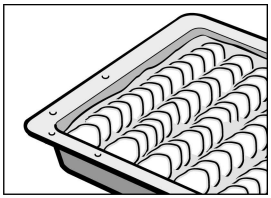
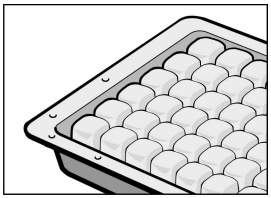
de	Die Profipfanne	2
en	The Profi extra-deep pan	3
fr	Lèchefrite-pro	4
nl	De braadpan	5
it	Il tegame professionale	6
es	La bandeja profesional	7
pt	O tabuleiro profissional	8
sv	Proffspanna	9
no	Proff-panne	10
da	Den professionelle bradepande	11
fi	Ammattimainen pannu	12
cs	Profesionální pánev	13
hu	A profi serpenyö	14
pl	Blacha profesjonalna	15
hr	Profesionalna tava	16
ru	Профи-противень	17
el	Το έξτρα βαθύ ταψί	18
tr	Profesyonel tava	19

Die Profipfanne

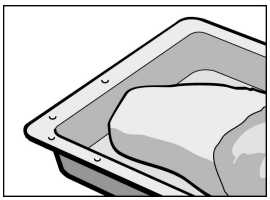
So können Sie die Profipfanne verwenden:



Aufläufe und Gratins
In der Profipfanne können Sie 16-24 Portionen Auflauf oder Gratin zubereiten, z.B. Kartoffelgratin von 5,5 kg Kartoffeln. Verwenden Sie ⊟ Ober- und Unterhitze. Schieben Sie die Profipfanne in Höhe 3 ein.



Backen
Orientieren Sie sich bei Heizart, Temperatur und Höhe an ähnlichem Gebäck in der Gebrauchsanweisung. Z.B. Rohrnudeln (Hefeteiggebäck) werden nach den Angaben für Hefezopf gebacken. In der Profipfanne können Sie Hefeteiggebäck von 1,25 kg Mehl backen.



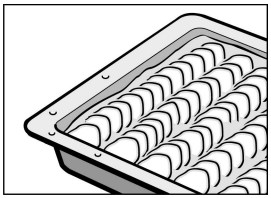
Braten
Sehr große Braten (4-5 kg) können Sie direkt in der Profipfanne zubereiten.
Orientieren Sie sich bei Heizart und Temperatur an ähnlichen Gerichten in der Gebrauchsanweisung.

So reinigen Sie die Profipfanne:

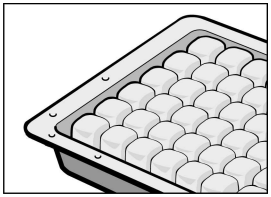
Weichen Sie die Profipfanne gleich nach dem Gebrauch mit einem Spülmittel ein. Speisereste lassen sich dann ganz leicht mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernen. Sie können die Profipfanne auch im Geschirrspüler reinigen.
Bei der automatischen Selbstreinigung kann die Profipfanne in Höhe 3 mitgereinigt werden.

The Profi extra-deep pan

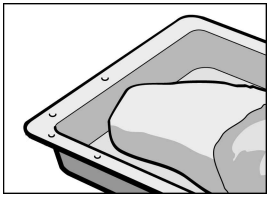
To use the Profi extra-deep pan:



Bakes and gratins
Using 5,5 kg of potatoes, you can prepare 16-24 portions of bakes such as potato gratin in the Profi extra-deep pan. Use ⊟ top/bottom heating. Place the Profi extra-deep pan on level 3.



Baking
To select the correct heat, temperature and level, refer to the baking instructions for similar types of food. Pasta tubes should be cooked in the same way as plaited buns. You can bake pastry from 1,25 kg flour in the Profi extra-deep pan.



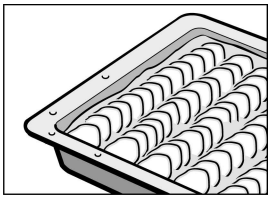
Roasting
You can cook very large roasts (4-5 kg) straight in the Profi extra-deep pan.
To help you select the correct heat and temperature, refer to the grilling instructions for similar dishes.

To wash the Profi extra-deep pan:

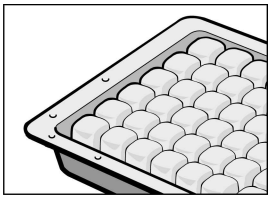
Put the Profi extra-deep pan to soak in a solution of washing-up liquid immediately after use. Food remains can then be easily removed with a washing-up brush or sponge. The Profi extra-deep pan can also be washed in a dishwasher.
The Profi extra–deep pan can also be automatically self–cleaned at level 3.

