



Thinking of you
Electrolux

DA TILBEHØR	2	EL ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	17
NL ACCESSOIRES	4	IT ACCESSORI	20
EN ACCESSORIES	7	NO TILBEHØR	23
FI VARUSTEET	9	PT ACESSÓRIOS	25
FR ACCESSOIRES	11	ES ACCESORIOS	28
DE ZUBEHÖRTEILE	14	SV TILLBEHÖR	30



SIKKERHEDSANVISNINGER

Læs omhyggeligt den medfølgende vejledning inden brug. Producenten kan ikke drages til ansvar, hvis en forkert anvendelse forårsager skade. Opbevar altid vejledningen til fremtidig brug.

BRUG



ADVARSEL

Risiko for personskade / forbrændinger.

- Fjern al emballagen.
- Brug ikke beskadiget tilbehør.
- Brug ikke tilbehøret som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Tilbehøret og dets håndtag bliver varme under drift. Brug altid handsker til at flytte tilbehøret.



ADVARSEL

Der er fare for brand eller eksplosion.

- Brug ikke tilbehøret på et gasblus. Der kan opstå gasudslip.
- Fedtstoffer og olie kan udsende brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges for første gang.
- Forsøg ikke at slukke en brand med vand. Frakobl apparatet, og dæk flammen med et låg eller et brandtæppe.



ADVARSEL

Risiko for beskadigelse af tilbehøret eller apparatet.

- Tilbehøret må kun bruges på en induktionskogesektion eller i ovnen.

- Aktivér altid brofunktionen/tilslutningsfunktionen, når du bruger tilbehøret.
- Aktivér ikke boosterfunktionen, når du bruger tilbehøret.
- Brug ikke det højeste varmetrin i mere end 3 minutter, og varm ikke tilbehøret for meget. Dette kan beskadige slip-let belægningen.
- Brug ikke tilbehøret på en elektrisk kogepade.
- Brug ikke skarpt bestik eller skrabere, der er fremstillet af skarpe eller hårde materialer (rustfrit stål, aluminium, keramik), til at vende eller fjerne den tilberedte madvare. Vi anbefaler køkkenredskaber af træ.
- Løft altid dette tilbehør, når du skal flytte dem på kogesektionen. Tilbehørets bund kan give ridser på glaskeramikken.
- Hvis du bruger tilbehøret i en ovn, må du ikke indstille temperaturen til over 200° C.
- Stil ikke tilbehøret på kogesektionsrammen eller betjeningspanelet.

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL

Risiko for beskadigelse af tilbehøret.

- Tilbehøret må ikke komme i opvaskemaskinen. Det kan beskadige slip-let belægningen.
- Undlad at bruge højtryksrenser eller damp til at rengøre tilbehøret.
- Rengør tilbehøret med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalliske genstande.

PRODUKTBESKRIVELSE

Infinite Plancha er et aluminiumsprodukt af høj kvalitet med en holdbar slip-let belæg-

ning og en ekstra stor kogesektion. Den fordeler jævnt varmen over hele dens brede

overflade med det resultat, at kogepladen er større end området på en normal stegepande.

Med Infinite Plancha kan du:

- Brune mad og få det sprødt på ydersiden og saftigt på indersiden.
- Bruge den store grilloverflade til at mindske tilberedningstiden og energiforbruget samt få kontrol over induktionsteknologi.

- Tilberede retter på mange forskellige måder. Du kan f.eks. grille, sautere, simre og brune.
- Bruge den på Electrolux induktionskogeplader.
- Rengøre overfladen nemt.

FØR IBRUGTAGNING

Rengør koge grejet med varmt vand og opvaskemiddel før ibrugtagning.

DAGLIG BRUG

- Stil tilbehøret på kogezoneerne, som kan tilsluttes gennem brofunktionen / Connect -funktionen. Disse funktioner tilslutter to kogezone under tilbehøret, og de fungerer som én. Kogezoneerne varmer tilbehøret jævnt og mildt. Du kan uden problemer bruge tilbehøret på Infinite / InfiniteFlex™ / InfinitePro™ / InfinitePure™.
- Indstil kun det højeste varmetrin for hurtigt at opvarme koldt tilbehør. Brug ikke det højeste varmetrin i mere end 3 minutter, da tilbehøret kan blive for varmt.
- Skift varmetrinnet ved at kigge i tabellen for at fortsætte tilberedningen.
- Du kan også bruge det i ovnen for at holde maden varm. Indstil ikke temperaturen til over 200° C.

NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD

STEGETABEL

Oplysningerne i tabellen er kun vejledende.

Produkter	Varmetrin
Grøntsager, frugt	7 – 8
Crêpes, æg	7 – 8
Pandekager	8 – 9
Brasede kartofler	7 – 8
Fisk, rejer	7 – 8

Produkter	Varmetrin
Pølser, burgere	8 – 9
Bacon	8 – 9
Steaks	9 – 10

Brug et lavere varmetrin for en mildere tilberedningsprocedure for maden. Kødet er saftigere og mere mørt, og det sprøjter og lugter mindre.

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

Rengør altid koge grejet efter brug.
Brug altid koge grej med en ren bund.
Brug varmt sæbevand og en blød børste eller svamp til at rengøre tilbehøret



VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de meegeleverde instructies vóór gebruik zorgvuldig door. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door onjuist gebruik. Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of brandwonden.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Gebruik een beschadigd accessoire niet.
- Het accessoire mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- De accessoires en de hendels ervan worden tijdens het koken heet. Gebruik altijd handschoenen om het accessoire te verplaatsen.



WAARSCHUWING!

Brand- of explosiegevaar.

- Gebruik het accessoire niet op een gasring. Gas kan lekken.
- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Probeer niet om een brand te blussen met water. Haal het apparaat uit het stopcontact en dek de vlammen af met een deksel of blusdeken.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het accessoire of het apparaat.

- Gebruik de accessoires alleen op een inductiekookplaat of in de oven.

- Gebruik met deze accessoire altijd de overbruggings-/verbindingfunctie.
- Activeer nooit de Powerfunctie (Boost) wanneer u het accessoire gebruikt.
- Gebruik de hoogste instelling nooit langer dan 3 minuten en oververhit het accessoire niet. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.
- Gebruik het accessoire niet op een elektromagnetische kookplaat.
- Gebruik geen scherp bestek of schrapers van scherpe of harde materialen (roestvrij staal, aluminium, keramisch) om het te bakken voedsel om te draaien of uit de pan te halen. Wij bevelen houten keukengerei aan.
- Til het accessoire altijd op als u dit moet verplaatsen op de kookplaat. De onderkant van het accessoire kan krassen veroorzaken op de glaskeramiek.
- Als u de accessoire gebruikt in een oven, mag u de temperatuur niet hoger dan 200° C instellen.
- Plaats de accessoire niet op het frame van de kookplaat of op het bedieningspaneel.

ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan de accessoire.

- De accessoire is niet geschikt voor de afwasautomaat. De anti-aanbaklaag kan hierdoor beschadigd raken.
- Gebruik geen waterstralen of stoom om de accessoire te reinigen.
- Maak de accessoire schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

Infinite Plancha is een hoogwaardig aluminium product met duurzame anti-aanbak-

laag en extra grote kookplaat. De warmte wordt gelijkmatig over het brede oppervlak

verdeeld. Het resultaat is een groter kookvlak dan bij een normale koekenpan.

