čisticím prostředkem a v případě potřeby jej lehce ohřát na varné desce při nižší výkonu.
- Lze bezpečně mýt v myčce nádobí.

UŽITEČNÉ TIPY A RADY

- VŽDY přiřaďte základní velikost výrobku k varné zóně varné desky, aby se maximalizovala účinnost a zabránilo se přehřátí stran nebo poškození rukojeti.
- Při vaření na plynu nastavte plamen tak, aby nespaloval strany výrobku.
- Nastavení teploty je velmi důležité. Nižší nastavení teploty nejen šetří energii, ale také brání přílišnému zahřátí spotřebiče. Účelem tohoto výrobku je účinněji uchovávat a distribuovat teplo, což pomáhá rychleji vařit některé potraviny bohaté na bílkoviny.

LIKVIDACE



- Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví tím, že výrobek recyklujete odděleně od domácího odpadu. Obaly vložte do příslušných kontejnerů pro recyklaci. Správná recyklace také přispívá k udržitelnému zachování přírodních zdrojů.
- Při likvidaci různých částí výrobku dodržujte místní předpisy.

Výrobek je vhodný pro všechny druhy potravin při maximální teplotě 250 °C po dobu až 1 hodiny (pro zachování nejlepšího stavu povrchové úpravy produktu). Pro přesnější pokyny k přípravě různých druhů jídel naskenujte QR kód:



shop.electrolux.com
shop.aeg.com

Nastavení přípravy jídla na varné desce

Druh jídla	Jídlo	Stupeň intenzity grilu		Čas pečení (minuty)	Poznámka
		pro varnou desku s 9 úrovními intenzity	pro varnou desku se 14 úrovními intenzity		
Maso	Slaninové proužky	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	4 - 8 ²	
	Burger, masové kuličky	8 - 9 ¹	13 - 14 ¹	10 - 15 ²	Tloušťka: 2-3 cm
	Kuřecí prsa	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Dokončete v předehřáté troubě na 130 °C (ohřev shora i zespod) po dobu asi 10 minut.
	Vepřový bok	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Vepřový steak (přírodní nebo marinovaný)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Hovězí steak, středně propečený (2-3 cm)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 5 ²	Dokončete v předehřáté troubě na 130 °C (ohřev shora i zespod) po dobu asi 5-10 minut (v případě potřeby dobu zkrátte/prodlužte).
	Grilovací klobása (čerstvá nebo předem uvařená)	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	10 - 25	Několikrát otočte
Ryby	Chobotnice	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Pouze povrchová úprava, 700-1000 g
	Tuňák	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Tloušťka: 2-3 cm
	Krevety	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	20-30 velkých krevet
	Filet z lososa	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 15 ²	Tloušťka: 2-3 cm
	Celá ryba	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	15 - 25 ²	500-800 g
Zelenina	Lilek, cuketa, paprika, brambory	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 12 ²	
	Houby, chřest	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	5 - 15	
Chléb	Čerstvý pita chléb	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	8 - 15	Chléb několikrát obraťte
	Opékání pečiva (např. bagety, ciabatta)	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 10 ²	
Jiné	Halloumi / grilovaný sýr	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 8 ²	
	Ovoce (např. ananas, broskve)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	2 - 5 ²	

Nastavení přípravy jídla v troubě

Druh jídla	Jídlo	Nastavení trouby	Čas pečení (minuty)	Poznámka
Maso	Kuřecí prsa	Čas pečení (minuty)	20 - 40 ²	Tloušťka: 2-3 cm
Ryby	Chobotnice	TurboGril, 230 °C	8 - 15 ²	Pouze povrchová úprava, 700-1000 g
	Tuňák	TurboGril, 200 °C	5 - 12 ²	Tloušťka: 2-3 cm
	Krevety	TurboGril, 200 °C	5 - 12 ²	20-30 velkých krevet
	Filet z lososa	TurboGril, 200 °C	10 - 15 ²	Tloušťka: 2-3 cm
	Celá ryba	TurboGril, 180 °C	20 - 40 ²	500-800 g

¹Předehřejte gril Plancha na varné desce po dobu 3-5 minut / v troubě na úrovni 4 během ohřevu, dokud nedosáhnete nastavené teploty.

²V polovině přípravy jídlo otočte.

Další doporučení a tipy:

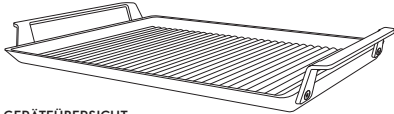
- Po sous-vidé vaření maso grilujte na grilu Plancha.

- Při dokončování nebo udržování jídla teplého v troubě si prosím uvědomte, že zbytkové teplo z grilu Plancha může jídlo ještě zjemnit nebo zhnědnout.

- Doporučeno pro použití s varnými deskami a troubami Electrolux a AEG.

NAME: PLANCHA-GRILL

Modell: E9HHPG11, A9HHPG11



GERÄTEÜBERSICHT

L466 x W253 x H44,5 mm	2,5 kg
------------------------	--------

DE - SICHERHEITSINFORMATIONEN

Bitte lesen Sie alle Sicherheitsinformationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden, und bewahren Sie es zur späteren Verwendung auf.



WARNHINWEISE:

- Halten Sie Kinder während des Kochens vom Herd fern.
- Lassen Sie das Produkt aus Sicherheitsgründen NIEMALS unbeaufsichtigt, während es in Gebrauch ist, und stellen Sie sicher, dass die Griffe nicht über den Rand des Herds hinausragen.
- Behandeln Sie das Produkt IMMER, wenn es kalt oder abgekühlt ist.
- Die Griffe sind so konstruiert, dass sie die Wärmeübertragung minimieren, können aber während des längeren Garens immer noch heiß werden.
- Verwenden Sie STETS Ofenhandschuhe für die Handhabung eines heißen Produkts, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie die Griffe NICHT über einen heißen Brenner hinausragen, da die Griffe heiß werden können.
- Vermeiden Sie es, das Produkt leer zu lange zu erhitzen (kontinuierliches Erhitzen einer unbedeckten Garfläche kann zu Überhitzung führen und die Antihaftbeschichtung beschädigen).
- Das Produkt heizt sich schnell auf und behält es daher beim Kochen immer im Auge.
- Zu keinem Zeitpunkt darf das Öl oder Fett heiß werden, da es Feuer fangen kann.
- Legen Sie ein heißes Produkt IMMER auf eine geschützte oder hitzebeständige Oberfläche oder auf einen Sieb.
- Um Schäden am Produkt zu vermeiden, KEINE scharfen Gegenstände verwenden, darauf achten, dass das Produkt nicht zerkratzt wird und die Lebensmittel nicht direkt im Produkt schneiden.
- Wenn Sie ein Glaskeramikkochfeld verwenden, heben Sie das Produkt IMMER an und schieben Sie es NIEMALS über ein Glaskeramikkochfeld, da dies sowohl die Unterseite des Produkts als auch die Oberfläche des Kochfelds beschädigen kann.



- Wenn Sie das Produkt in einem Backofen verwenden, legen Sie es immer auf den Kombirost und niemals auf die Seitenschiene.



- Dieses Produkt ist NICHT für den Einsatz in Mikrowellen geeignet.












VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie alle Verpackungen und Etiketten.
- Waschen Sie das Produkt in warmem Seifenwasser mit einem weichen Schwamm.
- Spülen Sie es ab und trocknen Sie es gründlich mit einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie NICHT die **Power-** oder **Boost-**Funktion, um das Produkt zu erwärmen.
- Vor dem ersten Erhitzen des Produkts eine kleine Menge Pflanzenöl mit einem Papiertuch auf die Innenseite des Produkts auftragen. Bitte wiederholen Sie dieses Verfahren, bevor Sie das Produkt einlagern, um seine Lebensdauer zu verlängern.

TÄGLICHER GEBRAUCH

- Geeignet für alle Kochfelder (Gas, Keramik, Halogen und Induktion) mit einer maximalen Gartemperatur von 250 °C für maximal 1 Stunde (so erhalten Sie den besten Zustand der Produktbeschichtung). Empfohlen für perfekte Kochergebnisse bei Electrolux und AEG Induktionskochfeldern mit Bridge-Funktionen.
- Dieses Produkt kann auch in Backöfen mit einer maximalen Gartemperatur von 250 °C für maximal 1 Stunde verwendet werden (so erhalten Sie den besten Zustand der Produktbeschichtung). Bitte überprüfen Sie die Abmessungen Ihres Backofens auf eine perfekte Passform.

 Brücke	 Induktion	 Backofen	 Strahlungsbeheizte
 Halogen	 Strahlend	 Grill	 Gas
 Massive Kochplatte			

- Beginnen Sie immer mit einem sauberen Produkt.
- Heizen Sie das Produkt vor dem Garen auf dem Kochfeld/im Ofen vor.
- Wenn Sie Öl für Geschmack oder Textur verwenden, lassen Sie das Öl ein oder zwei Minuten lang bei niedriger bis mittlerer Hitze erhitzen, bevor Sie dem Produkt Lebensmittel hinzufügen.
- Wenn Sie ein heißes Produkt auf einen Tisch oder eine Arbeitsplatte legen, verwenden Sie ein Schutzmaterial, um die Oberfläche zu schützen.
- Wenn das Produkt kalt ist, kann es zu einer leichten Biegung des Bodens kommen, aber es kehrt beim Erhitzen in seine flache Form zurück.

GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER

Die Größe der Produktbasis und die Größe der Induktionszone müssen so ähnlich wie möglich sein, um die Reaktion mit dem Produkt zu optimieren. Wenn die Produktbasis zu klein ist, reagiert das Kochfeld (Magnetfeld) möglicherweise nicht mit der Basis des Produkts.

REINIGUNG UND PFLEGE



- Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung abkühlen.
- Reinigen Sie das Produkt immer gründlich, da alle verbleibenden Lebensmittelreste in die Oberfläche gelangen und die Lebensmittel kleben bleiben.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keinen Scheuerschwamm und kein metallhaltiges Reinigungswerkzeug. Um starke Verschmutzungen zu entfernen ist es hilfreich, einige Zeit lang Wasser und ein mildes Reinigungsmittel auf das Produkt einwirken zu lassen und es ggf. auf dem Kochfeld auf niedrigerer Stufe leicht zu erhitzen.
- Spülmaschinenfest.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

- Passen Sie die Grundgröße des Produkts IMMER an die Kochzone des Kochfelds an, um die Effizienz zu maximieren und eine Überhitzung der Seiten oder eine Beschädigung der Griffe zu verhindern.
- Stellen Sie beim Kochen auf Gas die Flamme so ein, dass sie die Seiten des Produkts nicht verbrennt.
- Die Kochstufe ist sehr wichtig. Geringere Wärmeeinstellungen sparen nicht nur Energie, sondern verhindern auch, dass das Produkt zu heiß wird. Dieses Produkt hat den Zweck, die Wärme effektiver zu speichern und zu verteilen, um einige proteinreiche Lebensmittel schneller zuzubereiten.

ENTSORGUNG



- Helfen Sie, die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu schützen, indem Sie das Produkt getrennt vom Haus müll recyceln. Legen Sie die Verpackung in die entsprechenden Behälter für das Recycling. Korrektes Recycling trägt auch nachhaltig zum Erhalt natürlicher Ressourcen bei.
- Befolgen Sie bei der Entsorgung der verschiedenen Teile des Produkts die örtlichen Vorschriften.

Das Produkt ist für alle Arten von Lebensmitteln bei einer maximalen Temperatur von 250 °C für bis zu 1 Stunde geeignet (so erhalten Sie den besten Zustand der Produktbeschichtung). Für genauere Kochanweisungen für verschiedene Arten von Speisen scannen Sie bitte den QR-Code:



shop.electrolux.com
shop.aeg.com

Kocheinstellungen für die Zubereitung auf Kochfeldern					
Speisenkategorie	Speise	Grillstufe		Garzeit (Min.)	Anmerkung
		für Kochfeld mit 9 Leistungsstufen	für Kochfeld mit 14 Leistungsstufen		
Fleisch	Speckstreifen	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	4 - 8 ²	
	Burger, Fleischbällchen	8 - 9 ¹	13 - 14 ¹	10 - 15 ²	Dicke: 2-3 cm
	Hähnchenbrust	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Im vorgeheizten Backofen bei 130 °C Ober-/Unterhitze etwa 10 Minuten fertig backen.
	Schweinebauch	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Schweinesteak (natürlich oder mariniert)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Rindfleischsteak, mittel (2-3 cm)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 5 ²	Im vorgeheizten Backofen bei 130°C Ober-/Unterhitze ca. 5-10 Minuten fertig backen (ggf. Zeit reduzieren/verlängern).
	Bratwurst (frisch oder vorgebrat)	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	10 - 25	Mehrmals wenden
Fisch	Tintenfisch	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Nur Abschluss, 700-1000 g
	Thunfisch	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Dicke: 2-3 cm
	Shrimps	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	20-30 große Garnelen
	Lachsfilet	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 15 ²	Dicke: 2-3 cm
	Fisch, ganz	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	15 - 25 ²	500-800 g
Gemüse	Auberginen, Zucchini, Paprika, Kartoffeln	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 12 ²	
	Pilze, Spargel	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	5 - 15	
Brot	Frisches Pita-Brot	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	8 - 15	Brot mehrmals drehen
	Toasten von Brotscheiben (z. B. Baguette, Ciabatta)	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 10 ²	
Sonstige	Halloumi / Gegrillter Käse	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 8 ²	
	Obst (z. B. Ananas, Pfirsich)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	2 - 5 ²	
Kocheinstellungen für die Zubereitung in Backöfen					
Speisenkategorie	Speise	Backofeneinstellung	Garzeit (Min.)	Anmerkung	
Fleisch	Hähnchenbrust	Ober-/Unterhitze 180 °C	20 - 40 ²	Dicke: 2-3 cm	
Fisch	Tintenfisch	TurboGril, 230 °C	8 - 15 ²	Nur Abschluss, 700-1000 g	
	Thunfisch	TurboGril, 200 °C	5 - 12 ²	Dicke: 2-3 cm	
	Shrimps	TurboGril, 200 °C	5 - 12 ²	20-30 große Garnelen	
	Lachsfilet	TurboGril, 200 °C	10 - 15 ²	Dicke: 2-3 cm	
	Fisch, ganz	TurboGril, 180 °C	20 - 40 ²	500-800 g	

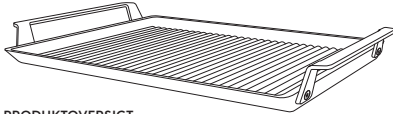
¹Bitte heizen Sie die Plancha auf dem Kochfeld 3-5 Minuten / im Backofen auf Stufe 4 während des Aufheizens vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
²Wenden Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit.

Zusätzliche Empfehlungen und Tipps:

- Grillen Sie Fleisch auf der Plancha nach dem Sous-Vide-Garen.
- Beachten Sie beim Fertigstellen oder Warmhalten der Speisen im Backofen, dass die Restwärme der Plancha die Speisen noch verfeinern oder bräunen kann.
- Empfohlen für die Verwendung mit Electrolux und AEG Kochfeldern und Backöfen.

NAVN: PLANCHA-GRILL

Model: E9HHPG11, A9HHPG11



PRODUKTOVERSIGT

L466 x W253 x H44,5 mm	2,5 kg
------------------------	--------

DK - OM SIKKERHED

Læs alle sikkerhedsoplysninger omhyggeligt, før du bruger produktet, og gem dem til senere brug.



ADVARSLER:

- Hold børn væk fra komfuret, mens du laver mad.
- Af sikkerhedsmæssige årsager må produktet ALDRIG efterlades uden opsyn, mens det er i brug, og det skal sikres, at håndtagene ikke strækker sig over komfurets kant.
- Håndter ALTID produktet, når det er koldt eller afkølet.
- Håndtagene er konstrueret til at minimere varmeoverførsel, men kan stadig blive varme under længerevarende tilberedning.
- Brug ALTID ovenhåndsker til håndtering af et varmt produkt for at undgå forbrændingsskader.
- Lad IKKE håndtagene strække sig over en varm brænder, da håndtagene kan blive varme.
- Undgå at lade et tomt produkt varme for længe (kontinuerlig opvarmning af en tom plancha kan føre til overophedning, hvilket kan kompromittere non-stick-belægningens integritet).
- Produktet bliver hurtigt varmt, så hold altid øje med det, når du laver mad.
- Olien eller fedtet må ikke på noget tidspunkt blive rygende varmt, da der kan gå ild i det.
- Placer ALTID et varmt produkt på en beskyttet eller varmebestandig overflade eller på en rist.
- For at undgå at beskadige produktet må du IKKE bruge skarpe genstande, være forsigtig med ikke at ridse produktet og ikke skære maden direkte i produktet.
- Når du bruger en glaskeramisk kogeplade, skal du ALTID løfte produktet og ALDRIG skubbe det hen over en glaskeramisk kogeplade, da dette kan beskadige både bunden af produktet og kogepladens overflade.



• Når du bruger produktet i en ovn, skal du altid placere det på grillristen og aldrig på ovenribberne.



• Dette produkt er IKKE egnet til brug i en mikrobølgeovn.



FØR IBRUGTAGNING

- Fjern al emballage og alle etiketter.
- Vask produktet i varmt sæbevand med en blød svamp.
- Skyl og tør grundigt med en blød klud.
- Brug IKKE **Power-** eller **Boost-**funktionen til at opvarme produktet.
- Før du opvarmer produktet første gang, skal du påføre en lille mængde vegetabilsk olie på indersiden af produktet med et stykke køkkenrulle. Gentag denne procedure, før du lægger produktet væk for at forlænge dets levetid.

DAGLIG BRUG

- Velegnet til alle kogeplader (gas, keramik, halogen og induktion) med en maksimal tilberedningstemperatur på 250 °C i maksimalt 1 time (for at opretholde den bedste tilstand af produktbelægningen). Anbefales til perfekte madlavningsresultater på Electrolux- og AEG-induktionskogeplader med Bridge-funktioner.
- Dette produkt kan også bruges i ovne med en maksimal tilberedningstemperatur på 250 °C i maksimalt 1 time (for at opretholde den bedste tilstand af produktbelægningen); tjek venligst din ovns mål, så den passer perfekt.

 Bridge	 Induktion	 Ovn	 Keramik
 Halogen	 Strålende	 Grillstegning	 Gas
 Solid varmeplade			

- Start altid med et rent produkt.
- Forvarm produktet på kogepladen/ i ovnen før tilberedning.
- Hvis du bruger olie for smagens eller teksturens skyld, skal du lade olien varme op i et minut eller to ved lav til mid del varme, før du kommer madvarer i produktet.
- Når du placerer et varmt produkt på et bord eller en bordplade, skal du bruge et beskyttende materiale til at beskytte overfladen.
- Når produktet er koldt, kan der være en lille bøjning i bunden, men det vil vende tilbage til sin flade form, når det opvarmes.

BRUGSANVISNING PÅ INDUKTIONSKOGEPLADER

Størrelsen på produktbasen og størrelsen på induktionszonen skal være så ens som muligt for at optimere reaktionen med produktet. Hvis produktbasens størrelse er for lille, reagerer kogepladeen (magnetisk felt) muligvis ikke med produktets bund.

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



- Lad produktet køle af inden rengøring.
- Rengør altid produktet grundigt, da eventuelle madrester vil koge ind i overfladen og få maden til at hænge fast.
- Brug ikke silbesvampe eller rengøringsredskaber med metalindhold til at rengøre produktet. For at fjerne kraftigt snavs er det nyttigt at lægge produktet i blød med vand og mildt vaskemiddel i et stykke tid og om nødvendigt varme det let op på kogepladen med lavere effektniveau.
- Tåler opvaskemaskine.

NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD

- Tilpas ALTID produktets basisstørrelse til kogepladens varmezone for at maksimere effektiviteten og forhindre overophedning af siderne eller beskadigelse af håndtagene.
- Når du laver mad på gas, skal du justere flammen, så den ikke brænder på produktets sider.
- Varmeindstillingen er meget vigtig. Lavere varmeindstillinger sparer ikke kun energi, men forhindrer også, at produktet bliver for varmt. Dette produkt har til formål at holde på og fordele varmen mere effektivt, hvilket hjælper med at tilberede visse proteinrige fødevarer hurtigere.

BORTSKAFFELSE



- Hjælp med at beskytte miljøet og menneskers sundhed ved at genbruge produktet separat fra husholdningsaffald. Anbring emballagen i de relevante beholdere til genbrug. Korrekt genanvendelse bidrager også til at bevare naturressourcerne på en bæredygtig måde.
- Følg lokale bestemmelser ved bortskaffelse af de forskellige dele af produktet.

Produktet er velegnet til alle typer fødevarer ved en maksimal temperatur på 250 °C i op til 1 time (for at opretholde den bedste tilstand af produktbelægningen). Scan QR-koden for at få mere præcise tilberedningsinstruktioner til forskellige typer mad:



shop.electrolux.com
shop.aeg.com

Tilberedningsindstillinger til tilberedning på kogeplader

Fødevarekategori	Ret	Grillniveau		Tilberedningstid (min)	Kommentar
		til kogeplade med 9 effektiveauer	til kogeplade med 14 effektiveauer		
Kød	Baconstrimler	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	4 - 8 ²	
	Burger, kødboller	8 - 9 ¹	13 - 14 ¹	10 - 15 ²	Tykkelse: 2-3 cm
	Kylling, bryst	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Afslut i en forvarmet ovn ved 130 °C øverst og nederst i ca. 10 minutter.
	Flæskesvær	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Svinekød (naturlig eller marineret)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Oksekød, rosa i midten (2-3 cm)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 5 ²	Afslut i en forvarmet ovn ved 130 °C øverst og nederst i ca. 5-10 minutter (reducer/forlæng tiden, hvis det er nødvendigt).
	Bratwurst (frisk eller kogt)	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	10 - 25	Vendes mange gange
Fisk	Blæksprutte	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Kun efterbehandling, 700-1000 g
	Tun	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Tykkelse: 2-3 cm
	Rejer	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	20-30 store rejer
	Laksefilet	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 15 ²	Tykkelse: 2-3 cm
	Fisk, hel	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	15 - 25 ²	500-800 g
Grøntsager	Auberginer, courgetter, peberfrugter, kartofler	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 12 ²	
	Svampe, asparges	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	5 - 15	
Brød	Frisk pitabrød	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	8 - 15	Vend brødet flere gange
	Ristning af brødsiver (f.eks. baguette, ciabatta)	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 10 ²	
Andet	Halloumi/grillet ost	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 8 ²	
	Frukt (f.eks. ananas, fersken)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	2 - 5 ²	

Tilberedningsindstillinger til tilberedning i ovne

Fødevarekategori	Ret	Ovnindstilling	Tilberedningstid (min)	Kommentar
Kød	Kylling, bryst	Over-/undervarme, 180 °C	20 - 40 ²	Tykkelse: 2-3 cm
Fisk	Blæksprutte	Turbogrill, 230 °C	8 - 15 ²	Kun efterbehandling, 700-1000 g
	Tun	Turbogrill, 200 °C	5 - 12 ²	Tykkelse: 2-3 cm
	Rejer	Turbogrill, 200 °C	5 - 12 ²	20-30 store rejer
	Laksefilet	Turbogrill, 200 °C	10 - 15 ²	Tykkelse: 2-3 cm
	Fisk, hel	Turbogrill, 180 °C	20 - 40 ²	500-800 g

¹Forvarm Plancha på kogepladen i 3-5 minutter / i ovnen på niveau 4 under opvarmning, indtil den indstillede temperatur er nået.

²Vend maden halvvejs gennem tilberedningstiden.

Yderligere anbefalinger og tips:

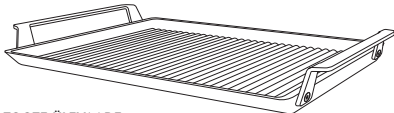
- Grill kød på Plancha efter sous vide-tilberedning.

- Når du laver maden færdig eller holder den varm i ovnen, skal du være opmærksom på, at restvarmen fra Plancha stadig kan forfine eller brune maden.

- Anbefalet til brug med Electrolux & AEG kogeplader og ovne.

NIMI: PLANCHA GRILLIMISPLAAT

Mudel: E9HHPG11, A9HHPG11



TOOTE ÜLEVAADE

P466 x L253 x K44,5 mm	2,5 kg
------------------------	--------

EE - OHUTUSTEAVE

Enne toote kasutamist lugege hoolikalt läbi kogu ohutusteave ja hoidke see edaspidiseks kasutamiseks alles.



HOIATUSED:

- Hoidke lapsed toiduvalmistamise ajal pliidiist eemal.
- Ohutuse kaalulustel ÄRGE jätke toodet KUNAGI kasutamise ajal järelevalveta ja veenduge, et käepidemed ei ulatuks üle pliidi serva.
- Käsitsege toodet ALATI siis, kui see on külm või maha jahtunud.
- Käepidemed on konstrueeritud nii, et need vähendavad soojusülekannet, kuid võivad pikaajalisel kuumutamisel siiski kuumaks minna.
- Põletusvigastuse vältimiseks kasutage kuumat toote käsitsemisel ALATI ahjukindaid.
- ÄRGE laske käepidemel ulatuda üle kuumat põletit, kuna käepidemed võivad kuumaks minna.
- Vältige tühja toote kuumutamist liiga kaua (tühja plancha plaadi pikaajaline kuumutamine võib põhjustada ülekuumenemist, mis võib non-stick-pinnakatte kahjustada).
- Toodet kuumeneb kiiresti, seetõttu hoidke sellel toiduvalmistamisel alati silma peal.
- Õli või rasv ei tohi mingil juhul üle kuumeneda, kuna need võivad süttida.
- Asetage kuum toode ALATI kaitsitud või kuumakindlale pinnale või metallalusele.
- Toodet kahjustamise vältimiseks ÄRGE kasutage teravaid esemeid, olge ettevaatlik, et te ei krümutaks toodet ja ärge löigate toitu otse toote sees.
- Klaaskeraamilise pliidi kasutamisel tõstke toodet ALATI ja ÄRGE MITTE KUNAGI lohistage seda üle klaaskeraamilise pliidi, kuna see võib kahjustada nii toote põhja kui ka pliidi pinda.



- Kui kasutate toodet ahjus, asetage see alati traastrile, mitte kunagi külgsiinile.



- See toode EI sobi kasutamiseks mikrolaineahjus.



ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

- Eemaldage kogu pakend ja kõik sildid.
- Peske toodet pehme käsna ja sooja seebiveega.
- Loputage põhjalikult ja kuivatage pehme lapiga.
- ÄRGE kasutage toote soojendamiseks Power või Boost funktsiooni.
- Enne toote esmakordset kuumutamist kandke paberrätikuga toote sisepinnale väike kogus taimerõli. Palun korra seda protseduuri enne toote hoiulepanekut, et pikendada toote kasutusiga.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

- Sobib kõikidele pliitidele (gaas-, keraamika-, halogeen- ja induktsioonpliit), mille maksimaalne toiduvalmistus temperatuur on 250°C maksimaalselt 1 tunni jooksul (toote pinnakatte parima seisukorra säilitamiseks). Soovitatav täiuslike küpsetustulemuste saavutamiseks Bridge funktsioonidega Electroluxi ja AEG induktsioonpliitidel.
- Seda toodet saab kasutada ka ahjudes, mille maksimaalne toiduvalmistustemperatuur on 250°C maksimaalselt 1 tunni jooksul (toote pinnakatte parima seisukorra säilitamiseks), palun kontrollige oma ahju mõõtmeid, et see sobiks ideaalselt.

 Sildühendus	 Induktsioon	 Ahi	 Keraamika
 Halogeen	 Särav	 Grill	 Gaas
 Tugev pliidiplaat			

- Alustage alati puhta tootega.
- Enne küpsetamist eelkuumutage toodet pliidi/ahjus.
- Kui kasutate maitse või tekstuuri parandamiseks õli, laske õli enne toiduaine tootele lisamist minut või paar mada lal kuni keskmisel kuumusel soojeneda.
- Kuumat toode asetamisel lauale või töötasapinnale kasutage pinna kaitsmiseks kuumuskindlaid aluseid.
- Kui toode on külm, võib selle alumine osa veidi painduda, kuid kuumutamisel taastub selle lame kuju.

KASUTAMISE JUHEND INDUKTSIOONPLIITIDEL

Toode põhja ja induktsioonitsooni suurus peavad olema võimalikult sarnased, et optimeerida toote kokkupuutepinda pliidiiga. Kui toote põhja suurus on liiga väike, ei pruugi pliidi (magnetväli) toote põhjaga reageerida.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE



- Enne puhastamist laske tootel maha jahtuda.
- Puhastage toodet alati põhjalikult, kuna toidujäägid kõrbevad kinni toote pealispinnale, põhjustades toidu kinni jäämist.
- Ärge kasutage toote puhastamiseks abrasiivset käsna ega ühtegi metalli sisaldavat puhastusvahendit. Tugeva mustuse eemaldamiseks tuleb toodet mõnda aega leotada vees ja ornametiliselt pesuvahendil lahuses ning vajaduse korral seda toode pliidi madalama võimsustasemega veido kuumutada.
- Nõuepesumasinakindel.

KASULIKUD NÕUANDED JA NÄPUNÄITED

- Elektiivsuse maksimeerimiseks ja külgede ülekuumenemise või käepidemete kahjustamise vältimiseks sobitage toote aluse suurus ALATI pliidi kuumustsooniga.
- Gaasipliiti kasutades reguleerige leeki nii, et see ei ulatuks üle toote servade.
- Väga oluline on kuumustaseme seadistus. Madalamad kuumuse seadistused mitte ainult ei säästa energiat, vaid hoiavad ära ka toote ülekuumenemise. Sellesse sarja kuuluvate kööginõude puhul säilib ja levib kuumus märksa tõhusamalt, tagades valgurikaste toiduainete kiirema valmistamise.

KÕRVALDAMINE



- Aidake kaitsta keskkonda ja inimeste tervist, suunates toote ringluse olmejäätmetest eraldi. Viige pakendid ümbertöötlemiseks ettenähtud konteineritesse. Nõuetekohane taaskasutus aitab kaasa ka loodusvarade säästvale kasutamisele.
- Toodet erinevate osade utiliseerimisel järgige kohalikke eeskirju.

Toode sobib igat tüüpi toiduainetele maksimaalsel temperatuuril 250°C kuni 1 tunni jooksul (toote pinnakatte parima seisukorra säilitamiseks). Erinevat tüüpi toiduainete läpsemate valmistamisjuhiste saamiseks skannige QR-koode:



shop.electrolux.com
shop.aeg.com

Küpsetusseaded pliidi valmistamiseks					
Toidukategooria	Toit	Grillitase		Küpsetusaeg (min)	Kommentaar
		9 võimsustasemega pliidi puhul	14 võimsustasemega pliidi puhul		
Liha	Peekoniribad	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	4 - 8 ²	
	Burger, lihapallid	8 - 9 ¹	13 - 14 ¹	10 - 15 ²	Paksus: 2-3 cm
	Kanarind	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Lõppküpsetage eelkuumutatud ahjus temperatuuril 130 °C ülemise/alumise kuumutusega umbes 10 minutit.
	Seakõht	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Sealihaloik (lihtne või marineeritud)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Veiselihaloik, keskmiselt küpsetatud (2-3 cm)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 5 ²	Lõppküpsetage eelkuumutatud ahjus temperatuuril 130 °C ülemise/alumise kuumutusega umbes 5-10 minutit (vähendage/ pikendage/ vastavalt vajadusele).
	Bratwurst (värsked või eelküpsetatud)	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	10 - 25	Pöörake mitu korda
Kala	Kaheksajalg	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Ainult lõppküpsetamine, 700-1000 g
	Tuunikala	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Paksus: 2-3 cm
	Krevetid	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	20-30 suurt kreveti
	Lõhefilee	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 15 ²	Paksus: 2-3 cm
	Terve kala	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	15 - 25 ²	500-800 g
Kõõgiviljad	Baklažaan, suvikõrvits, paprika, kartulid	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 12 ²	
	Seened, spargel	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	5 - 15	
Sai	Värsked pita saiad	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	8 - 15	Pöörake saia mitu korda
	Saiaviilude röstimine (nt baguette, ciabatta)	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 10 ²	
Muud	Halloumi / grillitud juust	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 8 ²	
	Puuviljad (nt ananass, virsik)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	2 - 5 ²	
Küpsetusseaded ahjus valmistamiseks					
Toidukategooria	Toit	Ahju seade	Küpsetusaeg (min)	Kommentaar	
Liha	Kanarind	Ülemine + alumine kuumutus, 180 °C	20 - 40 ²	Paksus: 2-3 cm	
Kala	Kaheksajalg	TurboGrill, 230 °C	8 - 15 ²	Ainult lõppküpsetamine, 700-1000 g	
	Tuunikala	TurboGrill, 200 °C	5 - 12 ²	Paksus: 2-3 cm	
	Krevetid	TurboGrill, 200 °C	5 - 12 ²	20-30 suurt kreveti	
	Lõhefilee	TurboGrill, 200 °C	10 - 15 ²	Paksus: 2-3 cm	
	Terve kala	TurboGrill, 180 °C	20 - 40 ²	500-800 g	

¹Palun eelkuumutage Plancha-grilli pliidi 3-5 minutit / ahjus 4. tasandil ülessoojenemise ajal, kuni on saavutatud seadud temperatuur.

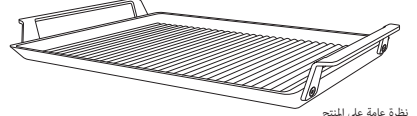
²Keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel.

Täiendavad soovitusel ja nõuanded:

- Grillige liha Plancha-grillil pärast sous vide-küpsetamist.
- Toidu lõppküpsetamisel või soojana hoidmisel ahjus pidage meeles, et Plancha-grilli jääkkuumus võib toitu edasi küpsetada või pruunistada.
- Soovitatav kasutamiseks Electroluxi ja AEG pliitide ning ahjudega.

الاسم: شواية بلائنا

الطرز: A9HHPG11 ,E9HHPG11



نظرة عامة على المنتج

664 طول	352 عرض	5.44 ارتفاع سم	5.2 كجم
---------	---------	----------------	---------

• EG معلومات السلامة

يُرجى قراءة جميع معلومات السلامة بعناية قبل استخدام المنتج والاحتفاظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.



تحذيرات:

- احرص على إبقاء الأطفال بعيداً عن الموقد في أثناء الطهي.
- لا تسبب تسقط السلامة، لا تترك المنتج دون رقابة في أثناء استخدامه وتأكد من عدم امتداد المقابض فوق حافة الموقد.
- احرص دائماً على التعامل مع المنتج وهو بارد أو بعد تبريده.
- ضمنت المقابض لتقليل انتقال الحرارة ولكنها قد تصبح ساخنة في أثناء الطهي لفترة طويلة.
- استخدم دائماً قفازات الفرن للتعامل مع أي منتج ساخن مع أي منتج ساخن لتجنب التعرض لحروق.
- لا تترك المقابض ترتز فوق الموقد الساخن لأنها قد تسخن.
- تجنب ترك المنتج فارغاً للتسخين لفترة طويلة جداً (يمكن أن يؤدي التسخين المستمر للبلائنا الفارغة إلى ارتفاع درجة الحرارة، وهو ما قد يؤثر على سلامة الطبقة الخارجية غير اللاصقة).
- يسخن المنتج بسرعة، لذلك يجب مراقبته دائماً في أثناء الطهي.
- لا يجب باني حال من الأحوال أن يُترك الزيت أو الدهن يغلي حتى يتصاعد الدخان منه، لأنه قد يشتعل.
- ضع دائماً المنتج الساخن على سطح محمي أو مقاوم للحرارة أو على رف تحته.
- لتجنب إتلاف المنتج، لا تستخدم أدوات حادة، وكن حذراً حتى لا تتعدش المنتج، ولا تقطع الطعام مباشرة داخل المنتج.
- عند استخدام موقد خزفي زجاجي، يجب عليك دائماً رفع المنتج وعدم تحريكه على الموقد الخزفي الزجاجي لأن ذلك قد يتسبب في تلف كل من أسفل المنتج وسطح الموقد.



• عند استخدام المنتج في فرن، ضعه دائماً على الرف السفلي، ولا تضعه أبداً على القضبان الجانبية.



• هذا المنتج غير مناسب للاستخدام في فرن الميكروويف.



