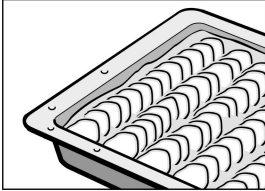


de	Die Profipfanne	2
en	The Profi extra-deep pan	3
fr	Lèchefrite-pro	4
nl	De braadpan	5
it	Il tegame professionale	6
es	La bandeja profesional	7
pt	O tabuleiro profissional	8
sv	Proffspanna	9
no	Proff-panne	10
da	Den professionelle bradepande	11
fi	Ammattimainen pannu	12
cs	Profesionální pánev	13
hu	A profi serpenyő	14
pl	Blacha profesjonalna	15
hr	Profesionalna tava	16
ru	Профи-противень	17
el	Το έξτρα βαθύ ταψί	18
tr	Profesyonel tava	19
et	Profipann	20
lt	Profesionalams skirtas padėklas	21
lv	Profesionālā panna	22
sk	Profesionálny pekáč	23

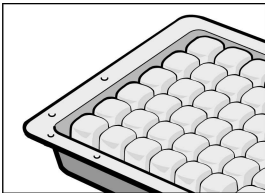
Die Profipfanne

So können Sie die Profipfanne verwenden:



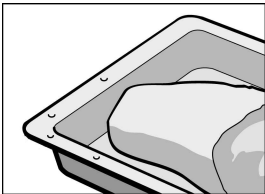
Aufläufe und Gratins

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. Rohmudeln (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.

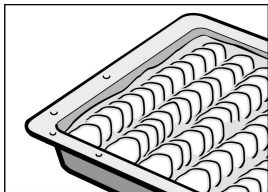
Orientieren Sie sich bei Heizart und Temperatur an ähnlichen Gerichten in der Gebrauchsanweisung.

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.

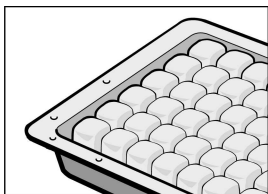
The Profi extra-deep pan

To use the Profi extra-deep pan:



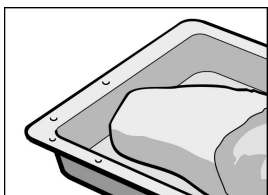
Bakes and gratins

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.

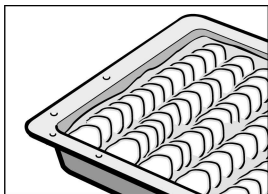
To help you select the correct heat and temperature, refer to the grilling instructions for similar dishes.

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.

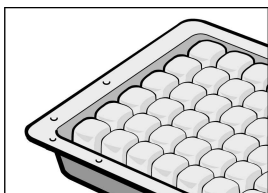
Lèche-frite pro

Utilisation de la lèche-frite pro :



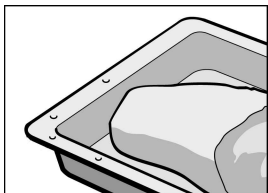
Soufflés et gratins

La lèche-frite 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 . Enfourez la lèche-frite 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 similaire 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 lèche-frite pro permet de confectionner des pâtisseries à base de 1,25 kg de farine.



Rôtir

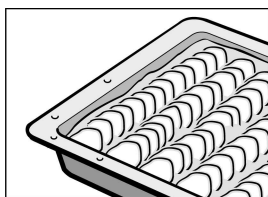
Les gros rôtis (4-5 kg) peuvent être préparés directement dans la lèche-frite pro. Pour le mode de cuisson et la température, reportez-vous aux instructions pour une recette similaire fournies dans le mode d'emploi.

Nettoyage de la lèche-frite pro :

Après utilisation, faites tremper la lèche-frite 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 lèche-frite pro au lave-vaisselle.