Met de Infinite Plancha kunt u:

- Vlees dichtschroeien en zodanig bakken dat het vlees knapperig van buiten is en sappig van binnen.
- Het grote grilloppervlak gebruiken om de kooktijd en het energieverbruik te redu-

ceren en voor volledige controle over de inductietechnologie.

- Gerechten op uiteenlopende manieren bereiden. Zo kunt u grillen, aanbakken, sudderen en bruinen.
- Dit gebruiken op Electrolux-inductie-kookplaten.
- Het oppervlak gemakkelijk reinigen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Maak het kookgerei vóór het eerste gebruik schoon met warm water en afwasmiddel.

DAGELIJKS GEBRUIK

- Plaats de accessoire op de kookzones, die aan de hand van de overbruggingsfunctie / Connect -functie (verbindingsfunctie) met elkaar kunnen worden verbonden. Met deze functies worden twee kookzones onder de accessoire met elkaar verbonden, zodat ze als één werken. De kookzones verwarmen de accessoire gelijkmatig en geleidelijk. U kunt de accessoire zonder probleem gebruiken op Infinite / InfiniteFlex™ / InfinitePro™ / InfinitePure™.
- U hoeft de hoogste verwarmingsstand uitsluitend te gebruiken om een koude

accessoire snel op te warmen. Gebruik de hoogste stand niet langer dan 3 minuten, aangezien de accessoire dan oververhit kan raken.

- Verander de verwarmingsstand tijdens het koken in overeenstemming met de waarden in de tabel.
- U kunt het kookgerei ook in de oven zetten om het gerecht warm te houden. Stel de temperatuur niet hoger in dan 200° C.

NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

TABEL MET VERWARMINGSSTANDEN VOOR BAKKEN

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Producten	Verwarmingsstand
Groenten, fruit	7 — 8
Crêpes, eieren	7 — 8
Pannenkoeken	8 — 9
Rösties	7 — 8

Producten	Verwarmingsstand
Vis, garnalen	7 — 8
Worstjes, hamburgers	8 — 9
Bacon	8 — 9
Steaks	9 — 10

Gebruik een lagere verwarmingsstand om het gerecht geleidelijk te bereiden. Het vlees wordt dan sappiger en malser en u hebt minder last van spatten en kookgeuren.

ONDERHOUD EN REINIGING

Maak het kookgerei na ieder gebruik schoon.

Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.

Maak de accessoire schoon in een heet
sopje en een zachte borstel of spons.



SAFETY INSTRUCTIONS

Before the use, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect use causes injuries and damages. Always keep the instructions for future reference.

USE



WARNING!

Risk of injury or burns.

- Remove all the packaging.
- Do not use a damaged accessory.
- Do not use the accessory as a work surface or as a storage surface.
- The accessory and its handles will become hot when in operation. Always use gloves to move the accessory.



WARNING!

Risk of fire or explosion.

- Do not use the accessory on a gas ring. Gas can escape.
- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not try to extinguish a fire with water. Disconnect the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.



WARNING!

Risk of damage to the accessory or to the appliance.

- Use the accessory only on an induction hob or in the oven.

- Always activate the Bridge function/Connection function, when you use the accessory.
- Do not activate the Power function (Boost), when you use the accessory.
- Do not use the highest setting for more than 3 minutes and do not overheat the accessory. This can damage the non-stick coating.
- Do not use the accessory on a radiant hob.
- Do not use sharp cutlery or scrapers made of sharp or hard materials (Stainless steel, Aluminium, Ceramic) to turn or remove the cooked item. We recommend wooden cooking utensils.
- Always lift the accessory up when you have to move them on the cooking surface. The bottom of the accessory can cause scratches on the glass ceramic.
- If you use the accessory in an oven do not set the temperature above 200° C.
- Do not put the accessory on the hob frame or the control panel.

CARE AND CLEANING



WARNING!

Risk of damage to the accessory.

- Do not clean the accessory in the Dishwasher. It can damage the non-stick coating.
- Do not use water spray and steam to clean the accessory.
- Clean the accessory with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

PRODUCT DESCRIPTION

Infinite Plancha is a high-quality aluminium product with a durable non-stick coating and an extra-large cooking surface. It equally distributes heat across its wide surface, the result of which is a cooking range larger than the area of a normal frying pan.

With the Infinite Plancha, you can:

- Sear food and have it crusty on the outside and juicy on the inside.
- Use the large grill surface to decrease the length of cooking and energy con-

- sumption and have control of induction technology.
- Prepare dishes through many different procedures. For example, you can grill, sauté, simmer and brown.

BEFORE FIRST USE

Clean the cookware with warm water and a cleaning agent before first use.

DAILY USE

- Put the accessory on the cooking zones which can be connected by the Bridge function / Connect function. These functions connect two cooking zones under the accessory and they operate as one. The cooking zones heat the accessory equally and gently. You can use the accessory with no problems on Infinite / InfiniteFlex™ / InfinitePro™ / Infinite-Pure™.
- Set the highest heat setting only to quickly heat up a cold accessory. Do not use the highest heat setting for more than 3 minutes because the accessory can become too hot.
- To continue cooking change the heat setting with reference to the table.
- You can also use it in the oven to keep food warm. Do not set the temperature higher than 200° C.

HELPFUL HINTS AND TIPS

FRYING TABLE

The data in the table is for guidance only.

Products	Heat setting
Vegetables, fruits	7 – 8
Crêpes, Eggs	7 – 8
Pancakes	8 – 9
Hash browns	7 – 8
Fish, shrimps	7 – 8

Products	Heat setting
Sausages, burgers	8 – 9
Bacon	8 – 9
Steaks	9 – 10

Use a lower heat setting for a milder cooking procedure of the food. The meat is more juicy and tender and there is less splatter and odour.

CARE AND CLEANING

Clean the cookware after each use.
Always use cookware with a clean bottom.
Clean the accessory with hot soapy water and a soft brush or sponge

- Use it on Electrolux induction hobs.
- Clean the surface easily.



TURVALLISUUSOHJEET

Lue tuotteen mukana toimitetut ohjeet huolellisesti ennen käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä käytöstä. Pidä ohjeet aina tallessa tulevia käyttökertoja varten.

KÄYTTÖ



VAROITUS!

Olemassa henkilövahinko- tai palovammavaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Älä käytä vaurioituneita lisävarusteita.
- Älä käytä lisävarustetta työtasona tai säilytystasona.
- Lisävaruste ja sen kahvat kuumenevat käytön aikana. Käytä aina patalappuja lisävarusteen siirtämiseen.



VAROITUS!

Olemassa on tulipalon tai räjähdysvaara.

- Älä käytä lisävarustetta kaasutoimisen keittoalueen päällä. Kaasu voi vuotaa.
- Kuumista rasvoista ja öljyistä voi päästä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä, kun käytät niitä ruoanvalmistukseen.
- Erittäin kuumasta öljystä pääseivät höyryt voivat sytyttää tulipalon.
- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineksin jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.
- Älä yritä sammuttaa tulta vedellä. Kytke laite irti sähköverkosta ja peitä liekit kannella tai sammutuspeitteellä.



VAROITUS!

Vaarana on lisävarusteen tai laitteen vaurioituminen.

