


de	Der Deckel für die Profipfanne	2
en	The lid for the professional pan	3
fr	Le couvercle de la poêle professionnelle	4
cs	Poklička pro profesionální vysoký plech	5
da	Låg til profi bradepande	6
el	Το καπάκι για το επαγγελματικό ταψί	7
es	Tapa para la bandeja profesional	8
et	Profipanni kaas	9
fi	Kansi Profi-uunipannulle	10
hu	Fedő a profi serpenyőhöz	11
it	Il coperchio per la teglia professionale	12
lt	Profesionalams skirto padėklo dangtis	13
lv	Profesionālās pannas vāks	14
no	Lokk til proffpannen	15
nl	Het deksel voor de profi-pan	16
pl	Pokrywa do brytfanki profi	17
pt	A tampa para o tabuleiro profissional	18
ru	Крышка для профи-противня	19
sk	Pokrievka na profesionálnu panvicu	20
sv	Lock till proffspanna	21
tr	Profesyonel tava için kapak	22

---

# Der Deckel für die Profipfanne

## Der Profibräter:

Durch den Deckel wird Ihre Profipfanne zum Profibräter – optimal zum Schmoren großer Mengen wie z.B. Putenkeulen, Rouladen, Gulasch, Rinderschmorbraten oder Eintopf.

Schieben Sie den Profibräter immer in Höhe 3 ein.  
Die ideale Heizart ist Ober- und Unterhitze .

Bratautomatik:

Schieben Sie den Profibräter in Höhe 3 ein.

Mikrowelle:


Mikrowellen können den Metalldeckel nicht durchdringen. Benutzen Sie die Profipfanne ohne Deckel, wenn Sie die Mikrowelle zuschalten.

## Praktische Tipps:

Fleisch geht beim Braten auf. Achten Sie darauf, dass genügend Abstand zwischen Deckel und Braten bleibt, damit sich der Deckel nicht hebt.

Teilen Sie sehr große Bratenstücke und legen Sie die beiden Teile nebeneinander in den Profibräter.

Rollen Sie den Braten ein oder binden Sie ihn zusammen. So können Sie das Aufgehen des Bratens kontrollieren.

Großes Geflügel wie z.B. Gans, Ente oder mehrere Hähnchen gelingen auf dem Rost mit Umluftgrillen  am besten. Damit der Bratensaft aufgefangen wird, schieben Sie die Profipfanne in Höhe 2 ein.

Durch das große Volumen der Profipfanne sparen Sie sich das Abgießen von Fett oder Bratensaft.

## Achtung:

Deckel und Griff werden sehr heiß. Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie immer einen Topflappen.

## Reinigung:

Weichen Sie den Deckel nach dem Gebrauch in Spülmittellauge ein. Speisereste und Fettspritzer können dann ganz leicht mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernt werden. Sie können den Deckel auch im Geschirrspüler reinigen.


Für die Automatische Selbstreinigung ist der Deckel ungeeignet.

---

# The lid for the professional pan

## The professional roasting dish:

The lid turns the professional pan into a professional roasting dish – ideal for braising large volumes, such as turkey legs, roulades, goulash, pot-roasted beef or stew.

Always insert the professional roasting dish at height level 3. The ideal type of heating is top and bottom heating .

### Automatic roasting:

Insert the professional roasting dish at height level 3.

### Microwave:


Microwaves cannot penetrate the metal lid. Use the professional pan without the lid when you switch on the microwave.

## Practical tips:

Meat rises when it is roasted. Ensure that there is sufficient clearance between the lid and the roast so that the lid is not raised.

Cut extremely large joints of meat into two and place both parts beside each other in the professional roasting dish.

Roll up the joint of meat or bind it. This means that you can control how much the joint rises.

Large pieces of poultry, such as goose, duck or multiple chickens are best prepared on the wire rack with hot air grill . To ensure that the roasting juices are collected, insert the professional pan into height level 2.

Thanks to the large capacity of the professional pan, you do not need to drain fat or roasting juices.

## Warning:

The lid and handle become extremely hot. Risk of burns! Always use a potholder.

## Cleaning:

After each use, soak the lid in soapy water. Food residue and splashes of fat can then be easily removed using a brush or a rinsing sponge. You can also clean the lid in the dishwasher.

The lid is not suitable for automatic self-cleaning.

---

# Le couvercle de la poêle professionnelle

## La cocotte professionnelle :

Le couvercle transforme votre poêle professionnelle en cocotte professionnelle - idéale pour braiser de grandes quantités comme des cuisses de dinde, des roulades, du goulasch, du bœuf braisé ou du ragoût.

Insérez toujours la cocotte professionnelle à la hauteur d'enfournement 3.

Le mode de cuisson idéal est la convection naturelle .

Rôtissage automatique :

Insérez la cocotte professionnelle à la hauteur d'enfournement 3.

Micro-ondes :


Les micro-ondes ne peuvent pas pénétrer dans le couvercle métallique. Utilisez la poêle professionnelle sans couvercle lorsque vous allumez le micro-ondes.

## Conseils pratiques :

La viande prend du volume quand on la fait frire. Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace entre le couvercle et le rôti pour que le couvercle ne se soulève pas.