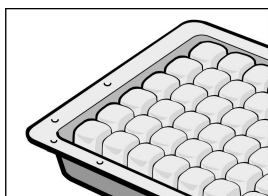
De braadpan

Zo kunt u de braadpan gebruiken:



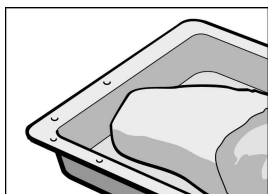
Ovenschotels en gegratineerde gerechten

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

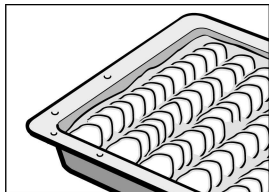
U kunt zeer grote stukken vlees (4-5 kg) direct klaarmaken in de braadpan. Stem de manier van verwarmen en de temperatuur af op gelijksoortige gerechten die u in de gebruiksaanwijzing vindt.

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.

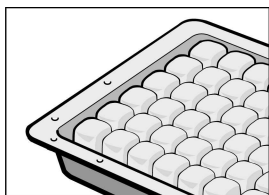
Il tegame professionale

Il tegame professionale può essere utilizzato nel seguente modo:



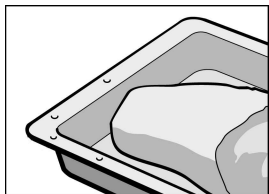
Sformati e gratin

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.

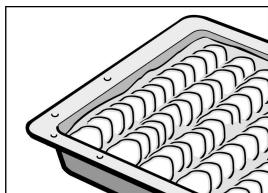
Per il tipo di riscaldamento e la temperatura orientarsi sulla base dei piatti simili trattati nelle istruzioni per l'uso.

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.

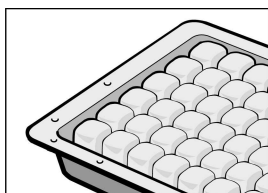
La bandeja profesional

Así puede usarse la bandeja profesional:



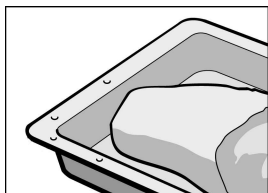
Gratinar

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.

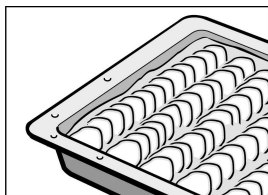
Guiarse por el tipo de calentamiento y temperatura indicados para platos similares en las instrucciones de uso.

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.

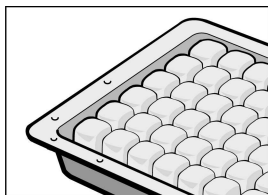
O tabuleiro profissional

Formas de utilizar o tabuleiro profissional:



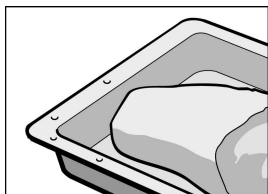
Soufflés e gratinados

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

Orientar-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

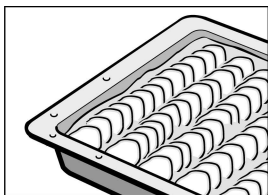
Pode preparar assados muito grandes (4-5 kg) directamente no tabuleiro profissional. Oriente-se pelo tipo de aquecimento e temperatura de pratos semelhantes, constantes do manual de utilização.

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.

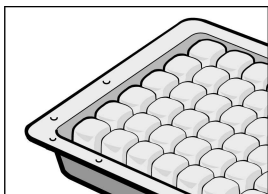
Proffs-panna

Proffs-pannan kan användas till:



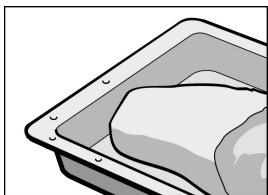
Gratänger

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 vetelångd. I Proffs-pannan kan man baka vetebröd på 1,25 kg mjöl.



Stekning

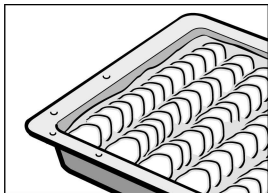
Mycket stora stekar (4-5 kg) kan tillagas direkt i Proffs-pannan. Tag reda på uppvärmningssätt och temperatur för liknande rätter i bruksanvisningen.

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.

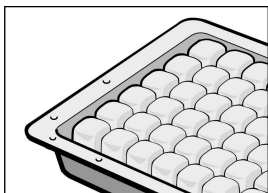
Proff-panne

Slik kan du bruke proff-pannen:



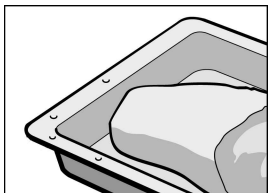
Suffléer og gratenger

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.

