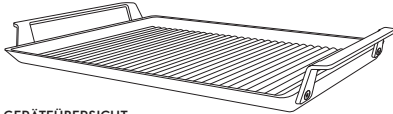


NAME: PLANCHA-GRILL

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 Antihaltbeschichtung 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 Hausmüll recyceln. Legen Sie die Verpackung in den 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 Bratscheiben (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.

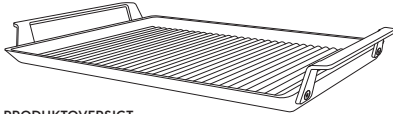
²Wenden Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit.

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 ovnribberne.



- 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 vegetabilisk 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 slibesvampe 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