

D Sicherheitshinweise **GÄRKORB**

Achtung:

Ein Gärkorb darf niemals in den Backofen bei über ca. 120°C.

Bei häufiger Verwendung empfiehlt sich ein gelegentliches Entkeimen.
Dazu stellen Sie den Korb lediglich für 30 - 45 Minuten bei ca. 120°C in den Backofen.



GB Safety instructions **PROOFING BASKET**

Danger:

A proofing basket should never be placed in the oven at temperatures above approx. 120°C.

If used frequently, occasional sterilization is recommended.
To do this, simply place the basket in the oven for 30 - 45 minutes at approx. 120°C.

NL Veiligheidsinstructies **GAARMAND**

Gevaar:

Een rijspann mag nooit in de oven worden geplaatst bij temperaturen boven ca. 120°C.

Bij frequent gebruik wordt af en toe sterilisatie aanbevolen.
Om dit te doen, plaatst u de mand eenvoudig in de oven gedurende 30 - 45 minuten op ca. 120°C.

FR Consignes de sécurité **BANNETON**

Danger:

Un panier de fermentation ne doit jamais être placé dans le four à des températures supérieures à environ 120°C.

En cas d'utilisation fréquente, une stérilisation occasionnelle est recommandée.

Pour ce faire, placez simplement le panier au four pendant 30 à 45 minutes à environ 120°C.

IT Istruzioni di sicurezza **CESTINO PER LIEVITAZIONE**

Pericolo:

Il cestello da lievitazione non deve mai essere messo nel forno a una temperatura superiore a ca.

Se utilizzato frequentemente, si consiglia una sterilizzazione occasionale.

Per fare ciò è sufficiente mettere il cestello in forno per 30 - 45 minuti a circa 120°C.

DK Sikkerhedsinstruktioner **HÆVEKURV**

Fare:

En hævekurv må aldrig placeres i ovnen ved temperaturer over ca. 120°C.

Hvis det bruges ofte, anbefales lejlighedsvis sterilisering.

For at gøre dette skal du blot sætte kurven i ovnen i 30 - 45 minutter ved ca.

ES Instrucciones de seguridad **BANNETON (CESTA DE FERMENTACIÓN)**



Peligro:

Nunca coloque una cesta de fermentación en el horno a temperaturas superiores a aproximadamente 120 °C.

Si se usa con frecuencia, se recomienda la esterilización ocasional.

Para ello, simplemente coloque la cesta en el horno durante 30 - 45 minutos a aproximadamente 120°C.

PT Instruções de segurança **CESTO DE FERMENTAÇÃO**

Perigo:

Um cesto de levedação nunca deve ser colocado no forno a temperaturas superiores a aprox.

Se usado com frequência, recomenda-se a esterilização ocasional.

Para isso, basta colocar o cesto no forno durante 30 - 45 minutos a aproximadamente 120°C.

GR Οδηγίες ασφαλείας **ΚΑΛΑΘΙ ΦΟΡΜΑΡΙΣΜΑΤΟΣ ΖΥΜΗΣ**

Κίνδυνος:

Ένα καλάθι στεγανοποίησης δεν πρέπει ποτέ να τοποθετείται στο φούρνο σε θερμοκρασίες πάνω από 120°C.

Εάν χρησιμοποιείται συχνά, συνιστάται περιστασιακή αποστείρωση.

Για να το κάνετε αυτό, απλώς τοποθετήστε το καλάθι στο φούρνο για 30 - 45 λεπτά στους 120°C περίπου.

PL Instrukcje bezpieczeństwa **KOSZ DO WYRASTANIA CHLEBA**

Niebezpieczeństwo:

Kosza wyrastającego nie należy w żadnym wypadku wkładać do piekarnika o temperaturze powyżej ok. 120°C.

W przypadku częstego używania zaleca się okazjonalną sterylizację.

Aby to zrobić, wystarczy włożyć koszyk do piekarnika na 30–45 minut w temperaturze ok. 120°C.

CZ Bezpečnostní pokyny **KOŠÍK NA KYNUTÍ CHLEBOVÉHO TĚSTA**

Nebezpečí:

Kypřicí koš by se nikdy neměl vkládat do trouby při teplotách vyšších než cca 120°C.

Při častém používání se doporučuje občasná sterilizace.