- Käytä lisävarustetta vain induktiokeittotasolla tai uunissa.
- Ota aina käyttöön siltatoiminto/yhdistystoiminto lisävarusteen käytön aikana.
- Älä ota käyttöön Power-toimintoa lisävarusteen käytön aikana.
- Älä käytä suurinta tehotasoa yli 3 minuutin ajan. Älä ylikuumenna lisävarustetta. Muutoin tarttumaton pinta voi vaurioitua.
- Käytä vain induktiokeittotasolla tai uunissa.
- Älä käytä teräviä ruokailuvälineitä tai terävistä tai kovista materiaaleista (ruostumaton teräs, alumiini, keraaminen) valmistettuja kaapimia kypsennettävän ruoan kääntämiseen tai poistamiseen. Suosittelemme puisia keittövälineitä.
- Nosta lisävaruste aina irti keittotasosta liikkuttamisen aikana. Lisävarusteen pohja voi naarmuttaa keraamista pintaa.
- Jos käytät lisävarustetta uunissa, älä käytä yli 200 °C lämpötilaa.
- Älä aseta lisävarustetta keittotason kehyksen tai käyttöpaneelin päälle.

HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lisävaruste voi muutoin vaurioitua.

- Lisävarustetta ei saa pestä astianpesukoneessa. Muutoin tarttumaton pinta voi vaurioitua.
- Älä suihkuta vettä tai käytä höyryä lisävarusteen puhdistamiseen.
- Puhdista lisävaruste kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

LAITTEEN KUVAUS

Infinite Plancha on korkealaatuinen alumiini-tuote, jossa on kestävä tarttumaton pinta ja erittäin suuri käyttöpinta-ala. Se jakaa lämmön tasaisesti laajaan pintaan, jolloin voit

käyttää ruoanlaittoon tavallista paistinpannua suuremman pinta-alan. Infinite Plancha -tuotteella voit:

- Kuumentaa ruokaa ja saavuttaa rapean ulkopinnan ja mehukkaan sisäosan.

- Käyttää suurta grillipintaa keittoajan lyhentämiseksi ja energiankulutuksen vähentämiseksi sekä hallita induktioteknologiaa.
- Valmistaa ruokaa eri kypsennystavoilla. Voit esimerkiksi grillata, kääristää, hauduttaa ja ruskistaa.
- Voit käyttää sitä myös Electroluxin induktiokäyttötasilla.
- Puhdistaa pinnan helposti.

KÄYTTÖÖNOTTO

Puhdista keittoastia lämpimällä vedellä ja pesuaineella ennen ensimmäistä käyttökertoa.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

- Aseta lisävaruste keittoalueille, jotka voidaan yhdistää siltatoiminnolla / Connect-toiminnolla. Kyseiset toiminnot yhdistävät kaksi keittoaluetta lisävarusteen alapuolella ja ne toimivat tämän jälkeen yhtenä keittoalueena. Keittoalueet kuumennetaan lisävarustetta tasaisesti ja kevyesti. Voit käyttää lisävarustetta ongelmitta Infinite / InfiniteFlex -tuotteissa™ / Infinite-Pro™ / InfinitePure™.
- Aseta suurin tehotaso vain silloin, kun haluat kuumentaa nopeasti kylmän lisävarusteen. Älä käytä suurinta tehotasoa yli 3 minuutin ajan, koska lisävaruste voi kuumentua liikaa.
- Jatka ruoanlaittoa muuttamalla tehotasoa, pidä taulukon arvoja viitteenä.
- Voit käyttää sitä myös uunissa ruokien lämpimänäpitämiseksi. Aseta korkeintaan 200 °C lämpötila.

HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ

PAISTOTAULUKKO

Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

Tuotteet	Tehotaso
Vihannekset, hedelmät	7 — 8
Lätyt, kananmunat	7 — 8
Pannukakku	8 — 9
Röstiperunat	7 — 8

Tuotteet	Tehotaso
Kala, katkaravut	7 — 8
Makkarat, jauhelihapihvit	8 — 9
Pekoni	8 — 9
Pihvit	9 — 10

Käytä alhaisempaa tehotasoa ruokien kevyempään kypsentämiseen. Liha on tällöin mehukkaampaa ja murempaa. Myös räiskeitä ja hajua syntyy vähemmän.

HOITO JA PUHDISTUS

Puhdista keittoastia jokaisen käytön jälkeen.
Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
Puhdista lisävaruste kuumalla saippuavedellä ja pehmeällä harjalla tai sienellä.



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Avant la première utilisation, lisez attentivement la notice fournie. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise utilisation. Conservez toujours cette notice pour vous y référer ultérieurement.

UTILISATION



AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou de brûlures.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'utilisez pas d'accessoire endommagé.
- N'utilisez jamais l'accessoire comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- En cours de fonctionnement, l'accessoire et ses poignées deviennent chauds. Utilisez toujours des gants pour déplacer l'accessoire.



AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

- N'utilisez pas l'accessoire sur un brûleur à gaz. Le gaz pourrait s'échapper.
- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne tentez pas d'éteindre un incendie avec de l'eau. Débranchez l'appareil et couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture à incendie.



AVERTISSEMENT

Risque d'endommagement de l'accessoire ou de l'appareil.

- N'utilisez l'accessoire que sur une table de cuisson à induction ou dans le four.

- Activez toujours la fonction Bridge/Connect lorsque vous utilisez l'accessoire.
- N'activez pas la fonction Booster lorsque vous utilisez l'accessoire.
- N'utilisez pas le réglage le plus élevé pendant plus de 3 minutes et ne surchauffez pas l'accessoire. Vous risqueriez d'endommager le revêtement anti-adhésif.
- N'utilisez pas l'accessoire sur une table de cuisson radiante.
- N'utilisez pas d'ustensiles coupants ni de grattoirs en matériaux coupants ou durs (inox, aluminium, céramique) pour retourner ou retirer les aliments cuits. Nous vous conseillons d'utiliser des ustensiles en bois.
- Soulevez toujours l'accessoire lorsque vous devez le déplacer sur la surface de cuisson. Le fond de l'accessoire peut causer des rayures sur la vitrocéramique.
- Si vous utilisez l'accessoire dans un four, ne réglez pas une température supérieure à 200 °C.
- Ne posez pas l'appareil sur le cadre de la table de cuisson ou sur le bandeau de commande.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne lavez pas l'accessoire au lave-vaisselle. Vous risqueriez d'endommager le revêtement anti-adhésif.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'accessoire.
- Nettoyez l'accessoire avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

L'Infinite Plancha est un produit en aluminium de haute qualité doté d'un revêtement anti-adhésif et d'une surface de cuisson extra large. Elle distribue la chaleur uniformément sur sa large surface, vous offrant ainsi une gamme de cuisson plus étendue qu'une poêle à frire normale. Grâce à l'Infinite Plancha, vous pouvez :

- saisir des aliments pour les rendre croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur.
- utiliser la grande surface du gril pour diminuer le temps de cuisson et la con-

sommation énergétique et contrôler parfaitement la technologie de l'induction.

- préparer des plats de nombreuses façons différentes. Par exemple, vous pouvez griller, faire sauter, mijoter et faire dorer.
- l'utiliser sur les tables de cuisson à induction Electrolux.
- nettoyer facilement sa surface.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyez l'ustensile de cuisine à l'eau chaude avec un produit nettoyant.