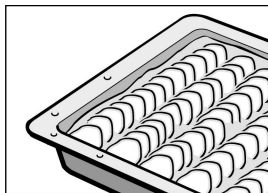
Følg anvisningene for lignende retter i bruksanvisningen med hensyn til høyde, stekemåte og temperatur.

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.

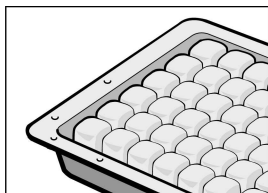
Den professionelle bradepande

Således kan De anvende den professionelle bradepande:



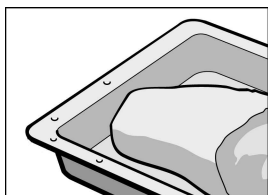
Gratins

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.

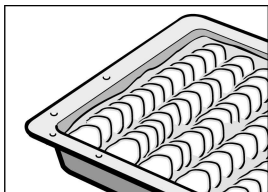
Læs i brugsanvisningen angående varmetype og temperatur ved lignende retter.

Således gør De den professionelle bradepande rent:

Læg den professionelle bradepande samt i blød i vand med opvaskemiddel lige efter brug. Madrester kan ganske enkelt fjernes med en børste eller en svamp. De kan også vaske den professionelle bradepande i opvaskemaskinen.

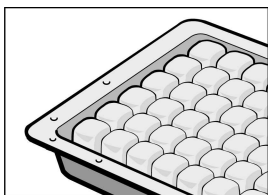
Ammattimainen pannu

Näin voitte käyttää ammattimaista pannua:



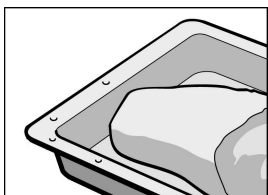
Laatikat ja gratiinit

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 (hiivataikinalaivonnainen) paistetaan pullapitkon ohjeen mukaan. Ammattimaisessa pannussa voitte paistaa hiivataikinalaivonnaisia 1,25 kg:sta jauhoja.



Paistaminen

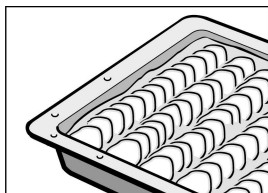
Erityisen suuret paistit (4-5 kg) voitte valmistaa suoraan ammattimaisella pannulla. Ottakaa selvää uunitoiminnosta ja lämpötilasta samanlaisten ruokalajien kohdalla käyttöohjeista.

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.

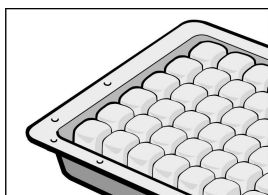
Profi-pánev

Takto můžete Profi-pánev používat:



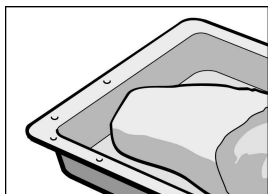
Nákypy a gratinované pokrmy

V Profi-pánvi můžete připravit 16-24 porcí nákypů nebo zapečených pokrmů, např. gratinované brambory z 5,5 kg brambor. Použijte ☐ 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.

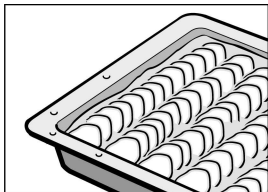
Při volbě druhu ohřevu a teploty se orientujte podle podobných jídel v návodu na použití.

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.

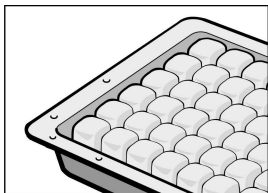
A profi serpenyő

A profi serpenyő használata:



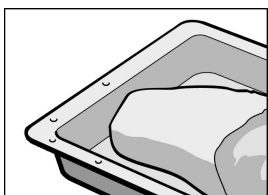
Felfűjtak és csőbensültek

A profi serpenyőben 16-24 adag felfűjtat 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.