Divisez en deux les très grosses pièces de rôti et placez les deux morceaux l'un à côté de l'autre dans la cocotte professionnelle.

Enroulez le rôti ou ficelez-le. Vous pouvez ainsi maîtriser sa cuisson.

Les grosses volailles comme l'oie, le canard ou plusieurs poulets cuisent mieux sur la grille avec le gril air pulsé . Afin de récupérer le jus du rôti, glissez la poêle professionnelle à la hauteur 2.

Grâce au grand volume de la poêle professionnelle, vous évitez de perdre de la graisse ou du jus de viande.

## Attention :

Le couvercle et la poignée deviennent très chauds. Risque de brûlures !

Utilisez toujours des maniques.

## Nettoyage :

Faites tremper le couvercle dans de l'eau additionnée de liquide vaisselle après utilisation. Les restes de nourriture et les éclaboussures de graisse s'enlèvent facilement à l'aide d'une brosse ou d'une éponge. Le couvercle peut également être lavé au lave-vaisselle.


Le couvercle ne convient pas à l'auto-nettoyage automatique.

---

# Poklička pro profesionální vysoký plech

## Profesionální pekáč:

S pokličkou se z vašeho profesionálního vysokého plechu stane profesionální pekáč – optimální pro dušení velkého množství, jako např. krutích stehen, závitků, guláše, hovězí pečeně nebo eintopfu.

Profesionální pekáč zasuňte vždy do výšky 3. Ideální druh ohřevu je horní a dolní ohřev .

Pečicí automatika:

Zasuňte profesionální pekáč do výšky 3.

Mikrovlnný ohřev:


Mikrovlny kovovou pokličkou neproniknou. Když zapnete mikrovlnný ohřev, používejte profesionální vysoký plech bez pokličky.

## Praktické tipy:

Maso při pečení nabyde. Dbejte na to, aby mezi pokličkou a pekáčem zůstal dostatečný volný prostor, aby se poklička nenazdvihla.

Hodně velké kusy pečeně rozpůlíte a oba kusy položíte do profesionálního pekáče vedle sebe.

Pečení zarolujte nebo svažte. Tak můžete kontrolovat nabývání masa.

Velká drůbež, jako husa, kachna nebo několik kuřat, se nejlépe podaří na roštu s grilem s cirkulací vzduchu . Pro zachycení šťávy z pečení zasuňte do výšky 2 profesionální vysoký plech.

Díky velkému objemu profesionálního vysokého plechu si ušetříte odlévání tuku nebo šťávy z pečení.

## Pozor:

Poklička a držadlo jsou velmi horké. Nebezpečí opaření! Vždy používejte chňapku.

## Čištění:

Pokličku namočte po použití do mycího roztoku. Zbytky pokrmů a tuk lze pak zcela jednoduše odstranit kartáčkem nebo houbičkou. Pokličku můžete mýt také v myčce nádobí.


Poklička není vhodná pro automatické samočištění.

---

# Låg til profi bradepande

## Profi stegegyrde:

Med låget bliver profi bradepanden til en profi stegegyrde - optimal til langtidsgyrdestegning af store mængder, som f.eks. kalkunlår, benløse fugle, gullasch, oksegyrdesteg eller sammenkogte retter.

Sæt altid profi stegegyrden ind i rillehøjde 3. Den bedst egnede ovnfunktion er over-/undervarme .

Stegeautomatik:

Sæt profi stegegyrden ind i rillehøjde 3.

Mikrobølger:


Mikrobølger kan ikke trænge igennem metallåget. Brug kun profi bradepanden uden låg, hvis der også bruges mikrobølger.

## Praktiske tips:

Kød udvider sig under stegning. Sørg for, at der er tilstrækkelig stor afstand mellem låget og stegen, så låget ikke bliver løftet op.

Del meget store stege op i flere stykker, og læg dem ved siden af hinanden i profi bradepanden.

Rul stegen sammen, eller snør den. På den måde kan det kontrolleres, hvor meget stegen udvider sig.

Store stykker fjerkræ, som f.eks. gås, and eller flere kyllinger bliver bedst på risten med varmluft/impulsgrill . Sæt profi bradepanden ind neden under i rillehøjde 2, så stegeskyen bliver opsamlet.

Takket være profi bradepandens store volumen er det ikke nødvendigt at hælde fedt eller stegesky fra.

## Bemærk!

Både låg og håndgreb bliver meget varme. Fare for forbrænding! Brug altid en grydelap.

## Rengøring:

Læg låget i blød i varmt opvaskevand efter brugen. Derefter kan madrester og fedtstænk ganske let fjernes med en børste eller en opvaskeklud. Låget kan også vaskes i opvaskemaskinen.


Låget er ikke egnet til den automatiske selvrens.

---

# Το καπάκι για το επαγγελματικό ταψί

## Η επαγγελματική ψηλή φόρμα:

Με το καπάκι μετατρέπεται το επαγγελματικό ταψί σας σε μια επαγγελματική ψηλή φόρμα - ιδανική για το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος μεγάλων ποσοτήτων, όπως π.χ. μπουτία γαλοπούλας, ρολά κρέατος, γκούλας, βοδινό καπαμά ή γιαχνί.