قبل الاستخدام الأول

- أرز جميع مواد التنظيف والملصقات.
- اغسل المنتج بهاء دافئ وصابون بإسفنجة ناعمة.
- اشطف المنتج وجففه جيداً باستخدام قطعة قماش ناعمة.
- لا تستخدم وظيفة Power أو Boost لتسخين المنتج.
- قبل تسخين المنتج للمرة الأولى، ضع كمية صغيرة من الزيت النباتي على الجزء الداخلي من المنتج باستخدام منشفة ورقية. يُرجى تكرار هذا الإجراء قبل وضع المنتج جانباً لإزالة عمره الافتراضي.

الاستخدام اليومي

- المنتج مناسب لجميع المواقف (الغاز والسيراميك والهالوجين والحث) مع درجة حرارة طهي قصوى قدرها ٢٥٠ درجة مئوية لمدة ساعة واحدة كحد أقصى للحفاظ على أفضل حالة لطبقة طلاء المنتج. يُوصى به للحصول على نتائج طهي ممتازة على موائد الحث من AEG وElectrolux مع وظائف Bridge.
- يمكن استخدام هذا المنتج أيضاً في الأفران التي تبلغ درجة حرارتها القصوى ٢٥٠ درجة مئوية لمدة للحفاظ على أفضل حالة لطبقة طلاء المنتج. ساعة واحدة بعد أقصى؛ يُرجى التحقق من أبعاد الفرن للحصول على أفضل ملاءمة.

Bridge	حث	غاز	سيرامكي
هالوجين	مشع	شواء	غزل
طبق ساخن صلب			

- ابدأ دائماً بمنتج نظيف.
- سخن المنتج مسبقاً على الموقد/ في الفرن قبل الطهي.
- إذا كنت تستخدم الزيت للحصول على مذاق أو قوام، فترك الزيت يسخن لمدة دقيقة أو دقيقتين على حرارة منخفضة إلى متوسطة قبل إضافة الطعام إلى المنتج.

- عند وضع منتج ساخن في طاوله أو سطح طاوله استخدم مادة واقية لحماية السطح.
- عندما يكون المنتج بارداً، قد يكون هناك طفيف في القاعدة، ولكنه سيعود إلى شكله المسطح عند تسخينه.

تعليمات الاستخدام على موائد الحث

يجب أن يكون حجم قاعدة المنتج وحجم منطقة الحث متماثلين قدر الإمكان لتحسين التفاعل مع المنتج، إذا كان حجم قاعدة المنتج صغيراً جداً، فقد لا يتفاعل الموقد (المجال المغناطيسي) مع قاعدة المنتج.



العناية والتنظيف

• اترك المنتج يبرد قبل التنظيف.

- احرص دائماً على تنظيف المنتج جيداً، حيث سيتم طهي أي بقايا طعام متبقية على السطح وتسبب في التصاق الطعام.
- لا تستخدم إسفنجة كاشطة أو أي أداة تنظيف ذات محتوى معدني لتنظيف المنتج. لإزالة الأوساخ الثقيلة، من المفيد نقع المنتج بالماء والمنظف الخفيف لبعض الوقت وتسخينه قليلاً على الموقد بمستوى طاقة أقل إذا لزم الأمر.
- يمكنك تنظيف المنتج في غسالة الأطباق.

نصائح وأفكار مفيدة

- احرص دائماً على مطابقة الحجم الأساسي للمنتج مع منطقة التسخين الخاصة بالموقد لتعظيم الكفاءة ومنع ارتفاع درجة حرارة الجوانب أو تلف المقابض.
- عند الطهي بإفراز، اضبط الهيكل بحيث لا يحرق جوانب المنتج.
- إعداد الحرارة مهم جداً. إعدادات الحرارة المنخفضة لا توفر الطاقة فحسب، بل تمنع المنتج من السخونة الزائدة. طبيعة هذا المنتج هي الاحتفاظ بالحرارة وتوزيعها بشكل أكثر فعالية، والمساعدة في طهي بعض الأطعمة الغنية بالبروتين بسرعة أكبر.

التخلص من المنتج



- مساعد في حماية البيئة وصحة الإنسان عن طريق إعادة تدوير المنتج بشكل منفصل عن النفايات المنزلية. ضع العبوة في الحاويات المناسبة لإعادة التدوير تساهم إعادة التدوير الصحيحة أيضاً في الحفاظ على الموارد الطبيعية بطريقة مستدامة.
- اتبع اللوائح المحلية عند التخلص من الأجزاء المختلفة من المنتج.

المنتج مناسب لجميع أنواع الطعام على درجة حرارة ٢٥٠ درجة مئوية بعد أقصى لمدة تصل إلى ساعة واحدة للحفاظ على أفضل حالة لطبقة طلاء المنتج.

للحصول على تعليمات طهي أكثر دقة باختلاف أنواع الطعام، يرجى مسح رمز QR ضوئياً:



shop.electrolux.com
shop.aeg.com

إعدادات الطهي للإعداد على الموقد.

فئة الطعام	الأطباق	مستوى الشواية		فترة الطهي (بالدقائق)	تعليق
		للموقد ذي ٩ مستويات طاقة	للموقد ذي ١٤ مستوى طاقة		
لحوم	شرائح اللحم المقدد	٨ ^١ - ٧	١٢ - ١٣ ^١	٤ - ٨ ^٢	
	برجر، كرات اللحم	٨ - ٩ ^١	١٣ - ١٤ ^١	١٠ - ١٥ ^٢	السُّمك: ٢-٣ سم
	صدر الدجاج	٨ ^١ - ٧	١٢ - ١٣ ^١	٥ - ١٠ ^٢	قم بالإنتهاء في فرن مسخن مسبقًا عند ١٣٠ درجة مئوية TopBotom لمدة ١٠ دقائق تقريبًا.
	بطن لحم الخنزير	٨ ^١ - ٧	١٢ - ١٣ ^١	٧ - ١٠ ^٢	
	شرائح لحم خنزير (طبيعية أو مثيلة)	٨ ^١ - ٧	١٢ - ١٣ ^١	٧ - ١٠ ^٢	
	شرائح اللحم البقري، متوسط (٣-٢ سم)	٨ ^١ - ٧	١٢ - ١٣ ^١	٣ - ٥ ^٢	قم بالإنتهاء في فرن مسخن مسبقًا عند ١٣٠ درجة مئوية TopBotom لمدة ١٠-٥ دقائق تقريبًا (تقليل/زيادة الوقت إذا لزم الأمر).
أسماك	فطيرة (طازجة أو مكسوة مسبقًا)	٥ - ٦ ^١	٨ - ١٠ ^١	١٠ - ٢٥	قلِّب عدة مرات
	أخطبوط	٨ ^١ - ٧	١٢ - ١٣ ^١	٥ - ١٠ ^٢	الإنتهاء فقط، ١٠٠٠-٧٠٠ جم
	تونة	٨ ^١ - ٧	١٢ - ١٣ ^١	٥ - ١٠ ^٢	السُّمك: ٢-٣ سم
	الجمبري	٨ ^١ - ٧	١٢ - ١٣ ^١	٥ - ١٠ ^٢	٢٠-٣٠ جمبري كبير
	شرائح السلمون	٨ ^١ - ٧	١٢ - ١٣ ^١	٥ - ١٥ ^٢	السُّمك: ٢-٣ سم
خضراوات	الباذنجان، الكوسة، الفلفل، البطاطس	٦ - ٧ ^١	١٠ - ١٣ ^١	٥ - ١٢ ^٢	
	مشروم، هليون	٥ - ٦ ^١	٨ - ١٠ ^١	٥ - ١٥ ^٢	
	خبز بيتا طازج	٥ - ٦ ^١	٨ - ١٠ ^١	٨ - ١٥ ^٢	قلِّب الخبز عدة مرات
خبز	تخصيص شرائح الخبز (مثل خبز الباجيت، وشاباتا)	٦ - ٧ ^١	١٠ - ١٢ ^١	٥ - ١٠ ^٢	
	حلوم / جين مشوي	٧ - ٨ ^١	١٢ - ١٣ ^١	٣ - ٨ ^٢	
أخرى	الفواكه (مثل الأناناس والخوخ)	٧ - ٨ ^١	١٢ - ١٣ ^١	٢ - ٥ ^٢	

إعدادات الطهي للإعداد في الأفران

فئة الطعام	الأطباق	إعداد الفرن	فترة الطهي (بالدقائق)	تعليق
لحوم	صدر الدجاج	الطهي التقليدي، ١٨٠ درجة مئوية	٢٠ - ٤٠ ^٢	السُّمك: ٢-٣ سم
أسماك	أخطبوط	TurboGrill، ٢٣٠ درجة مئوية	٨ - ١٥ ^٢	الإنتهاء فقط، ١٠٠٠-٧٠٠ جم
	تونة	TurboGrill، ٢٠٠ درجة مئوية	٥ - ١٢ ^٢	السُّمك: ٢-٣ سم
	الجمبري	TurboGrill، ٢٠٠ درجة مئوية	٥ - ١٢ ^٢	٢٠-٣٠ جمبري كبير
	شرائح السلمون	TurboGrill، ٢٠٠ درجة مئوية	١٠ - ١٥ ^٢	السُّمك: ٢-٣ سم
	سمكة كاملة	TurboGrill، ١٨٠ درجة مئوية	٢٠ - ٤٠ ^٢	٥٠٠ - ٨٠٠ جم

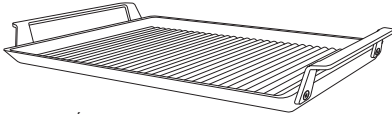
أُجِرى تسخين البلاش مسبقًا على الموقد لمدة ٥-٣ دقائق / في الفرن على المستوى ٤ أثناء التسخين حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة. قلِّب الطعام بعد انقضاء نصف مدة الطهي.

توصيات ونصائح إضافية:

- قم بشوي اللحم على البلاش بعد الطهي على الكروم.
- عند الانتهاء من الطعام أو الحفاظ عليه دافئًا في الفرن، يرجى ملاحظة أن الحرارة المتبقية من الطهي قد تظل نقية أو بنينة الطعام.
- يوصى باستخدامه مع موقد وأفران Electrolux و AEG.

NOMBRE: PLANCHA GRILL

Modelo: E9HHPG11, A9HHPG11



DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

L466 x A253 x A44,5 mm	2,5 kg
------------------------	--------

ES - INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Lea detenidamente toda la información de seguridad antes de utilizar el producto y guárdela para futuras consultas.



ADVERTENCIA:

- Mantenga a los niños alejados de la cocina mientras cocina.
- Por razones de seguridad, NUNCA deje el producto desatendido mientras esté en uso y asegúrese de que las asas no sobresalen del borde de la cocina.
- Manipule SIEMPRE el producto cuando esté frío o enfriado.
- Las asas están fabricadas para reducir al mínimo la transferencia de calor, pero es posible que se calienten durante una cocción prolongada.
- Utilice SIEMPRE guantes de horno para manipular un producto caliente para evitar quemaduras.
- NO permita que las asas se prolonguen sobre un fogón caliente, ya que las asas podrían calentarse.
- Evite dejar que el producto se caliente durante demasiado tiempo si está vacío (un calentamiento continuo de una plancha vacía puede provocar un sobrecalentamiento que puede comprometer la integridad del recubrimiento antiadherente).
- El producto se calienta con rapidez, por lo que siempre hay que vigilarlo mientras se cocina.
- En ningún momento se permitirá que el aceite o la grasa se calienten hasta humear, ya que podrían incendiarse.
- Coloque SIEMPRE un producto caliente sobre una superficie protegida o resistente al calor o sobre una parrilla alta.
- Para evitar dañar el producto, NO utilice objetos afilados, tenga cuidado de no rayar el producto y no corte los alimentos directamente en el producto.
- Cuando utilice una placa vitrocerámica, levante SIEMPRE el producto y NUNCA lo deslice por una placa vitrocerámica, ya que podría dañar tanto la parte inferior del producto como la superficie de la placa.



- Cuando utilice el producto en un horno, colóquelo siempre en la parrilla y nunca en la barra lateral.



- Este producto NO es apto para su uso en un horno microondas.












ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los envases y etiquetas.
- Lave el producto en agua tibia con jabón con una esponja suave.
- Enjuague y seque bien con un paño suave.
- NO utilice la función **Power** o **Boost** para calentar el producto.
- Antes de calentar el producto por primera vez, aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en el interior del producto con una toalla de papel. Repita este procedimiento antes de guardar el producto para prolongar su vida útil.

USO DIARIO

- Apto para todas las cocinas (gas, vitrocerámica, halógena e inducción) con una temperatura máxima de cocción de 250°C durante un máximo de 1 hora (para mantener el recubrimiento del producto en las mejores condiciones). Recomendado para resultados de cocción perfectos en placas de inducción Electrolux y AEG con funciones Bridge.
- Este producto también puede utilizarse en hornos con una temperatura máxima de cocción de 250°C durante un máximo de 1 hora (para mantener el recubrimiento del producto en las mejores condiciones); por favor, compruebe las dimensiones de su horno para un ajuste perfecto.

 Bridge	 Inducción	 Horno	 Cerámica
 Halógeno	 Radiante	 Grill	 Gas
 Placa caliente sólida			

- Comience siempre con un producto limpio.
- Precaliente el producto en la placa/en el horno antes de cocinarlo.
- Si utiliza aceite para dar sabor o textura, deje que el aceite se caliente durante uno o dos minutos a fuego bajo o medio antes de añadir los alimentos al producto.
- Cuando coloque un producto caliente sobre una mesa o encimera, utilice un material protector para proteger la superficie.
- Cuando el producto está frío, puede haber una ligera curvatura en la base, pero recuperará su forma plana cuando se caliente.

INSTRUCCIONES DE USO EN PLACAS DE INDUCCIÓN

El tamaño de la base de producto y el tamaño de la zona de inducción deben ser lo más similares posible para optimizar la reacción con el producto. Si el tamaño de la base del producto es demasiado pequeño, es posible que la placa de cocción (campo magnético) no reaccione con la base del producto.

CUIDADO Y LIMPIEZA



- Deje que el producto se enfríe antes de limpiarlo.
- Limpie siempre el producto a fondo, ya que cualquier resto de comida se cocerá en la superficie y hará que los alimentos se peguen.
- No utilice esponjas abrasivas ni ningún utensilio de limpieza con contenido metálico para limpiar el producto. Para eliminar la suciedad difícil, es útil empapar el producto con agua y detergente suave durante un tiempo y, si es necesario, calentarlo ligeramente en la placa a una potencia inferior.
- Apto para lavavajillas.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS ÚTILES

- Adapte SIEMPRE el tamaño de la base del producto a la zona de calor de la placa de cocción para maximizar la eficiencia y evitar el sobrecalentamiento de los laterales o daños en las asas.
- Cuando cocine con gas, ajuste la llama para que no queme los lados del producto.
- El ajuste de calor es muy importante. Los ajustes de calor más bajos no sólo ahorran energía, sino que también evitan que el producto se caliente demasiado. La naturaleza de este producto es retener y distribuir el calor de forma más eficaz, ayudando a cocinar más rápidamente algunos alimentos ricos en proteínas.

ELIMINACIÓN



- Ayude a proteger el medio ambiente y la salud humana reciclando el producto por separado de los residuos domésticos. Coloque el embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Un correcto reciclado también contribuye a la conservación de los recursos naturales de forma sostenible.
- Siga la normativa local a la hora de desechar las distintas piezas del producto.

El producto es apto para todo tipo de alimentos a una temperatura máxima de 250°C durante un máximo de 1 hora (para mantener el recubrimiento del producto en las mejores condiciones). Para obtener instrucciones de cocción más precisas para distintos tipos de alimentos, escanee el código QR:



shop.electrolux.com
shop.aeg.com

Ajustes de cocción para preparación en placas

Categoría de alimento	Plato	Nivel de asado		Tiempo de cocción (min.)	Comentario
		para placa de cocción con 9 niveles de potencia	para placas de cocción con 14 niveles de potencia		
Carne	Tiras de beicon	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	4 - 8 ²	
	Hamburguesas y albóndigas	8 - 9 ¹	13 - 14 ¹	10 - 15 ²	Grosor: 2-3 cm
	Pechuga de pollo	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Acabado en horno precalentado a 130 °C TopBottom unos 10 minutos.
	Callos	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Chuleta de cerdo (natural o marinada)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Bistec de ternera, mediano (2-3 cm)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 5 ²	Acabado en horno precalentado a 130 °C TopBottom de 5 a 10 minutos (prolongar/acortar si es necesario).
	Bratwurst (fresco o precocido)	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	10 - 25	Dele la vuelta varias veces
Pescado	Pulpo	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Solo acabado, 700-1000 g
	Atún	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Grosor: 2-3 cm
	Langostinos	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	20-30 gambas grandes
	Filetes de salmón	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 15 ²	Grosor: 2-3 cm
	Pescado entero	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	15 - 25 ²	500-800 g
Verduras	Berenjenas, calabacines, pimientos, patatas	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 12 ²	
	Champiñones, espárragos	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	5 - 15	
Pan	Pan de pita fresco	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	8 - 15	Girar el pan varias veces
	Tostadas de pan (p. ej., baguette, chapata)	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 10 ²	
Otros	Halloumi / Queso gratinado	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 8 ²	
	Fruta (p. ej., piña, melocotón)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	2 - 5 ²	

Ajustes de cocción para preparación en horno

Categoría de alimento	Plato	Ajuste del horno	Tiempo de cocción (min.)	Comentario
Carne	Pechuga de pollo	Cocción convencional, 180 °C	20 - 40 ²	Grosor: 2-3 cm
Pescado	Pulpo	TurboGril, 230 °C	8 - 15 ²	Solo acabado, 700-1000 g
	Atún	TurboGril, 200 °C	5 - 12 ²	Grosor: 2-3 cm
	Langostinos	TurboGril, 200 °C	5 - 12 ²	20-30 gambas grandes
	Filetes de salmón	TurboGril, 200 °C	10 - 15 ²	Grosor: 2-3 cm
	Pescado entero	TurboGril, 180 °C	20 - 40 ²	500-800 g

¹Precaliente la plancha en la placa de cocción durante 3-5 minutos / en el horno en el nivel 4 durante el calentamiento hasta alcanzar la temperatura establecida.

²Dé la vuelta a la comida a mitad de cocción.

Recomendaciones y consejos adicionales:

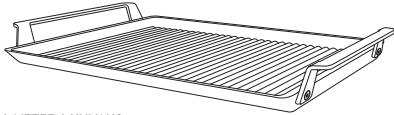
• Asar carne en la plancha después de cocinar al vacío.

• Cuando quiera acabar o conservar la comida caliente en el horno, tenga en cuenta que el calor residual de la plancha puede seguir cociéndola o dorándola.

• Uso recomendado con placas y hornos Electrolux y AEG.

NIMI: PLANCHA GRILL

Malli: E9HHPG11, A9HHPG11



LAITTEEN KUVAUS

P 466 x L 253 x K 44,5 mm	2,5 kg
---------------------------	--------

FI - TURVALLISUUSOHJEITA

Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen tuotteen käyttöä ja säilytä ne myöhempää käyttöä varten.



VAROITUKSET:

- Pidä lapset poissa liedon luota ruuanlaiton aikana.
- Turvallisuussyistä tuotetta ei saa KOSKAAN jättää ilman valvontaa käytön aikana ja varmista, että sen kahvat eivät ylitä liedon reunaa.
- Käsittele tuotetta AINA, kun se on kylmä tai jäähtynyt.
- Kahvat on suunniteltu minimoimaan lämmön siirtyminen, mutta ne voivat silti kuumentua pitkäaikaisen kypsennyksen aikana.
- Käytä AINA uunikinnasta kuuman tuotteen käsittelyyn palovammojen estämiseksi.
- ÄLÄ anna kahvojen mennä kuuman polttimen päälle, sillä ne saattavat kuumentua.
- Vältä jättämästä lyhyä tuotetta kuumentumaan liian pitkäksi aikaa (tyhjän plancha-grillin jatkuva kuumennus voi johtaa ylikuumentumiseen, mikä voi vaarantaa tarttumattoman pinnon eheyden).
- Rasvan tai öljyn ei saa missään vaiheessa kuumentua, sillä se saattaa syttyä tuleen.
- Aseta kuuma tuote AINA suojatulle tai kuumuutta kestäväälle pinnalle tai pannunulusselle.
- ÄLÄ käytä teräviä esineitä, varo naarmuttamasta tuotetta äläkä leikkaa ruokaa suoraan tuotteeseen tuotteen vaurioitumisen välttämiseksi.
- Kun käytät lasikeraamista keittotasoa, nosta tuotetta AINA äläkä KOSKAAN luo/uta sitä lasikeraamisen keittotason päälle, sillä se voi vahingoittaa sekä tuotteen pohjaa että keittotason pintaa.



- Kun tuotetta käytetään uunissa, aseta se aina paistoritilälle, äläkä koskaan sivukiskolle.



- Tämä tuote EI sovellu käytettäväksi mikroaaltouunissa.



NEN ENSIKÄYTTÖÄ

- Poista kaikki pakkaukset ja tarrat.
- Pese lämpimässä saippuvedessä pehmeän sienellä.
- Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa huolellisesti pehmeällä liinalla.
- ÄLÄ käytä **Power-** tai **Boost-**toimintaa tuotteen lämmittämiseen.
- Ennen kuin kuunnat tuotetta ensimmäistä kertaa, lisää pieni määrä kasviöljyä tuotteen sisäpuolelle paperiälyllä keellä. Toista tämä toimenpide, ennen kuin laitit tuotteen pois pidentäksesi sen käyttöä.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

- Sopii kaikille keittotasolle (kaasu, keräminen, halogeeni ja induktio), joiden maksimilämpötila on 250 °C enintään 1 tunnin ajan (tuotteen pinnon parhaan kunnon ylläpitämiseksi). Suositellaan täydelliseen kypsennystulokseen Electroluxin ja AEG:n induktiokeittotasolla, joissa on Bridge-toiminnot.
- Tätä tuotetta voidaan käyttää myös uunissa, jonka maksimilämpötila on 250 °C enintään yhden tunnin ajan. Tuotteen pinnon parhaan kunnon ylläpitämiseksi. Tarkista uunin mitat täydellisen sopivuuden varmistamiseksi.

 Silta	 Induktio	 Uuni	 Keräminen
 Halogeeni	 Säteilevä	 Grill	 Kaasu
 Kiinteä keittolevy			

- Aloita aina puhtaalla tuotteella.
- Esikuumenna tuote keittotasolla/uunissa ennen ruuanlaittoa.
- Jos käytät öljyä makua tai koostumusta varten, anna öljyn lämmetä 1-2 minuutin ajan alhaisella tai keskilämpötilalla ennen kuin lisäät ruoka-ainekset tuotteeseen.
- Käytä suojaavaa materiaalia pinnan suojaamiseksi, kun asetat tuotteen pöydälle tai työtasolle.
- Kun tuote on kylmä, pohja voi taipua hieman, mutta se palaa tasaiseen muotoonsa kuumennettaessa.

INDUKTIOKEITTOTASOJEN KÄYTTÖOHJEET

Tuotteen alustan koon ja induktioalueen koon on oltava mahdollisimman samankaltaiset reaktion optimoimiseksi tuotteen kanssa. Jos tuotelustan koko on liian pieni, keittotasoa (magneettikenttä) ei välttämättä reagoi tuotteen pohjaan.

HOITO JA PUHDISTUS



- Anna tuotteen jäähtyä ennen pesua.
- Puhdista tuote aina huolellisesti, sillä mahdolliset ruokajäämät palavat kiinni ja saavat ruoan tarttumaan.
- Älä käytä hankaavia sienitä tai mitään metallipitoista puhdistusvälinettä tuotteen puhdistukseen. Sitkeän lian poistamiseksi on hyödyllistä liottaa tuotetta vedellä ja miedolla pesuaineella jonkin aikaa ja tarvittaessa lämmitellä sitä kevyesti keittotasolla matalalla lämmöllä.
- Voidaan pestä astianpesukoneessa.

HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ

- Sovita tuotteen peruskoko AINA keittotason lämpöalueeseen tehokkuuden maksimoimiseksi ja sivujen ylikuumenemisen tai kahvojen vaurioitumisen estämiseksi.
- Kun valmistat ruokaa kaasutoimisella keittotasolla, säädä liekkiä niin, ettei se polta tuotteen reunoja.
- Lämmitysasetus on erittäin tärkeä. Alhaisemmat lämmitystasot säästävät energiaa ja estävät tuotteen liiallisen kuumentumisen. Tämä tuote on tarkoitettu pitämään ja jakamaan lämpöä tehokkaammin, jolloin jotkin proteiinit ja kaat ruuat kypsentyvät nopeammin.

HÄVITTÄMINEN



- Auta suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä tuote erillään kotitalousjätteestä. Aseta pakkaus asianmukaisiin kierrätysastioihin. Oikea kierrätys edistää myös luonnonvarojen kestävää säilyttämistä.
- Noudata paikallisia määräyksiä, kun hävität tuotteen eri osia.

Tuote sopii kaksientyppisille elintarvikkeille enintään 250 °C:n lämpötilassa enintään 1 tunnin ajan (tuotteen pinnon parhaan kunnon ylläpitämiseksi). Lue QR-koodi katsoaksesi eri ruokalajien tarkemmat kypsennysohjeet:



shop.electrolux.com
shop.aeg.com

Keittotasojen kypsennysasetukset					
Ruokalajin kategoria	Ruokalaji	Grillitaso		Kypsennysaika (min)	Kommentti
		keittotasolle, jossa on 9 tehotasoa	keittotasolle, jossa on 14 tehotasoa		
Liha	Pekoniviipaleet	7 - 8'	12 - 13'	4 - 8²	
	Jauhelihapihvi, lihapullat	8 - 9'	13 - 14'	10 - 15²	Paksuus: 2-3 cm
	Kanan rintafilee	7 - 8'	12 - 13'	5 - 10²	Viimeistele esikuumennetussa uunissa 130 °C:ssa TopBottom-toiminnolla noin 10 minuutin ajan.
	Porsaankyliki	7 - 8'	12 - 13'	7 - 10²	
	Porsaanpihvi (maustamaton tai marinoitu)	7 - 8'	12 - 13'	7 - 10²	
	Naudanlihapihvi, puolikypsä (2-3 cm)	7 - 8'	12 - 13'	3 - 5²	Viimeistele esikuumennetussa uunissa 130 °C:ssa TopBottom-toiminnolla noin 5-10 minuutin ajan (vähennä/pidä tarvittaessa aikaa).
	Bratwurst (tuore tai esivalmistettu)	5 - 6'	8 - 10'	10 - 25	Käänteile useita kertoja
Kala	Meritusas	7 - 8'	12 - 13'	5 - 10²	Vain viimeistely, 700-1 000 g
	Tonnikala	7 - 8'	12 - 13'	5 - 10²	Paksuus: 2-3 cm
	Katkaravut	7 - 8'	12 - 13'	5 - 10²	20-30 isoa katkarapua
	Lohifilee	7 - 8'	12 - 13'	5 - 15²	Paksuus: 2-3 cm
	Kokonainen kala	7 - 8'	12 - 13'	15 - 25²	500-800 g
Vihannekset	Munakaisot, kesäkurpitsat, paprikat, perunat	6 - 7'	10 - 12'	5 - 12²	
	Sienet, parsat	5 - 6'	8 - 10'	5 - 15	
Leipä	Tuore pitaleipä	5 - 6'	8 - 10'	8 - 15	Käännä leipää useita kertoja
	Leipäviipaleiden paahdaminen (esim. patonki, ciabatta)	6 - 7'	10 - 12'	5 - 10²	
Muut	Halloumi / grillattu juusto	7 - 8'	12 - 13'	3 - 8²	
	Hedelmät (esim. ananas, persikka)	7 - 8'	12 - 13'	2 - 5²	
Uunien kypsennysasetukset					
Ruokalajin kategoria	Ruokalaji	Uunin asetus	Kypsennysaika (min)	Kommentti	
Liha	Kanan rintafilee	Ylä- ja alalämpö, 180 °C	20 - 40²	Paksuus: 2-3 cm	
Kala	Meritusas	TurboGril, 230 °C	8 - 15²	Vain viimeistely, 700-1 000 g	
	Tonnikala	TurboGril, 200 °C	5 - 12²	Paksuus: 2-3 cm	
	Katkaravut	TurboGril, 200 °C	5 - 12²	20-30 isoa katkarapua	
	Lohifilee	TurboGril, 200 °C	10 - 15²	Paksuus: 2-3 cm	
	Kokonainen kala	TurboGril, 180 °C	20 - 40²	500-800 g	

¹Esikuumenna planchaa keittotasolla 3-5 minuuttia / uunissa tasolla 4 kuumentamisen aikana, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu.

²Käännä ruoka kypsennysajan puolivälissä.

Lisää suosituksia ja vinkkejä:

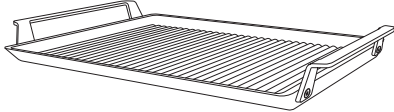
- Grillaa lihaa planchalla sous vide -kypsennyksen jälkeen.

- Kun viimeistele tai pidät ruokaa lämpimänä uunissa, huomaa, että planchan jälkilämpö voi edelleen kypsentää tai ruskistaa ruokaa.

- Suositellaan käytettäväksi Electroluxin ja AEG:n keittotasojen ja uunien kanssa.

NOM : GRILL PLANCHA

Modèle : E9HHPG11, A9HHPG11



VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT

466 x 253 x 44,5 mm (L x l x P)	2,5 kg
---------------------------------	--------

FR - CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez lire attentivement toutes les informations de sécurité avant d'utiliser le produit et conservez-les pour pouvoir les consulter ultérieurement



AVERTISSEMENTS :

- Tenez les enfants éloignés de la cuisinière pendant que vous cuisinez.
- Pour des raisons de sécurité, ne laissez JAMAIS le produit sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation et veillez à ce que les poignées ne dépassent pas le bord de la cuisinière.
- Manipulez TOUJOURS le produit lorsqu'il est froid ou refroidi.
- Les poignées sont conçues pour minimiser le transfert de chaleur, mais peuvent néanmoins devenir chaudes en cas de cuisson prolongée.
- Utilisez TOUJOURS des gants de cuisine pour manipuler un produit chaud afin d'éviter les brûlures.
- NE laissez JAMAIS les poignées dépasser d'un brûleur chaud, car elles pourraient devenir très chaudes.
- Éviter de laisser un produit vide chauffer trop longtemps (un chauffage continu d'une plancha vide peut entraîner une surchauffe, ce qui peut compromettre l'intégrité du revêtement anti-adhésif).
- Le produit chauffe rapidement, surveillez-le donc toujours pendant la cuisson.
- Ne laissez jamais l'huile ou la graisse dégager de la fumée, car elle pourrait s'enflammer.
- Placez TOUJOURS un produit chaud sur une surface protégée ou résistante à la chaleur, ou sur un trépied.
- Pour éviter d'endommager le produit, N'UTILISEZ PAS d'objets pointus, veillez à ne pas rayer le produit et ne coupez pas les aliments directement dans le produit.
- Lorsque vous utilisez une plaque de cuisson en vitrocéramique, soulevez TOUJOURS le produit et ne le faites JAMAIS glisser sur la plaque de cuisson en vitrocéramique, car vous risqueriez d'endommager à la fois le fond du produit et la surface de la plaque de cuisson.



- Lorsque vous utilisez le produit dans un four, placez-le toujours sur la grille métallique et jamais sur le rail latéral.



- Ce produit n'est PAS adapté à une utilisation dans un four à micro-ondes.












AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les emballages et étiquettes.
- Lavez le produit à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce.
- Rincez et séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- N'utilisez PAS les fonctions **Power** ou **Boost** pour chauffer le produit.
- Avant de chauffer le produit pour la première fois, appliquez une petite quantité d'huile végétale à l'intérieur du produit à l'aide d'une serviette en papier. Répétez cette opération avant de ranger l'appareil pour prolonger sa durée de vie.

UTILISATION QUOTIDIENNE

- Convient à toutes les plaques de cuisson (gaz, céramique, halogène et induction) avec une température de cuisson maximale de 250 °C pendant 1 heure maximum (pour maintenir le meilleur état du revêtement du produit). Recommandé pour des résultats de cuisson parfaits sur les plaques de cuisson à induction Electrolux et AEG avec les fonctions Bridge.
- Ce produit peut également être utilisé dans les fours dont la température de cuisson maximale est de 250°C pendant 1 heure maximum (pour maintenir le meilleur état du revêtement du produit). Veillez vérifier les dimensions de votre four pour une adaptation parfaite.

 Bridge	 Induction	 Four	 Céramique
 Halogène	 Radiant	 Gril	 Gaz
 Plaque chauffante solide			

- Commencez toujours avec un produit nettoyé.
- Faites préchauffer le produit sur la table de cuisson/ou four avant de cuisiner.
- Si vous utilisez de l'huile pour donner du goût ou de la texture, laissez-la chauffer pendant une minute ou deux à feu doux ou moyen avant d'y ajouter des aliments.
- Lorsque vous placez un produit chaud sur une table ou un comptoir, utilisez un matériau de protection pour protéger la surface.
- Lorsque le produit est froid, la base peut présenter une légère courbure, mais elle reprendra sa forme plate lorsqu'elle sera chauffée.

INSTRUCTIONS POUR UTILISATION SUR DES PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION

Les dimensions de la base du produit et celles de la zone d'induction doivent être aussi proches que possible afin d'optimiser la réaction avec le produit. Si les dimensions de la base du produit sont trop petites, la table de cuisson (champ magnétique) risque de ne pas réagir avec la base du produit.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



- Laissez le produit refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez toujours soigneusement le produit, car tout résidu alimentaire résiduel s'incruste dans la surface et fait coller les aliments.
- N'utilisez pas d'éponge abrasive ni d'outil de nettoyage avec du métal pour nettoyer le produit. Pour éliminer les grosses saletés, faites tremper le produit dans de l'eau avec un détergent doux et, si nécessaire, chauffez-le légèrement sur la table de cuisson avec un faible niveau de puissance.
- Lavable au lave-vaisselle.

CONSEILS UTILES

- Faites TOUJOURS correspondre la dimension de la base du produit à la zone de chaleur de la plaque de cuisson afin d'optimiser l'efficacité et d'éviter la surchauffe des parois ou l'endommagement des poignées.
- Lorsque vous cuisinez au gaz, réglez la flamme de manière à ce qu'elle ne brûle pas les parois du produit.
- Le niveau de cuisson est très important. Un réglage plus bas permet non seulement d'économiser de l'énergie, mais aussi d'éviter que le produit ne devienne trop chaud. La nature de ce produit est de retenir et de distribuer la chaleur plus efficacement, ce qui permet de cuire plus rapidement certains aliments riches en protéines.

MISE AU REBUT



- Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant le produit séparément des déchets ménagers. Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recyclage. Un recyclage approprié contribue également à la conservation des ressources naturelles de manière durable.
- Respectez les réglementations locales lorsque vous vous débarrassez des différentes parties du produit.

Le produit convient à tous les types d'aliments à une température maximale de 250 °C pendant 1 heure (pour maintenir le meilleur état du revêtement du produit). Pour obtenir des instructions de cuisson plus précises pour différents types d'aliments, veuillez scanner le code QR :



shop.electrolux.com
shop.aeg.com

Paramètres de cuisson pour la préparation sur les plaques de cuisson

Catégorie d'aliments	Plat	Niveau du grill		Temps de cuisson (min)	Commentaire
		pour table de cuisson avec 9 niveaux de puissance	pour table de cuisson avec 14 niveaux de puissance		
Viande	Lanières de bacon	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	4 - 8 ²	
	Burger, boulettes de viande	8 - 9 ¹	13 - 14 ¹	10 - 15 ²	Épaisseur : 2-3 cm
	Escalope de poulet	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Terminez dans un four préchauffé à 130 °C (en haut et en bas) pendant environ 10 minutes.
	Poitrine de porc	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Steak de porc (naturel ou mariné)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Steak de bœuf, moyen (2 à 3 cm)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 5 ²	Terminez dans un four préchauffé à 130 °C (en haut et en bas) pendant environ 5-10 minutes (réduisez/prolongez la durée si nécessaire).
	Bratwurst (fraîche ou précuites)	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	10 - 25	Activer plusieurs fois
Poisson	Poulpe	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Finition uniquement, 700-1000 g
	Thon	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Épaisseur : 2-3 cm
	Crevettes	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	20 à 30 grosses crevettes
	Filet de saumon	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 15 ²	Épaisseur : 2-3 cm
	Poisson entier	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	15 - 25 ²	500 à 800 g
Légumes	Aubergines, courgettes, poivrons, pommes de terre	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 12 ²	
	Champignons, asperges	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	5 - 15	
Pain	Pain pita frais	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	8 - 15	Retournez le pain plusieurs fois
	Tranches de pain grillées (par ex., baguette, ciabatta)	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 10 ²	
Autres	Halloumi / Fromage grillé	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 8 ²	
	Fruits (par ex., ananas, pêche)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	2 - 5 ²	

Paramètres de cuisson pour la préparation dans les fours

Catégorie d'aliments	Plat	Réglages du four	Temps de cuisson (min)	Commentaire
Viande	Escalope de poulet	Chauffage Haut/Bas, 180 °C	20 - 40 ²	Épaisseur : 2-3 cm
Poisson	Poulpe	TurboGrill, 230 °C	8 - 15 ²	Finition uniquement, 700-1000 g
	Thon	TurboGrill, 200 °C	5 - 12 ²	Épaisseur : 2-3 cm
	Crevettes	TurboGrill, 200 °C	5 - 12 ²	20 à 30 grosses crevettes
	Filet de saumon	TurboGrill, 200 °C	10 - 15 ²	Épaisseur : 2-3 cm
	Poisson entier	TurboGrill, 180 °C	20 - 40 ²	500 à 800 g

¹Préchauffer la plancha sur la table de cuisson pendant 3 à 5 minutes / au four au niveau 4 pendant le chauffage jusqu'à ce que l'obtention de la température définie.

²Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson.

Autres recommandations et conseils :

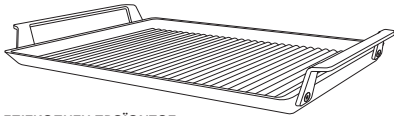
- Faites griller la viande sur la plancha après la cuisson sous vide.

- Lors de la finition ou du maintien au chaud des aliments dans le four, veuillez noter que la chaleur résiduelle de la plancha peut encore parfaire ou doré les aliments.

- Recommandé pour une utilisation avec les tables de cuisson et fours Electrolux et AEG.

ΟΝΟΜΑΣΙΑ: PLANCHA GRILL

ΜΟΝΤΕΛΟ: Ε9ΗΗΗΡG11, Α9ΗΗΗΡG11



ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

M.466 x Π.253 x Υψ.44,5 mm	2,5 kg
----------------------------	--------

GR • ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Παρακαλούμε διαβάστε όλες τις πληροφορίες ασφαλείας προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

- Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τον φούρνο ενώ μαγειρεύετε.
- Για λόγους ασφαλείας ΠΟΤΕ μην αφήνετε το προϊόν χωρίς επίτηρηση όσο χρησιμοποιείται και φροντίστε οι λαβές να μην εξεχουν από την άκρη της κουζίνας.
- Να χειρίζεστε ΠΑΝΤΑ το προϊόν όταν είναι κρύο ή έχει κρυώσει.
- Οι λαβές είναι κατασκευασμένες έτσι ώστε να ελαχιστοποιούν τη μεταφορά θερμότητας, αλλά ενδέχεται να ζεσταθούν παρ' όλη αυτά κατά τη διάρκεια παρατεταμένου μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε ΠΑΝΤΑ γάντια φούρνου για τον χειρισμό προϊόντος που καίει και την αποφυγή εγκαυμάτων.
- ΜΗΝ αφήνετε τις λαβές να εξεχουν πάνω από καυτή εστία καθώς οι λαβές μπορεί να θερμανθούν.
- Αποφεύγετε να αφήνετε ένα άδειο προϊόν να ζεσταθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα (η συνεχής θέρμανση ενός άδειου plancha μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση, η οποία μπορεί να υποβαθμίσει την ακεραιότητα της αντικαταληκτικής επιστρώσης).
- Το προϊόν θερμαίνεται γρήγορα, επομένως πάντα να το παρακολουθείτε όταν μαγειρεύετε.
- Σε καμία περίπτωση το λάδι ή το λίπος δεν πρέπει να καίει, καθότι μπορεί να αναφλεγεί.
- ΠΑΝΤΑ να τοποθετείτε ένα προϊόν που καίει επάνω σε προστατευμένη ή ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια ή πάνω σε trivet.
- Για να αποφεύγετε την πρόκληση ζημιάς στο προϊόν, ΜΗ χρησιμοποιείτε σιχμήρα αντικείμενα, προσέχετε να μην χαράξετε το προϊόν και μην κόβετε τα τρόφιμα απευθείας μέσα στο προϊόν.
- Όταν χρησιμοποιείτε υαλοκεραμική εστία, να ανασκόνετε ΠΑΝΤΑ το προϊόν και να μην το μετακινείτε ΠΟΤΕ πάνω σε υαλοκεραμική εστία μαγειρέματος καθώς κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει ζημιά τόσο στο κάτω μέρος του προϊόντος όσο και στην επιφάνεια της εστίας.



- Όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν σε φούρνο, να το τοποθετείτε πάντα επάνω στη μεταλλική σχάρα και ποτέ επάνω στην πλαϊνή ράγα.



- Αυτό το προϊόν ΔΕΝ είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.



ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αφαιρέστε όλη τη συσκευασία και τις ετικέτες.
- Πλύνετε το προϊόν σε ζεστό σαπουνό νερό με ένα μαλακό σφουγγάρι.
- Ξεβγάλετε και στεγνώστε τελείως με ένα μαλακό πανί.
- ΜΗ χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ισχύος ή τη λειτουργία **Boost** για να θερμάνετε το προϊόν.
- Πριν θερμάνετε το προϊόν για πρώτη φορά, εφαρμόστε μια μικρή ποσότητα φυτικού λαδιού στο εσωτερικό του προϊόντος με μια χαρτοπετσέτα. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία πριν τοποθετήσετε το προϊόν για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής του.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

- Κατάλληλο για όλες τις εστίες (αέριου, αλογόνου και επαγωγικές) με μέγιστη θερμοκρασία μαγειρέματος 250°C για 1 ώρα κατά το μέγιστο (Για να διατηρήσετε τη βέλτιστη κατάσταση της επιστρώσης του προϊόντος). Συνιστάται για τέλεια αποτελέσματα μαγειρέματος στις επαγωγικές εστίες της Electrolux και της AEG με τις λειτουργίες Bridge.
- Αυτό το προϊόν μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί σε φούρνους με μέγιστη θερμοκρασία μαγειρέματος 250°C για 1 ώρα κατά το μέγιστο (Για να διατηρήσετε τη βέλτιστη κατάσταση της επιστρώσης του προϊόντος). Ελέγξτε τις διαστάσεις του φούρνου σας για τέλεια εφαρμογή.

 Bridge	 Επαγωγική	 Φούρνος	 Κεραμική
 Αλογόνο	 Ακτινοβόλος	 Γκριλ	 Αέριου
 Στερεά θερμαντική πλάκα			

- Ξεκινάτε πάντα με ένα καθαρό προϊόν.
- Προθερμάνετε το προϊόν στις εστίες/ στο φούρνο πριν από το μαγείρεμα.
- Αν χρησιμοποιείτε λάδι για τη γεύση ή την υφή, αφήστε το να θερμανθεί για ένα ή δύο λεπτά σε χαμηλή προς μέτρια φωτιά προτού προσθέσετε το φαγητό στο προϊόν.
- Όταν τοποθετείτε ένα ζεστό προϊόν επάνω σε ένα τραπέζι ή πάγκο κουζίνας, χρησιμοποιήστε ένα προστατευτικό υλικό για να προστατέψετε την επιφάνεια.
- Όταν το προϊόν είναι κρύο, μπορεί να σχηματιστεί μια ελαφριά κλίση στη βάση, αλλά θα επιστρέψει στο επίπεδο σχήμα του όταν θερμανθεί.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΣΕ ΕΠΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

Το μέγεθος της βάσης του προϊόντος και το μέγεθος της επαγωγικής ζώνης πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο όμοια για τη βελτιστοποίηση της απόδοσης με το προϊόν. Εάν το μέγεθος της βάσης του προϊόντος είναι πολύ μικρό, οι εστίες (μαγνητικό πεδίο) ενδέχεται να μην αντιδράσουν με τη βάση του προϊόντος.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



- Αφήστε το προϊόν να κρυώσει πριν το καθαρίσετε.
- Καθαρίζετε πάντα καλά το προϊόν, καθώς τυχόν υπολείμματα τροφίμων θα μολύνουν στην επιφάνεια και θα κολλήσουν.
- Μη χρησιμοποιείτε αποδραστικό σφουγγάρι ή εργαλείο καθαρισμού με μεταλλικό περιεχόμενο για τον καθαρισμό του προϊόντος. Για να αφαιρέσετε τους διακόλους λεκέδες, είναι χρήσιμο να μουλιάσετε το προϊόν με νερό και λίγο απορρυπαντικό για κάποιο χρονικό διάστημα και, αν είναι απαραίτητο, να το ζεσταίνετε στις εστίες με χαμηλότερη ισχύ.
- Κατάλληλο για το πλυντήριο πιάτων.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Να αντιστοιχίζετε ΠΑΝΤΑ το μέγεθος της βάσης του προϊόντος με τη ζώνη θερμότητας των εστιών για να μεγιστοποιήσετε την απόδοση και αποφεύγετε την υπερθέρμανση των πλαισίων ή τυχόν ζημιά στις λαβές.
- Όταν μαγειρεύετε με αέριο, ρυθμίστε τη φλόγα κατά τρόπο ώστε να μη καίει τις πλευρές του προϊόντος.
- Η ρύθμιση μαγειρέματος είναι πολύ σημαντική. Οι χαμηλότερες σκάλες μαγειρέματος όχι μόνο εξοικονομούν ενέργεια, αλλά αποτρέπουν και την υπερθέρμανση του προϊόντος. Το χαρακτηριστικό αυτού του προϊόντος είναι ότι διατηρεί και διανέμει την θερμότητα πιο αποτελεσματικά, βοηθώντας να μαγειρευτούν πιο γρήγορα κάποια φαγητά πλούσια σε πρωτεΐνες.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ



- Συμβάλλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας το προϊόν ξεχωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Τοποθετήστε τη συσκευασία στα κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Η σωστή ανακύκλωση συμβάλλει επίσης στη διατήρηση των φυσικών πόρων με βιώσιμο τρόπο.
- Ακολουθείτε τους κατά τόπους κανονισμούς κατά την απόρριψη των διαφόρων τμημάτων του προϊόντος.

Το προϊόν είναι κατάλληλο για όλους τους τύπους τροφοίμων σε μέγιστη θερμοκρασία 250°C για έως 1 ώρα (Για να διατηρήσετε τη βέλτιστη κατάσταση της επιστρώσης του προϊόντος). Για πιο ακριβείς οδηγίες μαγειρέματος για διαφορετικούς τύπους φαγητού, σαρώστε τον κωδικό QR:



shop.electrolux.com
shop.aeg.com

Ρυθμίσεις μαγειρέματος για την προετοιμασία εστίων

Κατηγορία φαγητού	Τρόφιμο	Επίπεδο γκριλ		Χρόνος μαγειρέματος (min)	Σχόλιο
		για εστίες με 9 επίπεδα ισχύος	για εστίες με 14 επίπεδα ισχύος		
Κρέας	Λωριδες μπέικον	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	4 - 8 ²	
	Μπιφτέκι, κεφτέδες	8 - 9 ¹	13 - 14 ¹	10 - 15 ²	Πάχος: 2-3 εκ.
	Στήθος κοτόπουλου	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Μαγειρέψτε σε προθερμασμένο φούρνο στους 130 °C TopBottom για περίπου 10 λεπτά.
	Χοιρινό μπούτι	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Χοιρινή μπριζόλα (φυσική ή μαριναρισμένη)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Βοδινή μπριζόλα, μέτρια (2-3 εκ.)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 5 ²	Μαγειρέψτε σε προθερμασμένο φούρνο στους 130 °C TopBottom για περίπου 5-10 λεπτά (μειώστε/ παρατείνετε τον χρόνο, εάν χρειάζεται).
	Λουκάνικα (φρέσκα ή προπαρασκευασμένα)	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	10 - 25	Γυρίστε πολλές φορές από την άλλη πλευρά
Ψάρι	Χταπόδι	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Μόνο φινίρισμα, 700-1000 g
	Τόνος	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Πάχος: 2-3 εκ.
	Γαρίδες	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	20-30 μεγάλες γαρίδες
	Σολομός φιλέτο	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 15 ²	Πάχος: 2-3 εκ.
	Ψάρι ολόκληρο	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	15 - 25 ²	500-800 g
Λαχανικά	Μελιτζάνες, κολοκυθάκια, πιπεριές, πατάτες	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 12 ²	
	Μανιτάρια, σπαράγγια	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	5 - 15	
Ψωμί	Φρέσκες πίτες	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	8 - 15	Γυρίστε το ψωμί πολλές φορές
	Φέτες από αρτοποιήματα για φρυγάνισμα (π.χ. μπαγκέτα, ciabatta)	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 10 ²	
Άλλα	Χαλούμι / Τυρί ψημένο	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 8 ²	
	Φρούτα (π.χ. ανανάς, ροδάκινο)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	2 - 5 ²	

Ρυθμίσεις μαγειρέματος για την προετοιμασία φούρνων

Κατηγορία φαγητού	Τρόφιμο	Ρύθμιση φούρνου	Χρόνος μαγειρέματος (min)	Σχόλιο
Κρέας	Στήθος κοτόπουλου	Πάνω/Κάτω Θέρμανση, 180 °C	20 - 40 ²	Πάχος: 2-3 εκ.
Ψάρι	Χταπόδι	TurboGrill, 230 °C	8 - 15 ²	Μόνο φινίρισμα, 700-1000 g
	Τόνος	TurboGrill, 200 °C	5 - 12 ²	Πάχος: 2-3 εκ.
	Γαρίδες	TurboGrill, 200 °C	5 - 12 ²	20-30 μεγάλες γαρίδες
	Σολομός φιλέτο	TurboGrill, 200 °C	10 - 15 ²	Πάχος: 2-3 εκ.
	Ψάρι ολόκληρο	TurboGrill, 180 °C	20 - 40 ²	500-800 g

¹Προθερμάνετε το Plancha στις εστίες για 3-5 λεπτά / στον φούρνο στο επίπεδο 4 κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης μέχρι να επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

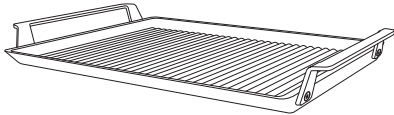
²Γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά, μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.

Πρόσθετες συστάσεις και συμβουλές:

- Ψήστε κρέας στο Plancha αφού το μαγειρέψετε σε κενό αέρος.
- Όταν ολοκληρώσετε το μαγειρέμα ή διατηρείτε το φαγητό ζεστό στο φούρνο, λάβετε υπόψη ότι η υπολειπόμενη θερμότητα από το Plancha μπορεί να μαγειρέψει περαιτέρω ή να ροδίσει το φαγητό.
- Συνιστάται για χρήση με εστίες και φούρνους της Electrolux & AEG

NAZIV: PLANCHA GRILL PLOČA ZA ROŠTILJANJE

Model: E9HHPG11, A9HHPG11



PREGLED PROIZVODA

D 466 x Š 253 x V 44,5 mm	2,5 kg
---------------------------	--------

HR • SIGURNOSNE INFORMACIJE

Molimo vas da pažljivo pročitate sve sigurnosne informacije prije uporabe i pohranite ih za buduću uporabu.



UPOZORENJA:

- Tijekom kuhanja djecu držite podalje od štednjaka.
- Iz sigurnosnih razloga NIKADA posude ne ostavljajte bez nadzora dok je u upotrebi i provjerite da ručke ne prelaze rub štednjaka.
- UVIJEK rukujte proizvodom kada je hladan ili ohlađen.
- Ručke su izrađene tako da se prijenos topline svede na najmanju moguću mjeru, ali se tijekom duljeg kuhanja i dalje može zagrijati.
- UVIJEK upotrebljavajte kuhinjske rukavice za rukovanje vrućim proizvodom i sprječite opekline.
- NE dozvoljavajte da se ručke nalaze iznad vrućeg plamenika jer mogu postati vruće.
- Nemojte ostavljati prazan proizvod da se predugo zagrijava (stalno zagrijavanje prazne ploče za roštilj može dovesti do pregrijavanja, što može ugroziti integritet neprijanajuće obloge).
- Proizvod se brzo zagrijava, stoga pri kuhanju uvijek nadzirite hranu.
- Nikada se ulje ili mast ne smije zagrijati do pojave dima, jer se može zapaliti.
- UVIJEK stavljajte vrući proizvod na zaštićenu površinu ili površinu otpornu na toplinu, ili na mrežu za pečenje na žaru.
- Da biste izbjegli oštećenja proizvoda, NEMOJTE koristiti oštre predmete, pazite da ne ogrebete proizvod i nemojte rezati hranu izravno u njemu.
- Kada koristite staklokeramičku ploču za kuhanje, UVIJEK podignite proizvod i NIKADA ga nemojte pomicati preko staklokeramičke ploče za kuhanje jer to može oštetiti dno proizvoda i površinu za kuhanje.



• Kada proizvod koristite u pećnici, uvijek ga stavite na mrežu za pečenje, a nikad na bočnu vodilicu.



• Ovaj proizvod NIJE prikladan za uporabu u mikrovalnoj pećnici.












PRIJE PRVE UPORABE

- Uklonite svo pakiranje i naljepnice.
- Operite posudu u toploj vodi sapunicom i mekom spužvom.
- Dobro isperite i osušite mekom krpom.
- NEMOJTE koristiti funkciju **Snaga ili Boost (Pojačanje)** za zagrijavanje proizvoda.
- Prije prvog zagrijavanja proizvoda, nanesite malu količinu biljnog ulja na unutrašnjost proizvoda papirnatom ručnikom. Ponovite postupak prije nego što odložite proizvod kako biste produžili njegov vijek trajanja.

SVAKODNEVNA UPORABA

- Prikladan za sve ploče za kuhanje (plin, keramička, halogena i indukcijska) s maksimalnom temperaturom kuhanja od 250 °C za najviše 1 sat (Za održavanje najboljeg stanja premaza proizvoda). Preporučeno za savršene rezultate kuhanja na indukcijskim pločama za kuhanje Electrolux i AEG s funkcijama Bridge.
- Ovaj se proizvod može koristiti i u pećnicama s maksimalnom temperaturom pečenja od 250 °C najviše 1 sat (Za održavanje najboljeg stanja premaza proizvoda); provjerite dimenzije pećnice radi savršenog pristajanja.

 Bridge	 Indukcija	 Pećnica	 Keramička
 Halogen	 Radijantan	 Roštilj	 Plin
 Čvrsta grijača ploča			

- Uvijek započinite s čistim proizvodom.
- Prije kuhanja prethodno zagrijte proizvod na ploči za kuhanje/u pećnici.
- Ako upotrebljavate ulje za okus ili teksturu, omogućite da se ulje minutu ili dvije zagrijava na slaboj ili srednje jakoj vatri prije dodavanja namirnica u posudu.
- Kada stavljate vrući proizvod na stol ili radnu ploču, koristite zaštitni materijal za zaštitu površine.
- Kada je proizvod hladan, može doći do blagog savijanja u bazi, ali će se vratiti u ravni oblik prilikom zagrijavanja.

UPUTE ZA UPORABU NA INDUKCIJSKIM PLOČAMA ZA KUHANJE

Veličina baze proizvoda i veličina indukcijske zone moraju biti što je moguće sličniji kako bi se optimizirala reakcija s proizvodom. Ako je veličina baze proizvoda prevelika, ploča za kuhanje (magnetsko polje) možda neće reagirati s bazom proizvoda.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



- Pustite da se proizvod ohladi prije čišćenja.
- Uvijek temeljito očistite proizvod, jer će se eventualno ostaci hrane ispeći na površini i prouzročiti ljepljenu hranu.
- Za čišćenje proizvoda nemojte koristiti abrazivnu spužvu ili bilo koji alat za čišćenje koji sadrži metal. Za uklanjanje većih nečistoća korisno je proizvod na neko vrijeme namakati vodom i blagim deterdžentom te po potrebi lagano zagrijati na ploči za kuhanje na nižoj razini snage.
- Sigurno za pranje u perilici posuda

KORISNI SAVJETI

- UVIJEK podestite veličinu dna proizvoda i toplinsku zonu ploče za kuhanje kako bi se povećala učinkovitost i spriječilo pregrijavanje stranica ili oštećenje ručki.
- Kada kuhate na plinu, prilagodite plamen tako da ne spaljuje stranice proizvoda.
- Postavke topline su vrlo važne. Niže postavke topline ne samo da štede energiju, već sprječavaju pregrijavanje proizvoda. Karakteristika ovog proizvoda je da učinkovito zadržava i raspodjeljuje toplinu omogućujući da se jela bogata bjelančevinama brže skuhaaju.

ZBRINJAVANJE



- Pomaže u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja recikliranjem proizvoda odvojeno od kućnog otpada. Stavite pakiranje u odgovarajuće spremnike za recikliranje. Ispravno recikliranje također doprinosi očuvanju prirodnih resursa na održiv način.
- Prilikom odlaganja različitih dijelova proizvoda pridržavajte se lokalnih propisa.

Proizvod je prikladan za sve vrste hrane pri maksimalnoj temperaturi od 250 °C do 1 sat (Za održavanje najboljeg stanja premaza proizvoda). Za preciznije upute o kuhanju za različite vrste hrane, molimo provjerite QR kod:



shop.electrolux.com
shop.aeg.com

Postavke kuhanja za pripremu na pločama za kuhanje

Kategorija hrane	Jelo	Razina roštilja		Vrijeme kuhanja (min)	Komentar
		za ploču za kuhanje s 9 razina snage	za ploču za kuhanje s 14 razina snage		
Meso	Trakice slanine	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	4 - 8 ²	
	Burger, mesne okruglice	8 - 9 ¹	13 - 14 ¹	10 - 15 ²	Debljina: 2-3 cm
	Pileća prsa	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Završite s prethodno zagrijanom pećnicom na 150°C Gornji dio oko 10 minuta.
	Svinjska potrbušina	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Svinjski odrezak (prirodni ili marinirani)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Goveđi odrezak, srednji (2-3 cm)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 5 ²	Završite s prethodno zagrijanom pećnicom na 150°C Gornji dio oko 5-10 minuta (smanjite/ povećajte vrijeme ako je potrebno).
	Bratwurst kobasice (svježe ili unaprijed pripremljene)	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	10 - 25	Okrnite nekoliko puta
Riba	Hobotnica	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Samo za završnu obradu, 700-1000 g
	Tuna	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Debljina: 2-3 cm
	Škampci	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	20-30 velikih škampci
	Filet lososa	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 15 ²	Debljina: 2-3 cm
	Cijela riba	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	15 - 25 ²	500-800 g
Povrće	Patlidžani, tikvice, paprike, krumpiri	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 12 ²	
	Gjive, šparoge	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	5 - 15	
Kruh	Svježi pita kruh	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	8 - 15	Nekoliko puta okrenite kruh
	Tostiranje kriški kruha (npr. baguette, ciabatta)	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 10 ²	
Ostalo	Halloumi / sir s roštilja	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 8 ²	
	Voće (npr. anane, breskve)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	2 - 5 ²	

Postavke kuhanja za pripremu u pećnicama

Kategorija hrane	Jelo	Postavke pećnice	Vrijeme kuhanja (min)	Komentar
Meso	Pileća prsa	Konvencionalno pečenje, 180 °C	20 - 40 ²	Debljina: 2-3 cm
Riba	Hobotnica	TurboGrill, 230 °C	8 - 15 ²	Samo za završnu obradu, 700-1000 g
	Tuna	TurboGrill, 200 °C	5 - 12 ²	Debljina: 2-3 cm
	Škampci	TurboGrill, 200 °C	5 - 12 ²	20-30 velikih škampci
	Filet lososa	TurboGrill, 200 °C	10 - 15 ²	Debljina: 2-3 cm
	Cijela riba	TurboGrill, 180 °C	20 - 40 ²	500-800 g

¹Molimo prethodno zagrijte Plancha na ploči za kuhanje 3-5 minuta / u pećnici na 4. razini tijekom zagrijavanja dok se ne postigne postavljena temperatura.

²Okrnite hranu na drugu stranu nakon protoka polovice vremena kuhanja.

Dodatne preporuke i savjeti:

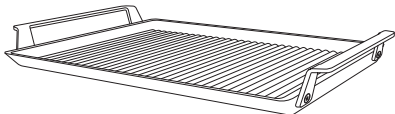
- Meso roštiljajte na ploči Plancha nakon sous vide kuhanja.

- Kada dovršavate ili održavate hranu toplom u pećnici, imajte u vidu da preostala toplina iz ploče Plancha može još uvijek poboljšati ili zapeći hranu.

- Preporučuje se za uporabu s Electrolux & AEG pločama i pećnicama.

NÉV: PLANCHA GRILL

Modell: E9HHPG11, A9HHPG11



A TERMÉK ÁTTEKINTÉSE

H466 x SZ253 x M44,5 mm	2,5 kg
-------------------------	--------

HU - BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Kérjük, a termék használata előtt figyelmesen olvasson el minden biztonsági információt, és őrizze meg azokat későbbi felhasználás céljából.



FIGYELMEZTETÉSEK:

- Sütés közben tartsa távol a gyermekeket a tűzhelytől.
- Biztonsági okokból SOHA ne hagyja a terméket felügyelet nélkül használat közben, és ügyeljen arra, hogy a fogantyúk ne nyúljanak túl a tűzhely szélére.
- MINDIG hideg vagy lehűtött állapotban kezelje a terméket.
- A fogantyúk úgy vannak kialakítva, hogy minimalizálják a hőátadást, de hosszán tartó főzés során még így is felforrósodhatnak.
- MINDIG használjon sütőkesztyűt A forró termék kezeléséhez az égési sérülések elkerülése érdekében.
- NE hagyja, hogy a fogantyúk egy forró életről fölé nyúljanak, mert a fogantyúk felforrósodhatnak.
- Ne hagyja az üres terméket túl sokáig melegedni (az üres plancha folyamatos melegítése túlmelegedéshez vezethet, ami veszélyeztetheti a tapadómentes bevonat épségét).
- A termék gyorsan felmelegszik, ezért sütés közben mindig tartsa szemmel.
- Az olaj vagy a zsír soha nem szabad, hogy felforrósodjon, mert meggyulladhat.
- MINDIG helyezzen forró terméket védett vagy hőálló felületre vagy állványra.
- A termék károsodásának elkerülése érdekében NE használjon éles tárgyakat, ügyeljen arra, hogy ne karcolja meg a terméket, és ne vágja el az ételt közvetlenül a termékben.
- Üvegkerámia főzőlap használata esetén MINDIG emelje fel a terméket, és SOHA ne csúsztassa át egy üvegkerámia főzőlapon, mivel ez károsíthatja a termék alját és a főzőlap felületét is.



- Amikor a terméket sütőben használja, mindig a huzalpolcra helyezze, és soha ne az oldalára.



- Ez a termék NEM alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra.



AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el az összes csomagolást és címkét.
- Meleg szappanos vízben, puha szivaccsal mossa le a terméket.
- Öblítse le és törölje szárazra egy puha ruhával.
- NE használja a **Teljesítmény** vagy **Boost** funkciót a termék melegítésére.
- A termék első melegítése előtt egy papírtörölvél vigyen fel egy kevés növényi olajat a termék belsejére. Kérjük, ismételje meg ezt az eljárást, mielőtt a terméket elteszi, hogy meghosszabbítsa annak élettartamát.

NAPI HASZNÁLAT

- Minden olyan főzőlaphoz (gáz, kerámia, halogén és indukciós) használható, amelynek maximális főzési hőmérséklete 250 °C, legfeljebb 1 órán át (A termékbevonat legjobb állapotának fenntartása érdekében).
- A tökéletes főzési eredmény érdekében ajánlott a Bridge funkciókkal rendelkező Electrolux és AEG indukciós főzőlapokhoz.
- Ez a termék 250 °C-os maximális sütési hőmérséklettel rendelkező sütőkben is használható legfeljebb 1 órán át (A termékbevonat legjobb állapotának fenntartása érdekében); kérjük, ellenőrizze a sütő méreteit a tökéletes illeszkedés érdekében.

 Bridge	 Indukciós	 Sütő	 Kerámia
 Halogén	 Sugárzó	 Grill	 Gáz
 Szilárd főzőlap			

- Mindig tiszta termékkel kezdjen neki.
- Sütés előtt melegítse elő a terméket a főzőlapon/sütőben.
- Ha laz vagy állag miatt használ olajat, hagyja az olajat egy-két percig alacsony vagy közepes lángon melegedni, mielőtt hozzáadná az ételt a termékhez.
- Ha forró terméket helyez asztalra vagy munkalapra, használjon védőanyagot a felület védelmére.
- Amikor a termék hideg, az alja kissé meghajolhat, de melegítéskor visszanyeri lapos alakját.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS INDUKCIÓS FŐZŐLAPOKHOZ

A termékalap és az indukciós zóna méretének a lehető legjobban meg kell egyeznie a termékkel való reakció optimalizálása érdekében. Ha a termék alapzatának mérete túl kicsi, a főzőlap (mágneses mező) nem reagálhat a termék alapzatára.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



- Tisztítás előtt hagyja lehűlni a terméket.
- Mindig alaposan tisztítsa meg a terméket, mivel a maradék étel megszűl a felületen, és az étel megtapad.
- A termék tisztításához ne használjon súrolószivacsot vagy fémtartalmú tisztítóeszközt. Az erős szennyeződések eltávolításához célszerű a terméket egy ideig vízzel és enyhé mosószerrel átátatni, és szükség esetén enyhén melegíteni a főzőlapon alacsonyabb teljesítményszinttel.
- Mosogatógépen tisztítható.

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

- MINDIG igazítsa a termék alomérétet a főzőlap hőzónájához, hogy maximalizálja a hatékonyságot, és megakadályozza az oldalak túlmelegedését vagy a fogantyúk sérülését.
- Ha gázral főz, úgy állítsa be a lángot, hogy az ne perzselje meg a termék oldalát.
- A hőbeállítás nagyon fontos. Az alacsonyabb hőfokok nemcsak energiát takarítanak meg, hanem azt is megakadályozzák, hogy a termék túlságosan felforrósodjon. Ennek a terméknek az a természete, hogy hatékonyabban tartja meg és osztja el a hőt, segítve ezzel egyes fehérjében gazdag ételek gyorsabb átűtését.

MEGSEMMISÍTÉS



- A termék háztartási hulladéktól elkülönítve történő újrahasznosításával hozzájárulhat a környezet és az emberi egészség védelméhez. Helyezze a csomagolást a megfelelő tartályba újrahasznosítás céljából. A helyes újra hasznosítás a természeti erőforrások fenntartható módon történő megőrzéséhez is hozzájárul.
- A termék különböző részeinek ártalmatlanításakor tartsa be a helyi előírásokat.

A termék minden típusú ételhez alkalmas legfeljebb 250 °C-on, legfeljebb 1 órán át (A termékbevonat legjobb állapotának fenntartása érdekében). A különböző ételtípusokra vonatkozó pontosabb főzési utasításokért olvassa be a QR-kódot:



shop.electrolux.com
shop.aeg.com

Főzési beállítások a főzőlapok előkészítéséhez

Ételkategória	Étel	Grillezés szintje		Ételkészítési idő (perc)	Megjegyzés
		9 teljesítményszinttel rendelkező főzőlaphoz	14 teljesítményszinttel rendelkező főzőlaphoz		
Hús	Baconcsíkok	7 - 8'	12 - 13'	4 - 8²	
	Burger, húsgolyók	8 - 9'	13 - 14'	10 - 15²	Vastagság: 2-3cm
	Csirkemell	7 - 8'	12 - 13'	5 - 10²	Fejezze be egy előmelegített sütőben 130 °C-os TopBottom hőmérséklettel körülbelül 10 percig.
	Hasalja	7 - 8'	12 - 13'	7 - 10²	
	Disznókaraj (természetes vagy marínált)	7 - 8'	12 - 13'	7 - 10²	
	Marha steak, közepes (2-3 cm)	7 - 8'	12 - 13'	3 - 5²	Fejezze be egy előmelegített sütőben 130 °C-os TopBottom sütőben körülbelül 5-10 percig (szükség esetén csökkentse/hosszabbítsa meg az időt).
	Sült kolbász (friss vagy előfőzött)	5 - 6'	8 - 10'	10 - 25	Fordítsa meg több alkalommal is
Hal	Polip	7 - 8'	12 - 13'	5 - 10²	Csak befejezés, 700-1000 g
	Tonhal	7 - 8'	12 - 13'	5 - 10²	Vastagság: 2-3cm
	Garnélarák	7 - 8'	12 - 13'	5 - 10²	20-30 nagy garnélarák
	Lazac filé	7 - 8'	12 - 13'	5 - 15²	Vastagság: 2-3cm
	Hal egészben	7 - 8'	12 - 13'	15 - 25²	500-800 g
Zöldségek	padlizsán, cukkini, paprika, burgonya	6 - 7'	10 - 12'	5 - 12²	
	Gombák, spárga	5 - 6'	8 - 10'	5 - 15	
Kenyér	Friss pita kenyér	5 - 6'	8 - 10'	8 - 15	Forgassa meg többször a kenyeret
	Píritani való kenyérszeletek (pl. baguette, ciabatta)	6 - 7'	10 - 12'	5 - 10²	
Egyéb	Halloumi / grillezett sajt	7 - 8'	12 - 13'	3 - 8²	
	Gyümölcs (pl. ananász, őszibarack)	7 - 8'	12 - 13'	2 - 5²	

Sütési beállítások a sütők előkészítéséhez

Ételkategória	Étel	Sütő beállítása	Ételkészítési idő (perc)	Megjegyzés
Hús	Jércemell	Hagyományos sütés, 180°C	20 - 40²	Vastagság: 2-3cm
Hal	Polip	TurboGrill, 230 °C	8 - 15²	Csak befejezés, 700-1000 g
	Tonhal	TurboGrill, 200 °C	5 - 12²	Vastagság: 2-3cm
	Garnélarák	TurboGrill, 200 °C	5 - 12²	20-30 nagy garnélarák
	Lazac filé	TurboGrill, 200 °C	10 - 15²	Vastagság: 2-3cm
	Hal egészben	TurboGrill, 180 °C	20 - 40²	500-800 g

¹Kérjük, melegítse elő a Plancha egységet a főzőlapon 3-5 percig / a sütőben a 4. szinten a felfűtés alatt, amíg el nem éri a beállított hőmérsékletet.
²Az ételkészítési idő félidejében fordítsa meg az ételt.

További ajánlások és tippek:

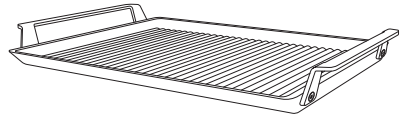
- A sous vide sütés után grillezze a húst a Plancha-n.
- Amikor befejezi vagy melegen tartja az ételt a sütőben, vegye figyelembe, hogy a Plancha maradék hője még finomíthatja vagy pírihatja az ételt.
- Használata Electrolux & AEG főzőlapokkal és sütőkkel javasolt.

שם: גריל פלניצה

דגם: E9HHPG11, A9HHPG11



טיפול ונקיון



סקרנה כללית של המוצר

46" א' x 253" ר' x 44.5" מ"מ	2.5 ק"ג
------------------------------	---------

IL מידע בטיחות

יש לקרוא בעיון את כל המידע על בטיחות לפני השימוש במוצר ולשמור אותו לעיון בעתיד.



אזהרות:

- יש להרחיק ילדים מהנתר בזמן הבישול.
- מטעמי בטיחות, ועלולות און להשאיר את המוצר ללא השגחה בזמן שהוא בשימוש ויש לוודא שהדיות אינן בולטות אל מבעד לקצה הנתר.
- יש לסלק תמיד במוצר כאשר הוא קר או לאחר שהתקרר.
- הדיות נוטות למעורר את העברת החום, אך הן עדיין עשויות להתחמם במהלך בישול ממושך.
- יש להשתמש תמיד בכפפות לנתר בעת טיפול במוצר חם כדי למנוע כוויות.
- אין לאפשר ילדים להימצא מעל מבעד חם שהן עלולות להתחמם.
- הימנעו מלהחם מוצר ריק למשך זמן רב מדי (חמום מתמשך של פלטה צליה (פלניצה) מכלי שמונח עליה דבר עשוי להוביל להתחממות יתר, וכתוצאה מכך עלולה להיפגע שלמות הצפוי למניעת הדלקות).
- המוצר מתחמם במהירות ולכן יש תמיד להשגיח עליו בעת הבישול.
- אין לאפשר בשום שלב לשמן או לשומן להעלות עשן, מכיוון שהם עלולים לעלות באש.
- תמיד יש להיחזק מוצר חם על משטח מגון או עמיד בחום או על תחתית כלים חמים.
- כדי למנוע נזק למוצר, אין להשתמש בחפצים חדים כלשהם, ש'להזרז' שלא לשרטט את המוצר, ואן לחתוך את המזון ישירות בתוך המוצר.
- בעת שימוש בכיריים מזכוכית קרמית, יש להרים תמיד את המוצר ולעולם אין להחליק אותו על פני כיריים מזכוכית קרמית משום שהדבר עלול לגרום נזק הן לתחתית המוצר והן לפני השטח של הכיריים.