UTILISATION QUOTIDIENNE

- Placez l'accessoire sur les zones de cuisson pouvant être reliées par la fonction Bridge/Connect . Ces fonctions couplent deux zones de cuisson sous l'accessoire, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule. Les zones de cuisson chauffent uniformément l'accessoire en douceur. Vous pouvez utiliser l'accessoire sans problème sur les appareils Infinite / InfiniteFlex™ / InfinitePro™ / InfinitePure™.
- N'utilisez le niveau de cuisson le plus élevé que pour chauffer rapidement l'ac-

cessoire lorsqu'il est froid. N'utilisez pas le réglage le plus élevé pendant plus de 3 minutes car vous pourriez surchauffer l'accessoire.

- Pour poursuivre la cuisson, modifiez le niveau de cuisson en vous référant au tableau.
- Vous pouvez également l'utiliser dans le four pour maintenir les aliments au chaud. Ne réglez pas une température supérieure à 200 °C.

CONSEILS UTILES

TABLEAU DE CUISSON

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Produits	Niveau de cuisson
Fruits, légumes	7 — 8
Crêpes, œufs	7 — 8
Crêpes épaisses	8 — 9
Galettes de pommes de terre	7 — 8

Produits	Niveau de cuisson
Poisson, crevettes	7 — 8
Saucisses, steaks hachés	8 — 9
Lard	8 — 9
Steaks	9 — 10

Utilisez un niveau de cuisson inférieur pour une cuisson plus douce des aliments. La viande est plus tendre et plus juteuse et cause moins d'égouttements et d'odeurs.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'ustensile après chaque utilisation.

Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.

Pour nettoyer l'accessoire, utilisez de l'eau chaude savonneuse et une brosse douce ou une éponge.



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Verwendung sorgfältig die beiliegende Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Verwendung entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

GEBRAUCH



WARNUNG!

Es besteht Verletzungs- und Verbrennungsgefahr.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Verwenden Sie das Zubehörteil im Falle einer Beschädigung nicht.
- Verwenden Sie das Zubehörteil nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Das Zubehörteil und seine Griffe werden bei der Benutzung heiß. Verwenden Sie stets Handschuhe beim Bewegen der Zubehörteile.



WARNUNG!

Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Verwenden Sie das Zubehörteil nicht auf einem Gasbrenner. Es könnte Gas entweichen.
- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen als frisches Öl einen Brand verursachen.
- Löschen Sie eine Flamme nicht mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



WARNUNG!

Das Zubehörteil oder das Gerät könnte beschädigt werden.

- Verwenden Sie das Zubehörteil nur auf einem Induktions-Kochfeld oder im Backofen.

- Schalten Sie stets die Brückenfunktion/Verbindungsfunktion ein, wenn Sie das Zubehörteil benutzen.
- Schalten Sie nicht die Power-Funktion (Boost), ein, wenn Sie das Zubehörteil benutzen.
- Verwenden Sie die höchste Einstellung nicht länger als 3 Minuten, um das Zubehörteil nicht zu überhitzen. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.
- Verwenden Sie das Zubehörteil nicht auf einem Elektrokochfeld.
- Verwenden Sie kein scharfes Besteck und keine Schaber aus scharfen oder harten Materialien (Edelstahl, Aluminium, Keramik), um zubereitete Speisen umzudrehen oder abzunehmen. Wir empfehlen Kochutensilien aus Holz.
- Heben Sie das Zubehörteil stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten. Der Boden des Zubehörteils kann sonst Kratzer auf der Glaskeramik hinterlassen.
- Benutzen Sie das Zubehörteil in einem Backofen, stellen Sie die Temperatur nicht über 200° C ein.
- Setzen Sie das Zubehörteil nicht auf den Kochfeldrahmen oder das Bedienfeld.

REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Das Zubehörteil könnte beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Zubehörteil nicht im Geschirrspüler. Sonst kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.
- Reinigen Sie das Zubehörteil nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie das Zubehörteil mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

GERÄTEBESCHREIBUNG

Infinite Plancha ist ein hochwertiges Aluminiumzeugnis mit langlebiger Antihafbeschichtung und extragroßer Garfläche. Die Hitze wird gleichmäßig auf der großen Oberfläche verteilt, sodass ein größerer Garbereich zur Verfügung steht als bei einer normalen Bratpfanne.

Mit Infinite Plancha können Sie:

- Speisen scharf anbraten, sodass sie außen knusprig und innen saftig sind.
- Die große Grillfläche verwenden, um die Gardauer und den Energieverbrauch zu

reduzieren und die Möglichkeiten der Induktionstechnik auszuschöpfen.

- Speisen auf viele verschiedene Arten zubereiten. Sie können zum Beispiel grillen, sautieren, köcheln und bräunen.
- Das Zubehörteil auf Electrolux Induktions-Kochfeldern benutzen.
- Die Oberfläche spielend leicht reinigen.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Reinigen Sie das Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einem Reinigungsmittel.

TÄGLICHER GEBRAUCH

- Platzieren Sie das Zubehörteil auf den Kochzonen, die mit der Brückenfunktion/ Connect -Funktion verbunden werden können. Diese Funktionen verbinden zwei Kochzonen unter dem Zubehörteil, die sich dann wie eine Kochzone verhalten. Die Kochzonen erhitzen das Zubehörteil gleichmäßig und schonend. Sie können das Zubehörteil auch problemlos auf folgenden Produkten verwenden: Infinite/InfiniteFlex™ /InfinitePro™ /InfinitePure™.
- Stellen Sie die höchste Kochstufe nur zum schnellen Aufheizen eines kalten Zu-

behörteils ein. Verwenden Sie die höchste Kochstufe nicht länger als 3 Minuten, sonst kann das Zubehörteil zu heiß werden.

- Setzen Sie die Zubereitung mit einer niedrigeren Kochstufe gemäß der Tabelle fort.
- Sie können das Zubehörteil auch im Backofen zum Warmhalten von Speisen verwenden. Stellen Sie die Temperatur auf höchstens 200 °C ein.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

BRATTABELLE

Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

Produkte	Kochstufe
Gemüse, Obst	7 – 8
Crêpes, Eier	7 – 8
Pfannkuchen	8 – 9
Röstis	7 – 8

Produkte	Kochstufe
Fisch, Shrimps	7 – 8
Wurstchen, Burger	8 – 9
Schinkenspeck	8 – 9
Steaks	9 – 10

Für eine schonendere Zubereitung wählen Sie eine niedrigere Kochstufe. Das Fleisch ist dann saftiger und zarter, und es entstehen weniger Spritzer und Gerüche.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Kochgeschirr nach jedem Gebrauch.

Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.

Reinigen Sie das Zubehörteil in heißem Wasser mit etwas Spülmittel und einer weichen Bürste oder einem Schwamm.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από τη χρήση, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται αν προκληθεί τραυματισμός ή ζημιά από λανθασμένη χρήση. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.

ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος τραυματισμού ή εγκαυμάτων.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Μη χρησιμοποιείτε φθαρμένο αξεσουάρ.
- Μη χρησιμοποιείτε το αξεσουάρ ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια απόθεσης αντικειμένων.
- Το αξεσουάρ και οι χειρολαβές του θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια για να μετακινήσετε το αξεσουάρ.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος πυρκαγιάς ή έκρηξης.