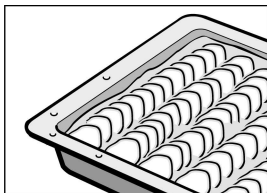
A fűtési módra és a hőmérsékletre és vonatkozó adatokat a használati utasításban található hasonló ételeknél nézze meg.

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.

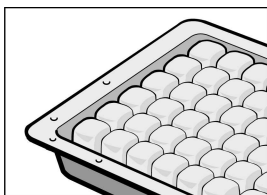
Zastosowanie blachy profesjonalnej

Zastosowanie blachy profesjonalnej:



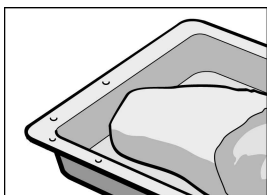
Suflety i zapiekanki

Na blasze profesjonalnej można przygotować 16-24 porcje sufletów lub zapiekanek, np. zapiekanki kartoflane 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

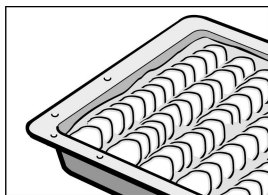
Bardzo duże pieczenie (4-5 kg) można przygotowywać na blasze profesjonalnej. Rodzaj ogrzewania, temperaturę i poziom, na który wsuwamy należy dobierać według danych podanych w instrukcji obsługi dla podobnych potraw.

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.

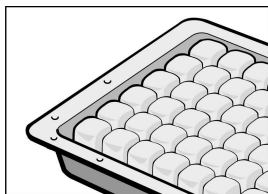
Profi-duboki lim za pečenje

Profi-duboki lim za pečenje možete koristiti za:



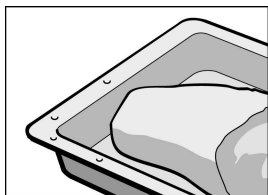
Nabujke i zapečena, gratinirana jela

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 (buhle), 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.

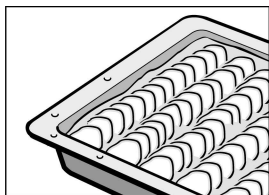
Kod biranja načina rada pećnice, temperature i visine postavljanja lima, orijentirajte se prema sličnim jelima u uputi za upotrebu.

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.

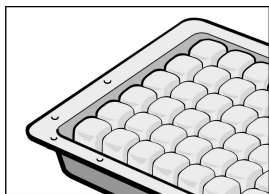
Профи-противень

Как можно использовать Профи-противень:



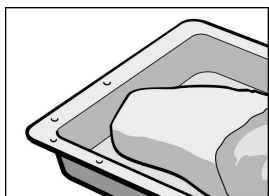
Запеканки

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

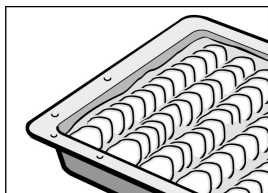
Очень большое жаркое (4-5 кг) можно приготовить прямо на Профи-противне. Вид нагрева, температуру и уровень см. в аналогичном рецепте в Руководстве по эксплуатации.

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.

Το έξτρα βαθύ ταψί

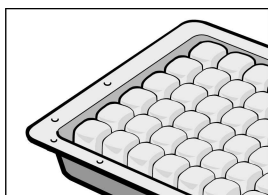
Έτσι μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το επαγγελματικό τηγάνι:



Σουφλέ και ογκρατέν

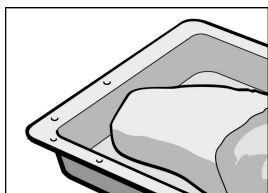
Στο επαγγελματικό τηγάνι (μεγάλο, βαθύ τηγάνι) μπορείτε να μαγειρέψετε 16-24 μερίδες σουφλέ ή ογκρατέν, π.χ. πατάτες γρατινέ από 5,5 κιλά πατάτες. Χρησιμοποιήστε  πάνω και κάτω θέρμανση.