Lèchefrite pro

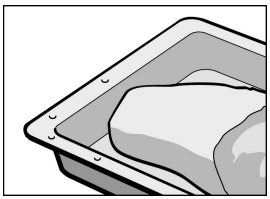
Utilisation de la lèchefrite pro :



Soufflés et gratins
La lèchefrite pro permet de préparer des soufflés et gratins pour 16-24 personnes, par exemple un gratin de pommes de terre de 5,5 kg de pommes de terre. Préférez alors la convection naturelle ⊟. Enfournez la lèchefrite pro à la hauteur 3.



Cuire
Pour le mode de cuisson, la température et la hauteur d'enfournement, reportez-vous aux instructions pour une pâtisserie similiaire fournies dans le mode d'emploi. La cuisson des brioches (pâtisserie à base de pâte levée), par exemple, correspond à celle de la tresse à la pâte levée. La lèchefrite pro permet de confectionner des pâtisseries à base de 1,25 kg de farine.



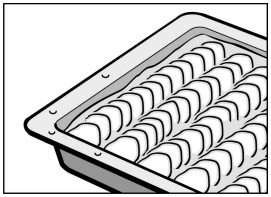
Rôtir
Les gros rôtis (4-5 kg) peuvent être préparés directement dans la lèchefrite pro.
Pour le mode de cuisson et la température, reportez-vous aux instructions pour une recette similaire fournies dans le mode d'emploi.

Nettoyage de la lèchefrite pro :

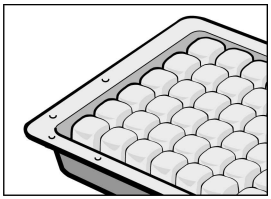
Après utilisation, faites tremper la lèchefrite pro dans un détergent sans tarder. Vous pourrez ensuite facilement éliminer les restes d'aliments à l'aide d'une brosse ou d'une éponge. Vous pouvez aussi nettoyer la lechèfrite pro au lave-vaisselle.
Le lèchefrite-pro peut être placée dans le four à la hauteur 3 lors de l'autonettoyage par pyrolyse.

De braadpan

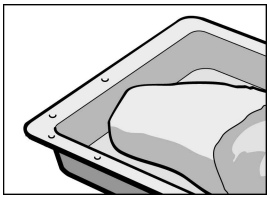
Zo kunt u de braadpan gebruiken:



Ovenschotels en gegratineerde gerechten
In de braadpan kunt u voor 16-24 personen ovenschotel- of gegratineerde gerechten bereiden. Bijv. aardappelgratin van 5,5 kg aardappels. Stel ⊟ boven- en onderwarmte in. Schuif de braadpan in op hoogte 3.



Bakken
Stem de manier van verwarmen, de temperatuur en de hoogte af op gelijksoortig gebak dat u in de gebruiksaanwijzing vindt. Pasta in de vorm van pijpjes (gistdeeg) wordt bijv. gebakken zoals gevlochten brood. In de braadpan kunt u gistdeeg bakken van 1,25 kg bloem.



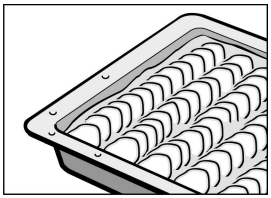
Braden
U kunt zeer grote stukken vlees (4-5 kg) direct klaarmaken in de braadpan.
Stem de manier van verwarmen en de temperatuur af op gelijksoortige gerechten die u in de gebruiksaanwijzing vindt.

Zo maakt u de braadpan schoon:

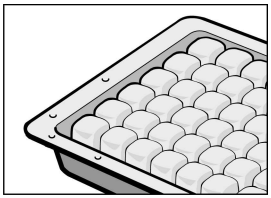
Laat de braadpan direct na gebruik weken in een afwasmiddel. Etensresten kunnen dan heel gemakkelijk worden verwijderd met een borstel of een spons. U kunt de braadpan ook schoonmaken in de vaatwasmachine.
Bij de automatische zelfreiniging kan de braadpan op hoogte 3 worden meegereinigd.

Il tegame professionale

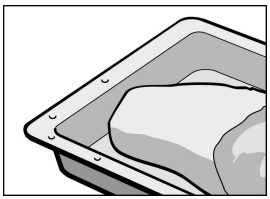
Il tegame professionale può essere utilizzato nel seguente modo:



Sformati e gratin
Nel tegame professionale è possibile preparare 16-24 porzioni di sformato o gratin, ad esempio gratin di patate con da 5,5 kg di patate. Utilizzare ⊟ il riscaldamento superiore ed inferiore. Inserire il tegame professionale al livello 3.