בעת השימוש במוצר בתנור אפיה, יש להניח אותו תמיד על מדף הרשת, ועלולות לא על המסילה הצדדית.



מוצר זה אינו מתאים לשימוש בתנור מקרלוג.



לפני שימוש ראשון

- יש להסיר את כל האריזה והתוויות.
- יש לטפוח את המוצר בני סבון חמים עם ספוג רך.
- יש לטפוח היטב בתים ול"בש במטלית רכה.
- אין להשתמש במוקצ'ת Power או Boost כדי לחמם את המוצר.
- לפני חימום המוצר בפנס הראשונה, יש למרוח כמות קטנה של שמן צמחי בעזרת מגבת ניר על החלק הפנימי של המוצר. יש לחזור על הליך זה לפני שמאחסנים את המוצר כדי להאריך את חייו. שימוש מוזמין.
- המוצר מתאים לכל הכיריים (גז, קרמיקה, הלוגן ואינדוקציה) עם טמפרטורות בישול מרבית של 250°C למשך שעה אחת לכל היותר לשמירה על מצב אידאלי של ציפוי המוצר. לתוצאות בישול מושלמות מומלץ להשתמש על כיריים אינדוקציה של AEG+ Electrolux עם פונקציה Bridge.
- ניתן להשתמש במוצר זה גם בתנור אפיה בטמפרטורות בישול מרבית של 250°C למשך שעה אחת לכל היותר לשמירה על מצב אידאלי של ציפוי המוצר, כדי לוודא התאמה מושלמת, ש' לבדוק את מידות התנור.

Bridge	אינדוקציה	תנור	גריל
הלוגן	חשמלית	גריל	גז
פלטה חמה מוצקה			

- יש להתחיל תמיד כאשר המוצר נקי.
- חום מראש את המוצר על הכיריים/בתנור לפני הבישול.
- אם אתם משתמשים בשמן לטעם או למרקם, אפשרו לשמן להתחמם למשך דקה או שתיים בחום נמוך עד בינוי לפני הוספת מזון למוצר.
- בעת הבחת מוצר חם על שולחן או על משטח עבודה, השתמשו בחומר מגן כדי להגן על המשטח.
- כאשר המוצר קר, 'תכנן' שפוע עקול קל בבסיס, אך הוא 'חזור' לצורתו השטוחה כאשר יחום.
- הוראות שימוש על כיריים אינדוקציה
- גודל בסיס המוצר וגודל אזור האינדוקציה חייבים להיות דומים ככל האפשר כדי למטב את הפעולה עם המוצר. אם גודל בסיס המוצר קטן מדי, 'תכנן' שהכיריים (שדה מגנטי) לא י'גבו' עם בסיס המוצר.

סילוק



- עזרו להגן על הסביבה ואל בראות הקהילה על ידי מחזור המוצר בפורד מפסולת ביתית.
- יש להניח את האריזה בסלילים המתאימים למחזור. מחזור נכון תורם גם לשימור המשאבים הטבעיים באופן בר-קיימא.
- יש לפעול בהתאם לתקנות המקומיות בעת סילוק החלקים השונים של המוצר.

המוצר מתאים לכל סוגי החזון בטמפרטורה מרבית של 250°C למשך עד שעה אחת לשמירה על מצב אידאלי של ציפוי המוצר. להוראות בישול מדויקות יותר עבור סוגי מזון שונים, יש לטרוק את קוד ה-QR.



electrolux.com
shop.aeg.com

הגדרות בישול להכנה על הכיריים					
הערה	זמן בישול (דקות)	רמת גריל		מנה	קטגוריית מזון
		לכיריים עם 14 דרגות עוצמה	לכיריים עם 9 דרגות עוצמה		
	4 - 8*	12 - 13*	7 - 8*	רצועות בייקון	בשר
עובי: 2-3 ס"מ	10 - 15*	13 - 14*	8 - 9*	המבורגר, כדורי בשר	
יש לסיים בתנור שחומם מראש בטמפרטורה של 130°C בחימום מלמעלה ומלמטה (TopBottom) למשך כ-10 דקות.	5 - 10*	12 - 13*	7 - 8*	חזה עוף	
	7 - 10*	12 - 13*	7 - 8*	בטן חזיר	
	7 - 10*	12 - 13*	7 - 8*	סטייק חזיר (טבעי או מושרה במרינדה)	
יש לסיים בתנור שחומם מראש בטמפרטורה של 130°C בחימום מלמעלה ומלמטה (TopBottom) למשך כ-5 עד 10 דקות (יש להאריך/לקצר את הזמן במידת הצורך).	3 - 5*	12 - 13*	7 - 8*	סטייק בקר, מדיום (2-3 ס"מ)	
יש להפוך מספר פעמים	10 - 25*	8 - 10*	5 - 6*	בראטוורסט (טר או מוכן מראש)	
סיום, בלבד 700-1,000 גרם	5 - 10*	12 - 13*	7 - 8*	תמנון	
עובי: 2-3 ס"מ	5 - 10*	12 - 13*	7 - 8*	טונה	
20-30 חסילונים (שרמפס) גדולים	5 - 10*	12 - 13*	7 - 8*	חסילונים (שרמפס)	
עובי: 2-3 ס"מ	5 - 10*	12 - 13*	7 - 8*	פלה סלמון	
500-800 גרם	15 - 25*	12 - 13*	7 - 8*	דג שלם	
	5 - 12*	10 - 12*	6 - 7*	חצילים, קשואים, פלפלים, תפוחי אדמה	ירקות
	5 - 15*	8 - 10*	5 - 6*	פטוריות, אספרגוס	
יש להפוך את הלחם מספר פעמים	8 - 15*	8 - 10*	5 - 6*	פתה טר"ה	לחם
	5 - 10*	10 - 12*	6 - 7*	קליית פרוסת לחם (למשל באגט, צ'באטה)	
	3 - 8*	12 - 13*	7 - 8*	חלומי/טוסט עם גבינה	אחר
	2 - 5*	12 - 13*	7 - 8*	פירות (למשל, אננס, אפרסק)	
הגדרות בישול להכנה בתנורים					
הערה	זמן בישול (דקות)	הגדרות התנור	מנה	קטגוריית מזון	
עובי: 2-3 ס"מ	20 - 40*	בישול גריל, 180°C	חזה עוף	בשר	
סיום, בלבד 700-1,000 גרם	8 - 15*	גריל טורבו, 230°C (TurboGrill)	תמנון	דגים	
עובי: 2-3 ס"מ	5 - 12*	גריל טורבו, 200°C (TurboGrill)	טונה		
20-30 חסילונים (שרמפס) גדולים	5 - 12*	גריל טורבו, 200°C (TurboGrill)	חסילונים (שרמפס)		
עובי: 2-3 ס"מ	10 - 15*	גריל טורבו, 200°C (TurboGrill)	פלה סלמון		
500-800 גרם	20 - 40*	גריל טורבו, 180°C (TurboGrill)	דג שלם		

*יש לחמם מראש את הפלנציה על הכיריים למשך 3-5 דקות בתנור בדרגה 4 במהלך החימום עד להגעה לטמפרטורה שהוגדרה.
 †יש להפוך את המזון בתום מחצית מזמן הבישול.

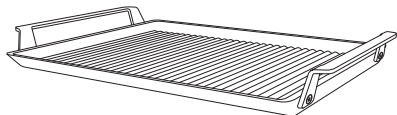
המלצות וטיפים נוספים:

יש לצלות בשר על הפלנציה לאחר בישול בוואקום (סווידי).

בעת סיום ההכנה או שמירה על חום המזון בתנור, יש לשים לב כי החום השירוי הפלנציה עשוי עדיין לבשל או להשחים את המזון. מומלץ לשימש עם כיריים נתורים של Electrolux & AEG.

NOME: PIASTRA PER GRILL

Modello: E9HHPG11, A9HHPG11



PANORMICA PRODOTTO

L466 x W253 x H44,5 mm

2,5 kg

IT - INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Prima di utilizzare il prodotto leggere attentamente tutte le informazioni relative alla sicurezza e conservarle per riferimento futuro.



AVVERTENZE:

- Durante la cottura, tenere i bambini lontani dal fornello.
- Per motivi di sicurezza, MAI lasciare il prodotto incustodito durante l'utilizzo e assicurarsi che le maniglie non si estendano oltre il bordo del fornello.
- Maneggiare SEMPRE il prodotto quando è freddo o i fase di raffreddamento.
- Le maniglie sono costruite per ridurre al minimo il trasferimento del calore, ma possono comunque scaldarsi durante una cottura prolungata.
- Utilizzare SEMPRE guanti da forno per maneggiare un prodotto caldo per prevenire eventuali ustioni.
- NON lasciare che i manici sporgano su un fornello incandescente, potrebbero diventare incandescenti.
- Evitare di lasciare un prodotto vuoto per troppo tempo (il riscaldamento continuo di una plancha vuota può causare il surriscaldamento, che può compromettere l'integrità del rivestimento antiaderente).
- Il prodotto si riscalda rapidamente, pertanto, occorre tenerlo sempre sotto controllo durante la cottura.
- Non si deve mai consentire che l'eccessiva cottura dell'olio o del grasso raggiungano il punto di fumo, in quanto ciò potrebbe alimentare un incendio.
- Collocare SEMPRE un prodotto caldo su una superficie protetta o resistente al calore o su una griglia d'appoggio.
- Per evitare di danneggiare il prodotto, NON utilizzare oggetti appuntiti, fare attenzione a non graffiare il prodotto e a non tagliare il cibo direttamente sul prodotto.
- Quando si utilizza un piano cottura in vitroceramica, sollevare SEMPRE il prodotto e non farlo MAI scorrere su un piano cottura in vitroceramica, in quanto ciò potrebbe danneggiare sia il fondo del prodotto che la superficie del piano cottura.



- Quando si utilizza il prodotto in forno, posizionarlo sempre sul ripiano a filo e mai sulla guida laterale.



- Questo prodotto NON è adatto all'utilizzo in un forno a microonde.












PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Togliere tutto l'imballaggio e le etichette.
- Lavare il prodotto con il sapone in acqua tiepida con una spugna morbida.
- Risciacquare e asciugare accuratamente con un panno morbido.
- NON utilizzare la funzione **Potenza** o **Boost** per riscaldare il prodotto.
- Prima di riscaldare il prodotto per la prima volta, applicare una piccola quantità di olio vegetale all'interno del prodotto con una salvietta di carta. Ripetere questa procedura prima di riporre il prodotto per prolungarne la durata.

UTILIZZO QUOTIDIANO

- Adatto ad ogni piano cottura (a gas, ceramica, alogeni e a induzione) con una temperatura di cottura massima di 250 °C per un massimo di 1 ora (per mantenere le condizioni migliori del rivestimento del prodotto). Consigliato per risultati di cottura perfetti su ogni piano cottura a induzione Electrolux e AEG con funzioni Bridge.
- Questo prodotto può essere utilizzato anche in forno con una temperatura di cottura massima di 250 °C per un massimo di 1 ora (per mantenere le condizioni migliori del rivestimento del prodotto); controllare le dimensioni del forno per una perfetta adattabilità.

 Bridge	 Induzione	 Forno	 Ceramica
 Alogeno	 Radiante	 Grill	 Gas
 Piastra riscaldante solida			

- Iniziare sempre con un prodotto pulito.
- Preiscaldare il prodotto sul piano cottura/nel forno prima della cottura.
- Se stai utilizzando dell'olio per insaporire o dare consistenza alla pietanza, farlo riscaldare fino a un minuto o due a temperatura media prima di versare il cibo nel prodotto.
- Quando si posiziona un prodotto caldo su un tavolo o un piano di lavoro, utilizzare un materiale protettivo per tutelare la superficie.
- Quando il prodotto è freddo, potrebbe esserci una leggera curvatura sulla base, ma tornerà alla sua forma piatta quando verrà riscaldato.

ISTRUZIONI PER L'USO SUL PIANO COTTURA A INDUZIONE

Le dimensioni della base del prodotto e della zona di induzione devono essere il più simili possibile per ottimizzare la reazione con il prodotto. Se le dimensioni della base del prodotto sono troppo piccole, il piano cottura (campo magnetico) potrebbe non reagire con la base del prodotto.

MANUTENZIONE E PULIZIA



- Lasciare raffreddare il prodotto prima di pulirlo.
- Pulire sempre il prodotto accuratamente, in caso contrario, gli eventuali residui di cibo brucerebbero sulla superficie, facendo attaccare i cibi.
- Utilizzare spugne abrasive o strumenti di pulizia con contenuto metallico per pulire il prodotto. Per rimuoverlo lo sporco pesante, è utile immergere il prodotto in acqua e detergente delicato per un po' di tempo e, se necessario, riscaldarlo leggermente sul piano cottura con livello di potenza basso.
- Lavabile in lavastoviglie.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

- Far corrispondere SEMPRE le dimensioni della base del prodotto alla zona di cottura del piano cottura per massimizzare l'efficienza e prevenire il surriscaldamento dei lati o eventuali danni alle maniglie.
- Per la cottura a gas, regolare la fiamma affinché non si formino bruciate lungo i lati del prodotto.
- Le impostazioni del calore sono molto importanti. Impostazioni di calore basse non solo consentono di risparmiare energia, ma impediscono anche al prodotto di surriscaldarsi. Per natura, questo prodotto trattiene e distribuisce il calore in modo più efficace, facendo cuocere alcuni cibi ricchi di proteine più rapidamente.

SMALTIMENTO



- Contribuisci a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando il prodotto separatamente rispetto ai rifiuti domestici. Colloca la confezione negli appositi contenitori destinati al riciclo. Il riciclo eseguito in modo corretto contribuisce anche alla conservazione delle risorse naturali e alla sostenibilità ambientale.
- Nelle fasi di smaltimento del prodotto, adempiere sempre le normative locali in materia.

Il prodotto è adatto a tutti i tipi di alimenti a una temperatura massima di 250 °C per un massimo di 1 ora (Per mantenere le condizioni migliori del rivestimento del prodotto). Per istruzioni di cottura più precise per diverso tipo di cibo, scansionare il codice QR:



shop.electrolux.com
shop.aeg.com

Impostazioni di cottura per la preparazione sui piani cottura

Categoria cibo	Piatto	Livello griglia		Tempo di cottura (min.)	Commento
		per piano cottura con 9 livelli di potenza	per piano cottura con 14 livelli di potenza		
Carne	Strisce di pancetta	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	4 - 8 ²	
	Hamburger, polpette	8 - 9 ¹	13 - 14 ¹	10 - 15 ²	Spessore: 2-3 cm
	Pollo, petto	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Finire in un forno preriscaldato a 130 °C TopBottom per circa 10 minuti.
	Pancetta di maiale	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Bistecca di maiale (naturale o marinata)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Bistecca di manzo, cottura media (2-3 cm)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 5 ²	Finire in un forno preriscaldato a 130 °C TopBottom per circa 5-10 minuti (ridurre/estendere il tempo se necessario).
	Salsiccia arrosto (fresca o prefabbricata)	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	10 - 25	Gira più volte
Pesce	Polipo	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Solo finitura, 700-1000 g
	Tonno	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Spessore: 2-3 cm
	Gamberetti	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	20-30 gamberi grandi
	Filetto di salmone	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 15 ²	Spessore: 2-3 cm
	Pesce intero	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	15 - 25 ²	500-800 g
Verdure	Melanzane, zucchine, peperoni, patate	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 12 ²	
	Funghi, asparagi	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	5 - 15	
Pane	Pane pita fresco	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	8 - 15	Girare il pane più volte
	Tostatura di fette di pane (ad es. baguette, ciabatta)	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 10 ²	
Altri	Halloumi/Toast al formaggio	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 8 ²	
	Frutta (ad es. ananas, pesca)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	2 - 5 ²	

Impostazioni di cottura per la preparazione nei forni

Categoria cibo	Piatto	Impostazione del forno	Tempo di cottura (min.)	Commento
Carne	Pollo, petto	Cottura convenzionale, 180 °C	20 - 40 ²	Spessore: 2-3 cm
Pesce	Polipo	TurboGrill, 230 °C	8 - 15 ²	Solo finitura, 700-1000 g
	Tonno	TurboGrill, 200 °C	5 - 12 ²	Spessore: 2-3 cm
	Gamberetti	TurboGrill, 200 °C	5 - 12 ²	20-30 gamberi grandi
	Filetto di salmone	TurboGrill, 200 °C	10 - 15 ²	Spessore: 2-3 cm
	Pesce intero	TurboGrill, 180 °C	20 - 40 ²	500-800 g

¹Preriscaldare la Plancha sul piano cottura per 3-5 minuti/in forno al livello 4 durante il riscaldamento fino al raggiungimento della temperatura impostata.

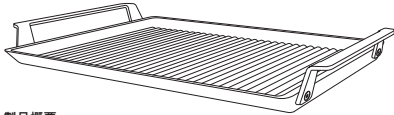
²A metà cottura girare gli alimenti.

Consigli e suggerimenti aggiuntivi:

- Grigliare la carne sulla Plancha dopo la cottura sottovuoto.
- Quando si finisce o si mantiene caldo il cibo nel forno, tenere presente che il calore residuo della Plancha può ancora perfezionare o dorare il cibo.
- Consigliato per l'uso con piani cottura e forni Electrolux e AEG.

製品名称：PLANCHA GRILL

型式：E9HHPG11、A9HHPG11



製品概要

高さ：466mm、幅：253mm、奥行き：44.5mm 重さ：2.5kg

JP・安全に関する情報

本製品をご使用になる前に、安全に関する情報をすべて熟読し、今後参照するために保管してください。



警告：

- 調理中は、子供がストーブに近づかないように気をつけてください。
- 安全のために、本製品を使用する際は常に目を離さず、ハンドルがストーブの端からはみ出さないように気をつけてください。
- 製品は必ず冷たい状態または冷えた状態を取り扱ってください。
- ハンドルは熱が伝わりにくくなるように設計されていますが、長時間の調理後は熱くなっている場合があります。
- 火傷を避けるために、熱くなった製品を扱う際は必ずオープンミットを着用してください。
- ハンドルが熱くなる恐れがありますので、ハンドルがホットバーナーの上部に來ないようにしてください。
- 空のトレーを長時間熱にさらさないでください（空のまま加熱を続けると、過熱しノンスティックコーティングが傷つく可能性があります）。
- 本製品はすぐに熱くなりますので、調理時は常に目を離さないでください。
- 炎が上がる可能性がありますので、油や脂肪から煙が出た場合はただちに火を止めてください。
- 製品が熱くなっている場合は、常に保護された表面や耐熱性のある表面または鍋敷きの上に置いてください。
- 製品を破損する可能性がありますので、先が尖った調理器具などは使用せず、製品表面が傷つけないように注意し、食材を製品上で直接切らないでください。
- ガラスセラミック製コンロを使用する場合は、必ず製品を持ち上げて、決してガラスセラミック製コンロの上を滑らせないでください。製品の底部やコンロ表面の両方が破損する可能性があります。



- 本製品をオープンで使用する際は、常にグリル網の上に置き、側面レールには決して置かないでください。



- 本製品は、電子レンジでは使用できません。



初めて使う前に

- 梱包材およびラベルをすべて外してください。
- ぬるま湯と洗剤を使い、柔らかいスポンジで本製品を洗ってください。
- 洗剤をすすいでから、柔らかい布で水を拭き取ってください。
- 本製品を加熱する際は、パワー機能やアース機能は使用しないでください。
- 本製品をはじめ加熱する前に、ペーパータオルを使って少量の植物油を製品内部に塗布してください。長くご愛用いただくため、ご使用のたびにこの手順を実行してください。

日常的な使用

- すべてのコンロ（ガス、セラミック、ハロゲン、およびIH）に対応、調理可能温度は最高250℃、調理可能時間は最長1時間。製品のコーティングを最適な状態で維持するには、最高の調理体験のために、Bridgeの各機能が搭載されたElectroluxおよびAEGのIHコンロの利用を推奨します。
- 本製品はさらにオープンでも使用でき、調理可能温度は最高250℃、調理可能時間は最長1時間です。製品のコーティングを最適な状態で維持するには、サイズがぴったり適合するかについては、お使いのオープンをご確認ください。

ブリッジ	IH	オープン	セラミック
ハロゲン	IH	グリル	ガス
ソリッドホットプレート			

- 製品は、常にきれいな状態で使用してください。
- コンロまたはオープンで製品を予熱してから料理を始めてください。
- 味付けや食感のために油を使用する場合は、低～中温で1、2分油を温めてから食材を投入してください。
- 高温になった製品をテーブルやカウンターに置く場合は、表面を保護するための鍋敷きなどを使用してください。
- 本製品は冷却時に底部がわずかに曲がる場合がありますが、加熱すると平らに戻ります。

IHコンロでの使用に関する指示

本製品の性能を最大限に発揮するために、製品底部のサイズとIH調理器のクッキングゾーンがなるべく一致するようにしてください。製品底部のサイズが小さすぎると、IHコンロのクッキングゾーン（電磁誘導部分）が製品底部に反応しない場合があります。

ケアと清掃



- 調理後の清掃は、製品が冷たくなってから行ってください。
- 洗い残した食材が表面にごびりつく可能性がありますので、常にしっかり洗ってください。
- 研磨用スポンジや金属を含む洗浄用具を使用して製品を洗浄しないでください。頑固な汚れを落としたい場合は、製品を中性洗剤を水で薄めてしらばく湯すと落としやすくなります。必要であれば、低温の電力コンロで軽く温めてください。
- 食器洗い機も利用できます。

お役立ちヒントやロコモ

- 加熱の効率を最適化し、製品側面の過熱やハンドルの損傷を防ぐために、必ず製品側面のサイズをクッキングゾーンに合わせてください。
- ガスコンロで使用する場合は、製品側面が燃えないように火の大きさを調節してください。
- 加熱温度の設定は非常に重要です。低温に設定すれば、エネルギーを節約できるだけでなく、熱しすぎも防ぐことができます。本製品は、より効果的に熱を維持し、配分するように設計されていますので、プロテインが豊富な食材をよりスピーディーに調理することができます。

廃棄



- 地球環境や私たちの健康を守るために、本製品は通常のゴミと分別してリサイクルしてください。製品のパッケージは、リサイクル用の適切なゴミ箱に捨ててください。適切なリサイクルはまた、サステナブルな方法で自然資源を保全することにつながります。
- 本製品の各部品を廃棄する際には、お住まいの地域の規則に従ってください。

本製品は、あらゆる種類の食材を利用でき、利用可能温度は最高250℃、利用可能時間は最長1時間です。製品のコーティングを最適な状態で維持するには、さまざまな食材の詳細な調理方法については、このQRコードをスキャンしてください：



electrolux.com
shop.aeg.com

コンロでの準備の調理設定

食品カテゴリ	料理	グリルのレベル		調理時間 (分)	コメント
		9段階の火力調整が可能なコンロの場合	14段階の火力調整が可能なコンロの場合		
肉	薄切りベーコン	7~8'	12~13'	4~8 ²	
	ハンバーグ、ミートボール	8~9'	13~14'	10~15 ²	厚さ：2~3 cm
	鶏むね肉	7~8'	12~13'	5~10 ²	130°Cで予熱したオープンで上下の面に約10分熱を通して仕上げます。
	豚バラ肉	7~8'	12~13'	7~10 ²	
	豚肉ステーキ (プレーンまたはマリネ)	7~8'	12~13'	7~10 ²	
	ビーフステーキ、ミディアム (2~3cm)	7~8'	12~13'	3~5 ²	130°CのTopBottomで予熱したオープンで上下の面に約5~10分熱を通して仕上げます (必要に応じて時間を調整)。
	ブラートヴルスト (生または加熱済み)	5~6'	8~10'	10~25	数回ひっくり返します。
魚	タコ	7~8'	12~13'	5~10 ²	仕上げのみ、700~1000 g
	マグロ	7~8'	12~13'	5~10 ²	厚さ：2~3 cm
	エビ	7~8'	12~13'	5~10 ²	大きめのエビ20~30尾
	サケの切り身	7~8'	12~13'	5~15 ²	厚さ：2~3 cm
	魚一尾	7~8'	12~13'	15~25 ²	500~800 g
野菜	ナス、ズッキーニ、ピーマン、ジャガイモ	6~7'	10~12'	5~12 ²	
	キノコ類、アスパラガス	5~6'	8~10'	5~15	
パン	焼きたてピタパン	5~6'	8~10'	8~15	パンを数回ひっくり返します
	スライスしたパン (バゲット、チャバタなど) のトースト	6~7'	10~12'	5~10 ²	
その他	ハルミ/グリルドチーズ	7~8'	12~13'	3~8 ²	
	果物 (パイナップル、桃など)	7~8'	12~13'	2~5 ²	

コンロでの準備の調理設定

食品カテゴリ	料理	オープンの設定	調理時間 (分)	コメント
肉	鶏むね肉	従来の調理法、180°C	20~40 ²	厚さ：2~3 cm
魚	タコ	TurboGrill, 230 °C	8~15 ²	仕上げのみ、700~1000 g
	マグロ	TurboGrill, 200 °C	5~12 ²	厚さ：2~3 cm
	エビ	TurboGrill, 200 °C	5~12 ²	大きめのエビ20~30尾
	サケの切り身	TurboGrill, 200 °C	10~15 ²	厚さ：2~3 cm
	魚一尾	TurboGrill, 180 °C	20~40 ²	500~800 g

¹設定温度に達するまでプランチャをコンロの上で3~5分間予熱するが、レベル4のオープンの中で予熱します。

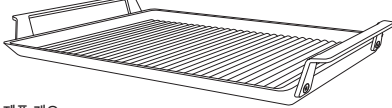
²調理時間の半分が過ぎたら、食材をひっくり返します。

追加の推奨事項とヒント：

- 真空調理の後に肉をプランチャで調理します。
- オープンで料理を仕上げる場合、または料理を保温する場合は、プランチャの余熱によってさらに調理されることや焼き色が増えられることがあります。
- Electrolux & AEGのコンロまたはオープンとの併用をお勧めします。

이름: 플란차 그릴

모델: E9HHPG11, A9HHPG11



제품 개요

길이 466 x 폭 253 x 높이 44.5mm	2.5kg
----------------------------	-------

KR - 안전 정보

제품 사용 전 모든 안전 정보를 주의 깊게 읽고 추후 참조를 위해 보관하십시오.



경고:

- 요리 중 아동이 스토브에 접근하지 못하도록 하십시오.
- 안전을 위해 사용 중에는 절대 제품을 방치해선 안 되며, 손잡이가 스토브의 가장자리까지 확장되지 않도록 하십시오.
- 항상 제품이 식은 뒤에 접촉하십시오.
- 열전달이 최소화되도록 손잡이를 제작했으나 장시간 조리 시 뜨거워질 수 있습니다.
- 화상 방지를 위해 뜨거운 제품을 다룰 때는 항상 오븐 장갑을 착용하십시오.
- 손잡이가 뜨거울 수 있으므로 뜨거운 버너 위로 손잡이를 확장하지 마십시오.
- 내용물이 없는 제품을 장시간 가열하지 마십시오(빈 플랜차를 지속적으로 가열할 시 비정형성 코팅의 무결성이 손상될 수 있음).
- 제품이 빠르게 가열되므로 요리 시 항상 제품을 주시하십시오.
- 기름, 지방의 경우 불이 붙을 수 있으므로 절대 연기가 나게 해선 안 됩니다.
- 항상 가열된 제품은 보호되거나 내열성이 있는 표면 또는 삼발이에 올려놓으십시오.
- 제품 손상 방지를 위해 날카로운 물체를 사용하선 안 되며, 제품 흡집을 주의하고 제품에서 직접 음식을 자르지 마십시오.
- 글라스 세라믹 호브 사용 시 항상 제품 바닥과 호브 표면 전체에 손상을 방지하기 위해 제품을 들어 올리고, 글라스 세라믹 조리용 호브 위로 밀지 마십시오.



- 제품을 오븐에서 사용할 경우 항상 사이드 레일이 아닌 와이어 선반 위에 두십시오.



- 이 제품은 전자레인지 사용에 적합하지 않습니다.



처음 사용하기 전에

- 모든 포장 및 라벨을 제거합니다.
- 부드러운 스펀지와 따뜻한 세제 물로 제품을 세척합니다.
- 제품을 행구고 부드러운 천으로 완전히 건조시킵니다.
- 파우더 또는 부스트 기능을 사용해 제품을 가열하지 마십시오
- 최초로 제품을 가열하기 전, 종이 타월로 약간의 식물성 기름을 제품 내부에 도포합니다. 제품 수명 연장을 위해 제품 보 관 전 이 절차를 반복합니다.

일상적 사용

- 최대 조리 온도가 250°C인 모든 호브(가스, 세라믹, 할로겐, 인덕션)에 적합하며, 최대 1시간 동안 조리 가능합니다. 제품 코팅의 완벽한 상태 유지하기, 완벽한 조리 결과를 얻기 위해 Bridge기능을 갖춘 Electrolux 및 AEG 인덕션 호브에서의 사용을 권장합니다.
- 이 제품은 최대 조리 온도 250°C인 오븐에서 최대 1시간 동안 사용할 수 있습니다. 제품 코팅의 완벽한 상태 유지하기, 오븐 치수가 맞는 지 확인하십시오.

Bridge	인덕션	오븐	세라믹
할로겐	광집	그릴	가스



슬리드 핫 플레이트

- 항상 제품이 청결한 상태에서 요리를 시작하십시오.
- 조리 전 호브/오븐에서 제품을 예열하십시오.
- 맛 또는 식감을 위해 오일을 사용할 경우 제품에 음식을 넣기 전 오일을 중불에서 1~2분간 가열하십시오.
- 가열된 제품을 테이블 또는 조리대 위에 올려놓을 때는 보호 소재를 사용해

표면을 보호하십시오.

- 제품이 식었을 때는 베이스가 다소 구부러진 것처럼 보일 수 있으나 가열 시 평평하게 돌아옵니다.

인덕션 호브 사용 지침

오리 반송 최적화를 위해 제품 베이스와 크기, 인덕션 구역의 크기가 가능한 비슷해야 합니다. 만일 제품 베이스 크기가 너무 작을 경우 호브(자기장)가 제품 베이스에 반응하지 않을 수 있습니다.

관리 및 세척



- 세척 전 제품을 식하십시오.
- 잔여 음식물이 가열된 표면에 달라붙을 수 있으므로 항상 제품을 깨끗하게 세척하십시오.
- 연마성 스펀지 또는 기타 철제 세척 도구를 사용하여 제품을 청소하지 마십시오. 과도한 열폭을 제거하려면 제품을 물과 중성 세제에 잠시 담가둔 후 물이 식은 물력으로 호브에 가볍게 가열하면 좋습니다.
- 식기세척기를 사용해 세척할 수 있습니다.

알아두면 편리한 정보

- 최고의 효율성으로 측면 과열, 손잡이 손상 방지를 위해 항상 제품의 베이스 크기와 호브의 가열 영역이 일치하도록 하십시오.
- 가스 조리 시 제품 측면이 타지 않도록 화력을 조절하십시오.
- 열 설정은 매우 중요합니다. 열 설정을 낮출 시 에너지 절약과 제품 과열을 방지할 수 있습니다. 본 제품은 보다 효과적인 열의 유지 및 분배를 통해 풍부한 단백질이 함유된 음식을 보다 빠르게 조리할 수 있도록 돕는 특성이 있습니다.

폐기 처분



- 본 제품은 가정용 쓰레기가 아니며, 분리 재활용을 통해 환경과 우리 모두의 건강을 보호할 수 있습니다. 알맞은 용기에 포장재를 넣어 재활용하십시오. 올바른 재활용을 통해 지속 가능한 방식으로 천연자원을 보존할 수 있습니다.
- 제품의 기타 부품 폐기 시 현지 규정을 따르십시오.

본 제품은 최고 온도 250°C에서 최대 1시간 동안 모든 유형의 식품 조리에 사용할 수 있습니다. 제품 코팅의 완벽한 상태 유지하기, 여러 유형의 음식과 관련한 보다 상세한 조리 지침은 QR 코드를 스캔하여 확인하십시오



electrolux.com
shop.aeg.com

호브 위에서 조리할 때 조리 설정

식품 카테고리	요리	그릴 레벨		조리 시간(분)	코멘트
		호브에서, 강도 9 레벨	호브에서, 강도 14 레벨		
육류	베이컨	7 - 8'	12 - 13'	4 - 8 ²	
	버거, 미트볼	8 - 9'	13 - 14'	10 - 15 ²	두께: 2~3cm
	닭가슴살	7 - 8'	12 - 13'	5 - 10 ²	상하 130°C로 예열한 오븐에서 10분간 마무리합니다.
	삼겹살	7 - 8'	12 - 13'	7 - 10 ²	
	돼지고기 스테이크(생고기 또는 양념)	7 - 8'	12 - 13'	7 - 10 ²	
	소고기 스테이크, 중간(2~3cm)	7 - 8'	12 - 13'	3 - 5 ²	상하 130°C로 예열한 오븐에서 5~10분간 마무리합니다(필요한 경우 시간을 줄이거나 늘립니다).
	브라트부르스트(날것 또는 미리 양조한 것)	5 - 6'	8 - 10'	10 - 25	여러 번 뒤집습니다.
생선	문어	7 - 8'	12 - 13'	5 - 10 ²	마무리 단계만, 700~1000g
	참치	7 - 8'	12 - 13'	5 - 10 ²	두께: 2~3cm
	새우	7 - 8'	12 - 13'	5 - 10 ²	큰 새우 20~30개
	연어 필레	7 - 8'	12 - 13'	5 - 15 ²	두께: 2~3cm
	통 생선	7 - 8'	12 - 13'	15 - 25 ²	500~800g
채소	가지, 애호박, 파프리카, 감자	6 - 7'	10 - 12'	5 - 12 ²	
	버섯, 아스파라거스	5 - 6'	8 - 10'	5 - 15	
빵	신선한 피타 빵	5 - 6'	8 - 10'	8 - 15	빵을 여러 번 뒤집습니다
	빵 조각 토스트(예. 바게트, 치아바타)	6 - 7'	10 - 12'	5 - 10 ²	
기타	할루미 / 그릴 치즈	7 - 8'	12 - 13'	3 - 8 ²	
	과일 (예, 아나나스, 복숭아)	7 - 8'	12 - 13'	2 - 5 ²	

오븐에서 조리할 때 조리 설정

식품 카테고리	요리	오븐 설정	조리 시간(분)	코멘트
육류	닭가슴살	일반 조리, 180°C	20 - 40 ²	두께: 2~3cm
생선	문어	터보 그릴, 230°C	8 - 15 ²	마무리 단계만, 700~1000g
	참치	터보 그릴, 200°C	5 - 12 ²	두께: 2~3cm
	새우	터보 그릴, 200°C	5 - 12 ²	큰 새우 20~30개
	연어 필레	터보 그릴, 200°C	10 - 15 ²	두께: 2~3cm
	통 생선	터보 그릴, 180°C	20 - 40 ²	500~800g

¹호브 위에서 플랜차를 3~5분 간 예열하십시오 / 설정된 온도가 될 때까지 가열하는 동안 오븐에서 4 레벨.

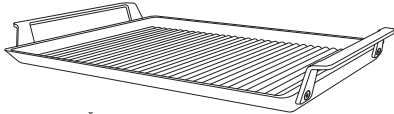
²조리시간 중간에 음식을 뒤집습니다.

기타 추천 사항 및 팁:

- 수비드(중량) 요리 후에 플랜차에 육류를 굽습니다.
- 오븐에서 조리를 마칠 때나 따뜻하게 유지할 때, 플랜차에 남은 잔열이 여전히 음식을 더 데우거나 타게 할 수 있음을 유의하시기 바랍니다.
- Electrolux 및 AEG 호브와 오븐에서의 사용을 추천합니다.