Τοποθετείτε την επαγγελματική ψηλή φόρμα πάντοτε στο ύψος 3. Ο ιδανικός τρόπος ψησίματος είναι επάνω και κάτω θέρμανση .

Αυτόματο σύστημα μαγειρέματος:

Τοποθετήστε την επαγγελματική ψηλή φόρμα στο ύψος 3.

Φούρνος μικροκυμάτων:

Τα μικροκύματα δεν μπορούν να διαπεράσουν το μεταλλικό καπάκι.


Χρησιμοποιήστε το επαγγελματικό ταψί χωρίς καπάκι, όταν ενεργοποιήσετε πρόσθετα τον φούρνο μικροκυμάτων.

## Πρακτικές συμβουλές:

Το κρέας φουσκώνει κατά το τηγάνισμα. Προσέξτε, να παραμένει αρκετή απόσταση μεταξύ καπακιού και ψητού, για να μη σηκώνεται το καπάκι.

Χωρίστε τα πολύ μεγάλα κομμάτια ψητού και τοποθετήστε τα δύο κομμάτια δίπλα δίπλα στην επαγγελματική ψηλή φόρμα.

Κάντε ρολό το ψητό ή δέστε το. Έτσι μπορείτε να ελέγξετε το φούσκωμα του ψητού.

Μεγάλα πουλερικά, όπως π.χ. χήνα, πάπια ή περισσότερα κοτόπουλα ψήνονται βέλτιστα στη σχάρα με συνδυασμό θερμού αέρα/γκριλ . Για να συλλέξετε τον χυμό του ψητού, τοποθετήστε το επαγγελματικό ταψί στο ύψος 2.

Λόγω του μεγάλου όγκου του επαγγελματικού ταψιού, γλυτώνετε το στράγγιγμα του λίπους ή του χυμού του ψητού.

## Προσοχή:

Το καπάκι και η λαβή ζεσταίνονται παρά πολύ. Κίνδυνος εγκαύματος!

Χρησιμοποιείτε πάντοτε πιάστρες κουζίνας.

## Καθαρισμός:

Μουλιάστε το καπάκι μετά τη χρήση σε σαπουνάδα υγρού καθαρισμού. Κατάλοιπα φαγητών και πιτσιλίσματα του λαδιού μπορούν μετά να απομακρυνθούν πολύ εύκολα με μια βούρτσα ή ένα μαλακό σφουγγάρι. Μπορείτε να καθαρίσετε το καπάκι επίσης στο πλυντήριο πιάτων.


Για τον αυτόματο αυτοκαθαρισμό είναι το καπάκι ακατάλληλο.

---

# Tapa para la bandeja profesional

## El asador profesional:

La tapa convierte la bandeja profesional en un asador profesional, ideal para estofar grandes cantidades de pavo asado, rollos de carne, gulasch, carne estofada o potajes.

Colocar la bandeja profesional siempre en la altura 3. El tipo de calentamiento ideal es calor inferior y superior a la vez .

## Asador automático:

Colocar la bandeja profesional en la altura 3.

## Microondas:


Las ondas del microondas no atraviesan el metal. Utilizar la bandeja profesional sin tapa si la función Microondas también está activada.

## Consejos prácticos:

La carne se abre al asarla. Tener en cuenta que debe haber distancia suficiente entre la tapa y el asador para que la tapa no se levante.

Separar los trozos grandes de asado y colocar ambos trozos uno al lado del otro sobre la bandeja profesional.

Enrollar o atar el asado. Así puede evitarse que el asado se abra.

Las carnes aves de corral de gran tamaño (ganso, pato o varias piezas de pollo, por ejemplo) salen mejor en la parrilla con turbogrill . Para recoger la salsa del asado, colocar la bandeja profesional en la altura 2.

Debido al gran volumen de la bandeja profesional, no es necesario drenar la grasa o la salsa del asado.

## Atención:

La tapa y el asa se calientan mucho. ¡Peligro de quemaduras! Utilizar siempre un paño de cocina.

## Limpieza:

Después de usarla, remojar la tapa en lejía con detergente. Los restos de comida y las salpicaduras de grasa pueden eliminarse fácilmente con un cepillo o un estropajo. También puede lavarse en el lavavajillas.

La tapa no es apta para funciones de autolimpieza del horno.



---

# Profipanni kaas

## Profihautamisnõu:

Kaas muudab profipanni profihautamisnõuks - see on ideaalne suurte koguste, näiteks kalkunikoibade, rulaadide, guljaši, veiseprae või hautise valmistamiseks.

Asetage profihautamisnõu alati tasandile 3. Ideaalne kuumutusviis on ülalt- ja altkuumutus .

Praadimisautomaatika:

Asetage profihautamisnõu tasandile 3.

Mikrolained:


Mikrolained ei suuda metallist kaant läbistada. Mikrolainerežiimi sisselülitamisel kasutage profipanni ilma kaaneta.

## Praktilised soovitused:

Liha paisub küpsedes. Veenduge, et kaane ja prae vahele jääb piisav vahemaa, et kaas üles ei kerkiks.

Väga suured praetükid lõigake pooleks ja asetage mõlemad pooled profihautamisnõusse üksteise kõrvale.