Cottura al forno
Per quanto concerne il livello, il tipo di riscaldamento e la temperatura orientarsi sulla base dei piatti simili trattati nelle istruzioni per l'uso. Ad esempio i cannelloni (pasta lievitata) vengono cotti in forno secondo le indicazioni per la treccia lievitata. Nel tegame professionale si può cuocere in forno pasta lievitata preparata anche con un 1,25 kg di farina.



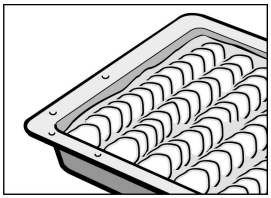
Arrosti
Arrosti molto grossi (4-5 kg) possono essere preparati direttamente nel tegame professionale.
Per il tipo di riscaldamento e la temperatura orientarsi sulla base dei piatti simili trattati nelle istruzioni per l'uso.

Pulizia del tegame professionale:

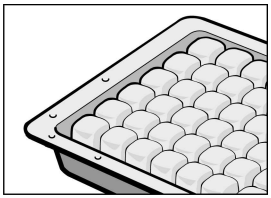
Subito dopo l'uso mettere a bagno il tegame professionale con del detergente. I residui di cibo possono essere facilmente eliminati con una spazzola o una spugna. E' inoltre possibile lavare il tegame professionale con la lavastoviglie.
Con l'autopulizia automatica il tegame professionale può essere lavato al livello 3.

La bandeja profesional

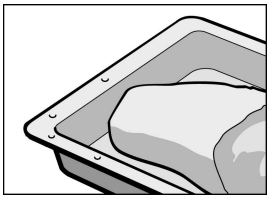
Así puede usarse la bandeja profesional:



Gratinar
En la bandeja profesional se pueden gratinar 16-24 raciones, p. ej. de gratén de patatas de 5,5 kg de patatas. Utilizar ⊟ el calor superior/inferior. Colocar la bandeja profesional a la altura 3.



Hornear
Guiarse por el tipo de calentamiento, temperatura y altura indicados para pastas similares en las instrucciones de uso. P.ej. para pasta cruda (pasta de levadura), se seguirán las indicaciones dadas para la pasta de trenza. En la bandeja profesional se puede hornear pasta de levadura hasta de 1,25 kg de harina.



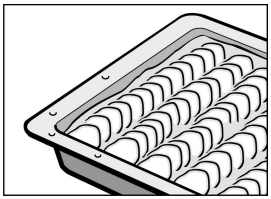
Asar
Los asados muy grandes (4-5 kg) se pueden preparar directamente en la bandeja profesional.
Guiarse por el tipo de calentamiento y temperatura indicados para platos similares en las instrucciones de uso.

Así se limpia la bandeja profesional:

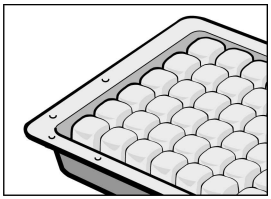
Poner en remojo con lavavajillas la bandeja profesional tras su uso. De esta forma los restos de comida se desprenden fácilmente con un estropajo. También puede limpiar la bandeja profesional en el lavavajillas.
Utilizando la autolimpieza automática se puede introducir la bandeja profesional para su limpieza a la altura 3.

O tabuleiro profissional

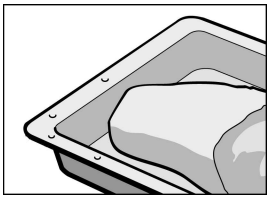
Formas de utilizar o tabuleiro profissional:



Soufflés e gratinados
Com o tabuleiro profissional pode preparar 16-24 doses de soufflé ou gratinado, por exemplo gratinado de batatas com 5,5 kg de batatas. Utilize ⊟ calor superior e inferior. Coloque o tabuleiro profissional no nível 3.



Bolos
Oriente-se pelo tipo de aquecimento, temperatura e posição de bolos semelhantes, constantes do manual de utilização. Por exemplo, os bolinhos de massa levedada são cozidos de acordo com as indicações dadas para as tranças. Pode cozer bolos de massa levedada com 1,25 kg de farinha no tabuleiro profissional.



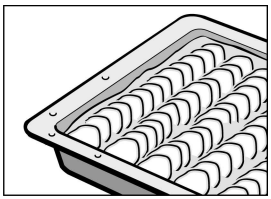
Assados
Pode preparar assados muito grandes (4-5 kg) directamente no tabuleiro profissional.
Oriente-se pelo tipo de aquecimento e temperatura de pratos semelhantes, constantes do manual de utilização.