- Μη χρησιμοποιείτε το αξεσουάρ σε δακτύλιο αερίου. Μπορεί να διαφύγει αέριο.
- Τα λίπη και το λάδι απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδι όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.
- Οι ατμοί που απελευθερώνει το πολύ καυτό λάδι, μπορούν να προκαλέσουν ακαριαία ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι, που μπορεί να περιέχει υπολείμματα τροφίμων, μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά σε χαμηλότερη θερμοκρασία από το λάδι που χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.
- Μην προσπαθήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Αποσυνδέστε τη συσκευή και καλύψτε τη φλόγα με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στο αξεσουάρ ή στη συσκευή.

- Χρησιμοποιήστε το αξεσουάρ μόνο σε επαγγελματικές εστίες ή στο φούρνο.

- Ενεργοποιείτε πάντα τη λειτουργία Γέφυρας/Σύνδεσης όταν χρησιμοποιείτε το αξεσουάρ.
- Μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία ισχύος (Boost), όταν χρησιμοποιείτε το αξεσουάρ.
- Μη χρησιμοποιείτε την υψηλότερη ρύθμιση για περισσότερο από 3 λεπτά και μην υπερθερμάνετε το αξεσουάρ. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην αντικολητική επίστρωση.
- Μη χρησιμοποιείτε το αξεσουάρ σε εστία ακτινοβολούμενης θερμότητας.
- Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά μαχαιροπίρουνα ή ξύστρες κατασκευασμένες από αιχμηρά ή σκληρά υλικά (ανοξείδωτο χάλυβα, αλουμίνιο, κεραμικό) για να γυρίσετε ή να αφαιρέσετε το μαγειρευμένο φαγητό. Συνιστούμε ξύλινα μαγειρικά εργαλεία.
- Πρέπει πάντα να ανασηκώνετε το αξεσουάρ όταν απαιτείται η μετακίνησή του επάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος. Η βάση του αξεσουάρ μπορεί να χαράξει την υαλοκεραμική επιφάνεια.
- Εάν χρησιμοποιείτε το αξεσουάρ στο φούρνο μη ρυθμίσετε τη θερμοκρασία πάνω από 200° C.
- Μην τοποθετείτε το αξεσουάρ στο πλαίσιο των εστιών ή στο χειριστήριο.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στο αξεσουάρ.

- Το αξεσουάρ δεν πλένεται στο πλυντήριο πιάτων. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην αντικολητική επίστρωση.
- Μη χρησιμοποιείτε ψεκασμό με νερό ή ατμό για το καθάρισμα του αξεσουάρ.
- Καθαρίστε το αξεσουάρ με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Το Infinite Plancha είναι προϊόν υψηλής ποιότητας από αλουμίνιο με ανθεκτική αντικολητική επίστρωση και πολύ μεγάλη επιφάνεια μαγειρέματος. Διαχέει ομοιόμορφα τη θερμοκρασία στη μεγάλη του επιφάνεια, με αποτέλεσμα να έχει μεγαλύτερη μαγειρική επιφάνεια σε σχέση με ένα απλό τηγάνι.

Με το Infinite Plancha μπορείτε να:

- Τσιγαρίσετε το φαγητό και να είναι τραγανό από έξω και ζουμερό από μέσα.
- Χρησιμοποιήσετε τη μεγάλη επιφάνεια γκριλ για να μειώσετε το χρόνο μαγειρέματος και να

εξοικονομήσετε ενέργεια έχοντας τον έλεγχο της επαγωγικής τεχνολογίας.

- Ετοιμάσετε γεύματα μέσα από πολλές διαφορετικές διαδικασίες. Για παράδειγμα, μπορείτε να ψήσετε, να σοτάρετε, να σιγοβράσετε και να ροδίσετε.
- Χρησιμοποιήστε το σε επαγωγικές εστίες της Electrolux.
- Καθαρίστε την επιφάνεια εύκολα.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Καθαρίστε το μαγειρικό σκεύος με ζεστό νερό και καθαριστικό πριν από την πρώτη χρήση.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

- Τοποθετήστε το αξεσουάρ στις ζώνες μαγειρέματος που μπορούν να συνδεθούν με τη λειτουργία Γέφυρας / λειτουργία Connect . Αυτές οι λειτουργίες συνδέουν δύο ζώνες μαγειρέματος κάτω από το αξεσουάρ ώστε να λειτουργούν σαν μία. Οι ζώνες μαγειρέματος θερμαίνουν το αξεσουάρ ισόποσα και ήπια. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το αξεσουάρ χωρίς πρόβλημα με τις Infinite / InfiniteFlex™ / InfinitePro™ / InfinitePure™.
- Ρυθμίστε την υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος μόνο για να θερμάνετε γρήγορα το αξεσουάρ

όταν είναι κρύο. Μη χρησιμοποιείτε την υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος για περισσότερο από 3 λεπτά γιατί το αξεσουάρ μπορεί να υπερθερμανθεί.

- Για να συνεχίσετε το μαγείρεμα αλλάξτε τη σκάλα μαγειρέματος ανάλογα με τον πίνακα.
- Μπορείτε επίσης να το χρησιμοποιήσετε για να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό στο φούρνο. Μη ρυθμίζετε τη θερμοκρασία άνω των 200° C.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

Τα στοιχεία στον πίνακα είναι απλώς ενδεικτικά.

Προϊόντα	Σκάλα μαγειρέματος
Λαχανικά, φρούτα	7 — 8
Κρέπες, αβγά	7 — 8
Τηγανίτες	8 — 9
Τηγανίτες από πατάτα	7 — 8

Προϊόντα	Σκάλα μαγειρέματος
Ψάρι, γαρίδες	7 — 8
Λουκάνικα, μπιφτέκια	8 — 9
Μπέικον	8 — 9
Μπριζόλες	9 — 10

Χρησιμοποιήστε χαμηλότερη σκάλα μαγειρέματος για ηπιότερο μαγείρεμα του φαγητού. Το κρέας είναι πιο ζουμερό και τρυφερό και υπάρχει λιγότερο πιπίλισμα και οσμές.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Καθαρίζετε το μαγειρικό σκεύος μετά από κάθε χρήση.

Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.

Για τον καθαρισμό του αξεσουάρ χρησιμοποιήστε
σαπουνόνερο και μαλακή βούρτσα ή σφουγγάρι



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima dell'utilizzo, leggere attentamente le istruzioni fornite. Il produttore declina qualsiasi responsabilità per eventuali lesioni o danni provocati da un uso non corretto dell'apparecchiatura. Conservare sempre le istruzioni per una futura consultazione.

UTILIZZO



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o ustioni.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non utilizzare l'accessorio se danneggiato.
- Non utilizzare l'accessorio come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Durante il funzionamento, l'accessorio e le sue maniglie diventano incandescenti. Per spostare l'accessorio, indossare sempre i guanti.



AVVERTENZA!

Esiste il rischio di esplosione o incendio.

- Non usare l'accessorio su un anello del gas. Si possono verificare delle fughe di gas.
- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme a una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non estinguere la fiamma con acqua. Scollegare l'apparecchiatura e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta ignifuga.



AVVERTENZA!

Esiste il rischio di danneggiare l'accessorio o l'apparecchiatura.