K tomu stačí koš vložit do trouby na 30 - 45 minut při teplotě cca 120°C.

RO Instrucțiuni de siguranță **COȘ DE FERMENTARE**

Pericol:

Un coș de fermentare nu trebuie niciodată introdus în cuptor la temperaturi de peste 120°C.

Dacă se utilizează frecvent, se recomandă sterilizarea ocazională.

Pentru a face acest lucru, introduceți pur și simplu coșul în cuptor pentru 30 - 45 de minute la cca 120°C.

UK Інструкції з техніки безпеки РОЗСТОЮВАЛЬНИЙ КОШИК

Небезпека:

Кошик для розстойки ніколи не ставте в духовку при температурі вище 120°C.

У разі частого використання рекомендується періодична стерилізація.

Для цього просто поставте кошик у духовку приблизно на 120°C на 30-45 хвилин.



BG Инструкции за безопасност ПАНЕР ЗА ВТАСВАНЕ

Опасност:

Кошница за втасване никога не трябва да се поставя във фурната при температури над 120°C.

Ако се използва често, се препоръчва случайна стерилизация.

За да направите това, просто поставете кошницата във фурната за 30 - 45 минути при приблизително 120°C.

SK Bezpečnostné pokyny KOŠÍK NA KYSNUTIE

Nebezpečenstvo:

Kôš na kysnutie nikdy nekladajte do rúry pri teplotách vyšších ako cca 120°C.

Pri častom používaní sa odporúča občasná sterilizácia.

K tomu stačí vložiť košík do rúry na 30 - 45 minút pri teplote cca 120°C.

SL Varnostna navodila KOŠARA ZA VZHAJANJE

Nevarnost:

Košarice za vzhajanje nikoli ne postavljajte v pečico pri temperaturah nad 120 °C.

Pri pogosti uporabi je priporočljiva občasna sterilizacija.

To storite tako, da košaro preprosto postavite v pečico za 30 - 45 minut na približno 120°C.

HR Sigurnosne upute KOŠARA ZA FERMENTACIJU TIJESTA

Opasnost:

Košarica za pečenje nikada se ne smije staviti u pećnicu na temperature iznad 120°C.

Ako se često koristi, preporučuje se povremena sterilizacija.

Da biste to učinili, jednostavno stavite košaru u pećnicu na 30 - 45 minuta na otprilike 120°C.

EST Ohutusjuhised KERGITUSKORV

Oht:

Korvi ei tohi kunagi panna ahju temperatuurile üle 120°C.

Kui seda kasutatakse sageli, on soovitatav aeg-ajalt steriliseerida.

Selleks asetage korv 30 - 45 minutiks umbes 120°C ahju.

LT Saugos instrukcijos FERMENTACIJOS KREPŠELIS



Pavojus:

Apytiksliai aukštesnėje nei 120°C temperatūroje nedėkite į orkaitę.

Jei naudojamas dažnai, rekomenduojama retkarčiais sterilizuoti.

Norėdami tai padaryti, tiesiog įdėkite krepšį į orkaitę 30–45 minutėms, esant maždaug 120 °C temperatūrai.

LV Drošības norādījumi FERMENTĀCIJAS GROZS

Bīstamība:

Izgatavošanas grozu nekad nedrīkst ievietot cepeškrāsnī, ja temperatūra ir augstāka par aptuveni 120°C.

Ja to lieto bieži, ieteicams laiku pa laikam sterilizēt.

Lai to izdarītu, vienkārši ievietojiet grozu cepeškrāsnī uz 30-45 minūtēm aptuveni 120°C temperatūrā.

RU Инструкции по безопасности РАССТОЕЧНАЯ КОРЗИНА

Опасность:

Корзину для расстойки ни в коем случае нельзя помещать в духовку при температуре выше 120°C.

При частом использовании рекомендуется периодическая стерилизация.

Для этого просто поместите корзину в духовку на 30–45 минут при температуре примерно 120°C.

SH Bezbednosna uputstva KORPA ZA FERMENTACIJU TESTA

Opasnost:

Korpa za pečenje nikada ne sme da se stavlja u rernu na temperaturi iznad 120°C.

Ako se koristi često, preporučuje se povremena sterilizacija.

Da biste to uradili, jednostavno stavite korpu u rernu na 30 - 45 minuta na oko 120°C.