Limpeza do tabuleiro profissional:

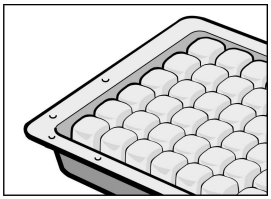
Logo a seguir à sua utilização, ponha o tabuleiro profissional de molho em detergente. Os restos de comida são facilmente removíveis com uma escova ou uma esponja. Também pode lavar o tabuleiro profissional na máquina de lavar loiça.
O tabuleiro profissional pode ser limpo no nível 3 do programa de auto–limpeza.

Proffs-panna

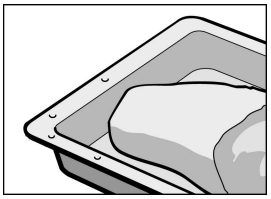
Proffs-pannan kan användas till:



Gratänger
I Proffs-pannan kan man tillaga 16-24 portioner gratäng, exempelvis potatisgratäng på 5,5 kg potatis. Använd ⊟ över- och undervärme. Skjut in Proffs-pannan på fals 3.



Bakning
Tag reda på uppvärmningssätt, temperatur och falshöjd för liknande kakor i bruksanvisningen. Exempelvis bullar (jäsdeg) gräddas enligt uppgifterna för vetelängd. I Proffs-pannan kan man baka vetebröd på 1,25 kg mjöl.



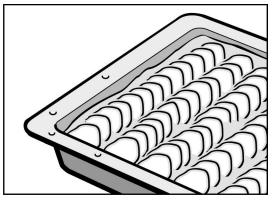
Stekning
Mycket stora stekar (4-5 kg) kan tillagas direkt i Proffs-pannan.
Tag reda på uppvärmningssätt och temperatur för liknande rätter i bruksanvisningen.

Så här rengör man Proffs-pannan:

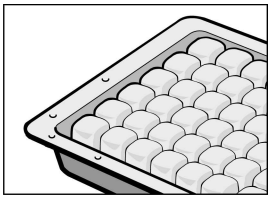
Blötlägg Proffs-pannan med diskmedel direkt efter användningen. På så sätt kan man lätt ta bort matrester med en borste eller en disksvamp. Man kan även rengöra Proffs-pannan i diskmaskin.
Vid automatisk självrengöring kan proffspannan rengöras på fals 3.

Proff-panne

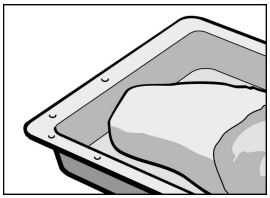
Slik kan du bruke proff-pannen:



Suffléer og gratenger
I proff-pannen kan du tilberede 16-24 sufflé- eller gratengporsjoner, f. eks. potetgrateng av 5,5 kg poteter. Bruk ⊟ over- og undervarme. Sett inn proff-pannen i høyde 3.



Baking
Ta utgangspunkt i stekemåte, temperatur og høyde på lignende bakverk i bruksanvisningen. Skal du for eksempel lage tyske rohrnudeln (gjærbakst), stekes disse slik det er beskrevet for rosinflette. I proff-pannen kan du steke gjærbakst av 1,25 kg mel.



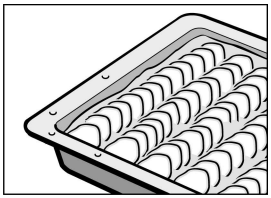
Steking
En svært stor stek (4-5 kg) kan tilberedes direkte i proff-pannen.
Følg anvisningene for lignende retter i bruksanvisningen med hensyn til høyde, stekemåte og temperatur.

Slik rengjør du proff-pannen:

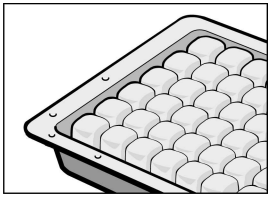
Legg proff-pannen i bløt med oppvaskmiddel like etter bruk. Matrester lar seg deretter lett fjerne med børste eller skuresvamp. Du kan også rengjøre proff-pannen i oppvaskmaskin.
Ved automatisk selvrens kan du rense proff–pannen samtidig; sett den i så fall inn i høyde 3.

Den professionelle bradepande

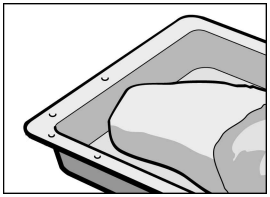
Således kan De anvende den professionelle bradepande:



Gratins
I den professionelle bradepande kan De tilberede 16-24 portioner gratins, f.eks. kartoffelgratin med 5,5 kg kartofler. Anvend ⊟ over- og undervarme. Skub den professionelle bradepande ind på trin 3.



