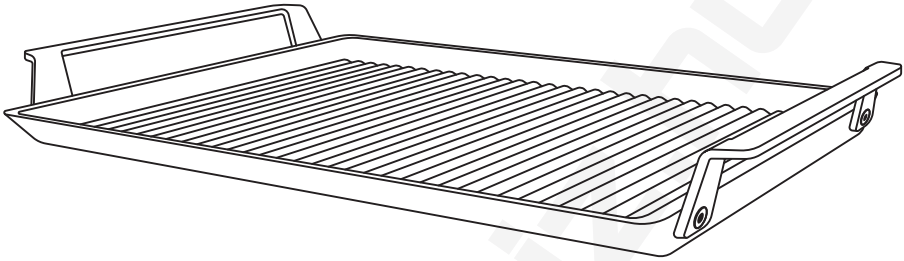
Plancha Grill

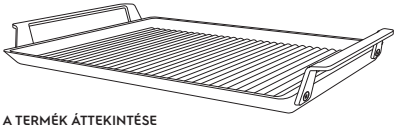
E9HHPG11, A9HHPG11



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

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 szélén.
• MINDIG hideg vagy lehűtött állapotban kezelje a terméket.
• A fogantyúk úgy vannak kialakítva, hogy minimalizálják a hőátadást, de hosszan 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 égőfej fölé nyúljanak, mert a fogantyúk felforrósodhatnak.
• Ne hagyja az üres terméket túl sokáig melegedni (az üres plancha folyamatos melegítése túlmelegedéshez vezethet, ami veszélyeztetheti a tapadásmentes 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 oldalsínre.

• 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 papírtörlővel 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 főzőlapokon.
  • 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 íz 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 megsül 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 enyhe mosószerrel átáztatni, és szükség esetén enyhén melegíteni a főzőlapon alacsonyabb teljesítményszinttel.
• Mosogatógépben tisztítható.

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

• MINDIG igazítsa a termék alapméretét a főzőlap hőzónájához, hogy maximalizálja a hatékonyságot, és mega kadályozza az oldalak túlmelegedését vagy a fogantyúk sérülését.
• Ha gázzal 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 mega kadályozzák, 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 átsütését.

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

Preview

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[1]	12 – 13[1]	4 – 8[2]	
	Burger, húsgolyók	8 – 9[1]	13 – 14[1]	10 – 15[2]	Vastagság: 2-3cm
	Csirkemell	7 – 8[1]	12 – 13[1]	5 – 10[2]	Fejezze be egy előmelegített sütőben 130 °C-os TopBottom hőmérséklettel körülbelül 10 percig.
	Hasalja	7 – 8[1]	12 – 13[1]	7 – 10[2]	
	Disznókaraj (természetes vagy marinált)	7 – 8[1]	12 – 13[1]	7 – 10[2]	
	Marha steak, közepes (2-3 cm)	7 – 8[1]	12 – 13[1]	3 – 5[2]	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[1]	8 – 10[1]	10 – 25	Fordítsa meg több alkalommal is
Hal	Polip	7 – 8[1]	12 – 13[1]	5 – 10[2]	Csak befejezés, 700-1000 g
	Tonhal	7 – 8[1]	12 – 13[1]	5 – 10[2]	Vastagság: 2-3cm
	Garnélarák	7 – 8[1]	12 – 13[1]	5 – 10[2]	20-30 nagy garnélarák
	Lazac filé	7 – 8[1]	12 – 13[1]	5 – 15[2]	Vastagság: 2-3cm
	Hal egészben	7 – 8[1]	12 – 13[1]	15 – 25[2]	500-800 g
Zöldségek	padlizsán, cukkini, paprika, burgonya	6 – 7[1]	10 – 12[1]	5 – 12[2]	
	Gombák, spárga	5 – 6[1]	8 – 10[1]	5 – 15	
Kenyér	Friss pita kenyér	5 – 6[1]	8 – 10[1]	8 – 15	Forgassa meg többször a kenyeret
	Pirítani való kenyérszeletek (pl. baguette, ciabatta)	6 – 7[1]	10 – 12[1]	5 – 10[2]	
Egyéb	Halloumi / grillezett sajt	7 – 8[1]	12 – 13[1]	3 – 8[2]	
	Gyümölcs (pl. ananász, őszibarack)	7 – 8[1]	12 – 13[1]	2 – 5[2]	

Sütési beállítások a sütők előkészítéséhez				
Ételkategória	Étel	Sütő beállítása	Ételkészítési idő (perc)	Megjegyzés
Hús	Jércemell	Hagyományos sütés, 180°C	20 – 40[2]	Vastagság: 2-3cm
Hal	Polip	TurboGrill, 230 °C	8 – 15[2]	Csak befejezés, 700-1000 g
	Tonhal	TurboGrill, 200 °C	5 – 12[2]	Vastagság: 2-3cm
	Garnélarák	TurboGrill, 200 °C	5 – 12[2]	20-30 nagy garnélarák
	Lazac filé	TurboGrill, 200 °C	10 – 15[2]	Vastagság: 2-3cm
	Hal egészben	TurboGrill, 180 °C	20 – 40[2]	500-800 g

[1]Kérjük, 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.
[2]Az 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 maradékhője még finomíthatja vagy piríthatja az ételt.
- Használata Electrolux & AEG főzőlapokkal és sütőkkel javasolt.

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

CZ Dovozce: Electrolux Domácí 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, Strevelinsvej 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 NAZIV ARTIKLA: PLANCHA GRILL PLOČA ZA ROŠTILJANJE, TIP PROIZVODA: E9HHPG11, A9HHPG11, PROIZVOĐAČ: ELECTROLUX APPLIANCES AB S:t Goransgatan 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 일렉트로룩스 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: Duntes 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 Grătar 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 Goransgatan 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 Dovozca: Electrolux Slovakia, Adresa: Galvaniho17/B, Bratislava, 82104. Zákaznícke 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, Bangkapi, Huai Kwang, Bangkok 10310, Call Center Tel: (+66 2) 725 9000

TR Electrolux Day. Tük. Mam. San. Tic. A.Ş., Adres: İnci Çıkmazı No:3 İnci Ofis Zemin Kat Daire:6 Altunizade 34662, Üsküdar, İstanbul-Türkiye, Müşteri Hizmetleri : 0 850 2503589, musteri_hizmetleri@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. Строк зберігання необмежений. Спосіб використання виробу описаний в інструкції. Вироблено в Китаї компанією Electrolux Appliances AB, Sweden, Санкт Гьорансгатан 143, СЕ 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.