Keerake lihatükk rulliks või siduge nõoriga kokku. Nii saate liha paisumist kontrolli all hoida.

Suuri linde, näiteks hane, parti ja mitut kana on soovitatav valmistada restil ringleva õhu grillimisrežiimil . Lihamahla kokkukogumiseks asetage profipann tasandile 2.

Profipann on nii mahukas, et rasva või praevedelikku ei ole vaja ära valada.

## Tähelepanu:

Kaas ja käepide lähevad väga kuumaks. Põletuse oht! Kasutage alati pajalappe.

## Puhastamine:

Pärast kasutamist leotage kaant nõudepesuvahendilahuses. Nii saab toidujääke ja rasvapritsmeid harja või nuustikuga lihtsalt eemaldada. Kaant võite pesta ka nõudepesumasinas.


Kaas ei sobi puhastamiseks automaatse isepuhastuse režiimil.

---

# Kansi Profi-uunipannulle

## Profi-paistovuoka:

Kannen avulla Profi-uunipannusta tulee Profi-paistovuoka - optimaalinen suurten määrien kuten esim. kalkkunanreisien, kääryleiden, gulassin, naudan patapaistin tai pataruoan haudutukseen.

Työnnä Profi-paistovuoka aina kannatinkorkeudelle 3. Ihanteellinen uunitoiminto on ylä- ja alalämpö .

### Paistoautomaatiikka

Työnnä Profi-paistovuoka kannatinkorkeudelle 3.

### Mikroaaltouuni


Mikroaallot eivät läpäise metallikantta. Käytä Profi-uunipannua ilman kantta, kun kytket mikroaaltouunin päälle.

## Käytännöllisiä vinkkejä:

Liha kohoaa paistettaessa. Varmista, että kannen ja paistin väliin jää riittävästi tilaa, jotta kansi ei nouse pois paikaltaan.

Jaa erittäin suurikokoiset paistinpalat kahteen osaan ja aseta molemmat osat vierekkäin Profi-paistovuokaan.

Kääri paisti rullalle tai sido se yhteen. Siten voit valvoa paistin kohoamista.

Suurikokoiset linnut kuten esim. hanhi, ankkra tai useampi broileri onnistuvat parhaiten ritalällä kiertoilmagrillauksella . Jotta saat otettua paistolienen talteen, työnnä Profi-uunipannu kannatinkorkeudelle 2.

Koska Profi-uunipannu on tilava, sinun ei tarvitse kaataa rasvaa tai paistolientä pois.

## Huomio:

Kansi ja kädensija kuumenevat hyvin kuumiksi. Palovammojen vaara! Käytä aina patalappua.

## Puhdistus:

Liota kansi käytön jälkeen astianpesuaineliuoksessa. Ruoantähteet ja rasvaroisheet on sitten helppo poistaa harjalla tai astianpesusienellä. Voit pestä kannen myös astianpesukoneessa.

Kansi ei sovellu automaattiseen itsepuhdistukseen.

---

# Fedő a profi serpenyőhöz

## Profi sütőedény:

A fedő segítségével a profi serpenyő profi sütőedénnyé alakítható – optimális nagyobb mennyiségű étel párolásához, mint pl. pulykacomb, göngyölt hús, pörkölt, párolt marhasült vagy egytálételek.

Mindig a 3. szintre tolja be a profi sütőedényt. Az ideális fűtési mód a felső/alsó fűtés .

## Sütőautomatika

Tolja be a 3. szintre a profi sütőedényt.

## Mikrohullám:


A mikrohullámok nem tudnak a fémből készült fedőn áthatolni. Használja fedő nélkül a profi serpenyőt, ha bekapcsolja a mikrohullám funkciót.

## Praktikus tippek:

A hús sütés közben megemelkedik. Ügyeljen arra, hogy a fedő és a sült között elegendő távolság legyen, hogy a fedő ne emelkedjen fel.

A túl nagy méretű húsokat vágja ketté, és fektesse a darabokat egymás mellé a profi sütőedénybe.

Tekerje fel vagy kötözze össze a húst. Így ellenőrizheti a sült megemelkedését.

Nagy méretű szárnyasok, mint pl. liba, kacsa vagy több csirke sütése a rostélyra helyezve, légkeverős grillfunkcióval  sikerül a legjobban. A sült szaftjának felfogásához tolja be a profi serpenyőt a 2. szintre.

A profi serpenyő nagy térfogatának köszönhetően nem szükséges a zsírt vagy a sült szaftját kiöntenie.

## Figyelem:

A fedő és a fogantyú nagyon felforrósodik. Égési sérülés veszélye!  
Mindig használjon edényfogót.

## Tisztítás:

Használat után áztassa be a fedőt mosogatószeres vízbe. Az étel- és zsírmaradványokat ezután könnyen eltávolíthatja kefével vagy mosogatószivaccsal. A fedőt mosogatógépben is tisztíthatja.


Automatikus öntisztítással a fedő nem tisztítható.

---

# Il coperchio per la teglia professionale

## Il tegame professionale:

Grazie al coperchio, la teglia professionale diventa un tegame professionale, ideale per stufare porzioni abbondanti, come ad es. cosciotti di tacchino, involtini, gulasch, brasato di manzo o pasticcio.