Bagning
Læg om varmetype, temperatur og højde ved lignende bagværk i brugsanvisningen. F.eks. bliver spaghettirør (dej med gær) bagt iflg. oplysningerne om gærbrød. I den professionelle bradepande kan man bage gærbrød op til 1,25 kg mel.



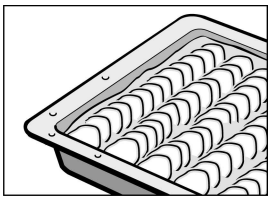
Stegning
Meget store steget (4-5 kg) kan De tilberede i den professionelle bradepande.
Læs i brugsanvisningen angående varmetype og temperatur ved lignende retter.

Således gør De den professionelle bradepande rent:

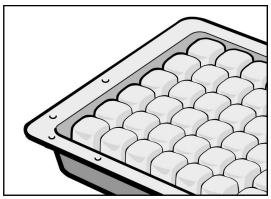
Læg den professionelle bradepande samt i blød i vand med opvaskermiddel lige efter brug. Madrester kan ganske enkelt fjernes med en børste eller en svamp. De kan også vaske den professionelle bradepande i opvaskermaskinen.
Ved den automatiske selvrengøring kan man også gøre den professionelle bradepande på trin 3.

Ammattimainen pannu

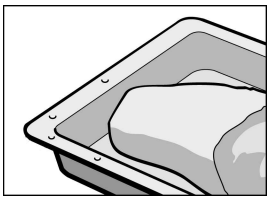
Näin voitte käyttää ammattimaista pannua:



Laatikot ja gratiinit
Ammattimaisessa pannussa voitte valmistaa 16-24 annosta laatikoita tai gratiineita, esim. perunagratiinin 5,5 kg:sta perunoita. Käyttäkää ⊟ ylä- tai alalämpöä. Työntäkää ammattimainen pannu korkeudelle 3.



Paistaminen
Ottakaa selvää uunitoiminnosta, lämpötilasta ja korkeudesta samanlaisten leivonnaisten kohdalla käyttöohjeista. Esim. kastikepullat (hiivataikinaleivonnainen) paistetaan pullapitkon ohjeen mukaan. Ammattimaisessa pannussa voitte paistaa hiivataikinaleivonnaisia 1,25 kg:sta jauhoja.



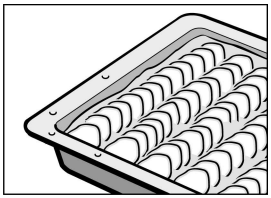
Paistaminen
Erityisen suuret paistit (4-5 kg) voitte valmistaa suoraan ammattimaisella pannulla.
Ottakaa selvää uunitoiminnosta ja lämpötilasta samanlaisten ruokalajien kohdalla käyttöohjeista.

Näin puhdistatte ammattimaisen pannun:

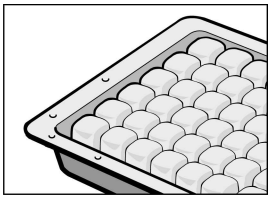
Laittakaa ammattimainen pannu likoon pesuaineeseen heti käytön jälkeen.
Ruoantähteet voidaan siten poistaa helposti harjalla tai sienellä. Ammattimainen pannu voidaan puhdistaa myös astianpesukoneessa.
Automaattisen itsepuhdistuksen yhteydessä ammattimainen pannu voidaan puhdistaa mukana korkeudella 3.

Profi-pánev

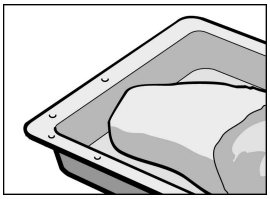
Takto můžete Profi-pánev používat:



Nákypy a gratinované pokrmy
V Profi-pánvi můžete připravit 16-24 porcí nákypů nebo zapečených pokrmů, např. gratinované brambory z 5,5 kg brambor. Používejte ⊟ horní a dolní žár. Zasuňte Profi-pánev do výšky 3.



Pečení pečiva
Co se týká druhu ohřevu, teploty a výšky, orientujte se podle podobného pečiva v návodu na obsluhu. Např. trubičkové nudle (pečivo z kynutého těsta) jsou upečeny podle pokynů pro kynutý pletenec.
V Profi-pánvi můžete péci pečivo z kynutého těsta z 1,25 kg mouky.