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

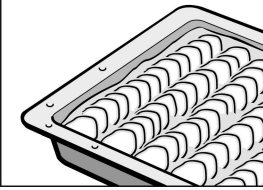
Τα πολύ μεγάλα ψητά (4-5 κιλά) μπορείτε να τα μαγειρέψετε κατευθείαν στο επαγγελματικό τηγάνι. Σχετικά με τον τρόπο θέρμανσης και τη θερμοκρασία κοιτάξτε σε παρόμοια φαγητά στις οδηγίες χρήσης.

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.

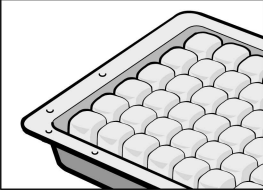
Profesyonel tava

Profesyonel tavayı şu şekilde kullanabilirsiniz:



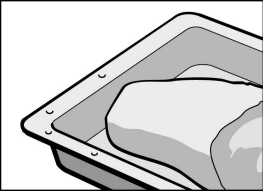
Sufleler ve gratenli yemekler

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.

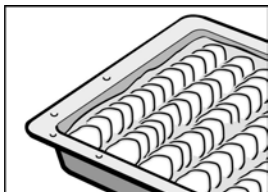
raf seviyesine takınız. Isıtma şeklini ve sıcaklık derecesini seçerken, kullanma kılavuzunda bulunan benzeri yemeklerden yararlanınız.

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.

Profipann

Nii saate profipanni kasutada:



Vormiroad ja gratäänid

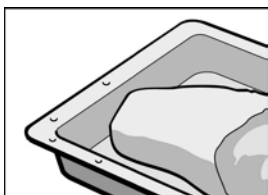
Profipannil saate valmistada 16-24 portsjonit vormiroogi ja gratääne, nt kartuligratääni 5,5 kg kartulitest. Kasutage  ülalt ja altkuumutust.

Asetage profipann tasandile 3.



Küpsetamine

Kuumutusviis, temperatuur ja tasand valige kasutusjuhendis sisalduvate sarnaste küpsetiste järgi. Nt kuklite (pärmитайна) küpsetamisel valige palmiksaia kohta toodud andmed. Profipannil saate küpsetada 1,25 kg jahust valmistatud pärmитайнакүpsetisi.



Praadimine

Väga suuri praetükke (4-5 kg) saate valmistada otse profipannil.

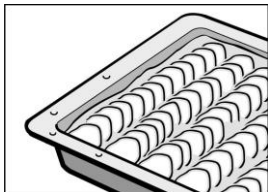
Kuumutusviis ja temperatuur valige kasutusjuhendis sisalduvate sarnaste roogade järgi.

Profipanni puhastate nii:

Pange profipann kohe pärast küpsetamist nõudepesuvahendilahusesse likku. Nii saab toidujääke harja või nuustikuga lihtsalt eemaldada. Profipanni võite pesta ka nõudepesumasinas.

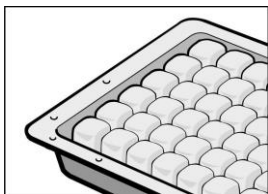
Profesionalams skirtas padėklas

Profesionalams skirtas padėklas gali būti naudojamas taip:



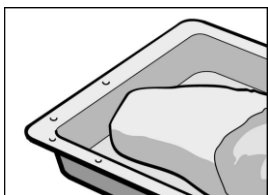
Saldieji ir bulvių apkepai

Profesionalams skirtame padėkle galite ruošti 16-24 porcijas saldžiojo arba bulvių apkepo, pvz., bulvių apkepą iš 5,5 kg bulvių. Naudokite  viršutinį ir apatinį kaitinimo elementus. Profesionalams skirtą padėklą įstumkite į 3 lygį.



Kepimas

Rinkdamiesi kaitinimo būdą, temperatūrą ir lygį, orientuokitės į panašų kepinį, kurio nurodymus rasite naudojimo instrukcijoje. Pvz., plėšomosios mielinės bandelės (mielinės tešlos kepiniai) kepamos pagal nurodymus dėl mielinės pynės. Profesionalams skirtame padėkle galite kepti mielinės tešlos kepinius iš 1,25 kg miltų.