PAVADINIMAS: PLANČA GRILIS

Modelis: E9HHPG1I, A9HHPG1I



GAMINIO APŽVALGA

Ilgis 466 mm x plotis 253 mm x aukštis 44,5 mm	2,5 kg
--	--------

LT - SAUGOS INFORMACIJA

Pradžioje atidžiai perskaitykite visą saugos informaciją ir išsaugokite instrukciją ateičiai.



ĮSPĖJIMAI.

- Kai gaminate, laikykite vaikus toliau nuo grilio.
- NIEKADA nepalikite kaitinamo grilio be priežiūros ir pasirūpinkite, kad jo rankenos nekaistų.
- NIEKADA nevoljykite / neplaukite įkaitusio grilio.
- Rankenos sukonstruotos taip, kad mažiua kaistų, tačiau įlgainui jos vis tiek gali tapti labai karštos.
- Naudodami grilį VISADA mōvėkite nuo karščio apsaugančias pirštines ir saugokites nūdegimū.
- PASIRŪPINKITE, kad rankenos nekyšotų virš ugnies ar įkaitusio paviršiaus, kitaip jos gali labai įkaisti.
- Venkite palikti tuščią gaminį pernelyg ilgai kaitinti (nepertraukiamas tuščios plokštumos kaitinimas gali sukelti perkaitimą, o tai gali pakenkti nesvylandčios dangos vientisumui).
- Grilis greitai įkaisto, lodė gamindami maistą visuomet saugokites nūdegimū.
- NIEKADA neleiskite aliejui ar riebatams pernelyg įkaisti, nes jie gali užsidegti.
- Įkaitusį grilį VISADA dėkite tik ant karščiui atsparaus paviršiaus ar trikojo padėklō.
- NENAUDOKITE aštrių įrankiū, kad nesubrāizytumėte grilio, ir nepjaustykite jame maisto.
- Jei naudojate stiklo keramikos kaitlentę, NIEKADA nestumkite grilio jos paviršiumi, nes taip galite pažeisti jį ir grilio dugną, vietoj to, perkelkite grilį.



- Kai gaminį naudosite orkaitėje, dėkite jį ant vielinės lentynėlės (groteliū). Niekada nedėkite jo ant šoninių bėgeliū.



- Šis gaminys NĖRA tinkamas naudoti mikrobangų krosnelėje.












PRIĖS NAUDOJANT PIRMAKART

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas ir etiketes.
- Išplaukite gaminį minkšta kempine ir plovikliu šiltame vandenyje.
- Kruopščiai nuskalaukite ir gerai nusausinkite švelnia šluoste.
- Griliui įkaitinti NENAUDOKITE papildintos kaitinimo galios funkcijū.
- Prieš kaitindami grilį pirmą kartą, jo vidų popieriniu rankšluosčiu iššepkite nedideliu kiekiu augalinio aliejaus. Tą patį pakartokite baigę naudoti grilį, kad jį naudotumėte ilgiau.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

- Tinka visoms viryklėms (dujinėms, keramininėms, halogeninėms ir indukcinėms); grilį kaitinkite iki 250 °C temperatūros ir ne ilgiau kaip 1 valandą (siekiant išlaikyti geriausią gaminio dangos būklę). Jei norite pasiekti geriausių maisto gaminimo rezultatū, naudokite „Electrolux“ ar AEG indukcinę kaitlentę su kaitiviūčių apjungimo funkcijomis „Bridge“.
- Šį grilį taip pat galima kaitinti orkaitėje, tačiau iki 250 °C temperatūros ir ne ilgiau kaip 1 valandą (siekiant išlaikyti geriausią gaminio dangos būklę); pastikrinkite, ar jūsų orkaitės matmenys atitinka grilio.

 „Bridge“	 Indukcinė kaitlentė	 Orkaitė	 Keraminė kaitlentė
 Halogenas	 Švytintis	 Grilis	 Dujinė viryklė
 Tvirta kaitlentė			

- Visuomet naudokite švarū gaminį.

- Prieš gamindami maistą įkaitinkite gaminį ant kaitlentės / orkaitėje.
- Jeigu skoniui ar tekstūrai išgauti naudosite aliejū, prieš dėdami maistą į grilį, minutę ar dvi pakaitinkite aliejū ant vidutinėkai įkaitintos kaitvietės.
- Jei norite grilį padėti ant stalo, naudokite karščiui atsparū padėklū.
- Vėstant grilio pagrindas gali išlįkti, tačiau įkaitintas jis vėl išlitiesins.

NAUDOJIMAS ANT INDUKCINĖS KAITLENTĖS

Stenkitės, kad kaitvietės plotas kuo labiau atitiktų grilio pagrindą ir karštis būtų perduodamas kuo optimaliau. Jei grilio pagrindas bus žymiai mažesnis ploto nei kaitvietės, magnetinis jos laukas gali nesuveikti.

VALYMAS IR PRIĖŽIŪRA



- Prieš valydami gaminį palaukite, kol jis visiškai atvės.
- Visada kruopščiai išplaukite gaminį, nes maisto likučiai vėliau prideds prie paviršiaus.
- Gaminii valyti nenaudokite abrazyvinės kempinės ar jokiū valymo priemoniū, kuriū sudėtyje yra metaliniū medžiagū. Jei norite pašalinti didesnius nešvarumus, kurū laiką pamirkykite gaminį vandens ir švelnaus plovikliū tirpale ir, jei reikia, šiek tiek pašildykite ant mažos kaitros kaitvietės.
- Galima plauti indaplovėje

NAUDINGI PATARIMAI

- VISUOMET stenkitės, kad kaitvietės plotas kuo labiau atitiktų grilio pagrindą ir karštis būtų perduodamas kuo optimaliau, taip pat, kad grilio kraštai ir rankenos neperkaistū.
- Jeigu gaminate ant dujinės viryklės, liepsnā sureguliuokite taip, kad jį nedegintų grilio šonū.
- Čia karščio nustatymas labai svarbus. Sumažinkite karštį ne tik tam, kad taupytumėte energijā, bet ir ap saugotumėte gaminį nuo perkaitinimo. Šio gaminio esmė – efektyviai paskirstyti ir išlaikyti karštį, kad galetumėte greičiau paruošti maistū.

ŠALINIMAS



- Prisdėkite prie aplinkos apsaugos ir pasirūpinkite, kad gaminys būtų priduoats perdirbti ir nebūtū išmestas su buitinėmis atliekomis. Perdirbamas pakuotės medžiagas meskite į atitinkamus specialius konteinerius. Tinkamas medžiagū perdirbimas yra svarbi gamtos ištekliū tausojimo dalis.
- Vadovaukitės vietiniais atliekū rūšiovimo reikalavimais.

Gaminys tinkamas ruošti bet kokio tipo maisto produktams; neviršykite 250 °C temperatūros ir nekaitinkite ilgiau kaip 1 valandą (siekiant išlaikyti geriausių gaminio dangos būklę). Jei norite gauti nurodymū, kaip ruošti maistū, nuskaitykite šį QR kodą:



shop.electrolux.com
shop.aeg.com

Maisto gaminimo ant kaitlenčių nuostatos

Maisto kategorija	Patiekalas	Grilio lygis		Gaminimo trukmė (min)	Komentaras
		9 galios lygių kaitlei	14 galios lygių kaitlei		
Mėsa	Šoninės juostelės	7 - 8'	12 - 13'	4 - 8²	
	Mėsainis, mėsos kukuliai	8 - 9'	13 - 14'	10 - 15²	Storis: 2-3 cm
	Viščiuko krūtinėlė	7 - 8'	12 - 13'	5 - 10²	Užbaikite įkaitintoje orkaitėje, pasirinkę viršutinį ir apatinį kaitinimą 150 °C temperatūroje, maždaug 10 minučių.
	Kiaulienos šoninė	7 - 8'	12 - 13'	7 - 10²	
	Kiaulienos kepsnys (natūralus arba marinuotas)	7 - 8'	12 - 13'	7 - 10²	
	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas (2-3 cm)	7 - 8'	12 - 13'	3 - 5²	Užbaikite įkaitintoje orkaitėje, pasirinkę viršutinį ir apatinį kaitinimą 150 °C temperatūroje, maždaug 5-10 minučių (trumpiau arba ilgiau, pagal poreikį).
	Dešrelės (šviežios arba iš anksto paruoštos)	5 - 6'	8 - 10'	10 - 25	Apverskite keletą kartų
Žuvis	Aštuonkojis	7 - 8'	12 - 13'	5 - 10²	Tik užbaigti, 700-1000 g
	Tunas	7 - 8'	12 - 13'	5 - 10²	Storis: 2-3 cm
	Krevetės	7 - 8'	12 - 13'	5 - 10²	20-30 didelių krevetėlių
	Lašišos filė	7 - 8'	12 - 13'	5 - 15²	Storis: 2-3 cm
	Visa žuvis	7 - 8'	12 - 13'	15 - 25²	500-800 g
Daržovės	Baklažanai, cukinijos, paprikos, bulvės	6 - 7'	10 - 12'	5 - 12²	
	Grybai, šparagai	5 - 6'	8 - 10'	5 - 15	
Duona	Šviežia „pita“ duona	5 - 6'	8 - 10'	8 - 15	Kelis kartus apverskite duoną
	Duonos riekių skrudinimas (pvz., prancūziškasis batonas, čiabata)	6 - 7'	10 - 12'	5 - 10²	
Kiti	Halumis / keptas sūris	7 - 8'	12 - 13'	3 - 8²	
	Vaisiai (pvz., ananasai, persikai)	7 - 8'	12 - 13'	2 - 5²	

Maisto gaminimo orkaitėse nuostatos

Maisto kategorija	Patiekalas	Orkaitės nuostata	Gaminimo trukmė (min)	Komentaras
Mėsa	Viščiuko krūtinėlė	Virš. ir apat. kaitinimas, 180 °C	20 - 40²	Storis: 2-3 cm
Žuvis	Aštuonkojis	„TurboGrill“, 230 °C	8 - 15²	Tik užbaigti, 700-1000 g
	Tunas	„TurboGrill“, 200 °C	5 - 12²	Storis: 2-3 cm
	Krevetės	„TurboGrill“, 200 °C	5 - 12²	20-30 didelių krevetėlių
	Lašišos filė	„TurboGrill“, 200 °C	10 - 15²	Storis: 2-3 cm
	Visa žuvis	„TurboGrill“, 180 °C	20 - 40²	500-800 g

¹kaitinkite plančią ant kaitlentės 3-5 minutes / kol orkaitė kaista pasirinkus 4 lygį, iki pasiekite nustatytą temperatūrą.

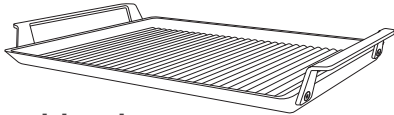
²Praejus pusei gaminimo laiko, maistą apverskite.

Papildomos rekomendacijos ir patarimai:

- Kepkite mėsą plančioje, užbaigę kepimą vakuume.
- Baigę gaminti arba laikydami maistą orkaitėje šilčiau, atkreipkite dėmesį, kad dėl likusio plančio karščio maistas gali dar pakepti ar apskrusti.
- Rekomenduojama naudoti su „Electrolux“ ir AEG kaitlentėmis bei orkaitėmis.

NOSAUKUMS: PLĀTNES GRILS

Modelis: E9HHPG11, A9HHPG11



IZSTRĀDĀJUMA PĀRSKATS

Garums 466 x platumš 253 x augstums 44,5 mm	2,5 kg
---	--------

LV - DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Lūdzu, pirms sākat izmantot izstrādājumu, rūpīgi izlasiet visu drošības informāciju un uzglabāiet to turpmākai atsaucēi.



BRĪDINĀJUMI:

- Gatavošanas laikā neļaujiet bērniem piekļūt plīts virsmai.
- Drošības apsvērumu dēļ NEKĀDĀ GADĪJUMĀ neatstājiet izstrādājumu bez uzraudzības, kad tas tiek lietots, un pārliecinieties, ka rokturi nesniedzas pār plīts maļai.
- VIENMĒR pieskarieties izstrādājumam tikai tad, kad tas ir auksts vai atdzisis.
- Rokturi konstruēti tā, lai samazinātu karstuma novadīšanu, tomēr tik un tā ilgstošas gatavošanas laikā var uzkarst.
- VIENMĒR izmantojiet virtuves cimdus, rīkojoties ar karstu izstrādājumu, lai novērstu apdegumus.
- NEĻAUJĒT rokturiem sniegties pārī karstam deglim, jo rokturi var sakarst.
- Nesildiet tukšu produktu pārāk ilgi (nepārtraukta tukšas plānčās sildīšana var izraisīt pārkaršanu, kas var negatīvi ietekmēt nepiedegošā pārklājuma kvalitāti).
- Šis izstrādājums ātri uzkarst, tāpēc gatavošanas laikā vienmēr to uzraugiet.
- Nekādās apstākļos neļaujiet pārkarst elļai vai taukvielām, jo var notikt aizdegšanās.
- VIENMĒR karstu izstrādājumu novietojiet uz aizsargātas vai karstumizturīgas virsmas vai paliktņa.
- Lai izvairītos no izstrādājuma sabojāšanas, NEIZMANTOJĒT nekādus asus priekšmetus, lai izstrādājumu nesaskrāpētu, un negrieziet ēdiena, kamēr tas atrodas izstrādājumā.
- Izmantojot stikla keramikas plīts virsmu, VIENMĒR paceliet izstrādājumu un NEKĀDĀ GADĪJUMĀ nestumiet to pa stikla keramikas plīts virsmu, jo tas var sabojāt gan izstrādājuma apakšu, gan plīts virsmu.



- Izmantojot izstrādājumu cepeškrāsnī, vienmēr novietojiet to uz restotē plaukta un nekādā gadījumā nenovietojiet to uz sānu vadotnes.



- Šis izstrādājums NAV piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnī.



PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

- Noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un uzlīmes.
- Nomazgājiet izstrādājumu ar mikstu sūklī siltā ziepjūdenī.
- Rūpīgi noskalojiet un nosusiniet sausu ar mikstu drāniņu.
- NEIZMANTOJĒT funkciju **Power** vai **Boost** izstrādājuma uzkaršēšanai.
- Pirms izstrādājuma karšēšanas pirmo reizi ar papīru dvieļi ierīvējiet nelielu daudzumu augu eļļas izstrādājuma iekšpusē. Tāpat izdariet to, novietojot izstrādājumu uzglabāšanai, lai pagarinātu tā lietošanas laiku.

IZMANTOŠANA IKDIENĀ

- Piemērots visām plīts virsmām (gāzes, keramikas, halogēna un indukcijas) ar maksimālo gatavošanas temperatūru 250 °C ne ilgāk kā 1 stundu (lai saglabātu produkta pārklājuma labāko kvalitāti). Ieteicams nevainojamiem gatavošanas rezultātiem, izmantojot Electrolux un AEG indukcijas plīts virsmas ar funkcijām Bridge.
- So izstrādājumu var izmantot arī cepeškrāsnī ar maksimālo gatavošanas temperatūru 250 °C ne ilgāk kā 1 stundu (lai saglabātu produkta pārklājuma labāko kvalitāti). Lūdzu, pārbaudiet cepeškrāsns izmērus.

Bridge	Indukcija	Cepeškrāsns	Keramikas
Halogēns	Starojošs	Grils	Gāze



- Vienmēr sāciet ar tīru izstrādājumu.
- Pirms gatavošanas iepriekš uzsilidiet produktu uz plīts virsmas/ cepeškrāsnī.
- Ja izmantojat elļu garšai vai tekstūrai, ļaujiet elļai uzsilīt minūti vai divas zemā vai vidēji zemā temperatūrā, pirms ieliekat ēdiena izstrādājumā.
- Novietojot karstu izstrādājumu uz galda vai ledes, izmantojiet aizsargmateriālu, lai pasargātu virsmu.
- Kad izstrādājums ir auksts, pamatne var būt nedaudz ieliekusies, bet tā atgūs formu sakarstot.

NORĀDĪJUMI LIETOŠANAI UZ INDUKCIJAS VIRSMĀM

- Izstrādājuma pamatnes izmēram un indukcijas zonas izmēram jābūt pēc iespējas līdzīgam, lai uzlabotu reakciju attiecībā uz izstrādājumu. Ja izstrādājuma pamatnes izmērs ir pārāk mazs, plīts virsma (magnētiskais lauks) var neregulēt attiecībā uz izstrādājuma pamatni.

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



- Ļaujiet izstrādājumam atdzist pirms tīrīšanas.
- Vienmēr tīriet izstrādājumu pamatnī, tā kā visi atlikušie ēdiena paliekas piekalīs pie virsmas, liekot ēdianam priedēt.
- Izstrādājuma tīrīšanai neizmantojiet abrazīvu sūkli vai tīrīšanas rīku, kas satur meklālu. Lai notīrītu lielus nelīdzenus, ieteicams kādu laiku mērcēt produktu ūdenī un maigā mazgāšanas līdzeklī un, ja nepieciešams, nedaudz uzsilidēt to uz plīts virsmas ar zemāku jaudas līmeni.
- Driksst mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā.

NODERĪGI IETEIKUMI UN PADOMI

- VIENMĒR pieskaņojiet pamatnes izmēru karšēšanas zonas izmēram uz plīts virsma, lai palielinātu efektivitāti un novērstu pārkaršanu maļās un izvairītos no rokturu sabojāšanas.
- Gatavojot uz gāzes, noregulējiet liesmu tā, lai tā nepieskaras izstrādājuma maļai.
- Karstuma iestatījumi ir ārkārtīgi svarīgi. Samaziniet karstumu ne tikai, lai ietaupītu enerģiju, bet arī novērstu izstrādājuma pārkaršanu. Šī izstrādājuma uzdevums ir uzturēt un izplatīt karstumu efektīvāk, ļaujot dažiem ar olbaltumvielām bagātiem produktiem gatavoties ātrāk.

UTILIZĀCIJA



- Palīdziet aizsargāt vidi un cilvēku veselību, pārstrādājot izstrādājumu atveišķi no mājaimniecības atkritumiem. Ievietojiet iepakojumu atbilstošajos konteineros. Pareiza pārstrāde arī palīdz saglabāt dabas resursus ilgtspējīgā veidā.
- Ievērojiet vietējos noteikumus, izmantojot atveišķis izstrādājuma daļas.

Izstrādājums piemērots visiem ēdiena veidiem temperatūrā, kas nepārsniedz 250 °C, piemērojot to ne ilgāk kā 1 stundu. Lai skatītu precīzus norādījumus attiecībā uz konkrētiem ēdiena veidiem, lūdzu, skenējiet QR kodu:



shop.electrolux.com
shop.aeg.com

Gatavošanas iestatījumi gatavošanai uz plīts virsmām

Pārtikas kategorija	Ēdiena veids	Grila līmenis		Gatavošanas laiks (min.)	Piezīme
		plīts virsmai ar 9 jaudas līmeņiem	plīts virsmai ar 14 jaudas līmeņiem		
Gaja	Bekona strēmeles	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	4 - 8 ²	
	Burgers, kotletes	8 - 9 ¹	13 - 14 ¹	10 - 15 ²	Biezums: 2-3 cm
	Vistas krūtiņa	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Pabeidziet gatavot iepriekš uzsilātā cepeškrāsnī 130 °C temperatūrā augšējā-apakšējā līmenī aptuveni 10 minūtes.
	Cūkgaļas vēders	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Cūkgaļas steiks (dabīgs vai marinēts)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Liellopu gaļas steiks, vidējs (2 līdz 3 cm)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 5 ²	Pabeidziet gatavot iepriekš uzsilātā cepeškrāsnī 130 °C temperatūrā augšējā-apakšējā līmenī aptuveni 5 līdz 10 minūtes (samaziniet/pagariniet laiku, ja nepieciešams).
	Bratwurst (svaigs vai iepriekš pagatavots)	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	10 - 25	Apgrieziet vairākas reizes
Zivis	Astoņkājis	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Tikai pabeigšana, 700 līdz 1000 g
	Tuncis	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Biezums: 2-3 cm
	garneles	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	20 līdz 30 lielas garneles
	Laša fileja	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 15 ²	Biezums: 2-3 cm
	Vesela zivs	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	15 - 25 ²	500-800 g
Dārzeņi	Baklažāni, kabači, pipari, kartupeļi	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 12 ²	
	Sēnes, sparģeļi	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	5 - 15	
Maize	Svaiga pita maize	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	8 - 15	Apgrieziet maizi vairākas reizes
	Maizes šķēles grauздēšana (piemēram, bagete, ciabatta)	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 10 ²	
Citi	Halloumi / grilēts siers	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 8 ²	
	Augļi (piemēram, ananāss, persiki)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	2 - 5 ²	

Gatavošanas iestatījumi gatavošanai cepeškrāsnīs

Pārtikas kategorija	Ēdiena veids	Cepeškrāsns iestatījums	Gatavošanas laiks (min.)	Piezīme
Gaja	Vistas krūtiņa	Tradicionālā gatavošana, 180 °C	20 - 40 ²	Biezums: 2-3 cm
Zivis	Astoņkājis	Turbogrils, 230 °C	8 - 15 ²	Tikai pabeigšana, 700 līdz 1000 g
	Tuncis	Turbogrils, 200 °C	5 - 12 ²	Biezums: 2-3 cm
	garneles	Turbogrils, 200 °C	5 - 12 ²	20 līdz 30 lielas garneles
	Laša fileja	Turbogrils, 200 °C	10 - 15 ²	Biezums: 2-3 cm
	Vesela zivs	Turbogrils, 180 °C	20 - 40 ²	500-800 g

¹Lūdzu, uzkarsējiet Plancha uz plīts 3 līdz 5 minūtes / cepeškrāsnī 4. līmenī, kamēr tiek sasniegta iestatītā temperatūra.

²Kad pagājis puse no gatavošanas atvēlētā laika, apgrieziet to uz otru pusi.

Papildu ieteikumi un padomi:

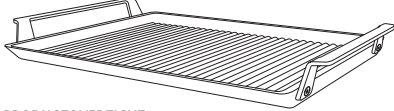
• Grilējiet gaļu uz Plancha pēc Sous-vide gatavošanas.

• Pabeidzot vai uzturot ēdianu siltu cepeškrāsnī, lūdzu, nemiet vērā, ka Plancha atlikušais siltums joprojām var karsēt vai apbrūnāt pārtiku.

• Ieteicams lietot ar Electrolux un AEG plītiem un cepeškrāsnīm.

NAAM: PLANCHA GRILL

Model: E9HHPG11, A9HHPG11



PRODUCTOVERZICHT

L466 x W253 x H44,5 mm	2,5 kg
------------------------	--------

NL - VEILIGHEIDSGEGEVINGEN

Lees alle veiligheidsinformatie zorgvuldig door voordat u het product gebruikt en bewaar het voor toekomstig gebruik.



WAARSCHUWINGEN:

- Houd kinderen uit de buurt van het fornuis terwijl u kookt.
- Laat het product om veiligheidsredenen NOOIT onbeheerd achter terwijl het in gebruik is en zorg ervoor dat de handgrepen niet over de rand van het fornuis uitstekten.
- Hanteer het product ALTIJD wanneer het koud of afgekoeld is.
- De handgrepen zijn gemaakt om de warmteoverdracht te minimaliseren, maar kunnen tijdens langdurig koken toch heet worden.
- Gebruik ALTIJD overwanten voor het hanteren van een heet product om brandwonden te voorkomen.
- Plaats de handgrepen NIET over een hete brander, omdat de handgrepen heet kunnen worden.
- Laat een leeg product niet te lang opwarmen (doorlopende verwarming van een lege plancha kan leiden tot oververhitting, wat de integriteit van de anti-aanbaklaag kan aantasten).
- Het product warmt snel op, houd het daarom altijd in de gaten tijdens het koken.
- De olie of het vet mag op geen enkel moment gloeiend heet worden, omdat het kan ontbranden.
- Plaats een heet product ALTIJD op een beschermd of hittebestendig oppervlak of op een onderzetter.
- Om beschadiging van het product te voorkomen, zorg ervoor dat u GEEN scherpe voorwerpen gebruikt, dat u het product niet bekrast en het voedsel niet rechtstreeks in het product snijdt.
- Bij gebruik van een glaskeramische kookplaat moet u het product ALTIJD optillen en NOOIT over de glaskeramische kookplaat schuiven, omdat dit zowel de onderkant van het product als het oppervlak van de kookplaat kan beschadigen.



- Wanneer u het product in een oven gebruikt, plaats het dan altijd op het bakrooster en nooit op de zijrail.



- Dit product is NIET geschikt voor gebruik in een magnetron.



VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingen en etiketten.
- Was het product in warm zeepsoep met een zachte spons.
- Spoel en droog grondig af met een zachte doek.
- Gebruik de **Power-** of **Boost-**functie NIET om het product te verwarmen.
- Voordat u het product voor het eerst verwarmt, brengt u een kleine hoeveelheid plantaardige olie aan op de binnenkant van het product met een papieren handdoek. Herhaal deze procedure voordat u het product wegzet om de levensduur te verlengen.

DAGELIJKS GEBRUIK

- Geschikt voor alle kookplaten (gas, keramiek, halogeen en inductie) met een maximale kooktemperatuur van 250°C gedurende maximaal 1 uur (om de beste staat van de productcoating te behouden). Aanbevolen voor perfecte kookresultaten op Electrolux- en AEG-inductiekook platen met Bridge-functies.

- Dit product kan ook worden gebruikt in ovens met een maximale kooktemperatuur van 250°C gedurende maximaal 1 uur (om de beste staat van de productcoating te behouden). Controleer de afmetingen van uw oven zodat het perfect past.

Brug	Inductie	Oven	Keramisch
Halogeen	Stralend	Grill	Gas
Stevige kookplaat			

- Begin altijd met een schoon product.
- Verwarm het product voor op de kookplaat/in de oven voordat je gaat koken.
- Als u olie gebruikt voor smaak of textuur, laat de olie dan een minuut of twee opwarmen op een laag tot middel hoog vuur voordat u voedsel aan het product toevoegt.
- Gebruik bij het plaatsen van een heet product op een tafel of werkblad een beschermend materiaal om het oppervlak te beschermen.
- Wanneer het product koud is, kan er een lichte kromming in de basis zitten, maar het zal bij verhitting weer in zijn platte vorm terugkeren.

GEBRUIKSAANWIJZING VOOR INDUCTIEKOOKPLATEN

De grootte van de productbasis en de grootte van de inductiezone moeten zoveel mogelijk gelijk zijn om de reactie met het product te optimaliseren. Als de grootte van de productbasis te klein is, reageert de kookplaat (magnetisch veld) mogelijk niet met de basis van het product.

ONDERHOUD EN REINIGEN



- Laat het product afkoelen voordat u het reinigt.
- Reinig het product altijd grondig, omdat eventuele voedselrestanten op het oppervlak zullen bakken, waardoor het voedsel blijft plakken.
- Gebruik geen schuurwilt of reinigingsgereedschap met metalen inhoud om het product te reinigen. Voor het verwijderen van zwaar vuil, is het handig om het product enige tijd te weken met water en een mild reinigingsmiddel en het, indien nodig, enigszins op te warmen op de kookplaat met een lager vermogen.
- Geschikt voor de vaatwasser.

NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

- Stem de bodemgrootte van het product ALTIJD af op de warmtezone van de kookplaat om de efficiëntie te maximaliseren en oververhitting van de zijkanalen of beschadiging van de handgrepen te voorkomen.
- Stel bij het koken op gas de vlam zo af dat deze de zijkanalen van het product niet schroeit.
- De kookstand is erg belangrijk. Lagere warmte-instellingen besparen niet alleen energie, maar voorkomen ook dat het product te heet wordt. De aard van dit product is om de warmte effectiever vast te houden en te verdelen, waardoor sommige eiwitrijke voedingsmiddelen sneller worden bereid.

VERWIJDERING



- Help het milieu en de menselijke gezondheid te beschermen door het product gescheiden van huishoudelijk afval te recyclen. Plaats de verpakking in de juiste containers voor recycling. Correcte recycling draagt ook bij aan het duurzaam behoud van natuurlijke hulpbronnen.
- Volg de plaatselijke voorschriften voor het afvoeren van de verschillende onderdelen van het product.

Het product is geschikt voor alle soorten voedsel bij een maximale temperatuur van 250°C gedurende maximaal 1 uur (om de beste staat van de productcoating te behouden). Scan de QR-code voor nauwkeurigere bereidingsinstructies voor verschillende soorten voedsel:



shop.electrolux.com
shop.aeg.com

Kookinstellingen voor de bereiding op kookplaten					
Voedselcategorie	Gerecht	Grillniveau		Bereidingstijd (min.)	Opmerking
		voor kookplaat met 9 vermogensniveaus	voor kookplaat met 14 vermogensniveaus		
Vlees	Bacon strips	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	4 - 8 ²	
	Burger, gehaktballetjes	8 - 9 ¹	13 - 14 ¹	10 - 15 ²	Dikte: 2-3 cm
	Kippenborst	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Werk of in een voorverwarme oven op 130°C TopBottom gedurende ongeveer 10 minuten.
	Varkensbuis	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Varkenssteak (natuurlijk of gemarineerd)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Rundvleessteak, medium (2-3 cm)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 5 ²	Werk of in een voorverwarme oven op 130°C TopBottom gedurende ongeveer 5-10 minuten (verminder/verleng de tijd indien nodig).
	Bratwurst (vers of voorgebrouwen)	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	10 - 25	Meerdere keren omdraaien
Vis	Inktvis	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Alleen afwerking, 700-1000 g
	Tonijn	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Dikte: 2-3 cm
	Garnalen	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	20-30 grote garnalen
	Zalmfilet	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 15 ²	Dikte: 2-3 cm
	Hele vis	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	15 - 25 ²	500-800 g
Groenten	Aubergines, courgettes, paprika's, aardappelen	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 12 ²	
	Paddenstoelen, asperges	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	5 - 15	
Brood	Vers pitabrood	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	8 - 15	Het brood meerdere keren omdraaien
	Broodjes roosteren (bijv. baguette, ciabatta)	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 10 ²	
Overige	Halloumi / Gegrilde kaas	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 8 ²	
	Fruit (bijv. ananas, perzik)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	2 - 5 ²	
Kookinstellingen voor de bereiding in ovens					
Voedselcategorie	Gerecht	Instelling oven	Bereidingstijd (min.)	Opmerking	
Vlees	Kippenborst	Boven- en onderwarme, 180°C	20 - 40 ²	Dikte: 2-3 cm	
Vis	Inktvis	TurboGrill, 230°C	8 - 15 ²	Alleen afwerking, 700-1000 g	
	Tonijn	TurboGrill, 200°C	5 - 12 ²	Dikte: 2-3 cm	
	Garnalen	TurboGrill, 200°C	5 - 12 ²	20-30 grote garnalen	
	Zalmfilet	TurboGrill, 200°C	10 - 15 ²	Dikte: 2-3 cm	
	Hele vis	TurboGrill, 180°C	20 - 40 ²	500-800 g	

¹Verwarm de Plancha 3-5 minuten voor op de kookplaat / in de oven op niveau 4 tijdens het opwarmen tot de ingestelde temperatuur is bereikt

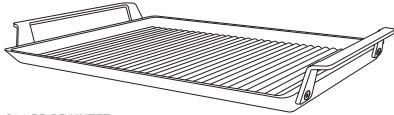
²Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om.

Aanvullende aanbevelingen en tips:

- Grill vlees op de Plancha na sous vide koken.
- Houid er bij het afwerken of warm houden van voedsel in de oven rekening mee dat de restwarme van de Plancha het voedsel nog steeds kan verflorfen of brunen.
- Aanbevelen voor gebruik met kookplaten en ovens van Electrolux en AEG.

NAVN: PLANCHA

Modell: E9HHPG11, A9HHPG11



OM PRODUKTET

L 466 x W 253 x H 44,5 mm	2,5 kg
---------------------------	--------

NO - SIKKERHETSINFORMASJON

Les all sikkerhetsinformasjon nøye før du bruker produktet, og ha for hånden til senere bruk.



ADVARSLER:

- Hold barn borte fra komfyren mens du lager mat
- Produktet skal ALLTID holdes under oppsyn mens du bruker det. Det er av sikkerhetsgrunner. Pass også på at håndtakene ikke går utover kanten av komfyren.
- Produktet skal ALLTID være kaldt eller nedkjølt når du håndterer det.
- Håndtakene er konstruert for minst mulig varmeoverføring, men de blir nok varme hvis du lager mat lenge.
- Du må ALLTID bruke grytevolter når du håndterer et varmt produkt f or å unngå brannskader.
- IKKE la håndtakene holde seg over en varm kokeplate fordi da blir de nemlig fort for varme.
- Unngå å la et tomt produkt varmes opp for lenge (kontinuerlig oppvarming av en tom plancha kan føre til overoppheting, noe som kan kompromittere integriteten til Superclean-belegget).
- Produktet varmes opp, raskt, så hold alltid et øye med det mens du lager mat.
- Oljen eller fettlet skal aldri få lov til å bli rykende varm, for da tar det gjerne fyr.
- Du må ALLTID sette et varmt produkt på en beskyttet eller varmebestandig overflate eller på en trille.
- Vil du unngå å skade produktet, må du IKKE bruk skarpe gjenstander, vær forsiktig så du ikke lager riper i produktet og ikke hakk opp det du lager rett i produktet.
- Bruker du en kokeplate laget av glass-keramikk, må du ALLTID løfte produktet og ALDRI skyve det over en slik kokeplate. Det forårsaker gjerne skade på bunnen av produktet og på kokeplatens overflate.



• Når du bruker produktet i en ovn, må du alltid plassere det på risten og aldri på sideskinnen.



• Produktet egner seg IKKE for bruk i mikrobølgeovn.



FØR FØRSTEGANGSBRUK

- Fjern all emballasje og etiketter.
- Vask produktet i varmt såpevann med en myk svamp.
- Skyll og tørk grundig med en myk klut.
- IKKE bruk **Power** eller **Boost** som funksjoner for å varme opp produktet.
- Før produktet varmes for første gang, tar du et tørkepapir og smører det inn med planteolje. Gjenta prosedyren før du setter bort produktet. Det gjør at det varer lenger.

DAGLIG BRUK

- Egner seg for alle kokeplater (gass, keramikk, halogen og induksjon) som har en maksimal temperatur på 250 °C i maksimalt 1 time (for å opprettholde den beste tilstanden til produktbelegget). Anbefales for perfekte resultater på induksjonskomfyrer fra Electrolux og AEG når du bruker funksjonene Bridge.
- Produktet må også gjerne brukes i ovner som har en maksimal temperatur på 250 °C i maksimalt 1 time (for å opprettholde den beste tilstanden til produktbelegget). Sjekk ovenns størrelse for perfekt passform.

 Bro	 Induksjon	 Ovn	 Keramikk
 Halogen	 Strålende	 Grill	 Gass
 Solid varmeplate			

- Start alltid med et rent produkt
- Forvarm produktet på platetoppen/ i ovnen før tilberedning.
- Har du i olje for smak eller konsistens, lar du oljen varme opp i et minutt eller to på lav til middels varme før har i maten.
- Når du setter et varmt produkt på et bord eller en benkeplate, må du bruke en rist eller noe annet som beskytter overflaten.
- Når produktet er kaldt, er det gjerne en liten bøy i bunnen, men den vender tilbake til sin naturlige flate form når produktet varmes opp.

BRUKSANVISNING FOR INDUKSJONSKOMFYREN

Størrelsen på bunnen av produktet og størrelsen på induksjonskomfyrens kokeplate må være så lik som mulig for optimal reaksjonen på produktet. Er størrelsen på bunnen av produktet for liten, er det ikke sikkert at kokeplaten (magnetfeltet) reagerer på den.

STELL OG RENGJØRING



- La produktet nedkjøles før rengjøring.
- Rengjør alltid produktet grundig fordi alle matrester som henger igjen steker seg fast i overflaten og gjør at maten fester seg.
- Ikke bruk skuresvamp eller rengjøringsutstyr med metallinnhold til å rengjøre produktet. For å fjerne mye smuss er det nyttig å bløtlegge produktet med vann og mildt vaskemiddel i en stund, og om nødvendig varme det lett opp på platetoppen med lavere effektivnivå.
- Tøler oppvaskmaskin.

PRAKTISKE TIPS OG RÅD

- Produktets bunn skal ALLTID passe til størrelsen på komfyrens kokeplate. Det gir maksimalt effektivt bruk og hindrer at sidene blir for varme eller skade på håndtakene.
- Når du koker på gass, justerer du flammen, slik at den ikke brenner sidene av produktet.
- Varmens innstilling er svært viktig. Lavere varmeinnstillinger sparer strøm, men forhindrer også at produktet blir for varmt. Produktet kjennetegnes av at det bevarer og fordelar varmen mer effektivt. Det hjelper deg når du tilbereder visse proteinrike matvarer, raskere.