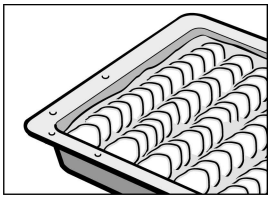
Pečení
Veliké pečeně (4-5 kg) můžete připravit přímo v Profi-pánvi.
Při volbě druhu ohřevu a teploty se orientujte podle podobných jídel v návodu na použití.

Takto Profi-pánev vyčistěte:

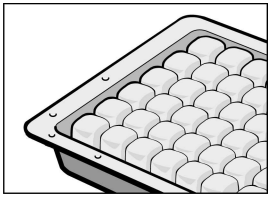
Namočte Profi-pánev ihned po použití do mycího prostředku. Zbytky jídel se poté dají zcela lehce odstranit kartáčem nebo houbičkou na mytí. Profi-pánev můžete také umýt v myčce nádobí.
U sporáků s automatickým samočištěním můžete vyčistit i profesionální pánev ve výšce 3.

A profi serpenyő

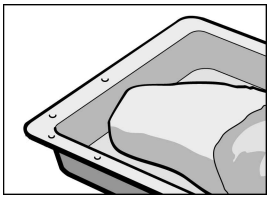
A profi serpenyő használata:



Felfújtak és csőbensültek
A profi serpenyőben 16-24 adag felfújtat vagy csőbensültet lehet készíteni, pl. csőbensült burgonya 5,5 kg burgonyából. Használja a ⊟ felső és alsó fűtést. A profi serpenyőt a 3-as magasságban tegye be.



Sütés
A fűtési módra, hőmérsékletre és magasságra vonatkozó adatokat a használati utasításban található hasonló süteményeknél nézze meg.
Pl. csőtészta (kelt tésztából készült sütemény) esetén használja a fonott kalácsra vonatkozó adatokat. A profi serpenyőben 1,25 kg lisztből süthet kelt tésztából készült sütemény.



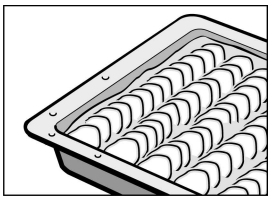
Sültek
Nagyon nagy sülteket (4-5 kg) közvetlenül a profi serpenyőben készíthet el.
A fűtési módra és a hőmérsékletre és vonatkozó adatokat a használati utasításban található hasonló ételeknél nézze meg.

A profi serpenyő tisztítása:

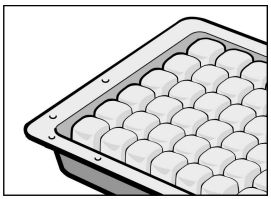
A használat után azonnal áztassa be mosogatószerrel a profi serpenyőt. Így az ételmaradékokat egészen könnyen el tudja távolítani egy kefével vagy egy mosogatószivaccsal. A profi serpenyőt mosogatógépben is lehet tisztítani.
Az automatikus öntisztítással egyidejűleg a profi serpenyő a 3. szinten szintén tisztítható.

Zastosowanie blachy profesjonalnej

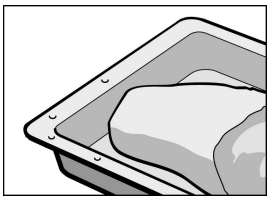
Zastosowanie blachy profesjonalnej:



Suflety i zapiekanki
Na blasze profesjonalnej można przygotować 16-24 porcji sufletów lub zapiekanek, np. zapiekanki kartoflanej z 5,5 kg ziemniaków. Należy włączyć ogrzewanie górne i dolne. Blachę wsuwamy na poziom 3.



Pieczenie
Rodzaj ogrzewania, temperaturę i poziom, na który wsuwamy, należy dobierać według podanych w instrukcji przepisów wypieku podobnych ciast. Np. wszelkiego wypieki drożdżowe należy piec według danych podanych dla wypieku ciasta drożdżowego. Na blasze profesjonalnej można wypiekać ciasto drożdżowe z 1,25 kg mąki.



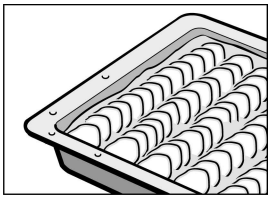
Pieczenie
Bardzo duże pieczenie (4-5 kg) można przygotowywać na blasze profesjonalnej.
Rodzaj ogrzewania, temperaturę i poziom, na który wsuwamy należy dobierać według danych podanych w instrukcji obsługi dla podobnych potraw.

