KESPER®

KITCHEN AND HOME

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