AVFALL



- Ta bedre vare på miljøet og allmenn helse, send produktet til gjenvinning separat fra husholdningsavfall. Legg emballasjen i riktig dunk for resirkulering. Når du kaster avfall i dunkene med riktig farge, tar du også bedre vare på naturressurser på en bærekraftig måte.
- Følg lokale forskrifter når du kaster de ulike delene av produktet.

Produktet egner seg for alle mattyper som får en maksimal temperatur på 250 °C i opptil 1 time (for å opprettholde den beste tilstanden til produktbelegget). For mer nøyaktige instruksjoner om tilberedning av forskjellige mattyper, skanner du QR-koden:



shop.electrolux.com
shop.aeg.com

Tilberedningsinnstillinger for tilberedning på platetopper

Matkategori	Rett	Grillnivå		Tilberedningstid (min)	Kommentar
		for platetopp med 9 effektnivåer	for platetopp med 14 effektnivåer		
Kjøtt	Baconstrimler	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	4 - 8 ²	
	Burger, kjøttboller	8 - 9 ¹	13 - 14 ¹	10 - 15 ²	Tykkelse: 2-3 cm
	Kyllingbryst	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Fullfør i en forvarmet ovn med 130 °C TopBottom i ca. 10 minutter.
	Svineribbe	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Svinesteik (naturell eller marinert)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Biff, medium (2-3 cm)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 5 ²	Fullfør i en forvarmet ovn med 130 °C TopBottom i ca. 5-10 minutter (reduser/forleng tiden om nødvendig).
	Bratwurst (rå eller stekt)	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	10 - 25	Snu flere ganger
Fisk	Blekksprut	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Kun etterbehandling, 700-1000 g
	Tunfisk	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Tykkelse: 2-3 cm
	Reker	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	20-30 store reker
	Laksefileter	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 15 ²	Tykkelse: 2-3 cm
	Hel fisk	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	15 - 25 ²	500-800 g
Grønnsaker	Auberginer, squash, paprika, poteter	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 12 ²	
	Sopp, asparges	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	5 - 15	
Brød	Ferskt pitabrød	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	8 - 15	Snu brødet flere ganger
	Risting av brødskiver (feks. baguette, ciabatta)	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 10 ²	
Øvrig	Halloumi / grillet ost	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 8 ²	
	Frukt (feks. ananas, fersken)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	2 - 5 ²	

Tilberedningsinnstillinger for tilberedning i ovnen

Matkategori	Rett	Innstilling av ovn	Tilberedningstid (min)	Kommentar
Kjøtt	Kyllingbryst	Over-/undervarme, 180 °C	20 - 40 ²	Tykkelse: 2-3 cm
Fisk	Blekksprut	TurboGrill, 230°C	8 - 15 ²	Kun etterbehandling, 700-1000 g
	Tunfisk	TurboGrill, 200°C	5 - 12 ²	Tykkelse: 2-3 cm
	Reker	TurboGrill, 200°C	5 - 12 ²	20-30 store reker
	Laksefileter	TurboGrill, 200°C	10 - 15 ²	Tykkelse: 2-3 cm
	Hel fisk	TurboGrill, 180°C	20 - 40 ²	500-800 g

¹Forvarm planchaen på koketoppen i 3-5 minutter / i ovnen på nivå 4 under oppvarming til den innstilte temperaturen er nådd.

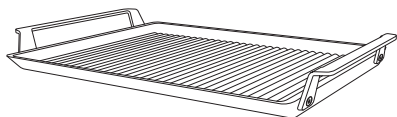
²Snu maten halvveis inn i tilberedningstiden.

Ytterligere anbefalinger og tips:

- Grill kjøtt på planchaen etter sousVide.
- Når du avslutter eller holder maten varm i ovnen, vær oppmerksom på at restvarmen fra planchaen fortsatt kan stekte eller brune maten.
- Anbefalt for bruk med platetopper og ovner fra Electrolux og AEG.

NAZWA: PLANCHA GRILL

Model: E9HHPG11, A9HHPG11



OMÓWIENIE PRODUKTU

L466 x W253 x H44,5 mm

2,5 kg

PL - INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa i zachować je na przyszłość.



OSTRZEŻENIA:

- Nie wolno pozwalać zbliżać się dzieciom do kuchenki, gdy jest rozgrzana.
- Ze względów bezpieczeństwa NIGDY nie należy pozostawiać użytkowanego produktu bez nadzoru. Proszę pamiętać, że uchwyty nie powinny wystawać poza obrys kuchenki.
- Produkt można przetrzeć, myć itd. TYLKO WTEDY, GDY jest zimny lub schłodzony.
- Uchwyty są skonstruowane tak, aby minimalizować przenoszenie ciepła, ale i tak mogą nagrzewać się podczas długotrwałego gotowania.
- Mając na względzie zapobieganie oparzeniom, ZAWSZE należy używać rękawic kuchennych przy korzystaniu z gorącego produktu.
- Nie należy dopuszczać, aby uchwyty produktu wystawały poza rozgrzaną powierzchnię, gdyż mogą być bardzo gorące.
- Należy unikać zbyt długo nagrzewania pustego produktu (ciężkie nagrzewanie pustej płyty plancha może prowadzić do przegrzania, co może naruszyć integralność zapobiegającej przywieraniu powłoki).
- Produkt nagrzewa się szybko, dlatego podczas gotowania zawsze należy go kontrolować.
- Nie wolno dopuszczać do sytuacji, w której olej lub tłuszcz zaczną się dymić, gdyż może to doprowadzić do zapalenia się tych substancji.
- Należy ZAWSZE umieszczać gorący produkt na zabezpieczonej lub odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, ewentualnie na ruszcie wewnętrznym.
- Aby nie uszkodzić produktu, NIE WOLNO używać żadnych ostrych przedmiotów, trzeba uważać, aby go nie zarysować i nie ciąć żywności bezpośrednio w produkcie.
- W przypadku korzystania ze szklano-ceramicznej płyty grzewczej należy ZAWSZE podnosić produkt i NIGDY nie przesuwac go po płycie, ponieważ może to spowodować uszkodzenie zarówno spodu produktu, jak i powierzchni płyty grzewczej.



- Używając produktu w piekarniku, należy zawsze umieszczać go na ruszcie, nigdy na prowadnicy.



- Produkt NIE nadaje się do stosowania w kuchenke mikrofalowej.



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usunąć wszystkie elementy opakowania i etykiety.
- Umyć produkt miękką gąbką, ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Dobrze wypukać i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
- Do podgrzania produktu NIE WOLNO używać funkcji **Power ani Boost**.
- Przed pierwszym podgrzaniem produktu trzeba nanieść do środka niewielką ilość oleju roślinnego i rozprzestawić go papierowym ręcznikiem. Procedurę tę warto powtórzyć przed odłożeniem produktu, aby przedłużyć jego żywotność.

CODZIENNE UŻYTKOWANIE

- Produkt nadaje się do wszystkich płyt grzewczych (gazowych, ceramicznych, halogenowych i indukcyjnych) o maksymalnej temperaturze gotowania 250°C przez maksymalnie 1 godzinę (aby utrzymać powłokę produktu w stanie idealnym). Produkt zaleca się szczególnie do użytkowania na płytach indukcyjnych Electrolux i AEG wyposażonych w funkcję Bridge.
- Produkt może być również używany w piekarnikach o maksymalnej temperaturze pieczenia 250°C przez maksymalnie 1 godzinę (aby utrzymać powłokę produktu w stanie idealnym); należy sprawdzić wymiary piekarnika pod kątem odpowiedniego dopasowania.

 Bridge	 Płyta indukcyjna	 Piekarnik	 Płyta szklana
 Halogen	 Wolny ogień	 Płyta grillowa	 Płyta gazowa
 Płyta grzejna			

- Przed przygotowaniem posiłku produkt powinien być czysty.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie rozgrzać produkt na płycie grzewczej/w piekarniku.
- W przypadku stosowania oleju w celu poprawienia smaku lub konsystencji potrawy przed włożeniem żywności do produktu należy rozgrzać olej przez jedną lub dwie minuty na małym lub średnim ogniu.
- Przed położeniem rozgrzanego produktu na stole lub blacie należy zabezpieczyć powierzchnię materiałem ochronnym.
- Gdy produkt jest zimny, na jego spodzie może pojawić się niewielkie wygięcie, które znika po podgrzaniu.

INSTRUKCJA UŻYCIA NA PŁYTKACH INDUKCYJNYCH

Ze względu na optymalizację wzajemnej reakcji rozmiar podstawy produktu i rozmiar strefy indukcyjnej muszą być jak najbardziej zbliżone. Jeżeli rozmiar podstawy produktu będzie zbyt mały, płyta grzewcza (pole magnetyczne) może nie reagować odpowiednio z podstawą produktu.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



- Przed umyciem należy poczekać, aż produkt wystygnie.
- Produkt trzeba zawsze dokładnie wyczyścić, gdyż wszelkie pozostawione reszki przylgną do powierzchni, powodując przywieranie żywności.
- Do czyszczenia tego produktu nie należy używać gąbki ścierniej ani żadnego narzędzia czyszczącego wykonanego z metalu. Aby usunąć duże zabrudzenia, warto namoczyć ten produkt przez pewien czas wodą z łagodnym detergentem, a w razie potrzeby lekko podgrzać go na płycie grzewczej przy niższym poziomie mocy.
- Możliwość mycia w zmywarce.

PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

- Trzeba ZAWSZE dopasować rozmiar podstawy produktu do strefy grzewczej płyty, aby zmaksymalizować wydajność, zapobiec przegrzaniu boków lub uszkodzeniu uchwytów.
- W przypadku gotowania na płycie gazowej należy tak wyregulować płomień, aby nie przypalał bocznych ścianek produktu.
- Ogromne znaczenie ma moc grzania. Niższe ustawienia mocy grzewczej nie tylko pozwalają zaoszczędzić energię, ale także zapobiegają zbyt wysokiemu nagrzewaniu się produktu. Zadaniem produktu jest podtrzymywanie i równomiernie rozpraszanie ciepła, dzięki czemu szybciej ugotuje się żywność bogata w białko.

UTYLIZACJA



- Chronimy środowisko i ludzkie zdrowie, jeżeli oddamy produkt do recyklingu oddzielnie od innych odpadów z gospodarstwa domowego. Należy umieścić opakowanie w odpowiednim pojemniku do recyklingu. Prawidłowy recykling przyczynia się również do ochrony zasobów naturalnych w zrównoważony sposób.
- Jeżeli chodzi o użycie poszczególnych części produktu, należy przestrzegać przepisów miejscowych.

Produkt nadaje się do przygotowywania różnych rodzajów żywności w temp. maksymalnej 250°C przez maksymalnie 1 godzinę (aby utrzymać powłokę produktu w stanie idealnym). Aby uzyskać szczegółowe instrukcje dotyczące gotowania różnych potraw, proszę zeskanaować kod QR:



shop.electrolux.com
shop.oeg.com

Ustawienia gotowania do przygotowania na płytach grzejnych

Kategoria potraw	Potrawa	Poziom grilla		Czas gotowania (min)	Komentarz
		do płyty grzejnej o 9 poziomach mocy	do płyty grzejnej o 14 poziomach mocy		
Mięso	Paski bekonu	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	4 - 8 ²	
	Burger, klopsiki	8 - 9 ¹	13 - 14 ¹	10 - 15 ²	Grubość: 2-3 cm
	Pierś kurczaka	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Wykończ we wstępnie nagrzanym piekarniku w temperaturze 130°C TopBottom przez około 10 minut.
	Boczek	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Stek wieprzowy (naturalny lub marynowany)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Stek wołowy, średni (2-3 cm)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 5 ²	Wykończ we wstępnie nagrzanym piekarniku w temperaturze 130°C TopBottom przez około 5-10 minut (w razie potrzeby skrócić/wydłużyć czas).
	Smażona kiełbasa bratwurst (świeża lub wstępnie parzona)	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	10 - 25	Kilka razy obróć na drugą stronę
Ryby	Ośmiornica	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Tylko wykończenie, 700-1000 g
	Tuńczyk	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Grubość: 2-3 cm
	Krewetki	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	20-30 dużych krewetek
	Filet z łososia	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 15 ²	Grubość: 2-3 cm
	Cała ryba	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	15 - 25 ²	500-800 g
Warzywa	Bakłażany, cukinie, papryka, ziemniaki	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 12 ²	
	Grzyby, szparagi	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	5 - 15	
Chleb	Świeży chleb pita	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	8 - 15	Obrócić chleb kilka razy na drugą stronę
	Grzanki z kromek pieczywa (np. bagietki, ciabatty)	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 10 ²	
Inne	Halloumi / ser grillowany	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 8 ²	
	Owoce (np. ananasy, brzoskwinie)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	2 - 5 ²	

Ustawienia gotowania do przygotowania w piekarnikach

Kategoria potraw	Potrawa	Ustawienie piekarnika	Czas gotowania (min)	Komentarz
Mięso	Pierś kurczaka	Góra/dolna grzałka, 180°C	20 - 40 ²	Grubość: 2-3 cm
Ryby	Ośmiornica	TurboGrill, 230°C	8 - 15 ²	Tylko wykończenie, 700-1000 g
	Tuńczyk	TurboGrill, 200°C	5 - 12 ²	Grubość: 2-3 cm
	Krewetki	TurboGrill, 200°C	5 - 12 ²	20-30 dużych krewetek
	Filet z łososia	TurboGrill, 200°C	10 - 15 ²	Grubość: 2-3 cm
	Cała ryba	TurboGrill, 180°C	20 - 40 ²	500-800 g

¹Wstępnie nagrzej płytę Plancha na płycie grzejnej przez 3-5 minut / w piekarniku na poziomie 4 podczas podgrzewania do osiągnięcia ustawionej temperatury.

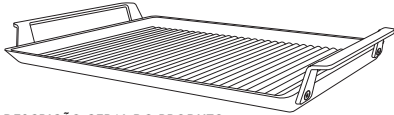
²Obrócić potrawę na drugą stronę w połowie czasu gotowania.

Dodatkowe zalecenia i wskazówki:

- Po zakończeniu gotowania metodą sous vide grilluj mięso na płycie Plancha.
- Podczas wykańczania lub utrzymywania ciepła potraw w piekarniku należy pamiętać, że ciepło resztkowe z płyty Plancha może nadal dopiekać lub przyrumieniać potrawę.
- Zalecane do stosowania z płytami grzejnymi i piekarnikami Electrolux i AEG.

NOME: PLANCHA GRILL

Modelo: E9HHPG11, A9HHPG11



DESCRIÇÃO GERAL DO PRODUTO

C 466 x L 253 x A 44,5 mm	2,5 kg
---------------------------	--------

PT - INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente todas as informações de segurança antes de utilizar o produto e guarde-as para referência futura.



AVISOS:

- Mantenha as crianças afastadas do fogão enquanto estiver a cozinhar.
- Por motivos de segurança, NUNCA deixe o produto sem vigilância enquanto estiver a ser utilizado e certifique-se de que as pegas não ficam fora da área do fogão.
- Manuseie SEMPRE o produto quando estiver frio ou tiver arrefecido.
- As pegas são construídas para minimizar a transferência de calor, mas podem ainda ficar quentes durante uma utilização prolongada.
- Utilize SEMPRE luvas de forno para manusear um produto quente e evitar queimaduras.
- NÃO deixe as pegas sobre um queimador quente, sendo que podem ficar quentes.
- Evite deixar um produto vazio aquecer durante demasiado tempo (o aquecimento contínuo de uma placa vazia pode levar ao sobreaquecimento, o que pode comprometer a integridade do revestimento antiaderente).
- O produto aquece rapidamente, por isso, mantenha-se sempre atento ao cozinhar.
- Nunca o óleo ou gordura devem ficar extremamente quentes, pois podem incendiar-se.
- Coloque SEMPRE um produto quente numa superfície protegida ou resistente ao calor ou num suporte.
- Para evitar danificar o produto, NÃO utilize objetos afiados, tenha cuidado para não riscar o produto e não corte os alimentos diretamente no produto.
- Quando utilizar uma placa vitrocerâmica, levante SEMPRE o produto e NUNCA o deslize através de uma placa de vitrocerâmica, uma vez que isto pode danificar a parte inferior do produto e a superfície da placa.



- Quando utilizar o produto num forno, coloque-o sempre na prateleira em grelha e nunca na calha lateral.



- Este produto NÃO é adequado para utilização num forno microondas.












ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todas as embalagens e etiquetas.
- Lave o produto com uma esponja macia, água morna e detergente.
- Enxague e seque bem com um pano macio.
- NÃO utilize a função **Potência** ou **Boost** para aquecer o produto.
- Antes de aquecer o produto pela primeira vez, aplique uma pequena quantidade de óleo vegetal no interior do produto com uma folha de papel de cozinha. Repita este procedimento antes de guardar o produto para prolongar a sua vida útil.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

- Adequado para todas as placas (gás, cerâmica, halogéneo e indução) com uma temperatura máxima de coze dura de 250 °C durante um máximo de 1 hora (para manter as melhores condições do revestimento do produto). Recomendado para resultados de cozedura perfeitos em placas de indução Electrolux e AEG com funções Bridge.
- Este produto também pode ser utilizado em fornos com uma temperatura máxima de cozedura de 250 °C durante um máximo de 1 hora (para manter as melhores condições do revestimento do produto); verifique as dimensões do seu forno para um ajuste perfeito.

 Bridge	 Indução	 Forno	 Cerâmica
 Halogénio	 Radiante	 Grelhador	 Gás
 Placa Quente Sólida			

• Comece sempre com um produto limpo.

- Pré-aqueça o produto no fogão/no forno antes de cozinhar.
- Se utilizar óleo para intensificar sabores ou texturas, deixe o óleo aquecer durante um minuto ou dois em lume brando ou médio antes de colocar os alimentos no produto.
- Ao colocar um produto quente numa mesa ou bancada, utilize um material protetor para proteger a superfície.
- Quando o produto está frio, pode haver uma ligeira dobra na base, mas voltará à sua forma plana quando aquecido.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO NAS PLACAS DE INDUÇÃO

O tamanho da base do produto e o tamanho da zona de indução devem ser o mais semelhantes possível para otimizar a reação com o produto. Se o tamanho da base do produto for demasiado pequeno, a placa (campo magnético) pode não reagir com a base do produto.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA



- Deixe o produto arrefecer antes de o limpar.
- Lave sempre o produto minuciosamente, porque qualquer resíduo de alimentos aderirá ainda mais à superfície quando voltar a cozinhar.
- Não utilize uma esponja abrasiva ou qualquer ferramenta de limpeza com conteúdo metálico para limpar o produto. Para remover sujidade pesada, pode embeber o produto em água e detergente suave durante algum tempo e, se necessário, aquecê-lo ligeiramente na placa no nível de potência mais baixo.
- Lavável na máquina de lavar loiça.

SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS

- Faça corresponder SEMPRE o tamanho da base do produto à zona de aquecimento da placa para maximizar a eficiência e evitar o sobreaquecimento dos lados ou danos nas pegas.
- Quando cozinhar a gás, ajuste a chama de modo a não sair para os lados do produto.
- A configuração de temperatura é muito importante. As configurações de temperatura mais baixas não só poupam energia, como também evitam que o produto fique demasiado quente. Este produto foi concebido para manter e distribuir o calor de forma mais eficiente, o que ajuda a cozinhar mais rapidamente alguns alimentos ricos em proteínas.

ELIMINAÇÃO



- Ajude a proteger o ambiente e a saúde humana reciclando o produto separadamente do lixo doméstico. Coloque a embalagem nos recipientes adequados para reciclagem. A reciclagem correta também contribui para a conservação dos recursos naturais de forma sustentável.
- Siga os regulamentos locais quando eliminar as várias peças do produto.

O produto é adequado para todos os tipos de alimentos a uma temperatura máxima de 250° C durante até 1 hora (para manter as melhores condições do revestimento do produto). Para instruções de preparação mais precisas para diferentes tipos de alimentos, leia o código QR:



shop.electrolux.com
shop.aeg.com

Definições de cozadura para a preparação em placas

Categ. de alimentos	Prato	Nível de grelhador		Tempo de cozadura (min.)	Comentário
		para placa com 9 níveis de potência	para placa com 14 níveis de potência		
Carne	Tiras de bacon	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	4 - 8 ²	
	Hambúrguer, almôndegas	8 - 9 ¹	13 - 14 ¹	10 - 15 ²	Espessura: 2-3 cm
	Peito de frango	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Termine num forno pré-aquecido a 130 °C TopBottom durante cerca de 10 minutos.
	Barriga de porco	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Bife de porco (natural ou marinado)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Bife de vaca, médio (2-3 cm)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 5 ²	Termine num forno pré-aquecido a 130 °C TopBottom durante cerca de 5-10 minutos (reduza/ prolongue o tempo, se necessário).
	Bratwurst (fresco ou pré-preparado)	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	10 - 25	Vire várias vezes
Peixe	Polvo	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Apenas acabamento, 700-1000 g
	Atum	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Espessura: 2-3 cm
	Camarão	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	20-30 camarões grandes
	Filete De Salmão	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 15 ²	Espessura: 2-3 cm
	Peixe inteiro	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	15 - 25 ²	500 - 800 g
Legumes	Beringelas, curgetes, pimentos, batatas	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 12 ²	
	Cogumelos, espargos	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	5 - 15	
Pão	Pão pita fresco	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	8 - 15	Vire o pão várias vezes
	Tostar fatias de pão (por exemplo, baguete, ciabatta)	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 10 ²	
Outros	Halloumi/queijo grelhado	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 8 ²	
	Fruta (por exemplo, ananas, pêssego)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	2 - 5 ²	

Definições de cozadura para a preparação em fornos

Categ. de alimentos	Prato	Definição do forno	Tempo de cozadura (min.)	Comentário
Carne	Peito de frango	Aquecimento superior/ inferior, 180°C	20 - 40 ²	Espessura: 2-3 cm
Peixe	Polvo	TurboGrill, 230°C	8 - 15 ²	Apenas acabamento, 700-1000 g
	Atum	TurboGrill, 200°C	5 - 12 ²	Espessura: 2-3 cm
	Camarão	TurboGrill, 200°C	5 - 12 ²	20-30 camarões grandes
	Filete De Salmão	TurboGrill, 200°C	10 - 15 ²	Espessura: 2-3 cm
	Peixe inteiro	TurboGrill, 180°C	20 - 40 ²	500 - 800 g

¹Pré-aqueça a Plancha na placa durante 3-5 minutos/no forno no nível 4 durante o aquecimento até que a temperatura definida seja atingida.

²Vire os alimentos a meio do tempo de cozadura.

Recomendações e dicas adicionais:

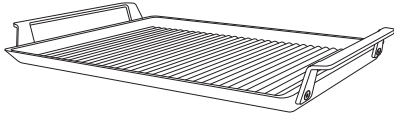
- Grelhe carne na Plancha após a cozadura em vácuo.

- Ao terminar ou manter os alimentos quentes no forno, tenha em atenção que o calor residual da Plancha pode ainda refinar ou dourar os alimentos.

- Recomendado para utilização com placas e fornos Electrolux e AEG.

NUME: GRĂȚAR PLANCHA

Model: E9HHPG11, A9HHPG11



PREZENTAREA PRODUSULUI

L466 x W253 x H44,5 mm	2,5 kg
------------------------	--------

RO - INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Vă rugăm să citiți cu atenție toate informațiile privind siguranța înainte de a utiliza produsul și să le păstrați pentru consultare ulterioară.



AVERTISMENTE:

- Tineți copiii la distanță de aragaz în timp ce gătiți.
- Din motive de siguranță, nu lăsați NICIODATĂ produsul nesupravegheat în timpul utilizării și asigurați-vă că mânerul nu se extind peste marginea plitei.
- Menvăriți ÎNTOTDEAUNA produsul atunci când este rece sau răcit.
- Mănerul sunt construite pentru a minimiza transferul de căldură, dar pot deveni fierbinți în timpul gătitului prelungit.
- Utilizați ÎNTOTDEAUNA mânușii de bucătărie pentru manevrarea unui produs fierbinte pentru a preveni rănirea prin ardere.
- NU lăsați mânerul să se extindă peste un arzător fierbinte, deoarece mânerul se pot înfăbănta.
- Evitați să lăsați un produs gol să se încălzească prea mult timp (încălzirea continuă a unei plinchi goale poate duce la supraîncălzire, ceea ce poate compromite integritatea stratului neaderent).
- Produsul se încălzește rapid, așadar supravegheați-l întotdeauna atunci când gătiți.
- Niciodată nu permiteți uleiului sau grăsimii să devină fierbinți, deoarece se pot aprinde.
- ÎNTOTDEAUNA amplasați un produs fierbinte pe o suprafață protejată sau rezistentă la căldură sau pe o pirosită.
- Pentru a evita deteriorarea produsului, NU utilizați obiecte ascuțite, aveți grijă să nu zgăriați produsul și să nu tăiați alimentele direct în produs.
- Când utilizați o plită vitroceramică, ridicați ÎNTOTDEAUNA produsul și NU-l glisați NICIODATĂ pe o plită de gătit vitroceramică, deoarece acest lucru poate cauza deteriorarea, atât a părții inferioare a produsului cât și a suprafeței plitei.



- Când utilizați produsul într-un cuptor, puneți-l întotdeauna pe raftul de sârmă și niciodată pe șina laterală.



- Acest produs NU este adecvat pentru utilizarea într-un cuptor cu microunde.



ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate ambalajele și etichetele.
- Spălați produsul cu apă caldă și detergent folosind un burete moale.
- Clătiți și uscați bine cu o lavetă moale.
- NU utilizați funcția **Power** sau **Boost** pentru a încălzi produsul.
- Înainte de a încălzi produsul pentru prima dată, aplicați o cantitate mică de ulei vegetal în interiorul produsului cu un prosop de hârtie. Vă rugăm să repetați această procedură înainte de a pune produsul deoparte pentru a-i prelungi durata de viață.

UTILIZAREA ZILNICĂ

- Adecvat pentru toate plitele (gaz, ceramică, halogen și inducție) cu o temperatură maximă de gătire de 250°C timp de maximum 1 oră (pentru a menține cea mai bună condiție a acoperirii produsului). Recomandat pentru rezultate perfecte de gătit cu plitele cu inducție Electrolux și AEG cu funcții Bridge.

- Acest produs poate fi utilizat și în cuptoare cu o temperatură maximă de gătire de 250°C timp de maximum 1 oră (pentru a menține cea mai bună condiție a acoperirii produsului); verificați dimensiunile cuptorului pentru o potrivire perfectă.

 Bridge	 Inducție	 Cuptor	 Ceramică
 Halogen	 Radiant	 Grătar	 Gaz
 Plită fierbinte solidă			

- Începeți întotdeauna cu un produs curat.
- Preîncălziți produsul pe plită/în cuptor înainte de gătire.
- Dacă utilizați ulei pentru a oferi gust și consistență mănăcii, lăsați uleiul să se încălzească timp de un minut sau două la foc mic sau mediu înainte de a adăuga alimentele în vas.
- Folosiți un material protector pentru a proteja suprafața atunci când puneți produsul fierbinte pe masă sau pe blatul de bucătărie.
- Atunci când produsul este rece, poate exista o ușoară îndoire a bazei, dar va reveni la forma sa plată atunci când este încălzit.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE PENTRU PLITELE CU INDUCȚIE

Dimensiunea bazei produsului și dimensiunea zonei de inducție trebuie să fie cât mai asemănătoare posibil pentru a optimiza reacția cu produsul. Dacă dimensiunea bazei produsului este prea mică, plita (câmpul magnetic) poate să nu reacționeze cu baza produsului.

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



- Lăsați produsul să se răcească înainte de curățare.
- Spălați întotdeauna bine produsul, deoarece orice reziduu alimentar se va găti pe suprafață, ceea ce va produce lipirea mănăcii.
- Nu utilizați burete abrazivi sau orice instrument de curățare cu conținut metalic pentru a curăța produsul. Pentru a îndepărta murdăria dificilă, este util să înmuiați produsul în apă și detergent slab pentru o perioadă de timp și dacă este necesar, să-l încălziți ușor pe plită cu un nivel de putere mai scăzut.
- Poate fi spălat în mașina de spălat vase.

SFATURI ȘI RECOMANDĂRI

- Potriviti ÎNTOTDEAUNA dimensiunea bazei produsului cu zona de căldură a plitei pentru a maximiza eficiența și pentru a preveni supraîncălzirea părților laterale sau deteriorarea mânerelor.
- Atunci când gătiți cu gaz, reglați flacăra astfel încât să nu ardeți părțile laterale ale produsului.
- Nivelul de căldură este foarte important. Setările pentru căldură moderată nu doar că economisesc energie, dar previn și încălzirea excesivă a produsului. Natura acestui produs îl face să rețină și să distribuie căldura mai eficient, ajutând anumite alimente bogate în proteine să se prepare mai repede.

ELIMINAREA



- Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane prin reciclarea produsului separat de deșeurile menajere. Puneți ambalajul în recipientele corespunzătoare pentru reciclare. Reciclarea corectă contribuie, de asemenea, la conservarea resurselor naturale într-un mod sustenabil.
- Respectați regulamentele locale atunci când eliminați diferitele părți ale produsului.

Produsul este adecvat pentru toate tipurile de preparate la o temperatură maximă de 250°C timp de până la 1 oră (pentru a menține cea mai bună condiție a acoperirii produsului). Pentru instrucțiuni de gătire mai precise pentru diferite tipuri de alimente, vă rugăm să scanați codul QR:



shop.electrolux.com
shop.aeg.com

Setări de gătit pentru prepararea pe plite

Categorie alimente	Preparat	Nivel grătar		Timp de gătire (min)	Observație
		pentru plită cu 9 niveluri de putere	pentru plită cu 14 niveluri de putere		
Carne	Fășii de bacon	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	4 - 8 ²	
	Burger, chiftele	8 - 9 ¹	13 - 14 ¹	10 - 15 ²	Grosime: 2-3 cm
	Piept de pui	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Terminați într-un cuptor preîncălzit la 130°C în partea de sus și de jos timp de aproximativ 10 minute.
	Burtă de porc	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Friptură de porc (naturală sau marinată)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Friptură de vită, medie (2-3 cm)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 5 ²	Terminați într-un cuptor preîncălzit la 130°C în partea de sus și de jos timp de aproximativ 5-10 minute (reduceți/prelungiți timpul dacă este necesar).
	Cârnat (proaspăt sau preparat în prealabil)	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	10 - 25	Întoarceți de câteva ori
Pește	Caracatiță	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Doar finalizare, 700-1000 g
	Ton	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Grosime: 2-3 cm
	Creveți	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	20-30 creveți mari
	File de somon	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 15 ²	Grosime: 2-3 cm
	Pește întreg	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	15 - 25 ²	500-800 g
Legume	Vinete, dovlecei, ardei, cartofi	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 12 ²	
	Ciuperci, sparanghel	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	5 - 15	
Pâine	Pita proaspătă	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	8 - 15	Întoarceți pâinea de mai multe ori
	Felii de pâine prăjită (de ex. baghetă, ciabatta)	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 10 ²	
Alte	Halloumi / Brânză la grătar	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 8 ²	
	Fruite (de ex. ananas, piersică)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	2 - 5 ²	

Setări de gătit pentru prepararea în cuptoare

Categorie alimente	Preparat	Setarea cuptorului	Timp de gătire (min)	Observație
Carne	Piept de pui	Încălzire sus și jos, 180°C	20 - 40 ²	Grosime: 2-3 cm
Pește	Caracatiță	TurboGril, 230 °C	8 - 15 ²	Doar finalizare, 700-1000 g
	Ton	TurboGril, 200 °C	5 - 12 ²	Grosime: 2-3 cm
	Creveți	TurboGril, 200 °C	5 - 12 ²	20-30 creveți mari
	File de somon	TurboGril, 200 °C	10 - 15 ²	Grosime: 2-3 cm
	Pește întreg	TurboGril, 180 °C	20 - 40 ²	500-800 g

¹Preîncălziți Plancha pe plită timp de 3-5 minute / în cuptor la nivelul 4 în timpul încălzirii până când se atinge temperatura setată.

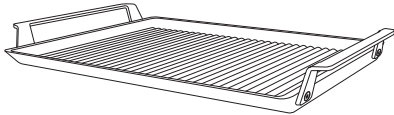
²Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire.

Recomandări și sfaturi suplimentare:

- Preparați carnea la grătar pe Plancha după gătitul sub vid.
- Atunci când terminați sau păstrați mâncarea caldă în cuptor, rețineți că căldura reziduală de la Plancha poate încă rafina sau rumeni mâncarea.
- Recomandat pentru utilizarea cu plitele și cuptoarele Electrolux & AEG.

НАЗИВ: GRĂȚAR PLANCHA

МОДЕЛ: E9NHPG11, A9NHPG11



ПРЕГЛЕД ПРОИЗВОДА

Δ 466 mm × Ш 253 mm × В 44,5 mm	2,5 kg
---------------------------------	--------

RS - ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре коришћења производа пажљиво прочитајте све информације о безбедности и сачувајте их за будућу референцу.



УПОЗОРЕЊА:

- Тинеј сориџа distantă de aragaz în timp ce gătiți.
- Држите аџу подале од шпорета док куваџе.
- Из безбедносних разлога, НИКАДА не остављајте производ без надзора док се користи и постајајте се да руке не прелазе преко ивице шпорета.
- УВЕК рукујте производом када је хладан или охладен.
- Ручке су конструисане тако да смањују пренос топлоте, али и даље могу да постану вруће током продуженог кувања.
- УВЕК користите рукавице за пећницу када рукујте врућим производом да бисте спречили повређивање опекотинама.
- Немојте оставати празан производ да се предуго греје (уколико је празна плоча за гриловање изложена непрекидној топлоти, може доћи до прегревања које може угрозити интегритет нелепљивог премаза).
- НИКАДА не дозволите да кључањем испари сва течност из производа. НИКАДА не остављајте празан производ прегрејан.
- Производ се брзо загрева, стога га увек држите на оку приликом кувања.
- Ни у једном тренутку уље или маст не смеју да дођу до тачке димљења, јер могу да се запале.
- УВЕК ставите врућ производ на заштићену површину или површину отпорну на топлоту или на трножаџ.
- Да не бисте оштетили производ, НЕМОЈТЕ да користите никакве оштре предмете, лезите да не огребете производ, и немојте сећи храну директно у производу.
- Када користите стаклено-керамичку плочу за кување, УВЕК подигните производ и НИКАДА га не превлачите преко стаклено-керамичке плоче за кување јер то може да доведе до оштећења и на дну производа и на површини плоче за кување.



- Када користите производ у пећници, увек га ставите на решеткасту полицу; немојте га никада стављати на бочне шине.



- Овај производ није погодан за употребу у микроталасној пећници.



ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

- Уклоните сву амбалажу и налепнице.
- Оперите производ меким сунђером у тој води са детерџентом.
- Добро исперите и осушите меком крпом.
- НЕМОЈТЕ да користите функцију **Power** или **Boost** да бисте загрејали производ.
- Пре него што први пут загрејете производ, нанесите малу количину биљног уља на унутрашњој површини производа папирним убрсом. Поновите ову процедуру пре него што склоните производ да бисте му продужили радни век.

СВАКОДНЕВНО КОРИШЋЕЊЕ

- Погодан је за све плоче за кување (гасна, керамичка, халогена и индукциона) са максималном температуром кувања од 250 °C у трајању од највише 1 час (Како бисте одржали премаз у најбољем стању). Препоручује се за савршене резултате кувања на Electrolux и AEG индукционим плочама за кување са функцијама Bridge.
- Овај производ такође може да се користи у пећницама са максималном температуром кувања од 250 °C у трајању од највише 1 час (Како бисте одржали премаз у најбољем стању); проверите да ли се димензије ваше пећнице савршено уклапају.

Bridge	Индукција	Пећница	Керамика
Халоген	Сияющий	Гриловање	Гас
Тврдајта плита			

- Увек почните кување са чистим производом.
- Загрејте производ на плочи за кување/у пећници пре припреме хране.
- Ако користите уље за постизање укуса или текстуре, оставите да се уље загреје минут или два на ниској или средњој температури пре него што у производ ставите намирнице.
- Када стављате врућ производ на сто или радну плочу, користите заштитни материјал за заштиту површине.
- Када је производ хладан, можда постоји благо закривљење у основи, али ће се вратити у раван облик када се загреје.

