KESPER®

KITCHEN AND HOME


| | | |
|---|---|---|
| DE | **Anwendungs- und Sicherheitshinweise**<br>Gärkorb | **3** |
| GB | **Application and safety instructions**<br>Proofing Basket | **3** |
| NL | **Applicatie- en Veiligheidsaanwijzingen**<br>Gaarmand | **3** |
| FR | **Informations sur l'application et la sécurité**<br>Banneton | **3** |
| IT | **Informazioni sull'applicazione e sulla sicurezza**<br>Cestino per lievitazione | **3** |
| ES | **Información de aplicación y seguridad**<br>Banneton (cesta de fermentación) | **3** |
| PT | **Informações de aplicação e segurança**<br>Cesto de fermentação | **4** |
| CZ | **Informace o aplikaci a bezpečnosti**<br>Košík na kynutí chlebového těsta | **4** |
| PL | **Informacje dotyczące zastosowania i bezpieczeństwa**<br>Kosz do wyrastania chleba | **4** |
| DK | **Sikkerhedsinstruktioner**<br>Hævekurv | **4** |
| GR | **Οδηγίες ασφαλείας**<br>Καλαθι φορμαρισματος ζυμης | **4** |
| RO | **Instrucțiuni de siguranță**<br>Coș de fermentare | **4** |
| UK | **Інструкції з техніки безпеки**<br>Розстоювальний кошик | **5** |

KESPER®
KITCHEN AND HOME


BG **Инструкции за безопасност**
Панер за втасване **5**

SK **Bezpečnostné pokyny**
Košík na kysnutie **5**

SL **Varnostna navodila**
Košara za vzhajanje **5**

HR **Sigurnosne upute**
Košara za fermentaciju tijesta **5**

EST **Ohutusjuhised**
Kergituskorv **5**

LT **Saugos instrukcijos**
Fermentacijos krepšelis **6**

LV **Drošības norādījumi**
Fermentācijas grozs **6**

RU **Инструкции по безопасности**
Расстоечная корзина **6**

SH **Bezbednosna uputstva**
Korpa za fermentaciju testa **6**

## DE Anwendungs- und Sicherheitshinweise

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 Application and safety instructions

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 Applicatie- en Veiligheidsaanwijzingen

Gevaar: Een rijsmand 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 Informations sur l‘application et la sécurité




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 Informazioni sull‘applicazione e sulla sicurezza

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.

## ES Información de aplicación y seguridad

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 Informações de aplicação e segurança

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.

## CZ Informace o aplikaci a bezpečnosti

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.

## PL Informacje dotyczące zastosowania i bezpieczeństwa

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.

## DK Sikkerhedsinstruktioner

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.

## GR Οδηγίες ασφαλείας

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.

## RO Instrucțiuni de siguranță

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

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

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

Nebezpečenstvo: Kôš na kysnutie nikdy nevkladajte 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

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

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

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

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

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

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

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.