Inserire sempre il tegame professionale al livello 3. Il tipo di riscaldamento ideale Riscaldamento sup./inf .

Cottura automatica:

Inserire il tegame professionale al livello 3.


Microonde

Le microonde non possono oltrepassare il coperchio metallico. Utilizzare la teglia professionale senza coperchio, se si attiva il microonde.

## Consigli pratici:

La carne si modifica durante la cottura arrosto. Osservare che resti una distanza sufficiente tra il coperchio e l'arrosto, in modo tale che il coperchio non si sollevi. Tagliare i pezzi d'arrosto grandi e mettere le due porzioni vicine tra loro nel tegame professionale.

Arrotolare l'arrosto o legarlo. In questo modo si può controllare meglio l'arrosto.

Tipi di pollame di grandi dimensioni come ad esempio oca, anatra o più porzioni di pollo è meglio disporli sulla griglia con grill ventilato . Per raccogliere il sughetto dell'arrosto, inserire la teglia professionale al livello 2.

Grazie alla capienza elevata della teglia professionale non è necessario svuotare ripetutamente l'intingolo o il sughetto dell'arrosto.

## Attenzione:

Il coperchio e la maniglia diventano bollenti. Pericolo di ustioni! Servirsi di presine.

## Pulizia:

Dopo l'utilizzo immergere il coperchio in una soluzione di lavaggio. I resti delle pietanze e gli schizzi di unto possono essere rimossi semplicemente con una spazzola o una spugna. Il coperchio può essere lavato anche nella lavastoviglie.


Il coperchio non è adatto se si avvia l'autopulizia automatica.

---

# Profesionalams skirto padėklo dangtis

## Profesionalams skirtas keptuvas:

Uždėjus dangtį, profesionalams skirtas padėklas tampa profesionalams skirtu keptuvu – jis optimaliai pritaikomas dideliems maisto kiekiams troškinti, pavyzdžiui, kalakutų šlaunelėms, vyniotiniams, guliašui, troškinamiems jautienos kepsniams arba vieno puodo patiekalams.

Profesionalams skirtą padėklą visada stumkite į 3 lygį. Idealus kaitinimo režimas yra viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai .

Automatinis kepimo režimas:

Įstumkite profesionalams skirtą padėklą į 3 lygį.

Mikrobangos:


Mikrobangos negali prasiskverbti per metalinį dangtį. Jei įjungiate mikrobangas, neuždenkite profesionalams skirto padėklo dangčiu.

## Praktinis patarimas:

Kepama mėsa pakyla. Pasirūpinkite, kad liktų pakankamas tarpas tarp dangčio ir kepinio, kitaip dangtis pakils.

Labai didelius kepsnio gabalus perpjaukite perpus ir abi dalis profesionalams skirtame padėkle sudėkite greta.

Suvyniokite kepsnį arba jį suriškite. Tada galėsite būti tikri, kad kepsnys nepakils.

Didelius paukščius, pavyzdžiui, visą žąsį, antį ar kelis viščiukus, geriausia kepti ant grotelių, įjungus grilio su oro cirkuliacija režimą . Į 2 lygį įstumkite profesionalams skirtą padėklą, kad subėgtų kepančios išsiskiriantis skystis.

Kadangi profesionalams skirtas padėklas labai didelis, Jums nereikės vis išpilti riebalų ar kepančios susikaupiančio skysčio.

## Dėmesio!

Dangtis ir rankena labai įkaista. Pavojus nusidenginti! Visada naudokite puodkėlę.

## Valymas:

Baigę naudoti pamirkykite dangtį ploviklio tirpale. Maisto likučius ir riebalų tiškalus lengvai pašalinsite šepetėliu arba plovimo kempine. Dangtį galite plauti ir indaplovėje.


Dangtis nepritaikytas automatinei savaiminio valymosi programai.

---

# Profesionālās pannas vāks

## Profesionālā cepešpanna:

Profesionālajai pannai uzliekot vāku, tā kļūst par profesionālo cepešpannu, kas ir optimāli piemērota produktu, piemēram, tītaru stilbu, rulešu, gulaša, liellopa gaļas cepešu vai sautējumu, pagatavošanai lielā daudzumā.

Profesionālo cepešpannu vienmēr ievietojiet 3. līmenī. Vispiemērotākais karsēšanas režīms ir karsēšana no augšas un apakšas .

Cepšanas automātika:

ievietojiet profesionālo cepešpannu 3. līmenī.

Mikrovilņu krāsns:


Mikrovilņi netiek cauri metāla vākam. Ja papildus ieslēdzat mikrovilņu režīmu, profesionālo pannu lietojiet bez vāka.

## Praktiski padomi:

Gaļa cepjot uzbriest. Raugiet, lai starp cepeti un vāku būtu pietiekami liela atstarpe un nepaceltos vāks.

Ļoti lielus cepeša gabalus sadaliet un abas daļas ievietojiet profesionālajā cepešpannā blakus vienu otrai.

Ietiniet cepeti vai sasieniet to. Šādi varēsiet kontrolēt cepeša uzbriešanu.