УПУТСТВО ЗА УПОТРЕБУ НА ИНДУКЦИОНИМ ПЛОЧАМА ЗА КУВАЊЕ

Величина основе производа и величина индукционе зоне морају да буду што сличније да би се оптимизовала реакција са производом. Ако је величина основе производа премала, плоча за кување (магнетно поље) можда неће реаговати са основом производа.

НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



- Оставите производ да се охлади пре чишћења.
- Производ увек темељно очистите, јер ће се сви преостали остаци хране кувати на површини и довести до лељења хране.
- Немојте чистити производ абразивном страном сунђера нити користити било каква металина алат за чишћење. Приликом уклањања скореле прљавштине, најбоље је потопити производ у воду у којој сте претходно смислили мало благог детерџента и оставити га тако извесно време, а уколико је неопходно, можете га загрејати на плочи на нижем нивоу снаге.
- Производ можете да чистите у машини за прање судова.

КОРИСНЕ НАПОМЕНЕ И САВЕТИ

- УВЕК упарите величину основе производа са топлотном зоном плоче за кување и бисте максимално повећали ефикасност и спречили прегревање страна или оштећење ручки.
- Када куваџе на гасу, подесите пламен тако да не пржи стране производа.
- Подешавање топлоте је веома важно. Нижа подешавања топлоте не само да штеде енергију, већ и спречавају да се производ превисше загреје. Својство овог производа је да ефикасније задржава и расподељује топлоту омогућајући да се намирнице богате протеинима брже скувају.

ОДАГАЊЕ



- Помозите у заштити животне средине и људског здравља рециклирањем производа одвојено од кућног отпада. Ставите амбалажу у одговарајуће контејнере за рециклажу. Правилна рециклажа такође доприноси очувању природних ресурса на одржљив начин.
- Придржавајте се локалних прописа приликом одагања различитих делова производа.

Производ је погодан за све врсте хране на максималној температури од 250 °C до 1 час (Како бисте одржали премаз у најбољем стању). За прецизнија упутства за кување за различите врсте хране скенирајте QR кода:



shop.electrolux.com
shop.aeg.com

Подешавања кувања за припрему хране на плочи за кување

Категорија хране	Јело	Ниво гриловања		Време кувања (мин)	Коментар
		за плочу за кување са 9 нивоа снаге	за плочу за кување са 14 нивоа снаге		
Месо	Санина исечена на траке	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	4 - 8 ²	
	Бургер, ђуфте	8 - 9 ¹	13 - 14 ¹	10 - 15 ²	Дебљина: 2-3 cm
	Пилеће груди	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	На крају, у унапред загрејаној пећници на 130°C равномерно пеците одозго и одоздо око 10 минута.
	Свињска инзутрица	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Свињски одрезак (свеж или маринирани)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Говеђи одрезак, средњи (2-3 cm)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 5 ²	На крају, у унапред загрејаној пећници на 130°C равномерно пеците одозго и одоздо око 5-10 минута (или по потреби дуже или краће).
	Немачка кобасица (свежа или барена)	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	10 - 25	Окрените неколико пута
Риба	Хоботница	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Само завршна обрада, 700-1000 g
	Туњевина	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Дебљина: 2-3 cm
	Шкампи	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	20-30 великих шкампи
	Филет лососа	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 15 ²	Дебљина: 2-3 cm
	Цела риба	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	15 - 25 ²	500-800 g
Поврће	Плави патлиџан, тиквица, паприка, кромпир	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 12 ²	
	Печурке, шпартгла	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	5 - 15	
Хлеб	Свежа лепиња	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	8 - 15	Окрените хлеб неколико пута
	Тостиране кришке хлеба (нпр. багет, ђабата)	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 10 ²	
Остало	Халуми сир/гриловани сир	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 8 ²	
	Воће (нпр. ананас, бресква)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	2 - 5 ²	

Подешавања кувања за припрему хране у пећници

Категорија хране	Јело	Подешавање пећнице	Време кувања (мин)	Коментар
Месо	Пилеће груди	Загревање одозго/ одоздо, 180°C	20 - 40 ²	Дебљина: 2-3 cm
Риба	Хоботница	TurboGril, 230 °C	8 - 15 ²	Само завршна обрада, 700-1000 g
	Туњевина	TurboGril, 200 °C	5 - 12 ²	Дебљина: 2-3 cm
	Шкампи	TurboGril, 200 °C	5 - 12 ²	20-30 великих шкампи
	Филет лососа	TurboGril, 200 °C	10 - 15 ²	Дебљина: 2-3 cm
	Цела риба	TurboGril, 180 °C	20 - 40 ²	500-800 g

¹Потребно је унапред загрејати металну плочу на плочи за кување у трајању од 3-5 минута/у пећници на нивоу 4 током загревања док се не достигне подешена температура.

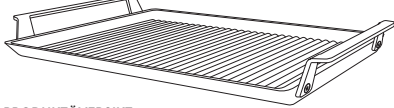
²Окрените храну на пола печена.

Додатне препоруке и савети:

- Гриујте месо на металној плочи након кувања у вакууму.
- При крају припреме или када желите да храна остане топла у пећници, не заборавите да заостала топлота са металне плоче може утицати да се храна додатно зарумени или запече.
- Препоручује се за употребу са Electrolux и AEG плочама за кување и пећницама.

NAMN: PLANCHA GRILL

Modell: E9HHPG11, A9HHPG11



PRODUKTÖVERSIKT

L 466 x B 253 x H 44,5 mm	2,5 kg
---------------------------	--------

SE - SÄKERHETSINFORMATION

Läs igenom all säkerhetsinformation innan du använder produkten och spara informationen för framtida bruk.



VARNINGAR:

- Håll barn på avstånd från spisen medan du lagar mat.
- Lämna ALDRIG produkten obevakad under användning och kontrollera att handtagen inte sticker ut över spiskanten.
- Hantera ALLTID produkten när den är kall eller har svalnat av.
- Handtagen är utformade för att minimera värmeöverföring, men kan fortfarande bli varma under långvarig tillagning.
- Använd ALLTID ugnsvantar när produkten är varm för att förhindra brännskador.
- Låt inte handtagen sticka ut över heta plattor då de kan bli mycket varma.
- Värm inte upp en tom produkt för länge eftersom kontinuerlig uppvärmning av en tom plancha-grill kan leda till överhettning, vilket kan påverka non-stick beläggning.
- Produkten värms upp snabbt. Håll alltid ett öga på den när du lagar mat.
- Oljan eller fettet ska aldrig tillåtas att bli rykande hett då det kan fatta eld.
- Placera ALLTID en varm produkt på en skyddad eller värmebeständig yta eller på ett galler.
- För att undvika skador på produkten så ska vasa föremål inte användas. Var noga med att inte repa produkten och skär inte maten direkt på produkten.
- Om du använder en glaskeramikhåll ska du ALLTID lyfta produkten och ALDRIG skjuta den över hällen då detta kan skada både produktens botten och hällens yta.



- När produkten används i en ugn ska den alltid placeras på galleret och aldrig på sidosenen.



- Denna produkt är INTE lämplig för användning i mikrovågsugn.












FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Ta bort förpackningsmaterial och etiketter.
- Diska i varmt vatten med diskmedel och en mjuk svamp.
- Skölj noga och torka torrt med en mjuk trasa.
- Använd INTE **Power-** eller **Boost-**funktionen för att värma upp produkten.
- Innan produkten värms upp för första gången, applicera en liten mängd vegetabilisk olja på insidan av produkten med en pappershandduk. Upprepa processen innan du ställer bort produkten för att förlänga dess livslängd.

DAGLIG ANVÄNDNING

- Passar alla hållar (gas, keramik, halogen och induction) med en maximal tillagningstemperatur på 250 °C i högst en timme (för att bibehålla produktens skick). Rekommenderas för perfekta tillagningsresultat på Electrolux och AEG induktionshållar med Bridge-funktioner.
- Produkten kan även användas i ugnar med en maximal tillagningstemperatur på 250 °C i högst en timme (för att bibehålla produktens skick). Kontrollera ugnens mått för en perfekt passform.

 Bridge	 Induktion	 Ugn	 Keramik
 Halogen	 Strålände	 Grill	 Gas
 Solid värmeplatta			

- Börja alltid med en ren produkt.
- Förvärm produkten på hällen/i ugnen innan du lagar mat.
- Om du använder olja för smak eller konsistens, låt oljan värmas in någon minut på låg till medelhög värme innan du placerar mat på produkten.
- Om du ställer produkten på ett bord eller en bänkskiva, använd något värmebeständigt som skyddar ytan.
- När produkten är kall kan det finnas en liten böjning i botten, men plattan återfår till sin form när den värms upp igen.

BRUKSANVISNING FÖR ANVÄNDNING PÅ INDUKTIONSHÅLLAR

Produktens storlek och induktionszonens storlek måste vara så lika som möjligt för en optimal reaktion. Om produktens storlek är för liten kanske hällen (magnetfältet) inte reagerar på produktens botten.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



- Låt produkten svalna före rengöring.
- Rengör alltid produkten noggrant då eventuella matrester kan gå in i ytan och göra att maten fastnar.
- Använd inte svampar med slipande effekt eller rengöringsverktyg med metalliskt innehåll för att rengöra produkten. För att ta bort kraftig smuts är det bra att blötågga produkten med vatten och mildt rengöringsmedel under en tid och, vid behov, värma den lätt på hällen med låg effektivitet.
- Tål maskindisk.

PRAKTISKA RÅD OCH TIPS

- Matcha ALLTID produktens storlek med hällens värmezon för att maximera effektiviteten och förhindra överhettning av sidorna eller skada på handtagen.
- Vid tillagning på gas, justera lågan så att den inte bränner produktens sidor.
- Värmeinställningen är mycket viktig. Lägre värmeinställningar sparar inte bara energi utan förhindrar också att produkten blir för varm. Den här produkttypen bibehåller och fördelar värmen mer effektivt, vilket gör att vissa proteinrika ingredienser tillagas snabbare.

AVFALLSHANTERING



- Hjälptill till att skydda miljön och människors hälsa genom att återvinna produkten separat från hushållsavfall. Placera förpackningen i en lämplig återvinningsbehållare. Korrekt återvinning bidrar också till att bevara naturens resurser på ett hållbart sätt.
- Följ lokala föreskrifter vid avfallshantering av produktens olika delar.

Produkten lämpar sig för alla typer av mat vid en maximal temperatur på 250 °C i upp till en timme (för att bibehålla produktens skick). Skanna QR-koden för mer detaljerade tillagningsinstruktioner för olika typer av mat:



shop.electrolux.com
shop.aeg.com

Matlagningsinställningar för tillagning på hållar

Matkategori	Maträtt	Grillnivå		Tillagningstid (minuter)	Kommentar
		för håll med 9 effektnivåer	för håll med 14 effektnivåer		
Kött	Baconremsor	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	4 - 8 ²	
	Burgare, köttbullar	8 - 9 ¹	13 - 14 ¹	10 - 15 ²	Tjocklek: 2-3 cm
	Kycklingbröst	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Avsluta i en förvärmad ugn vid 130 °C TopBottom i ca 10 minuter.
	Sidfläsk	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Fläskstek (naturlig eller marinerad)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Biffstek, medium (2-3 cm)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 5 ²	Avsluta i en förvärmad ugn vid 130 °C TopBottom i ca 5-10 minuter (minska/ förläng tiden vid behov).
	Bratwurst (färsk eller förkokt)	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	10 - 25	Vänd flera gånger
Fisk	Bläckfisk	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Endast ytbehandling, 700-1000 g
	Tonfisk	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Tjocklek: 2-3 cm
	Räkor	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	20-30 stora räkor
	Laxfilé	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 15 ²	Tjocklek: 2-3 cm
	Hel fisk	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	15 - 25 ²	500-800 g
Grönsaker	Auberginer, zucchini, paprika, potatis	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 12 ²	
	Svamp, sparris	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	5 - 15	
Bröd	Färskt pitabröd	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	8 - 15	Vänd brödet flera gånger
	Rostning av brödskivor (tex. baguette, ciabatta)	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 10 ²	
Andra	Halloumi/grillad ost	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 8 ²	
	Frukt (tex. ananas, persika)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	2 - 5 ²	

Matlagningsinställningar för tillagning i ugnar

Matkategori	Maträtt	Ugnsinställning	Tillagningstid (minuter)	Kommentar
Kött	Kycklingbröst	Över-/undervärme 180 °C	20 - 40 ²	Tjocklek: 2-3 cm
Fisk	Bläckfisk	TurboGril, 230 °C	8 - 15 ²	Endast ytbehandling, 700-1000 g
	Tonfisk	TurboGril, 200 °C	5 - 12 ²	Tjocklek: 2-3 cm
	Räkor	TurboGril, 200 °C	5 - 12 ²	20-30 stora räkor
	Laxfilé	TurboGril, 200 °C	10 - 15 ²	Tjocklek: 2-3 cm
	Hel fisk	TurboGril, 180 °C	20 - 40 ²	500-800 g

¹Förvärm Plancha på hållen i 3-5 minuter/ i ugnen på fjärde hyllpositionen under uppvärmning tills den inställda temperaturen har uppnåtts.

²Vänd maten efter halva tillagningstiden.

Ytterligare rekommendationer och tips:

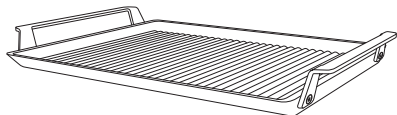
- Grilla kött på Plancha efter sous vide-matlagning.

- När du avslutar eller håller maten varm i ugnen, observera att restvärmen från Plancha fortfarande kan förfina eller bryna maten.

- Rekommenderas för användning med Electrolux- och AEG-hållar och ugnar.

IME: ŽAR PLANCHA

Model: E9HHPG11, A9HHPG11



PREGLED IZDELKA

D466 x Š253 x V44,5 mm

2,5 kg

SI - NAVODILA ZA VARNO UPORABO

Pred uporabo izdelka natančno preberite vse varnostne informacije in jih shranite za poznejšo uporabo.



OPOZORILA:

- Med kuhanjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini štedilnika.
- Zaradi varnosti izdelka med uporabo NIKOLI ne pustite brez nadzora in pazite, da ročaji ne bodo segali preko roba štedilnika.
- VEDNO rokujte z izdelkom, ko je hladen ali ohlajen.
- Ročaji so zasnovani tako, da zmanjšajo prenos toplote, vendar se lahko med daljšim kuhanjem še vedno segrejejo.
- VEDNO uporabljajte rokavice za pečico za ravnanje z vročim izdelkom, da preprečite opekline.
- NE dovolite, da bi se ročaji raztezali čez vroč gorilnik, ker se lahko segrejejo.
- Praznega izdelka ne puščajte predolgo na vročini (neprekinjeno segrevanje prazne plošče lahko povzroči pregrevanje, kar lahko ogrozi celovitost premaza proti prijemanju).
- Izdelek se hitro segreje, zato ga med kuhanjem vedno spremljajte.
- Iz olja in masčobe se v nobenem trenutku ne sme kaditi, ker se lahko vname.
- VEDNO postavite vroč izdelek na zaščiteno površino, odporno proti vročini, ali na globoko mrežo za pečenje na žaru.
- Da ne bi poškodovali izdelka, NE uporabljajte ostrih predmetov, pazite, da izdelka ne opraskate in da živil ne razrežete neposredno v njem.
- Ko uporabljate steklokeramično kuhhalno ploščo, VEDNO dvignite izdelek in ga NIKOLI ne vlečite po steklokeramični kuhhalni plošči, ker lahko poškodujeta dno izdelka in površino kuhalne plošče.



- Ko izdelek uporabljate v pečici, ga vedno postavite na mrežo za pečenje in nikoli na stranski nosilec.



- Ta izdelek NI primeren za uporabo v mikrovalovni pečici.












PRED PRVO UPORABO

- Odstranite vso embalažo in nalepke.
- Izdelek operite v topli milnici z mehko gobico.
- Temeljito izperite in osušite z mehko krpo.
- Za segrevanje izdelka NE uporabljajte funkcije **Power** ali **Boost**.
- Pred prvim segrevanjem izdelka s papirnato brisačo na notranji del izdelka nanesite majhno količino rastlinskega olja. Postopek ponovite, preden izdelek odložite, da podaljšate njegovo življenjsko dobo.

DNEVNA UPORABA

• Primerno za vse kuhalne plošče (plin, keramika, halogen in indukcija) z najvišjo temperaturo kuhanja 250 °C za največ eno uro (za ohranjanje najboljšega stanja premaza izdelka). Priporočeno za odlične rezultate kuhanja na indukcijskih kuhhalnih ploščah Electrolux in AEG s funkcijami Bridge.

- Ta izdelek lahko uporabljate tudi v pečicah z najvišjo temperaturo kuhanja 250 °C za največ eno uro (za ohranjanje najboljšega stanja premaza izdelka); za popolno prilaganje preverite dimenzije pečice.

 Bridge	 Indukcija	 Pečica	 Keramika
 Halogen	 Radiant	 Žar	 Plin
 Trdna grelna plošča			

- Vedno začnite s čistim izdelkom.
- Izdelek pred kuhanjem predhodno segrejte na kuhalni plošči/v pečici.
- Če uporabljate olje za okus ali teksturo, ga minuto ali dve segrevajte na nizki do srednji temperaturi, preden v izdelek dodate živila.
- Ko postavljate vroč izdelek na mizo ali pult, za zaščito površine uporabite zaščitni material.
- Ko je izdelek hladen, se lahko v podnožju rahlo ukrivi, vendar se bo ob segrevanju vrnil v ravno obliko.

NAVODILA ZA UPORABO NA INDUKCIJSKIH KUHALNIH PLOŠČAH

Velikost spodnjega dela izdelka in indukcijsko kuhališče morata biti čim bolj podobna, da se optimizira reakcija z izdelkom. Če je spodnji del izdelka premajhen, kuhalna plošča (magnetno polje) morda ne bo reagirala s spodnjim delom izdelka.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



- Pred čiščenjem počakajte, da se izdelek ohladi.
- Vedno temeljito očistite izdelek, ker se ostanki hrane skuhamo na površini in se hrana prilepi.
- Za čiščenje izdelka ne uporabljajte grobih ali čistilnih sredstev s kovinsko vsebino. Če želite odstraniti trdo umazanijo, izdelek nekaj časa namakajte v vodi z blagim čistilnim sredstvom ter ga po potrebi rahlo segrejte na kuhalni plošči z nižjo stopnjo moči.
- Primerno za pomivanje v pomivalnem stroju.

KORISTNI NAMIGI IN NASVETI

- VEDNO prilagodite osnovno velikost izdelka grelnemu območju kuhalne plošče, da povečate učinkovitost in preprečite pregrevanje stranic ali poškodbe ročajev.
- Pri kuhanju na plinu nastavite plamen tako, da ne bo zažgal stranic izdelka.
- Stopnja kuhanja je zelo pomembna. Nižje stopnje kuhanja prihranijo energijo in preprečujejo, da bi se izdelek preveč segrel. Narava tega izdelka je učinkoviteje ohraniti in porazdeliti toploto, kar pomaga hitreje skuhati nekaj živil, bogatih z beljakovinami.

ODSTRANITEV



- Pomagajte varovati okolje in zdravje ljudi z recikliranjem izdelka ločeno od gospodinskih odpadkov. Embalažo položite v ustrezne posode za recikliranje. Pravilno recikliranje prispeva tudi k trajnostnemu ohranjanju naravnih virov.
- Pri odstranjevanju različnih delov izdelka upoštevajte krajevne predpise.

Izdelek je primeren za vse vrste živil pri najvišji temperaturi 250 °C do 1 ure (za ohranjanje najboljšega stanja premaza izdelka). Za natančnejša navodila za pripravo hrane za različne vrste hrane skenirajte QR koda:



shop.electrolux.com
shop.aeg.com

Nastavitve kuhanja za kuhalne plošče

Kategorija hrane	Jed	Stopnja žara		Čas priprave (min.)	Opomba
		za kuhalno ploščo z 9 stopnjami moči	za kuhalno ploščo s 14 stopnjami kuhanja		
Meso	Slanina	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	4 - 8 ²	
	Burger, mesne kroglice	8 - 9 ¹	13 - 14 ¹	10 - 15 ²	Debelina: 2-3 cm
	Piščančje	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Dokončajte v predhodno segreti pečici pri 130 °C TopBottomom za približno 10 minut.
	Svinjski trebuh	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Svinjski zrezek (naraven ali mariniran)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Goveji zrezek, srednje pečen (2-3 cm)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 5 ²	Dokončajte v predhodno segreti pečici pri 130 °C TopBottomom za približno 5-10 minut (po potrebi zmanjšajte/podaljajte čas).
	Bratwurst (sveže ali predpripravljeno)	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	10 - 25	Večkrat obrnite
Ribe	Hobotnica	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Samo končna obdelava, 700-1000 g
	Tuna	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Debelina: 2-3 cm
	Rakci	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	20-30 velikih kozic
	Lososov file	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 15 ²	Debelina: 2-3 cm
	Cela riba	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	15 - 25 ²	500 - 800 g
Zelenjava	Jajčevci, bučke, paprika, krumpir	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 12 ²	
	Gobe, beluši	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	5 - 15	
Kruh	Svež pita kruh	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	8 - 15	Kruh večkrat obrnite
	Praženje rezin kruha (npr. francoske štruče, ciabatta)	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 10 ²	
Drugo	Halloumi / Sir na žaru	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 8 ²	
	Sadje (npr. anane, breskev)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	2 - 5 ²	

Nastavitve kuhanja za pečice

Kategorija hrane	Jed	Nastavitev pečice	Čas priprave (min.)	Opomba
Meso	Piščančje prsi	Tradicionalno pečenje, 180 °C	20 - 40 ²	Debelina: 2-3 cm
Ribe	Hobotnica	TurboGril, 230 °C	8 - 15 ²	Samo končna obdelava, 700-1000 g
	Tuna	TurboGril, 200 °C	5 - 12 ²	Debelina: 2-3 cm
	Rakci	TurboGril, 200 °C	5 - 12 ²	20-30 velikih kozic
	Lososov file	TurboGril, 200 °C	10 - 15 ²	Debelina: 2-3 cm
	Cela riba	TurboGril, 180 °C	20 - 40 ²	500 - 800 g

¹Predgrejte žar Plancha na kuhalni plošči v trajanju 3-5 minut/v pečici na nivoju 4 med segrevanjem, dokler se ne doseže nastavljena temperatura.

²Hrano obrnite po polovici časa pečenja.

Dodatna priporočila in nasveti:

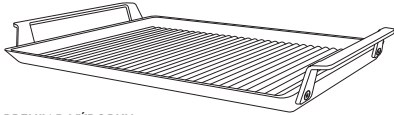
- Po počasnem kuhanju v vakuumu pečite meso na žaru Plancha.

- Ko zaključujete ali ohranjate hrano toplo v pečici, upoštevajte, da lahko akumulirana toplota iz žara Plancha še vedno izboljša ali popeče hrano.

- Priporočeno za uporabo s kuhalnimi ploščami in pečicami Electrolux in AEG.

MENO: GRIL PLANCHA

Model: E9HHPG11, A9HHPG11



PREHLAD VÝROBKU

D 466 x Š 253 x V 44,5 mm	2,5 kg
---------------------------	--------

SK - BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred použitím výrobku si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné informácie a odložte si ich.



UPOZORNENIA:

- Počas varenia nedovoľte deťom priblížiť sa k varnej doske.
- NIKDY nenechávajte výrobok počas jeho používania bez dozoru a dbajte na to, aby rukoväť nepresahovala okraj sporáka.
- VŽDY manipulujte s výrobkom len keď je studený alebo vychladol.
- Rukoväť sú skonštruované tak, aby minimalizovali prenos tepla, ale počas dlhšieho pečenia sa môžu zohriať.
- Pri manipulácii s horúcim výrobkom VŽDY používajte kuchynské rukavice, aby ste predišli popáleninám.
- NEDOVOĽTE, aby sa rukoväť nachádzala nad horúcim horákom, pretože sa môžu zohriať.
- Nenechávajte prázdny výrobok príliš dlho zohrievať (nepretržitý ohrev prázdneho grilu Plancha môže viesť k prehriatiu, čo môže narušiť celistvosť neprilnavého povrchu).
- Výrobok sa zohreje rýchlo, preto naň pri varení vždy dohliadajte.
- Olej alebo tuk nesmie byť nikdy horúci, pretože by sa mohol vznietiť.
- VŽDY umiestnite horúci výrobok na chránený alebo teplovzdorný povrch alebo na trojnožku.
- Aby ste predišli poškodeniu výrobku, NEPOUŽÍVAJTE ostré predmety a dávajte pozor, aby ste nepoškriabali výrobok. Potraviny nerezte priamo vo výrobku.
- Pri používaní sklokeramickej varnej dosky VŽDY nadvihnite výrobok a NIKDY ho neposúvajte cez sklokeramicú varnú dosku, pretože by to mohlo spôsobiť poškodenie dna výrobku aj povrchu varnej dosky.



• Keď spotrebič používate v rúre, vždy ho položte na drôtený rošt a nikdy nie na bočnú kofajničku.



• Tento výrobok NIE je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.







PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Výrobok umyte v teplej mydlovej vode mäkkou špongiou.
- Opláchnite a dôkladne osušte mäkkou handričkou.
- Na ohrev výrobku NEPOUŽÍVAJTE funkciu **Power** alebo **Boost**.
- Pred prvým zohriatím výrobku naneste malé množstvo rastlinného oleja na vnútro výrobku papierovou utierkou. Pred odložením výrobku to zopakujte, čo pomôže predĺžiť jeho životnosť.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

- Vhodné pre všetky varné panely (plyn, keramika, halogén a indukcia) s maximálnou teplotou varenia 250 °C po dobu maximálne 1 hodinu (na zachovanie najlepších podmienok povrchovej úpravy produktu). Na dosiahnutie dokonalých výsledkov varenia odporúčame používať indukčné varné dosky Electrolux a AEG s funkciami Bridge.
- Tento výrobok sa môže používať aj v rúrach s maximálnou teplotou pečenia 250 °C maximálne 1 hodinu (na zachovanie najlepších podmienok povrchovej úpravy produktu). Pre dokonalé prispôbenie skontrolujte rozmery vašej rúry.

 Bridge	 Indukčná	 Rúra	 Keramika
 Halogén	 Žiarivý	 Gril	 Plyn
 Pevná varná doska			

• Vždy začnite s čistým produktom.

- Pred varením výrobok predhrejte na varnom paneli alebo v rúre.
- Ak kvôli chuti alebo konzistencii používate olej, nechajte ho pred pridaním jedla do panvice na minútu alebo dve ohriať na nízkej až strednej teplote.
- Pri umiestňovaní horúceho výrobku na stôl alebo pracovnú dosku použite ochranný materiál na ochranu povrchu.
- Keď je výrobok studený, môže dôjsť k miernemu prehnutiu základne, ale po zahriatí sa vráti do rovného tvaru.

NÁVOD NA POUŽITIE NA INDUKČNÝCH VARNÝCH DOSKÁCH

Veľkosť základne výrobku a veľkosť indukčnej zóny musia byť čo najpodobnejšie, aby sa optimalizovala reakcia s produktom. Ak je veľkosť základne výrobku príliš malá, varný panel (magnetické pole) nemusí reagovať na základni výrobku.

STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE



- Pred čistením nechajte výrobok vychladnúť.
- Výrobok vždy dôkladne vyčistite, pretože prípadné zvyšky jedlá sa pri varení prichytia k povrchu a následkom čoho sa bude jedlo lepíť na panvicu.
- Na čistenie výrobku nepoužívajte abrazívnu špongiu ani žiadny čistiaci nástroj s obsahom kovov. Na odstránenie silných nečistôt pomôže, ak výrobok na chvíľu namočíte do vody s jemným čistiacim prostriedkom a v prípade potreby ho mierne zahrejte na varnom paneli s nižším výkonom.
- Možno umývať v umývačke riadu.

PRAKTICKÉ RADY A TYPY

- VŽDY prispôbte veľkosť základne výrobku teplej zóne varnej dosky, aby ste maximalizovali účinnosť a zabránili prehriatiu strán alebo poškodeniu rukoväti.
- Pri varení na plyne nastavte plameň tak, aby nezohrieval boky spotrebiča.
- Varný stupeň je veľmi dôležitý. Nižšie varné stupne nielen šetria energiu, ale tiež zabránia prehriatiu výrobku. Účelom tohto výrobku je účinnejšie udržiavať a šíriť teplo a zároveň rýchlejšie uvariť potraviny bohaté na bielkoviny.

LIKVIDÁCIA



- Pomôžte chrániť životné prostredie a ľudské zdravie recykláciou výrobku oddelene od komunálneho odpadu. Obal vložte do vhodných nádob na recykláciu. Správna recyklácia tiež prispieva k ochrane prírodných zdrojov udržateľným spôsobom.
- Pri likvidácii rôznych častí výrobku dodržiavajte miestne predpisy.

Výrobok je vhodný pre všetky druhy potravín pri maximálnej teplote 250 °C maximálne po dobu 1 hodiny (na zachovanie najlepších podmienok povrchovej úpravy produktu). Presnejšie pokyny na varenie rôznych druhov potravín získate naskenovaním QR kódu:



shop.electrolux.com
shop.aeg.com

Nastavenie prípravy na varných paneloch

Kategória pokrmu	Pokrm	Úroveň grilu		Čas prípravy (min.)	Poznámka
		pre varný panel s 9 úrovňami výkonu	pre varný panel so 14 úrovňami výkonu		
Mäso	Pásiky slaniny	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	4 - 8 ²	
	Burger, mäsové guľky	8 - 9 ¹	13 - 14 ¹	10 - 15 ²	Hrúbka: 2 - 3 cm
	Kuracie prsia	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Dokončíte v predhriatej rúre pri teplote 130 °C TopBottom približne 10 minút.
	Bravčové mäso	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Bravčový steak (prírodný alebo marinovaný)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Hovädzí steak, stredne prepečený (2 - 3 cm)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 5 ²	Dokončíte v predhriatej rúre pri teplote 130 °C TopBottom približne 5 - 10 minút (v prípade potreby skráťte/ predĺžite čas).
	Pečená klobása (čerstvá alebo predvarená)	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	10 - 25	Viackrát otočte
Ryby	Chobotnica	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Iba dokončenie, 700 - 1000 g
	Tuniak	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Hrúbka: 2 - 3 cm
	Krevety	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	20 - 30 veľkých kreviet
	Losos, filety	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 15 ²	Hrúbka: 2 - 3 cm
	Celá ryba	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	15 - 25 ²	500 - 800 g
Zelenina	Baklažán, cukety, paprika, zemiaky	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 12 ²	
	Huby, špargľa	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	5 - 15	
Chlieb	Čerstvý chlieb pita	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	8 - 15	Chlieb niekoľkokrát otočte
	Opekanie plátok chleba (napr. bagety, ciabatta)	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 10 ²	
Iné	Halumi / Grilovaný syr	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 8 ²	
	Ovocie (napr. ananás, broskyňa)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	2 - 5 ²	
Nastavenia prípravy jedál v rúrach					
Kategória pokrmu	Pokrm	Nastavenie rúry	Čas prípravy (min.)	Poznámka	
Mäso	Kuracie prsia	Konvenčné pečenie, 180 °C	20 - 40 ²	Hrúbka: 2 - 3 cm	
Ryby	Chobotnica	TurboGril, 230 °C	8 - 15 ²	Iba dokončenie, 700 - 1000 g	
	Tuniak	TurboGril, 200 °C	5 - 12 ²	Hrúbka: 2 - 3 cm	
	Krevety	TurboGril, 200 °C	5 - 12 ²	20 - 30 veľkých kreviet	
	Losos, filety	TurboGril, 200 °C	10 - 15 ²	Hrúbka: 2 - 3 cm	
	Celá ryba	TurboGril, 180 °C	20 - 40 ²	500 - 800 g	

¹Počas ohrevu predhrievajte gril Plancha na varnom paneli 3 - 5 minút / v rúre na úrovni 4 až do dosiahnutia nastavenej teploty.

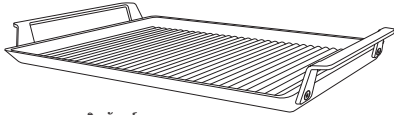
²V polovici času prípravy otočte pokrm na druhú stranu.

Ďalšie odporúčania a tipy:

- Po varení metódou Sous vide mäso ugrilujte na grile Plancha.
- Po dopečení alebo zahrievaní jedla v rúre nezabudnite, že zvyškové teplo z grilu Plancha môže jedlo zjemniť alebo dopiecť.
- Odporúča sa používať s varnými panelmi a rúrami Electrolux a AEG.