- Utilizzare l'accessorio soltanto su un piano di cottura a induzione o nel forno.
- Attivare sempre la funzione Bridge/Collegamento quando si utilizza l'accessorio.
- Non attivare la funzione Power (amplificatore potenza) quando si utilizza l'accessorio.
- Non utilizzare la massima impostazione per più di 3 minuti e non surriscaldare l'accessorio. Diversamente, il rivestimento antiaderente si potrebbe danneggiare.
- Non usare l'accessorio su un piano di cottura radiante.
- Non utilizzare posate appuntite o raschietti realizzati con materiali duri o taglienti (acciaio inox, alluminio, ceramica) per girare o togliere i cibi cucinati. Si consiglia di utilizzare utensili di legno.
- Per spostare l'accessorio, sollevarlo sempre dalla superficie di cottura. Il fondo dell'accessorio può graffiare la vetroceramica.
- Se si utilizza l'accessorio in un forno, non impostare la temperatura sopra i 200° C.
- Non appoggiare l'accessorio sul telaio del piano di cottura o sul pannello dei comandi.

PULIZIA E MANUTENZIONE



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'accessorio.

- Non pulire l'accessorio in lavastoviglie. Diversamente, il rivestimento antiaderente si potrebbe danneggiare.
- Non usare acqua spray né vapore per pulire l'accessorio.
- Pulire l'accessorio con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi o oggetti metallici.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Infinite Plancha è un prodotto di qualità realizzato in alluminio con resistente rivestimento antiaderente e una superficie di cottura extra-large. Essa consente di distribuire in maniera omogenea il calore sulla sua ampia superficie, ottenendo in questo modo uno spazio di cottura più ampio rispetto a quello di una padella normale.

Utilizzando Infinite Plancha è possibile:

- Rosolare gli alimenti, rendendoli croccanti fuori e succosi dentro.

- Utilizzare l'ampia superficie per grigliare per ridurre la durata della cottura e il consumo di energia, tenendo sotto controllo la tecnologia a induzione.
- Preparare i piatti in molti modi diversi. Ad esempio, si può grigliare, rosolare, sobbollire o bruniere.
- Utilizzare l'accessorio sui piani di cottura a induzione Electrolux.
- Pulire la superficie con facilità.

PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

Pulire la pentola con acqua calda e detersivo prima dell'uso.

UTILIZZO QUOTIDIANO

- Collocare l'accessorio sulle zone di cottura collegabili tramite la funzione Bridge / la funzione Connect. Queste funzioni servono a collegare due zone di cottura sotto l'accessorio, funzionando come pezzo unico. Le zone di cottura riscaldano l'accessorio in maniera uniforme e delicata. L'accessorio si può tranquillamente utilizzare su Infinite / InfiniteFlex™ / InfinitePro™ / InfinitePure™.
- Impostare il livello di calore massimo soltanto per riscaldare rapidamente un ac-

cessorio freddo. Non utilizzare il livello di calore massimo per più di 3 minuti, in quanto l'accessorio potrebbe surriscaldarsi.

- Per continuare la cottura, cambiare l'impostazione del calore facendo riferimento alla tabella.
- L'accessorio si può utilizzare anche nel forno per tenere le pietanze in caldo. Non impostare la temperatura sopra i 200° C.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

TABELLA DI FRITTURA

I dati della tabella seguente sono da intendersi come indicativi.

Prodotti	Livello di potenza
Verdure e frutta	7 — 8
Crêpe, uova	7 — 8
Pancake	8 — 9
Sformato di patate	7 — 8
Pesce, gamberetti	7 — 8

Prodotti	Livello di potenza
Salsicce, hamburger	8 — 9
Pancetta a fette	8 — 9
Bistecche	9 — 10

Utilizzare un'impostazione di cottura inferiore per effettuare una cottura più delicata delle pietanze. la carne risulta più succosa e tenera, con meno schizzi e odori.

PULIZIA E CURA

Pulire la pentola dopo ogni impiego.

Usare sempre pentole con il fondo pulito.

Pulire l'accessorio con acqua calda sapo-
nata e una spazzola morbida o una spu-
gna.



SIKKERHETSANVISNINGER

Les medfølgende instruksjoner nøye før bruk. Produsenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader som skyldes feilaktig bruk. Ta alltid vare på instruksjonene for fremtidig referanse.

BRUK



ADVARSEL

Fare for skade eller brannskader.

- Fjern all emballasje.
- Ikke bruk skadet tilbehør.
- Ikke bruk tilbehøret som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Tilbehøret og håndtak blir varme når de er i bruk. Bruk alltid hansker når du skal flytte på tilbehøret.



ADVARSEL

Eksplodings- eller brannfare.

- Ikke bruk tilbehøret på en gassring. Gass kan unnslippe.
- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damper. Hold flammer eller varme gjenstander unna fett og oljer, når du bruker dem i tilbereding av mat.
- Dampen fra svært varm olje, kan føre til selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Aldri slukk brann med vann. Koble produktet fra strømmen, og dekk flammene med et lokk eller et brannteppe.



ADVARSEL

Fare for skade på tilbehøret eller produktet.

- Bare bruk tilbehøret på en induksjonskokepanne eller i ovnen.

- Aktiver alltid brofunksjonen/tilkoblingsfunksjonen når du bruker tilbehøret.
- Ikke aktiver effektfunksjonen (Boost) når du bruker tilbehøret.
- Ikke bruk den høyeste innstillingen i mer enn 3 minutter og ikke overopphet tilbehøret. Dette kan skade det slitesterke slippbelegget.
- Ikke bruk tilbehøret på en elektrisk komfyrtopp.
- Ikke bruk skarpe kjøkkenredskaper eller skraper laget av skarpe eller harde materialer (rustfritt stål, aluminium, keramikk) til å snu eller ta ut den ferdigstekte maten. Vi anbefaler kjøkkenredskaper i tre.
- Løft alltid tilbehøret opp når du må flytte dem på platetoppen. Bunnen på tilbehøret kan forårsake riper på glasskeramikken.
- Hvis du bruker tilbehøret i en ovn, må du ikke stille inn temperaturen på over 200°C.
- Ikke plasser tilbehøret på komfyrtoppens ramme eller på betjeningspanelet.

STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL

Fare for skade på tilbehøret.

- Ikke rengjør tilbehøret i oppvaskmaskin. Dette kan skade slippbelegget.
- Ikke bruk spylevann eller damp til å rengjøre tilbehøret.
- Rengjør tilbehøret med en fuktig, myk klut. Bare kun nøytrale rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.

PRODUKTBESKRIVELSE

Infinite Plancha er et aluminiumsprodukt i høy kvalitet, med et slitesterkt slippbelegg og en ekstra stor platetopp. Den fordeler varme jevnt over en stor overflate, slik at du

får et større kokeområde enn en normal stekepanne.

Med Infinite Plancha, kan du:

- Steke mat slik at den blir sprø på utsiden og myk i midten.

- Bruke den store grilloverflaten for å redusere lengden på tilberedningen og energiforbruket, og ha full kontroll med induksjonsteknologi.
- Tilbrede retter ved hjelp av mange fremgangsmåter. For eksempel, kan du grille, småkoke, steke og brune.
- Bruk de på induksjonskoketopper fra Electrolux.
- Rengjør overflaten enkelt.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Rengjør kokekaret med varmt vann og oppvaskmiddel før første gangs bruk.