Sposób oczyszczania blachy profesjonalnej:

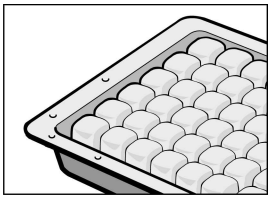
Zaraz po użyciu blachę profesjonalną namoczyć w środkach czyszczących. Następnie szczotką lub gąbką dokładnie umyć i oczyścić z resztek potraw. Blachę profesjonalną można też czyścić w zmywarce do naczyń.
Blacha profesjonalna może zostać pozostawiona w piekarniku na poziomie 3 i oczyszczona w programie automatycznego oczyszczania.

Profi-duboki lim za pečenje

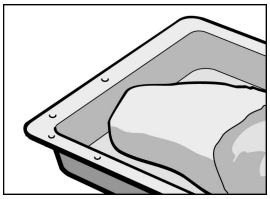
Profi-duboki lim za pečenje možete koristiti za:



Nabujke i zapečena, gratinirana jela
Na dubokom limu za pečenje možete napraviti nabujke ili gratinirana jela za 16-24 porcija, npr. gratinirani krumpir od 5,5 kg krumpira. Koristite ⊟ gornje i donje grijače. Postavite duboki lim na visinu 3.



Pečenje kolača
Kod biranja načina rada pećnice, temperature i visine postavljanja lima, orijentirajte se prema sličnim kolačima u uputi za upotrebu. Npr. saće (buhtle), dakle kolač s dizanim tijestom, peče se prema podacima za savijaču. Na dubokom limu možete peći kolače od dizanog tijesta s količinom od 1,25 kg brašna.



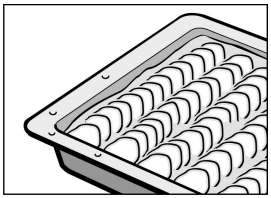
Pečenje mesa
Veoma velika pečenja (4-5 kg) možete pripremiti direktno na dubokom limu.
Kod biranja načina rada pećnice, temperature i visine postavljanja lima, orijentirajte se prema sličnim jelima u uputi za upotrebu.

Čišćenje lima za pečenje:

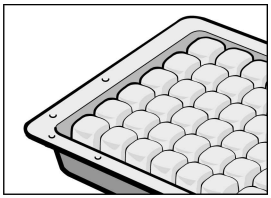
Namočite duboki lim odmah nakon upotrebe sa sredstvom za pranje suđa. Ostaci od hrane mogu se lako odstraniti četkom ili spužvicom. Lim za pečenje možete oprati i u stroju za pranje suđa.
Kod automatskog samočišćenja možete usputno očistiti profesionalnu tavu tako da je stavite na razinu 3.

Профи-противень

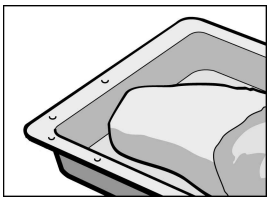
Как можно использовать Профи-противень:



Запеканки
На Профи-противне можно приготовить запеканку на 16-24 порций, напр., Картофельная запеканка из 5,5 кг картофеля. Включите режим ⊟ "Верхний и нижний жар". Установите Профи-противень на уровень 3.



Выпекание
Вид нагрева, температуру и уровень см. в аналогичном рецепте в Руководстве по эксплуатации. Напр., Трубочки (из дрожжевого теста) выпекаются также, как и Плетенка из дрожжевого теста. На Профи-противне можно выпечь тесто, замешенное из 1,25 кг муки.



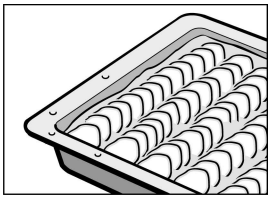
Жарение
Очень большое жаркое (4-5 кг) можно приготовить прямо на Профи-противне. Вид нагрева, температуру и уровень см. в аналогичном рецепте в Руководстве по эксплуатации.

Как можно очистить Профи-противень:

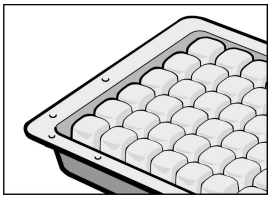
Смочить Профи-противень моющим средством сразу после использования. С внутренней стороны можно легонько потереть щеткой или губкой для мытья посуды. Можно мыть Профи-противень в посудомоечной машине.
При автоматическом самоочищении нужно устанавливать Профи-противень на уровень 3.