ชื่อ: PLANCHA GRILL

รุ่น: E9HHPG11, A9HHPG11



ภาพรวมของผลิตภัณฑ์

L466 x W253 x H44.5 มม.	2.5 กก.
-------------------------	---------

TH - คำแนะนำด้านความปลอดภัย

โปรดอ่านข้อมูลความปลอดภัยทั้งหมดอย่างละเอียดก่อนใช้ผลิตภัณฑ์และเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต



คำเตือน:

- โปรดดูแลให้ได้อย่างสม่ำเสมอในขณะที่คุณทำอาหาร
- เพื่อเหตุผลด้านความปลอดภัย ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์ไว้โดยไม่ฝุดแล้วในขณะที่ยังใช้งาน และต้องตรวจสอบแน่ใจว่าจับไม่ได้กับมือออกไปเพื่อความปลอดภัย
- ให้จัดการผลิตภัณฑ์เสมอเมื่อเย็นหรือเป็นของ
- ต้องถอดสกรูข้างเพื่อใช้ในการถ่ายความร้อนให้เหลือน้อยที่สุด แต่ที่จับอาจร้อนขึ้นได้ในระหว่างที่ปรุงอาหารเป็นเวลานาน
- ให้ใช้ถุงมือเคาะในการจัดการผลิตภัณฑ์ร้อนเสมอเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดแผลไหม้
- อย่าใช้ที่จับมือออกมาเองเคาะเนื่องจากที่จับอาจร้อนขึ้น
- หลีกเลี่ยงการสัมผัสผลิตภัณฑ์เปล่าไว้บริเวณแก้มกับไป (การตั้งเตาที่วางเปล่าไว้ร้อนอย่างต่อเนื่องจากทำให้เกิดความร้อนสูงเกินไป ซึ่งอาจทำให้ประสิทธิภาพของผิวเคลือบแบบ non-stick ลดลง)
- ผลิตภัณฑ์จะร้อนขึ้นอย่างรวดเร็ว ดังนั้น ให้คอยดูอยู่ตลอดเวลาเมื่อปรุงอาหาร
- ห้ามปล่อยไฟไว้ข้ามหรือข้ามวันจนเป็นควันเด็ดขาดเพราะอาจเกิดไฟไหม้
- วางผลิตภัณฑ์ร้อนบนพื้นผิวที่มีการป้องกันความร้อนพื้นผิวที่ทนความร้อนหรือบนที่วางของร้อนเสมอ
- เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ผลิตภัณฑ์เสียหาย ห้ามใช้วัตถุคมหรือของมีคมไปเสียดสีผลิตภัณฑ์หรือขีดข่วน และอย่าใช้เคาะอาหารโดยตรงใน ผลิตภัณฑ์
- ไม่ระงว้างที่ใช้เคาะกระดูกซอมาติก ไม่บอกผลิตภัณฑ์ขึ้นเสมอ และอย่าใส่ลงในผลิตภัณฑ์ไปกับเคาะกระดูกซอมาติกที่เป็นประกายระยิบระยับ เนื่องจากอาจทำให้พื้นด้านล่างของผลิตภัณฑ์และที่จับผิวของเคาะเสียหายได้



เมื่อใช้ผลิตภัณฑ์ในเคาะอบ ให้วางไว้บนตะแกรงชั้นวางเสมอ และห้ามวางไว้บนวางด้านข้าง



ผลิตภัณฑ์นี้ไม่เหมาะสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟ



ก่อนการใช้งานครั้งแรก

- ให้นำบรรจุภัณฑ์และกล่องทั้งหมดออก
- ล้างผลิตภัณฑ์ในน้ำสบู่อุ่น ๆ ด้วยฟองน้ำนุ่ม ๆ
- ล้างและเช็ดให้แห้งด้วยผ้าเนื้อนุ่ม
- ห้ามใช้ฟองที่ขึ้น Power หรือ Boost เพื่ออุ่นผลิตภัณฑ์
- ก่อนอุ่นผลิตภัณฑ์เป็นครั้งแรก ให้ทาน้ำมันที่ขรุขระเล็กน้อยที่ด้านในของผลิตภัณฑ์ด้วยกระดาษอบประเภทโปรตคั โปรตคัขึ้นคอนีนี ซึ่งอาจเคลือบเก็บผลิตภัณฑ์เพื่อให้อายุการใช้งานของผลิตภัณฑ์

การใช้งานทั่วไป

- เหมาะสำหรับเคาะทุกประเภท (เคาะแก๊ส เคาะซอมาติก เคาะฮาโลเจน และเคาะแม่เหล็กไฟฟ้า) และมีอุณหภูมิในการปรุงอาหารสูงสุด 250°C เป็นเวลาสูงสุด 1 ชั่วโมง เพื่อรักษาสภาพผิวเคลือบผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุด แนะนำเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ในการทำอาหารที่ดีที่สุดเมื่อใช้กับเคาะแม่เหล็กไฟฟ้า Electrolux และ AEG ที่มีฟังก์ชัน Bridge
- นอกจากนี้ ผลิตภัณฑ์นี้ยังสามารถใช้กับเคาะที่มีอุณหภูมิในการปรุงอาหารสูงสุด 250°C เป็นเวลาสูงสุด 1 ชั่วโมง เพื่อรักษาสภาพผิวเคลือบผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุด โปรดตรวจสอบขนาดของเคาะเพื่อความพอดี

ฟังก์ชัน Bridge	เคาะแม่เหล็กไฟฟ้า	เคาะอบ	เคาะซอมาติก
ฮาโลเจน	กระจ่ายไฟ	เคาะย่าง	เคาะแก๊ส
จานร้อนแข็ง			

ให้เริ่มต้นด้วยผลิตภัณฑ์ที่สะอาดเสมอ

- อุ่นผลิตภัณฑ์บนเคาะในเคาะก่อนประกอบอาหาร
- หากคุณใช้น้ำมันสำหรับรสชาติหรือเนื้อสัมผัส ให้ตั้งน้ำมันไว้ร้อนเป็นเวลาหนึ่งหรือสองนาที โดยให้ความร้อนต่ำถึงปานกลางจนที่จะ ใสอาหารลงในผลิตภัณฑ์
- เมื่อวางผลิตภัณฑ์ที่ร้อนบนโต๊ะหรือเคาะนิตอร์ ให้ใช้ฟองที่ขึ้นเพื่อป้องกันเพื่อป้องกันผิว
- เมื่อผลิตภัณฑ์เย็นลง บริเวณที่ฐานอาจโค้งเล็กน้อย แต่ผลิตภัณฑ์จะกลับเป็นแบนเรียบเมื่อโดนความร้อน

คำแนะนำสำหรับการใช้งานกับเคาะแม่เหล็กไฟฟ้า

ขนาดของฐานผลิตภัณฑ์และขนาดของเคาะที่มีการทำความร้อนจะต้องคล้ายกันที่สุดเท่าที่เป็นไปได้ เพื่อให้มีการทำปฏิกิริยาแม่เหล็กที่ดีที่สุดที่เหมาะสม หากขนาดของฐานผลิตภัณฑ์เล็กเกินไป เคาะ (ส่วนแม่เหล็ก) อาจไม่ทำปฏิกิริยากับฐานของผลิตภัณฑ์

การดูแลและทำความสะอาด



- ปล่อยให้ผลิตภัณฑ์เย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด
- ทำความสะอาดผลิตภัณฑ์ให้ทั่วเสมอ เนื่องจากเศษอาหารที่เหลือน่าจะติดบนพื้นผิวและทำให้อาหารติด
- อย่าใช้ฟองที่ขึ้นขัดหรือเครื่องมือทำความสะอาดที่มีสารโลหะในการทำความสะอาดผลิตภัณฑ์ เพื่อหลีกเลี่ยงการสกปรกที่ฝังแน่น การแช่ผลิตภัณฑ์ด้วยน้ำและน้ำยาทำความสะอาดที่ถูกรีดร้อน ๆ ลักษณะหนึ่งสามารถช่วยได้ และถ้าจำเป็น ให้อุ่นเบา ๆ บนเคาะด้วยระดับความร้อนต่ำ
- สามารถที่ใช้กับเครื่องล้างจานได้อย่างปลอดภัย

เคล็ดลับและข้อแนะนำที่มีประโยชน์

- ให้ใช้ขนาดฐานของผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมกับขนาดความร้อนของเคาะเสมอเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพสูงสุดและป้องกันไม่ให้เกิดความร้อนที่ด้านข้าง สูงเกินไปหรือเกิดความร้อนที่ขอบที่จับ
- เมื่อปรุงอาหารด้วยเคาะแก๊ส ให้ปรับเปลวไฟเพื่อไม่ให้ร้อนด้านข้างของผลิตภัณฑ์
- การตั้งเคาะความร้อนมีความสำคัญมาก การตั้งเคาะความร้อนที่ต่ำไปเพียงแต่ประหยัพลังงานเท่านั้น แต่ป้องกันไม่ให้ผลิตภัณฑ์ที่ร้อนเกินไปอีกด้วย ลักษณะของผลิตภัณฑ์คือการรักษาและกระจายความร้อนให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น ช่วยไปปรุงอาหารที่อุดมไปด้วยโปรตีนได้อย่างรวดเร็วยิ่งขึ้น

การทิ้ง



- ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ด้วยการใช้ผลิตภัณฑ์แยกต่างหากจากขยะในครัวเรือน งานรณรงค์ที่เป็นประโยชน์ แนะนำสำหรับการรีไซเคิล การรีไซเคิลที่ถูกต้องยังมีผลช่วยปกป้องทรัพยากรธรรมชาติและทรัพยากรธรรมชาติอย่างยั่งยืนอีกด้วย
- ปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับของท้องถิ่นเมื่อทิ้งส่วนต่าง ๆ ของผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์นี้เหมาะสำหรับอาหารทุกประเภทที่อุณหภูมิสูงสุด 250°C เป็นเวลาสูงสุด 1 ชั่วโมง เพื่อรักษาสภาพผิวเคลือบผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุดสำหรับคำแนะนำในการปรุงอาหารประเภทต่าง ๆ อย่างละเอียด โปรดสแกนรหัส QR:



electrolux.com
shop.aeg.com

การตั้งค่าการปรุงอาหารสำหรับการเตรียมเตา					
ประเภทอาหาร	อาหาร	ระดับการย่าง		เวลาทำอาหาร (นาที)	ความคิดเห็น
		สำหรับเตาที่มีระดับกำลังไฟ 9 ระดับ	สำหรับเตาที่มีระดับกำลังไฟ 14 ระดับ		
เนื้อสัตว์	แผ่นเบคอน	7 – 8'	12 – 13'	4 – 8°	
	เบอร์เกอร์ มีทบอล	8 – 9'	13 – 14'	10 – 15°	ความหนา: 2-3 ซม.
	อกไก่	7 – 8'	12 – 13'	5 – 10°	เสร็จแล้วนำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 130°C บนล่าง เป็นเวลาประมาณ 10 นาที
	หมูสามชั้น	7 – 8'	12 – 13'	7 – 10°	
	สเต็กเนื้อหมู (รวมชาติหรือหมัก)	7 – 8'	12 – 13'	7 – 10°	
	สเต็กเนื้อ, ขนาดกลาง (2-3 ซม.)	7 – 8'	12 – 13'	3 – 5°	เสร็จแล้วนำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 130°C บนล่าง เป็นเวลาประมาณ 5-10 นาที (ลดเวลา/ขยายเวลาหากจำเป็น)
	Bratwurst (สดหรือต้มแล้ว)	5 – 6'	8 – 10'	10 – 25	กลับหลายครั้ง
ปลา	ปลาหมึก	7 – 8'	12 – 13'	5 – 10°	เสร็จสิ้นเท่านั้น, 700-1000 ก.
	ปลาทูน่า	7 – 8'	12 – 13'	5 – 10°	ความหนา: 2-3 ซม.
	กุ้ง	7 – 8'	12 – 13'	5 – 10°	กุ้งตัวใหญ่ 20-30 ตัว
	ปลาซาลมอนและกระดูก	7 – 8'	12 – 13'	5 – 15°	ความหนา: 2-3 ซม.
	ปลาทั้งตัว	7 – 8'	12 – 13'	15 – 25°	500-800 ก.
ผัก	มะเขือยาว, คุณีคัต, พริกหยวก, มันฝรั่ง	6 – 7'	10 – 12'	5 – 12°	
	เห็ด, หน่อไม้ฝรั่ง	5 – 6'	8 – 10'	5 – 15	
ขนมปัง	ขนมปังที่ตัดแล้ว	5 – 6'	8 – 10'	8 – 15	พลิกขนมปังหลายครั้ง
	การบึ่งขนมปัง (เช่น บาแกตต์, เชียบัตตา)	6 – 7'	10 – 12'	5 – 10°	
อื่นๆ	ชาลุมิ / ชีสย่าง	7 – 8'	12 – 13'	3 – 8°	
	ผลไม้ (เช่น, กล้วย, ลูกพีช)	7 – 8'	12 – 13'	2 – 5°	
การตั้งค่าการปรุงอาหารสำหรับการเตรียมเตาอบ					
ประเภทอาหาร	อาหาร	การตั้งค่าเตาอบ	เวลาทำอาหาร (นาที)	ความคิดเห็น	
เนื้อสัตว์	อกไก่	การอบปกติ, 180°C	20-40°	ความหนา: 2-3 ซม.	
ปลา	ปลาหมึก	TurboGril, 230 °C	8 – 15°	เสร็จสิ้นเท่านั้น, 700-1000 ก.	
	ปลาทูน่า	TurboGril, 200 °C	5 – 12°	ความหนา: 2-3 ซม.	
	กุ้ง	TurboGril, 200 °C	5 – 12°	กุ้งตัวใหญ่ 20-30 ตัว	
	ปลาซาลมอนและกระดูก	TurboGril, 200 °C	10 – 15°	ความหนา: 2-3 ซม.	
	ปลาทั้งตัว	TurboGril, 180 °C	20 – 40°	500-800 ก.	

¹โปรดตั้ง Plancha ให้ร้อนบนเตาก่อนเป็นเวลา 3-5 นาที / ในเตาอบที่ระดับ 4 ระหว่างการทำให้ร้อนจนกว่าอุณหภูมิจะถึงค่าที่ตั้งไว้

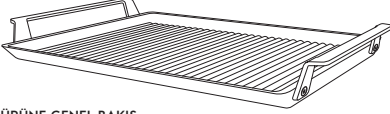
²กลับอาหารเมื่อผ่านเวลาปรุงสุกไปครึ่งหนึ่ง

คำแนะนำและเคล็ดลับเพิ่มเติม:

- ย่างเนื้อบน Plancha หลังจากที่ทำอาหารแบบ sous vide
- เมื่อทำอาหารเสร็จหรืออุ่นอาหารในเตาอบ โปรดทราบว่าความร้อนที่จาก Plancha ที่เหลืออาจยังอยู่หรือทำให้อาหารเป็นสีน้ำตาล
- แนะนำให้ใช้กับเตาและเตาอบ Electrolux & AEG

ADI: PLANCHA IZGARA

Model: E9HHPG11, A9HHPG11



ÜRÜNE GENEL BAKIŞ

U466 x G253 x Y44,5 mm	2,5 kg
------------------------	--------

TR - GÜVENLİK BİLGİLERİ

Lütfen ürünü kullanmadan önce tüm güvenlik bilgilerini dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın.



UYARILAR:

- Yemek pişirirken çocukları ocağın uzak tutun.
- Güvenlik nedeniyle ürünü kullanımdayken, ASLA gözetimsiz bırakmayın ve tutamakların ocağın kenarına doğru uzanmadığından emin olun.
- Ürünü DAİMA soğukken veya soğuduğunda tutun.
- Tutamaklar ısı transferini en aza indirecek şekilde yapılmıştır, ancak uzun süreli pişirme sırasında hâlen sıcak olabilir.
- Sıcak bir ürünü tutmak için yanık yaratılmasını önlemek amacıyla DAİMA fırın eldivenleri kullanın.
- Tutamakların ısınabilmesi nedeniyle, tutamakların sıcak ocak üstünde kalmalarına izin VERMEYİN.
- Ürünü boş bir şekilde çok uzun süre ısıtmaktan kaçının (boş bir plançanın sürekli ısıtılması aşırı ısınmaya neden olabilir ve yapışmaz kaplamanın bütünlüğünü tehlikeye atabilir).
- Ürün hızlı bir şekilde ısınır, bu nedenle pişirirken her zaman gözünüz üzerinde olsun.
- Yemeklik yağın veya yağın aşırı sıcak hale gelmesine hiçbir zaman izin verilmemelidir, çünkü alev alabilir.
- Sıcak bir ürünü DAİMA korumalı veya ısıya dayanıklı bir yüzeye veya alçak ve yüksek kullanılabilen tel raf üzerine yerleştirin.
- Ürünün zarar görmesini önlemek için herhangi bir keskin nesne KULLANMAYIN, ürünü çizmemeye dikkat edin ve yiyecekleri doğrudan ürünün içinde kesmeyin.
- Cam seramik bir ocak kullanırken, ürünü DAİMA kaldırıncı ve ASLA cam seramik bir ocak üzerinden kaydırmayın çünkü bu hem ürünün alt kısmına hem de ocağın yüzüne zarar verebilir.



- Ürünü bir fırında kullanırken daima tel rafa yerleştirin ve asla yan rayların üzerine koymayın.



- Bu ürün mikrodalgalı fırında kullanım için uygun DEĞİLDİR.



İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- Tüm ambalajı ve etiketleri çıkarın.
- Ürünü ilk sabunlu suda yumuşak bir süngerle yıkayın.
- İyice durulayın ve yumuşak bir bezle tamamen kurulayın.
- Ürünü ısıtmak için **Güç** veya **Boost** işlevini KULLANMAYIN.
- Ürünü ilk kez ısıtmadan önce, ürünün içine kağıt havluyla az miktarda bitkisel yağ uygulayın. Kullanım ömrünü uzatmak için ürünü kenara kaldırmadan önce lütfen bu prosedürü tekrarlayın.

GÜNLÜK KULLANIM

- Maksimum 1 saat boyunca 250°C'lik maksimum pişirme sıcaklığına sahip tüm ocaklar (gaz, seramik, halojen ve in düksiyon) için uygundur (Ürün kaplamasını en iyi şekilde korumak için). Bridge işlevlerine sahip Electrolux ve AEG in düksiyonlu ocaklarda mükemmel pişirme sonuçları için tavsiye edilir.
- Bu ürün, maksimum 1 saat için 250°C'lik maksimum pişirme sıcaklığına sahip fırınlarda da kullanılabilir (Ürün kaplamasını en iyi şekilde korumak için); mükemmel bir uyum için lütfen fırınınızın boyutlarını kontrol edin.

 Bridge	 İndüksiyon	 Fırın	 Seramik
 Halojen	 İşitli	 Izgara	 Gaz
 Kati Sıcak Plaka			

- Her zaman temiz bir ürele başlayın.
- Pişirme öncesinde ürünü ocağa/fırında önceden ısıtın.
- Tat atmak ya da kıvımlı tutturmak için sıvı yağ kullanıyorsanız, tavaya yiyecekleri ekledenden önce yağın düşük ılıta orta ateşte, bir veya iki dakika ısınmasına izin verin.
- Sıcak bir ürünü bir masaya veya tezgaha yerleştirirken, yüzeyi korumak için koruyucu bir malzeme kullanın.
- Ürün soğukken tabana hafif bir bükülmeye tabii, ancak ısıtıldığında düz şekline geri döner.

İNDÜKSİYONLU OCAKLARDA KULLANIM TALİMATLARI

Ürün tabanının boyutu ve in düksiyon bölgesinin boyutu, ürele reaksiyonu optimize etmek için mümkün olduğunca benzer olmalıdır. Ürün tabanının boyutu çok küçükse, ocak (manyetik alan) ürünün tabanı ile reaksiyona girmeyebilir.

BAKIM VE TEMİZLEME



- Temizlemeden önce ürünü soğumasını bekleyin.
- Ürünü her zaman iyice temizleyin; kalan yiyecek artığı, yüzeye pişecek ve kalan yiyeceğin yapışmasına neden olacaktır.
- Ürünü temizlemek için aşındırıcı sünger veya metal içerikli herhangi bir temizlik aleti kullanmayın. Ağır kirleri çıkarmak için, ürünü bir süre su ve hafif deterjanla ıslatmak ve gerekirse daha düşük güç seviyesinde ocağa hafifçe ısıtmak faydalıdır.
- Bulaşık makinesinde yıkanabilir.

YARARLI İPUÇLARI VE BİLGİLER

- Verimliliği en üst düzeye çıkarmak ve kenarların aşırı ısınmasını veya tutamakların hasar görmesini önlemek için ürünü taban boyutunu DAİMA ocağın ısı bölgesiyle eşleştirin.
- Gaz ocağında pişirirken, alevi tavanın yan kısımlarına gelmeyecek şekilde ayarlayın.
- Isı ayarı çok önemlidir. Daha düşük ısı ayarları sadece enerji tasarrufu sağlamakla kalmaz, aynı zamanda ürünü aşırı ısınmasını önler. Bu ürünün özelliği, ısıyı etkili bir şekilde tutmak ve dağıtmaktır. Bu sayede bol proteinli yiyecekleri çok daha çabuk pişirebilirsiniz.

İMHA



- Ürünü evsel atıklardan ayrı olarak geri dönüştürerek çevrenin ve insan sağlığının korunmasına yardımcı olun. Am balajı geri dönüşüm için uygun kaplara koyun. Doğru geri dönüşüm aynı zamanda doğal kaynakların sürdürülebilir bir şekilde korunmasına katkıda bulunur.
- Ürünün çeşitli parçalarını atarken yerel yönetmeliklere uyun.

Ürün, maksimum 250°C sıcaklıkta 1 saate kadar her türlü yiyecek için uygundur (Ürün kaplamasını en iyi şekilde korumak için). Farklı yemek türlerine ilişkin daha kesin pişirme talimatları için lütfen QR kodunu tarayın:



shop.electrolux.com
shop.aeg.com

Ocaklarda hazırlama için pişirme ayarları

Yiyecek kategorisi	Yemek	Izgara seviyesi		Pişirme süresi (dk)	Açıklama
		9 güç seviyeli ocak için	14 güç seviyeli ocak için		
Et	Pastırma dilimleri	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	4 - 8 ²	
	Burger, köfte	8 - 9 ¹	13 - 14 ¹	10 - 15 ²	Kalınlık: 2-3 cm
	Tavuk göğsü	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	130°C Üst-Alt ayarında önceden ısıtılmış bir fırında yaklaşık 10 dakika pişirin.
	Domuz eti	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Domuz biftek (doğal veya marine edilmiş)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Biftek, orta boy (2-3 cm)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 5 ²	130°C Üst-Alt ayarında önceden ısıtılmış bir fırında yaklaşık 5-10 dakika pişirin (gerekirse süreyi kısaltın/uzatın).
	Domuz sucuğu (taze veya önceden yapılmış)	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	10 - 25	Birkaç kez çevirin
Balık	Ahtapot	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Sadece yemeği hazır hale getirme, 700-1000 g
	Ton balığı	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Kalınlık: 2-3 cm
	Karides	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	20-30 büyük karides
	Somon fileto	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 15 ²	Kalınlık: 2-3 cm
	Bütün Balık	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	15 - 25 ²	500-800 g
Sebzeler	Patlıcan, kabak, biber, patates	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 12 ²	
	Mantar, kuşkonmaz	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	5 - 15	
Ekmek	Taze pita ekmeği	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	8 - 15	Ekmeği birkaç kez çevirin
	Ekmeğin dilimlerini kızartma (örn. baget, ciabatta somun ekmeği)	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 10 ²	
Diğerleri	Hellim / Izgara peynir	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 8 ²	
	Meyve (ör. ananas, şeftali)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	2 - 5 ²	

Fırınlarda hazırlama için pişirme ayarları

Yiyecek kategorisi	Yemek	Fırın ayarı	Pişirme süresi (dk)	Açıklama
Et	Tavuk göğsü	Alt + Üst ısıtma, 180°C	20 - 40 ²	Kalınlık: 2-3 cm
Balık	Ahtapot	TurboGril, 230 °C	8 - 15 ²	Sadece yemeği hazır hale getirme, 700-1000 g
	Ton balığı	TurboGril, 200 °C	5 - 12 ²	Kalınlık: 2-3 cm
	Karides	TurboGril, 200 °C	5 - 12 ²	20-30 büyük karides
	Somon fileto	TurboGril, 200 °C	10 - 15 ²	Kalınlık: 2-3 cm
	Bütün Balık	TurboGril, 180 °C	20 - 40 ²	500-800 g

¹Lütfen ayarlanan sıcaklığa ulaşılan kadar ısıtma sırasında Plancha'yı ocakta 3-5 dakika / fırında seviye 4'e kadar önceden ısıtın.

²Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde tabağı çevirin.

Ek öneriler ve ipuçları:

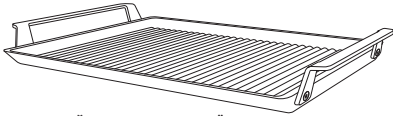
• Sous vide pişirme işleminden sonra eti Plancha'da izgara yapın.

• Yiyecekleri fırında hazırlarken veya sıcak tutarken, lütfen Plancha'dan kalan sıcaklığı yiyecekleri hala pişirebileceğini veya kızartabileceğini unutmayın.

• Electrolux ve AEG ocaklar ve fırınlarla kullanım için önerilir.

НАЗВА: ГРИЛЬ ПЛАНЧА

МОДЕЛЬ: E9HHPG11, A9HHPG11



ЗАГАЛЬНИЙ ВИГЛЯД ПРОДУКЦІЇ

Д x Ш x В: 466 x 253 x 44,5 мм	2,5 кг
--------------------------------	--------

ІА - ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Перед використанням виробу уважно прочитайте всю інформацію щодо безпеки та зберігайте її для подальшого використання.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

- Тримайте дітей подалі від плити під час готування.
- З міркувань безпеки НІКОЛИ не залишайте виріб без нагляду під час використання та перевіряйте, щоб ручки не виходили за межі печі.
- Торкайтеся виробу ЛІШЕ, коли він холодний або остинув.
- Ручки створені таким чином, щоб мінімізувати теплопередачу, але все одно можуть нагріватися під час тривалого готування.
- ЗАВЖДИ використовуйте рукавиці для роботи з гарячими стравами, щоб запобігти травмуванню від опіку.
- НЕ дозволяйте ручкам висуватися над гарячою конфоркою, оскільки ручки можуть стати гарячими.
- Уникайте надмірного нагрівання порожнього виробу (постійне нагрівання порожнього планчи може призвести до перегрівання, що може поставити під загрозу цілісність антипригарного покриття).
- Виріб швидко нагрівається, тому завжди слідкуйте за ним під час готування.
- У жодному разі не допускайте, щоб олія або жир нагрівалися до появи диму, оскільки вони можуть спалхнути.
- ЗАВЖДИ кладіть гарячий виріб на захищену або жаростійку поверхню, або на підставку.
- Щоб уникнути пошкодження виробу, НЕ використовуйте гострі предмети, будьте обережні, щоб не подряпати виріб, і не ріжте продукти безпосередньо на ньому.
- При використанні на склокерамічній варильній поверхні ЗАВЖДИ піднімайте виріб і НІКОЛИ не пересувайте його по склокерамічній варильній поверхні, оскільки це може пошкодити і дно приладу, і поверхню варильної поверхні.



- При використанні виробу в духовій шафі завжди ставте його на комбіновану решітку, в жодному разі не ставте його на бічну напрямку.



- Цей виріб НЕ придатний для використання в мікрохвильовій печі.



ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Зніміть усі упаковки й етикетки.
- Промийте виріб теплою мильною водою за допомогою м'якої губки.
- Промийте і ретельно витріть насухо м'якою тканиною.
- НЕ використовуйте функцію **Power** або **Boost** для нагрівання виробу.
- Перед першим нагріванням нанесіть невелику кількість рослинної олії на внутрішню частину продукту паперовим рушником. Перш ніж відкласти виріб на зберігання, повторіть цю процедуру, щоб продовжити термін служби.

ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

- Підходить для всіх варильних поверхонь (газових, керамічних, галогенових та індукційних) з максимальною температурою готування 250°C протягом максимум 1 години (Для підтримки найкращого стану покриття виробу). Для досягнення ідеальних результатів готування рекомендується використовувати на індукційних варильних поверхнях Electrolux та AEG з функціями Bridge.
- Цей виріб також можна використовувати в духових шафах з максимальною температурою 250°C протягом максимум 1 години (Для підтримки найкращого стану покриття виробу); перевірте, чи підходять розміри вашої духової шафи.

 Bridge	 Індукційна поверхня	 Духова шафа	 Керамічна поверхня
 Галоген	 променистий	 Гриль	 Газова плита
 Суцільна гаряча плита			

- Завжди починайте готувати на чистому виробу.
- Попередньо прогрійте виріб на варильній поверхні / у духовій шафі перед приготуванням.
- Якщо ви використовуєте олію для отримання смаку або текстури, дайте олії нагрітися протягом хвилини або двох на низькому або середньому рівні нагрівання, перш ніж додавати продукти.
- При розміщенні гарячого виробу на столі або стільниці використовуйте захисний матеріал для захисту поверхні.
- Коли виріб охолodжується, може з'явитися легкий вигин основи, але при нагріванні він повернеться до своєї плоскої форми.

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ НА ІНДУКЦІЙНИХ ВАРІЛЬНИХ ПОВЕРХНЯХ

Розмір основи виробу та розмір індукційної зони повинні максимально співпадати для оптимальної роботи виробу. Якщо розмір основи виробу значно менший, варильна поверхня (магнітне поле) не зможе розпізнати основу виробу.

ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ



- Дайте приладу охолоннути перед очищенням.
- Завжди ретельно очищуйте виріб, оскільки залишки їжі можуть потрапити на поверхню та призвести до прилипання до виробу.
- Не використовуйте абразивну губку або будь-який засіб для чищення з металевим вмістом для очищення виробу. Для видалення сильного забруднення варто на делікатні засоби в воді з м'яким мийним засобом і, за необхідності, злегка нагріти його на варильній поверхні на більш низькому рівні потужності.
- Можна мити в посудомийній машині.

КОРИСНІ ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

- ЗАВЖДИ з'являйте розмір основи виробу з зоною нагріву варильної панелі, щоб підвищити ефективність і запобігти перегріванню боків або пошкодженню ручок.
- При готуванні на газу регулюйте полум'я таким чином, щоб воно не торкалося стінок виробу.
- Ступінь нагрівання дуже важливий. Нижчі налаштування нагрівання не лише заощаджують енергію, але й запобігають значно сильному нагріванню виробу. Ідея виробу полягає в тому, щоб зберігати та розподіляти тепло ефективніше, допомагаючи швидше готувати деякі багаті на білок продукти.

УТИЛІЗАЦІЯ



- Допоможіть захистити довкілля та здоров'я людей, утилізуючи виріб окремо від побутових відходів. Помістіть упаковку у відповідний контейнер для переробки. Правильна переробка також сприяє раціональному збереженню природних ресурсів.
- Під час утилізації різних частин виробу дотримуйтеся місцевих правил.

Виріб підходить для готування всіх видів продуктів при максимальній температурі 250°C до 1 години (Для підтримки найкращого стану покриття виробу). Для отримання докладніших інструкцій щодо готування різних видів страв відскануйте QR-код:



shop.electrolux.com
shop.aeg.com

Налаштування приготування для готування на варильних поверхнях

Категорія продуктів	Страва	Рівень гриля		Час готування (хв)	Коментар
		для варильної поверхні з 9 рівнями потужності	для варильної поверхні з 14 рівнями потужності		
М'ясо	Смужки бекону	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	4 - 8 ²	
	Бургер, фрикадельки	8 - 9 ¹	13 - 14 ¹	10 - 15 ²	Товщина: 2-3 см
	Курка, грудка	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Доведіть до готовності у попередньо розігрітій духовій шафі при 130 °C зверху/знизу протягом приблизно 10 хвилин.
	Свинина, підчеревина	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Стейк зі свинини (натуральний або маринований)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	7 - 10 ²	
	Стейк з яловичини, середній (2-3 см)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 5 ²	Доведіть до готовності у попередньо розігрітій духовій шафі при 130 °C зверху/знизу протягом приблизно 5-10 хвилин (за необхідності зменшіть/збільшіть час).
	Сарделька (свіжа або попередньо приготована)	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	10 - 25	Переверніть декілька разів
Риба	Восьминіг	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Тільки доведення до готовності, 700-1000 г
	Тунець	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	Товщина: 2-3 см
	Креветки	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 10 ²	20-30 великих креветок
	Філе лосося	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	5 - 15 ²	Товщина: 2-3 см
	Ціла риба	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	15 - 25 ²	500-800 г
Овочі	Баклажани, кабачки, перець, картопля	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 12 ²	
	Гриби, спаржа	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	5 - 15	
Хліб	Свіжа піта	5 - 6 ¹	8 - 10 ¹	8 - 15	Переверніть хліб декілька разів
	Смажені скибочки хліба (наприклад, багет, чіабатта)	6 - 7 ¹	10 - 12 ¹	5 - 10 ²	
Інші	Галумі / сир на грилі	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	3 - 8 ²	
	Фрукти (наприклад, ананас, персик)	7 - 8 ¹	12 - 13 ¹	2 - 5 ²	

Налаштування приготування для готування в духових шафах

Категорія продуктів	Страва	Налаштування духової шафи	Час готування (хв)	Коментар
М'ясо	Курка, грудка	Традиційне готування, 180 °C	20 - 40 ²	Товщина: 2-3 см
Риба	Восьминіг	TurboGril, 230 °C	8 - 15 ²	Тільки доведення до готовності, 700-1000 г
	Тунець	TurboGril, 200 °C	5 - 12 ²	Товщина: 2-3 см
	Креветки	TurboGril, 200 °C	5 - 12 ²	20-30 великих креветок
	Філе лосося	TurboGril, 200 °C	10 - 15 ²	Товщина: 2-3 см
	Ціла риба	TurboGril, 180 °C	20 - 40 ²	500-800 г

¹Попередньо прогрійте гриль планча на варильній поверхні протягом 3-5 хвилин / у духовій шафі на рівні 4 під час нагрівання до досягнення встановленої температури.

²Коли пройде половину часу готування, переверніть страву на другий бік.

Додаткові рекомендації та поради:

• Готуйте м'ясо на грилі планча після готування у вакуумі.

• Завершуючи готування або підтримуючи страву теплою в духовій шафі, зверніть увагу, що залишкове тепло від гриля планча і надає може доводити до готовності або підрум'янювати страву.

• Рекомендовано для використання з варильними поверхнями та духовими шафами Electrolux та AEG.

GB Electrolux Appliances PLC, Addington Way, Luton, Bedfordshire, LU4 9QQ, UK

CZ Dovožce: Electrolux Domáci spotřebiče CZ, Adresa: Budějovická 778/3, 14000 Praha 4, Zákaznické centrum - Kontakt: tel. 261 302 261, www.electrolux.cz, email: info@electrolux.cz

DE Electrolux Hausgeräte GmbH, Fürther Strasse 246, D-90429 Nürnberg, Serviceline: 0911-323-2080

DK Electrolux Home Products A/S, Strelvelinvej 38-40, DK 7000 Fredericia, +45 79221100, www.electrolux.dk

EE Electrolux Eesti AS, Pärnu mnt 153, 11624 Tallinn Eesti, Klienditoe tel: 665 0020

ES Electrolux España S.A. Lda. Av. de Europa, 16. 28108, Alcobendas, Madrid, Teléfono de atención al consumidor: 912 665 682

FI Oy Electrolux Ab, Lautatarhankatu 8 B, PL 1002, 00580 Helsinki, Kuluttajaneuvonta puh: 09 8563 6000 www.electrolux.fi

FR Service Conseil Consommateurs ELECTROLUX France SAS, 60260 Senlis, Tél: 800 500 020 (Service gratuit + prix appel)

GR Εξυπηρέτηση πελατών: 2109854880, Διεύθυνση: 3 Artemidos str. 15125, Marousi Greece

HU, BG Forgalmazó: ELECTROLUX LEHEL KFT. 1133 Budapest, Váci út 80. Származási hely: KINA

HR NA ZIV ARTIKLA: PLANCHA GRILL PLOČA ZA ROŠTILJANJE, TIP PROIZVODA: E9HHPG11, A9HHPG11, PROIZVOĐAČ: ELECTROLUX APPLIANCES AB S:t Göransgatan 143 SE-105 45 Stockholm, Švedska, www.electrolux.com, ZEMLJA PORIJEKLA: KINA, UVOZNIK: ELECTROLUX d.o.o., 10 000 Zagreb, Slavonska avenija 6a, Tel: 01/6323338

IT Electrolux Italia SpA, Via del Mulino 1, palazzo U10, piano 9, 20090 - Assago (MI) - Italy. Servizio consumatori: 0434 3951

JP Electrolux (Japan) Limited, Kamiyacho MT Building 2F, 4-3-20 Toranomon Minato-Ku, Tokyo 105-0001, JAPAN, Phone: 0120-54-0202

KR 일렉트룩스 코리아(주), 서울특별시 중구 청계천로 41 영풍빌딩 22층 (03188), 고객센터: 1566-1238

LT Importuotojas: UAB Electrolux, Ukmergės g. 219, Vilnius 07152, Lietuva, Tel. +37052106621; www.electrolux.lt

LV Importētājs: Duntis iela 17A, LV-1005 Riga, Klientu serviss: +371 67313626

NL Electrolux Home Products Nederland BV, Vennootsweg 1, 2400 AC Alphen a/d Rijn, Consumentenbelangen 0172-468300

NO Electrolux Home Products Norway AS, Drammensveien 260, 0283 Oslo, Norway, Tel: +47 22 72 24 00, www.electrolux.no

PL Electrolux Poland Sp. z o.o. ul.Karolkowa 30, 01-207 Warszawa; Infolinia Electrolux tel: 22 749 61 00

PT Electrolux, Lda. Taguspark - Av. Prof. Doutor Cavaco Silva Edifício Ciência II, nº 11- 1C e 1D 2740-120 Porto Salvo, Apoio ao consumidor: 308 800 295

RO Electrolux Romania SA, Bd. Traian 23-29, Satu-Mare 447230 Call Center 021 9913

RU Grätar Plancha. Срок хранения неограничен. Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45, Stockholm, Швеция. Изготовлено в Китае.

SE Electrolux Hemprodukter, ST:Göransgatan 143, 10545 Stockholm, Tel 08-7386000, www.electrolux.se

SI Ime: Žar Plancha, Vrsta izdelka: E9HHPG11, A9HHPG11, Proizvajalec: ELECTROLUX APPLIANCES AB S:t Göransgatan 143 SE-105 45 Stockholm, Sveden www.electrolux.com, Država Izvora: Kitajska, Regionalna Naslov: ELECTROLUX d.o.o., 10000 Zagreb, Slavonska avenija 6a, Tel: 01/2425730

SK Dovožca: Electrolux Slovakia, Adresa: Galvaniho17/B, Bratislava, 82104. Zákaznické centrum - Kontakt: tel. 032 7441294, www.electrolux.sk, email: zakaznicke.centrum@electrolux.sk

TH Electrolux Thailand Co.,Ltd., Electrolux Building, 14th Floor 1910 New Petchaburi Road, Bangkok, Huai Kwang, Bangkok 10310, Call Center Tel: (+66 2) 725 9000

TR Electrolux Day. Tük. Mam. San. Tic. A.Ş., Adres: İnci Çikmazı No:3 İnci Ohs Zemin Kat Daire:6 Altunizade 34662, Üsküdar, İstanbul-Türkiye, Müşteri Hizmetleri : 0 850 2503589, musterihizmetleri@electrolux.com, web: electrolux.com.tr

TW 委製商/進口商: 新加坡商伊萊克斯股份有限公司台灣分公司, 地址: (105408) 台北市松山區敦化南路一段3號4樓, 電話: 0800-888-259

UA Гриль Plancha E9HHPG11, A9HHPG11. Срок зберігання необмежений. Спосіб використання виробу описаний в інструкції. Вироблено в Китаї компанією Electrolux Appliances AB, Sweden, Санкт Гьорансгтан 143, SE 105 45, Стокгольм, Швеція. Уповноважений представник та імпортер в Україні: ДП «Електролюкс ЛЛС», 04073 Київ, просп.Степана Бандери 28 А, тел.: 0 800 50 80 20.