DAGLIG BRUK

- Plasser tilbehøret på kokesonen som kan koble til brofunksjonen/Connect - funksjonen. Disse funksjonene kobler to kokesoner under tilbehøret sammen, slik at de opererer som én. Kokesonene varmer tilbehøret jevnt og forsiktig. Du kan bruke tilbehøret problemfritt sammen med Infinite/InfiniteFlex™ /InfinitePro™ / InfinitePure™.
- Velg den varmeste innstillingen for å varme opp tilbehøret raskt, når det er kaldt.
- Ikke bruk den høyeste innstillingen i mer enn 3 minutter, fordi tilbehøret kan bli veldig varmt.
- For å fortsette tilberedningen kan du endre varmeinnstillingen i henhold til tabellen.
- Du kan også bruke den i ovnen for å holde mat varm. Ikke still inn temperaturen på varmere enn 200° C.

NYTTIGE TIPS OG RÅD

STEKETABELL

Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Produkter	Varmeinnstilling
Grønnsaker, frukt	7 – 8
Pannekaker, egg	7 – 8
Pannekaker	8 – 9
Reven potetgrateng	7 – 8

Produkter	Varmeinnstilling
Fisk, reker	7 – 8
Pølser, hamburgere	8 – 9
Bacon	8 – 9
Steker	9 – 10

Bruk en lavere varmeinnstilling for en mer skånsom tilberedning. Kjøttet blir saftig og mørt, og det bli mindre sprut og lukt.

STELL OG RENGJØRING

Rengjør kokekaret etter hver gang det har vært i bruk.

Bruk kokekar med ren bunn.

Rengjør tilbehøret med varmt såpevann og en myk børste eller en svamp



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de utilizar. O fabricante não se responsabiliza por lesões ou danos resultantes de utilização incorrecta. Guarde sempre as instruções para futura referência.

UTILIZAÇÃO



ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos ou queimaduras.

- Remova a embalagem.
- Não utilize um acessório que esteja danificado.
- Não utilize acessórios como superfície de trabalho ou armazenamento.
- O acessório e as respectivas pegas ficam quentes durante a utilização. Utilize sempre luvas quando deslocar o acessório.



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio ou explosão.

- Não utilize o acessório sobre um queimador a gás. Pode ocorrer uma fuga de gás.
- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo usado pela primeira vez.
- Não tente extinguir o fogo com água. Desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.



ADVERTÊNCIA

Risco de danos no acessório ou no aparelho.

- Utilize o acessório apenas sobre uma placa de indução ou num forno.
- Active sempre a função de Bridge/Connect quando utilizar o acessório.
- Não active a função Power (Boost) quando utilizar o acessório.
- Não utilize a regulação máxima durante mais de 3 minutos, nem sobreaqueça o acessório. Isso pode danificar o revestimento anti-aderente.
- Não utilize o acessório sobre uma placa.
- Não utilize talheres afiados ou raspadores fabricados com materiais afiados ou rígidos (aço inoxidável, alumínio, cerâmica) para virar ou retirar os alimentos que estiver a cozinhar. Recomendamos utensílios de cozinha em madeira.
- Levante sempre o acessório quando precisar de o deslocar na mesa de trabalho. O fundo do acessório pode riscar a vitrocerâmica.
- Se utilizar o acessório num forno, não selecione uma temperatura superior a 200° C.
- Não coloque o acessório sobre a moldura ou o painel de comandos da placa.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA



ADVERTÊNCIA

Risco de danos no acessório.

- Não lave o acessório na máquina de lavar loiça. Isso pode danificar o revestimento anti-aderente.
- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o acessório.
- Limpe o acessório com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

A Infinite Plancha é um produto de elevada qualidade em alumínio com um revestimento durável anti-aderente e uma mesa de trabalho extra grande. Distribui o calor uniformemente por toda a superfície e proporciona uma área para cozinhar superior à de uma frigideira normal.

Com a Infinite Plancha, pode:

- Alourar alimentos e deixá-los estaladiços por fora e suculentos por dentro.
- Utilizar a grande superfície de grelhador para reduzir o tempo e o consumo de

energia quando cozinhar, com todo o controlo da tecnologia de indução.

- Preparar pratos de várias formas diferentes. Por exemplo, pode grelhar, saltear, aquecer e alourar.
- Utilize-a nas placas de indução da Electrolux.
- A limpeza da superfície é fácil.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Limpe o acessório com água morna e um produto de limpeza antes da primeira utilização.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

- Coloque o acessório nas zonas de cozedura que possam ser ligadas com a função Bridge / Connect . Estas funções ligam duas zonas de cozedura sob o acessório de forma a funcionarem como uma só. As zonas de cozedura aquecem o acessório uniformemente e com suavidade. Pode utilizar o acessório sem problemas nas placas Infinite / InfiniteFlex™ / InfinitePro™ / InfinitePure™.
- Selecione o grau de cozedura mais elevado se o acessório estiver frio e quiser

aquecê-lo rapidamente. Não utilize a regulação máxima durante mais de 3 minutos porque o acessório pode ficar demasiado quente.

- Para continuar a cozinhar, altere o grau de cozedura de acordo com a tabela.
- Também pode utilizá-la no forno para manter alimentos quentes. Não seleccione uma temperatura superior a 200° C.

SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS

TABELA DE GRELHADOS

Os dados apresentados na tabela seguinte servem apenas como referência.

Produtos	Grau de cozedura
Legumes, frutos	7 — 8
Crepes, omeletas	7 — 8
Panquecas	8 — 9
Batatas aos palitos	7 — 8

Produtos	Grau de cozedura
Peixe, camarão	7 — 8
Salsichas, hambúrgueres	8 — 9
Bacon	8 — 9
Bifes	9 — 10

Utilize um grau de cozedura inferior se pretender cozinhar os alimentos mais suavemente. A carne fica mais suculenta e tenra e haverá menos salpicos e odores.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Limpe o acessório após cada utilização.
Utilize sempre o acessório com a base limpa.
Limpe o acessório com água e detergente e uma escova ou esponja suave



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de usarlo, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por un uso incorrecto. Conserve siempre estas instrucciones para futuras consultas.

USO



ADVERTENCIA

Existe riesgo de lesiones o quemaduras.

- Retire todo el embalaje.
- No use un accesorio que esté dañado.
- No utilice el accesorio como superficie de trabajo o almacenamiento.
- El accesorio y sus asas se calientan cuando están funcionando. Utilice siempre guantes para mover el accesorio.



ADVERTENCIA

Existe peligro de explosión o incendio.

- No utilice el accesorio en un anillo de gas. Puede escaparse gas.
- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.
- No intente apagar un fuego con agua. Desconecte el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.



ADVERTENCIA

Riesgo de daños en el accesorio o el aparato.

- Use el accesorio únicamente en una placa de inducción o en el horno.
- Active siempre la función de Puente/Conexión cuando use el accesorio.
- No active la función Power (Boost) cuando use el accesorio.
- No use el ajuste máximo durante más de 3 minutos y no sobrecaliente el accesorio. Esto puede dañar el revestimiento antiadherente.
- No utilice el accesorio en una vitrocerámica.
- No utilice objetos afilados ni espátulas de material duro o afilado (acero inoxidable, aluminio, cerámica) para voltear o remover los alimentos. Recomendamos utensilios de cocina de madera.
- Levante siempre el accesorio cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción. La base del accesorio puede arañar la vitrocerámica.
- Si utiliza el accesorio en un horno, no ajuste la temperatura a más de 200° C.
- No coloque el accesorio en el borde de la placa ni en el panel de control.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA

Podría dañar el accesorio.