Kepsnių kepimas

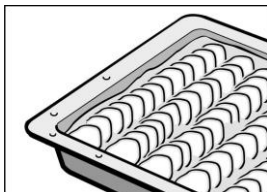
Profesionalams skirtame padėkle galite kepti labai didelius kepsnius (4-5 kg). Rinkdamiesi kaitinimo būdą ir temperatūrą orientuokitės pagal panašius patiekalus, kurių nurodymus rasite naudojimo instrukcijoje.

Profesionalams skirtą padėklą valymas:

Po naudojimo iš karto suvilgykite profesionalams skirtą padėklą plovikliu. Maisto likučius lengvai pašalinsite šepetėliu arba plovimo kempine. Profesionalams skirtą padėklą galite plauti ir indaplovėje.

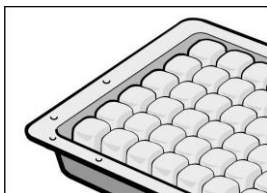
Profesionālā panna

Profesionālās pannas izmantošanas iespējas:



Sacepumi un gratēni

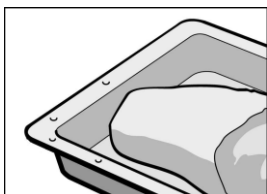
Profesionālajā pannā var pagatavot 16-24 porcijas sacepuma vai gratēna, piemēram, kartupeļu gratēnu no 5,5 kg kartupeļu. Izmantojiet  karsēšanu no augšas un no apakšas. Ievietojiet profesionālo pannu 3. līmenī.



Cepšana

Iestatot karsēšanas režīmu, temperatūru un ievietošanas līmeni, lietošanas instrukcijā skatiet līdzīgu cepto ēdienu aprakstus.

Piemēram, saldās maizītes (rauga mīklas izstrādājumu) cep tāpat kā pīto rauga mīklas maizi. Profesionālajā pannā var izcept rauga mīklas izstrādājumus no 1,25 kg miltu.



Cepetis

Ļoti lietu cepeti (4-5 kg) var pagatavot tieši profesionālajā pannā.

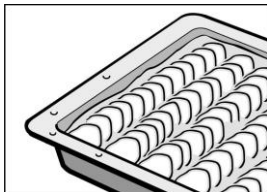
Iestatot karsēšanas režīmu un temperatūru, lietošanas instrukcijā skatiet līdzīgu ēdienu aprakstus.

Profesionālās pannas tīrīšana:

Uzreiz pēc lietošanas profesionālo pannu iemērciet mazgāšanas līdzekļa šķīdumā. Pēc tam ēdiena atliekas varēsiet pavisam viegli noņemt ar suku vai mazgāšanas sūkli. Profesionālo pannu var mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.

Profesionálny pekáč

Používanie profesionálneho pekáča:

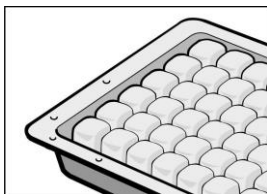


Nákypy a gratinované jedlá

V profesionálnom pekáči môžete pripraviť 16 - 24 porcií nákypu alebo zapekaného jedla, napr. zapekané zemiaky z 5,5 kg zemiakov.

Použite  horný a dolný ohrev.

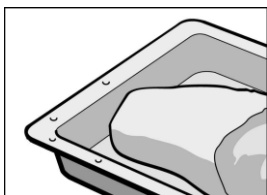
Profesionálny pekáč zasunúť do výšky 3.



Pečenie pečiva a koláčov

Pri voľbe druhu ohrevu, teploty a výšky zasunutia sa orientujte podľa podobného pečiva v návode na používanie.

Napr. pečené buchty (pečivo z kysnutého cesta) pečte podľa údajov pre vianočku. V profesionálnom pekáči môžete piecť pečivo z kysnutého cesta z 1,25 kg múky.



Pečenie mäsa

Veľmi veľké kusy mäsa (4 - 5 kg) môžete pripraviť priamo v profesionálnom pekáči.

Pri voľbe druhu ohrevu a teploty sa orientujte podľa podobných jedál v návode na používanie.

Čistenie profesionálneho pekáča:

Namočte profesionálny pekáč hneď po použití v umývacom prostriedku.

Zvyšky jedál sa potom celkom ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou na riad.

Profesionálny pekáč môžete umývať aj v umývačke riadu.

9000 014 913

991126