Lielu mājputnu, piemēram, zoss, pīles vai vairāku cāļu, pagatavošana vislabāk izdodas uz restēm, izmantojot grilēšanu ar cirkulējošu gaisu režīmā . Lai savāktu cepeša šķidrumu, ievietojiet profesionālo pannu 2. līmenī.

Profesionālās pannas lielais tilpums novērš nepieciešamību noliet taukus vai cepeša sulu.

## Uzmanību!

Vāks un rokturis ļoti sakarst. Risks gūt apdegumus! Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus.

## Tīrīšana:

Vāku pēc lietošanas iemērciet mazgāšanas līdzekļa šķīdumā. Pēc tam ēdiena paliekas un tauku šļakatas varēsiet viegli notīrīt ar suku vai mazgāšanas sūkli. Vāku var mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.


Vāks nav piemērots automātiskās paštīrīšanas režīmam.

---

# Lokk til proffpannen

## Profesjonell stekegryte:

Med lokket blir proffpannen til en profesjonell stekegryte – optimal til surring av store mengder av f.eks. kalkunlår, rulader, gulasj, grytestek av okse eller gryterett.

Stekegryten må alltid settes inn i høyde 3. Den ideelle varmetypen er over- og undervarme .

Stekeautomatikk:

Sett inn stekegryten i høyde 3.

Mikrobølgefunksjon:


Mikrobølger klarer ikke å trenge gjennom metallokket. Ikke ha lokk på proffpannen dersom du slår på mikrobølger i tillegg.

## Praktiske tips:

Kjøtt utvides når det stekes. Påse at det er nok avstand mellom lokket og steken, slik at lokket ikke løftes.

Del svært store steker i to og legg halvdelene ved siden av hverandre i stekegryten.

Rull sammen steken og eller bind den sammen. Dermed kan du kontrollere utvidelsen av steken.

Stort fjærkre som gås, and eller flere kyllinger på en gang blir best på rist med omluftsgrill . Sett inn proffpannen i høyde 2 for å samle opp stekekraften.

Ettersom proffpannen har så stort volum, trenger du ikke å helle ut fett eller stekekraft.

## Obs:

Lokket og håndtaket blir svært varme. Fare for forbrenning! Bruk alltid grytekluter.

## Rengjøring:

Bløtlegg lokket i såpevann etter bruk. Da blir det lett å fjerne matrester og fettsprut med børste eller oppvasksvamp. Du kan også vaske lokket i oppvaskmaskin.


Lokket egner seg ikke for automatisk selvrenging.

---

# Het deksel voor de profi-pan

## De profi-braadslede:

Door het deksel wordt uw profi-pan een profi-braadslede - optimaal voor het stoven van grote hoeveelheden, zoals. kalkoenbouten, roulades, goulash, rundergebraad of eenpansgerecht.

Schuif de profi-braadslede altijd op hoogte 3 in. De ideale verwarmingsmethode is boven- en onderwarmte .

Braadautomaat:

Schuif de profi-braadslede op hoogte 3 in.

Magnetron:


Magnetrons kunnen het metalen deksel niet doordringen. Gebruik de profi-pan zonder deksel als u de magnetron inschakelt.

## Praktische tips:

Vlees komt bij het braden omhoog. Zorg ervoor dat er voldoende afstand tussen deksel en gebraad over blijft zodat het deksel niet omhoog komt.

Snijd heel grote stukken gebraad in tweeën en leg de beide delen naast elkaar in de profi-braadslede.

Rol het gebraad op of bind het samen. Zo kunt u het omhoog komen van het gebraad controleren.

Grote stukken gevogelte, zoals bijv. gans, eend of meerdere kippen kunt u het best op het rooster met circulatiegrill  braden. Om de braadjus op te vangen, schuift u de profi-pan op hoogte 2 in.

Door het grote volume van de profi-pan bespaart u zich het afgieten van vet of braadjus.

## Attentie:

Deksel en greep worden erg heet. Verbrandingsgevaar! Gebruik altijd een pannenlap.

## Reiniging:

Week het deksel na het gebruik in een afwasmiddelsoepje in. Voedingsresten en vetspatten kunnen dan heel gemakkelijk met een borstel of een spoelsponsje worden verwijderd. U kunt het deksel ook in de vaatwasmachine reinigen.

Voor de automatische zelfreiniging is het deksel ongeschikt.



---

# Pokrywa do brytfanki profi

## Profesjonalne naczynie

Dzięki pokrywie Twoja brytfanka profi stanie się profesjonalnym naczyniem - optymalnym do duszenia większych ilości np.: udek z indyka, rolad, gulaszu, pieczeni wołowej czy dań jednogarnkowych.

Brytfankę profi zawsze wsuwać na wysokość 3. Idealny tryb to grzanie góra i dół .

Automatyczny system pieczenia:


Brytfankę profi wsuwać na wysokość 3.

Mikrofałe:

Mikrofałe nie przenikają przez metalową pokrywkę. Jeśli chcesz dodatkowo włączyć funkcję mikrofał, użyj brytfanki profi bez pokrywki.