- No limpie el accesorio en el lavavajillas. Puede dañar el revestimiento antiadherente.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el accesorio.
- Limpie el accesorio con un paño suave humedecido. Utilice sólo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Infinite Plancha es un producto de alta calidad hecho de aluminio con revestimiento antiadherente duradero y una superficie de

cocción ultra grande. Distribuye uniformemente el calor por toda la superficie, por lo

- que el tamaño de cocción es mayor que el área de una sartén normal.
- Con Infinite Plancha, podrá realizar lo siguiente:
- Sofreír alimentos para que estén crujientes en el exterior y jugosos en el interior.
 - Usar la gran superficie del grill para reducir la duración de la cocción y el consu-

- mo de energía, así como para tener el control de la tecnología de inducción.
- Preparar platos de numerosas formas. Por ejemplo, puede cocinar al grill, sofreír, hervir y dorar.
 - Utilizarla en las placas de inducción Electrolux.
 - Limpiar fácilmente la superficie.

ANTES DEL PRIMER USO

Limpie el utensilio de cocina con agua templada y detergente antes del primer uso.

USO DIARIO

- Coloque el accesorio en las zonas de cocción que se pueden conectar con la función de Puente / Connect . Estas funciones conectan dos zonas de cocción bajo el accesorio y funcionan como una sola. Las zonas de cocción calientan el accesorio de manera uniforme y suave. Puede usar el accesorio sin problema en Infinite / InfiniteFlex™ / InfinitePro™ / InfinitePure™.
- Ajuste la temperatura máxima sólo para calentar rápidamente un accesorio frío.

- No use el ajuste máximo durante más de 3 minutos ya que el accesorio se puede sobrecalentar.
- Para continuar cocinando, cambie el ajuste de temperatura consultando la tabla.
 - También puede usarla en el horno para mantener calientes los alimentos. No ajuste una temperatura superior a 200° C.

CONSEJOS ÚTILES

TABLA PARA FREÍR

Los datos de la tabla son sólo orientativos.

Productos	Ajuste del nivel de calor
Frutas y verduras	7 — 8
Crepes, huevos	7 — 8
Tortitas	8 — 9
Patatas asadas con cebolla	7 — 8
Pescado, gambas	7 — 8

Productos	Ajuste del nivel de calor
Salchichas, hamburguesas	8 — 9
Beicon	8 — 9
Filetes	9 — 10

Use un ajuste de temperatura más bajo para cocinar más suavemente los alimentos. La carne queda más jugosa y tierna y hay menos salpicaduras y olores.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpie el utensilio después de cada uso. Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.

Limpie el accesorio con agua jabonosa y un cepillo o una esponja suaves.



SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Läs noggrant medföljande anvisningar innan produkten används. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig användning. Spara alltid bruksanvisningen för framtida bruk.

ANVÄND



VARNING

Risk för skador eller brännskador.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Använd inte ett skadat tillbehör.
- Använd inte tillbehöret som arbetsyta eller avlastningsyta.
- Tillbehöret och dess handtag blir heta vid användning. Använd alltid ugnsvantar eller grytlappar för att flytta tillbehöret.



VARNING

Det finns risk för eldsvåda eller explosion.

- Använd inte tillbehöret på en gasring. Gas kan komma ut.
- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka spontan förbränning.
- Använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Försök inte släcka eld med vatten. Koppla från produkten och täck över flaman med ett lock eller en brandfilt.



VARNING

Risk för skador på tillbehöret eller produkten föreligger.

- Använd tillbehöret endast på en induktionshäll eller i ugnen.

- Aktivera alltid Bridgefunktionen/Anslutningsfunktionen när du använder tillbehöret.
- Aktivera inte Effektfunktionen (Boost) när du använder tillbehöret.
- Använd inte högsta värmeläget längre än 3 minuter och överhett inte tillbehöret. Detta kan skada teflonbehandlingen.
- Använd inte tillbehöret på en traditionell häll.
- Använd inte vassa knivar eller skrapor gjorda för vassa eller hårda material (rostfritt stål, aluminium, keramik) för att vända på eller ta bort livsmedlet som tillagas. Vi rekommenderar köksredskap i trä.
- Lyft alltid upp tillbehöret när du måste flytta dem på kokhällen. Tillbehörets botten kan göra repor i glaskeramik.
- Om du använder tillbehöret i en ugn ska du inte ställa in temperaturen på över 200 °C.
- Sätt inte tillbehöret på hällens ram eller kontrollpanelen.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING

Risk för skador på tillbehöret föreligger.

- Diska inte tillbehöret i diskmaskin. Detta kan skada teflonbehandlingen.
- Spruta inte vatten eller ånga för att rengöra tillbehöret.
- Rengör tillbehöret med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slip-effekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

PRODUKTBESKRIVNING

Infinite Plancha är en högkvalitativ aluminiumprodukt med hållbar teflonbehandling och extrastor tillagningsyta. Den fördelar värmen över hela dess breda yta, vilket ger

ett större tillagningsområde än området för en normal stekpanna.

Med Infinite Plancha kan du:

- Bryna mat och få det knaprigt på utsidan och saftigt på insidan.
- Använd den stora grillytan för att minska längden på matlagningen och energiförbrukningen och få kontroll över induktionstekniken.
- Förbered rätter via många olika procedurer. Du kan t.ex. grilla, sautera, sjuda och bryna.
- Använd det på Electrolux-induktionshällar.
- Rengör ytan enkelt.

INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

Rengör kokkärlet med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel före första användningen.

DAGLIG ANVÄNDNING

- Sätt tillbehöret på kokzonerna som kan anslutas till Bridgefunktionen / Connect -funktionen. Dessa funktioner kopplar ihop två kokzoner under tillbehöret till en gemensam zon. Kokzonerna värmer upp tillbehöret jämnt och försiktigt. Du kan använda tillbehöret utan problem på Infinite / InfiniteFlex™ / InfinitePro™ / InfinitePure™.
- Ställ in högsta värmeläget endast för att snabbt värma upp ett kallt tillbehör. Använd inte högsta värmeläget längre än 3 minuter eftersom tillbehöret kan bli överhettat.
- Om du vill fortsätta tillagningen ändrar du värmeläget enligt tabellen.
- Du kan även använda det i ugnen för att hålla maten varm. Ställ inte in temperaturen högre än 200 °C.

RÅD OCH TIPS

STEKNINGSTABELL

Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Produkter	Värmeläge
Grönsaker, frukt	7 — 8
Crêpe, ägg	7 — 8
Pannkakor	8 — 9
Riven potatisgräng	7 — 8

Produkter	Värmeläge
Fisk, räkor	7 — 8
Korv, hamburgare	8 — 9
Bacon	8 — 9
Stekar	9 — 10

Använd ett lägre värmeläge för en mildare tillagningsprocedur av maten. Köttet blir saftigare och mörare och det blir mindre stänk och lukt.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Rengör kokkärlet efter varje användningstillfälle.

Använd alltid kokkärl med ren botten.

Rengör tillbehöret med varmt vatten med mildt handdiskmedel och en mjuk borste eller svamp