Το έξτρα βαθύ ταψί

Έτσι μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το επαγγελματικό τηγάνι:

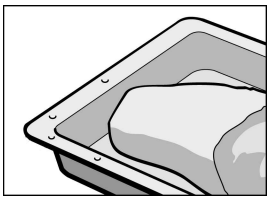


Σουφλέ και ογκρατέν
Στο επαγγελματικό τηγάνι (μεγάλο, βαθύ τηγάνι) μπορείτε να μαγειρέψετε 16-24 μερίδες σουφλέ ή ογκρατέν, π.χ. πατάτες γρατινέ από 5,5 κιλά πατάτες. Χρησιμοποιήστε ⊟ πάνω και κάτω θέρμανση. Τοποθετήστε το επαγγελματικό τηγάνι στο ύψος 3.



Ψήσιμο γλυκών

Σχετικά με τον τρόπο θέρμανσης, τη θερμοκρασία και το ύψος κοιτάξτε σε παρόμοιες συνταγές στις οδηγίες χρήσης. Π.χ. μεγάλοι κεφτέδες ζύμης (παρασκευάσματα από ζύμη με μαγιά) ψήνονται σύμφωνα με τα στοιχεία για το τσουρέκι πλεξούδα. Στο επαγγελματικό τηγάνι μπορείτε να ψήσετε παρασκευάσματα από ζύμη με μαγιά από 1,25 κιλό αλεύρι.



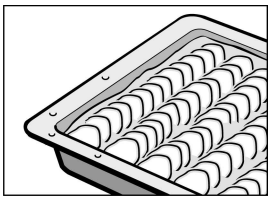
Ψήσιμο φαγητού
Τα πολύ μεγάλα ψητά (4-5 κιλά) μπορείτε να τα μαγειρέψετε κατευθείαν στο επαγγελματικό τηγάνι. Σχετικά με τον τρόπο θέρμανσης και τη θερμοκρασία κοιτάξτε σε παρόμοια φαγητά στις οδηγίες χρήσης.

Έτσι καθαρίζετε το επαγγελματικό τηγάνι:

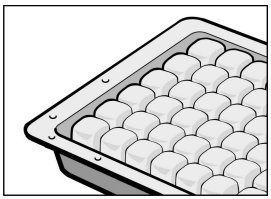
Μουλιάστε το επαγγελματικό τηγάνι αμέσως μετά τη χρήση μ' ένα υγρό καθαρισμού των πιάτων. Τα υπολείμματα του φαγητού μπορούν να απομακρυνθούν μετά πολύ εύκολα με μια βούρτσα ή μ' ένα σφουγγάρι των πιάτων. Μπορείτε επίσης να καθαρίσετε το επαγγελματικό τηγάνι και στο πλυντήριο των πιάτων.
Κατά τον αυτόματο αυτοκαθαρισμό το επαγγελματικό τηγάνι μπορεί να καθαριστεί μαζί στο ύψος 3.

Profesyonel tava

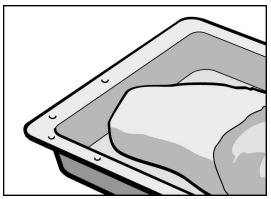
Profesyonel tavayı şu şekilde kullanabilirsiniz:



Sufleler ve gratenli yemekler
Profesyonel tavada 16-24 porsiyon sufle veya gratenli yemek pişirebilirsiniz (örn. 5,5 kg patatesten gratine patates yemeği). Kullanılacak ısı şekli: ⊟ Üsten ve altan ısıtma. Profesyonel tavayı 3. raf seviyesine takınız.



Pasta pişirilmesi
Isıtma şeklini ve sıcaklığı seçerken, kullanma kılavuzunda bulunan benzeri yemeklerden (hamur işleri / çörek) yararlanınız. Örn. yuvarlak (boru / düdük) makarna (mayalı hamur işi), mayalı çörek (paskalya çöreği) gibi pişirilir. Profesyonel tavada, 1,25 kg undan yapılan mayalı çörek pişirebilirsiniz.



Et kızartılması
Çok büyük kızartmalık etleri (4-5 kg) doğrudan profesyonel tavada kızartabilirsiniz.
raf seviyesine takınız. Isıtma şeklini ve sıcaklık derecesini seçerken, kullanma kılavuzunda bulunan benzeri yemeklerden yararlanınız.

Profesyonel tavayı şu şekilde temizleyebilirsiniz:

Profesyonel tavayı kullandıktan hemen sonra, kir ve artıkları bir bulaşık deterjanı ile yumuşatınız. Böylelikle yemek artıklarını bir bulaşık fırçası veya bulaşık süngeri ile kolayca temizleyebilirsiniz. Profesyonel tavayı bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.
Otomatik kendinden temizleme işleminde, profesyonel tavayı 3. raf seviyesine takıp, onun da birlikte temizlenmesini sağlayabilirsiniz.

9000 014 913
120384