## Praktyczne rady:

Mięso rośnie podczas pieczenia. Należy uważać na to, aby zachować wystarczający odstęp pomiędzy pokrywką a pieczeniem, tak aby pokrywka się nie podnosiła. Podzielić bardzo duże kawałki pieczeni i ułożyć w brytfance profi obok siebie. Zrolować lub spiąć pieczeń. Dzięki temu rośnięcie pieczeni można kontrolować.

Większy drób, jak np. gęś, kaczka lub kilka kurczaków najlepiej piec na ruszcie grilla z obiegiem powietrza . Wsunąć brytfankę profi na wysokości 2, aby skapywał do niej sok powstały podczas pieczenia.

Korzystając z większego rozmiaru brytfanki profi, można uniknąć odlewania tłuszczu czy soku z mięsa.

## Uwaga:

Pokrywa i uchwyt mogą mocno się nagrzać. Niebezpieczeństwo oparzenia! Zawsze używać łapki do garnków.

## Czyszczenie:

Namoczyć pokrywkę po użyciu w wodzie z detergentem. Resztki potrawy i ślady po przyskającym tłuszczu można później łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbeczki. Pokrywkę można także myć w zmywarce do naczyń.


Pokrywa nie nadaje się do automatycznego samoczyszczenia.

---

# A tampa para o tabuleiro profissional

## A assadeira profissional:

Com a tampa, o seu tabuleiro profissional transforma-se em assadeira profissional - ideal para estufar grandes quantidades, como p. ex., pernas de peru, rolos de carne, guisados, carne de vaca estufada ou ensopado.

Insira sempre a assadeira profissional no nível 3. O tipo de aquecimento ideal é calor superior e inferior .

Automático de assados:

Insira a assadeira profissional no nível 3.

Micro-ondas:


As micro-ondas não são capazes de penetrar a tampa metálica. Utilize o tabuleiro profissional sem tampa quando ligar o micro-ondas.

## Conselhos práticos:

A carne incha ao assar. Certifique-se de que existe espaço suficiente entre a tampa e o assado para a tampa não se levantar.

Divida as peças para assar muito grandes e coloque ambas as partes, lado a lado, na assadeira profissional.

Enrole ou amarre o assado. Assim, pode controlar o aumento de volume do assado.

As peças de carne de aves maiores, como p. ex., ganso, pato ou vários frangos, ficam mais bem assadas na grelha, utilizando o grelhador com circulação de ar .

Para recolher o suco do assado, insira o tabuleiro profissional no nível 2.

Devido ao grande volume do tabuleiro profissional, não necessita de escorrer a gordura ou o suco do assado.

## Atenção:

A tampa e a pega ficam muito quentes. Perigo de queimaduras! Utilize sempre uma pega de cozinha.

## Limpeza:

Após a utilização, ponha a tampa de molho em água com detergente. Desse modo, é possível remover facilmente os restos de comida e os salpicos de gordura com uma escova ou uma esponja. A tampa também pode ser lavada na máquina de lavar loiça.


A tampa não é adequada para a autolimpeza automática.

---

# Крышка для профи-противня

## Профи-жаровня:

Крышка легко превращает профи-противень в жаровню, оптимально подходит для тушения большого количества продуктов, например, окорочков индейки, рулетов, гуляша, тушёной говядины или рагу.

Всегда устанавливайте профи-жаровню на уровень 3. Оптимальный вид нагрева — «Щадящий верхний/нижний жар» .

Приготовление в автоматическом режиме:

Установите профи-жаровню на уровень 3.

Микроволны:

Микроволны не могут проникнуть через металлическую крышку.


При включении микроволнового режима используйте профи-противень без крышки.

## Практические советы:

Мясо поднимается во время жарки. Убедитесь, что между крышкой и жаровней сохраняется достаточное расстояние, чтобы крышка не поднималась.

Разрежьте слишком большой кусок мяса для жаркого и поместите обе части рядом в профи-жаровню.

Скатайте из мяса рулетики или перевяжите. Таким образом, вы можете контролировать подъём мяса.

Тушки крупной птицы, такой как гусь, утка или несколько цыплят получают безупречный вкус при приготовлении на решетке с конвекцией . Подставьте профи-противень на уровень 2 для сбора стекающего сока.

За счёт большого объема профи-противня нет необходимости сливать жир и сок.

## Внимание:

Крышка и ручка сильно нагреваются. Опасность ожогов! Всегда используйте прихватки.

## Очистка:

После использования замочите крышку в воде с моющим средством. Кусочки пищи и брызги при жарении можно легко удалить с помощью щётки или мягкой губки. Крышку можно мыть в посудомоечной машине.


Крышку нельзя очистить при выполнении автоматической самоочистки прибора.

---

# Pokrievka na profesionálnu panvicu

## Profesionálny pekáč:

Vďaka pokrievke sa vaša profesionálna panvica zmení na profesionálny pekáč – optimálny na dusenie veľkých množstiev napr. morčacích stehien, rolád, hovädzej dusenej pečienky alebo Eintopf.

Zasuňte profesionálny pekáč vždy do výšky 3. Ideálny druh ohrevu je horný a dolný ohrev .

Automatické pečenie:

Zasuňte profesionálny pekáč do výšky 3.

Mikrovlnný ohrev:


Mikrovlny nedokážu preniknúť cez kovovú pokrievku. Používajte profesionálnu panvicu bez pokrievky, keď je zapnutý mikrovlnný ohrev.

## Praktické tipy:

Mäso pri pečení zväčší svoj objem. Dbajte na to, aby zostal dostatočný priestor medzi pokrievkou a mäsom, aby sa pokrievka nenadvihla.

Veľmi veľké kusy mäsa rozdeľte a obidve časti položte vedľa seba do profesionálneho pekáča.

Mäso zrolujte alebo ho zviažte. Zväčšenie objemu mäsa tak budete môcť kontrolovať.

Veľká hydina, ako napr. hus, kačka alebo viac kurčiat sa najlepšie vydará na rošte s grilom s cirkuláciou vzduchu . Aby sa šťava z mäsa zachytila, zasunúť profesionálnu panvicu do výšky 2.

Vďaka veľkému objemu profesionálnej panvice nebudete musieť šťavu z mäsa zlievať.

## Pozor:

Veko a rúčka sa veľmi rozpália. Nebezpečenstvo popálenia! Vždy používajte rukavicu na hrnce.

## Čistenie:

Pokrievku po použití nechajte odmočiť v roztoku na umývanie riadu. Zvyšky jedál a tukové striekance sa potom celkom ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou na riad. Pokrievku môžete umývať aj v umývačke riadu.

Pokrievka nie je vhodná na automatické samočistenie.

---

# Lock till proffspanna

## Proffstekgryta:

Locket gör proffspannan till en proffstekgryta - optimal för bräsering av stora mängder t.ex. kalkonlår, rullader, gulasch, stekar och grytor.

Sätt in proffstekgrytan på fals 3. Över- och undervärme  är perfekt ugsnfunktion.

Stekautomatik:

Sätt in proffstekgrytan på fals 3.

Mikro:


Mikrovågorna kan inte tränga igenom metallocket. Använd proffspannan utan lock om du slår på mikron.

## Praktiska tips:

Kött sväller vid ugnstekning. Se till så att det finns tillräckligt avstånd mellan lock och stek så att locket inte åker av.

Dela på jättestora stekar och lägg delarna bredvid varandra i proffstekgrytan.

Näta eller bind upp stekarna. Då kan du kontrollera stekens svällning.

Stora fåglar som t.ex. gås, anka eller många kycklingar blir bäst på galler med varmluftsgrillning . Sätt in proffspannan på fals 2 för att samla upp stekvätskan.

Proffspannans stora volym gör att du slipper hålla av fett och stekvätska.

## Obs!

Lock och handtag blir jättevarma. Risk för brännskador! Använd alltid grytlappar.

## Rengöring:


Blötlägg locket i varmt vatten och diskmedel efter användning. Då får du smidigt bort matrester och fettstänk med diskborste eller -svamp. Locket går även att maskindisken.

Locket är inte avsett för automatisk självrengöring.

# Profesyonel tava için kapak

## Profesyonel kızartma tenceresi:

Kapak sayesinde profesyonel tavanız bir profesyonel kızartma tenceresine dönüşür - hindi budu, et sarma, gulaş, dana kızartma veya tencere yemekleri gibi büyük miktardaki yiyecekleri buğulamak için en iyi çözümdür.

Profesyonel kızartma tenceresini her zaman yükseklik 3'e sürünüz. İdeal ısıtma türü üstten ve alttan ısıtmadır .

## Kızartma otomatığı:

Profesyonel kızartma tenceresini yükseklik 3'e sürünüz.

## Mikrodalga fırın:


Mikrodalga fırınlara metal kapak sokulamaz. Mikrodalga fırın özelliğini kullanacaksanız profesyonel tavayı kapaksız olarak kullanınız.

## Pratik bilgiler:

Kızartma sırasında et şişer. Kapağın kalkmaması için, kapak ile kızartılacak yiyecek arasında yeterince mesafe kaldığından emin olunuz.

Kızartılacak çok büyük parçaları bölünüz ve her iki parçayı da yan yana kızartma tenceresine yerleştiriniz.

Kızartılacak yiyeceği sarınız veya bağlayınız. Böylece kızartılacak yiyeceğin şişmesini engelleyebilirsiniz.

Kaz, ördek veya birden çok tavuk gibi büyük kanatlıları pişirirken tel ızgara üzerinde dolaşımli hava ızgarasının yükseklik te kullanılması en iyi seçim olacaktır.

Kızartma suyunu toplamak için profesyonel tavayı yükseklik 2'ye sürünüz.

Profesyonel tavanın büyük hacmi sayesinde yağları veya kızartma sularını dökmek zorunda kalmazsınız.

## Dikkat:

Kapak ve tutamak çok sıcaktır. Yanma tehlikesi! Her zaman bir tutacak kullanınız.

## Temizleme:

Kullandıktan sonra kapaktaki kirleri deterjanlı suda yumuşatınız. Yemek artıkları ve sıçrayan yağlar kolayca bir fırçayla veya bulaşık süngeriyle temizlenebilir. Kapağı bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.

Kapak, otomatik kendi kendini temizleme için uygun değildir.





991126  
9001516624