KESPER®

KITCHEN AND HOME

F. Anton Kesper GmbH · Im Gewerbepark 1 · D - 34508 Willingen · Germany
Fax: 0049 (0) 56 32 77 49 · service@kesper.com · www.kesper.com

DE	**Pflegeanleitung- und Sicherheitshinweise**	**2**
GB	**Care Instructions and Safety Information**	**2**
NL	**Onderhouds- en Veiligheidsinstructies**	**3**
FR	**Instructions d'entretien et de sécurité**	**3**
IT	**Istruzioni per la cura e la sicurezza**	**4**
ES	**Instrucciones de cuidado y seguridad**	**4**
PT	**Instruções de cuidados e segurança**	**5**
CZ	**Pokyny k údržbě a bezpečnostní upozornění**	**5**
PL	**Instrukcje dotyczące pielęgnacji i bezpieczeństwa**	**6**
DK	**Pleje- og sikkerhedsanvisninger**	**6**
GR	**Οδηγίες φροντίδας και ασφάλειας**	**7**
RO	**Instrucțiuni de întreținere și siguranță**	**7**
UK	**Інструкції з догляду та безпеки**	**8**
BG	**Инструкции за поддръжка и безопасност**	**8**
SK	**Pokyny na údržbu a bezpečnosť**	**9**
SL	**Navodila za nego in varnostna opozorila**	**9**
HR	**Upute za održavanje i sigurnost**	**10**
EST	**Hooldus- ja ohutusjuhised**	**10**
LT	**Priežiūros ir saugos instrukcijos**	**11**
LV	**Kopšanas un drošības norādījumi**	**11**
RU	**Инструкции по уходу и безопасности**	**12**
SH	**Upute za održavanje i sigurnosne napomene**	**12**

DE Sicherheitshinweise
Küchenhelfer (Akazienholz, Edelstahl und Kunststoff)

Reinigen Sie die Küchenhelfer vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Verwendung gründlich.
Verwenden Sie warmes Wasser und mildes Spülmittel.
Nur mit einem leicht feuchten Tuch und mildem Spülmittel reinigen, anschließend sofort gründlich trocknen. Nicht in Wasser einweichen und nicht in die Spülmaschine geben.
Zur Pflege der Holzoberflächen diese gelegentlich mit etwas lebensmittelechtem, neutralem Öl behandeln, um Risse und Austrocknung zu vermeiden.
Nach der Reinigung alle Teile vollständig trocknen, bevor sie wieder verstaut werden.
Küchenhelfer nur bestimmungsgemäß zur Zubereitung von Speisen verwenden.
Nicht auf heißen Flächen liegen lassen und von offenen Flammen fernhalten.
Beschädigte oder stark abgenutzte Teile nicht weiterverwenden.
Kein Spielzeug – bitte außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

GB Safety Instructions
Kitchen Utensils (Acacia Wood, Stainless Steel and Plastic)

Clean the utensils thoroughly before first use and after each use.
Use warm water and mild detergent.
Clean only with a slightly damp cloth and mild detergent, then dry immediately and thoroughly.
Do not soak in water and do not place in the dishwasher.
To care for the wooden surfaces, occasionally treat them with a small amount of food-safe, neutral oil to prevent cracks and drying out.
After cleaning, dry all parts completely before storing.
Use the utensils only as intended for food preparation.
Do not leave on hot surfaces and keep away from open flames.
Do not continue to use damaged or heavily worn parts.
Not a toy – keep out of reach of children.

NL Veiligheidsinstructies
Keukenhulpen (Acaciahout, roestvrij staal en kunststof)

Reinig de keukenhulpen grondig vóór het eerste gebruik en na elk gebruik.
Gebruik warm water en mild afwasmiddel.
Reinig alleen met een licht vochtige doek en mild afwasmiddel en droog daarna direct zorgvuldig. Niet in water laten weken en niet in de vaatwasser plaatsen.
Behandel houten oppervlakken af en toe met een kleine hoeveelheid voedselveilige, neutrale olie om barsten en uitdroging te voorkomen.
Droog na het reinigen alle onderdelen volledig voordat u ze opbergt.
Gebruik de keukenhulpen alleen voor het bereiden van voedsel.
Niet op hete oppervlakken laten liggen en uit de buurt van open vuur houden.
Gebruik geen beschadigde of sterk versleten onderdelen meer.
Geen speelgoed – buiten het bereik van kinderen bewaren.



FR Consignes de sécurité
Ustensiles de cuisine (Bois d’acacia, acier inoxydable et plastique)

Nettoyez soigneusement les ustensiles avant la première utilisation et après chaque usage.
Utilisez de l’eau tiède et un détergent doux.
Nettoyez uniquement avec un chiffon légèrement humide et un détergent doux, puis séchez immédiatement et soigneusement. Ne pas tremper dans l’eau et ne pas mettre au lave-vaisselle.
Pour l’entretien des surfaces en bois, traitez-les occasionnellement avec un peu d’huile neutre adaptée au contact alimentaire afin d’éviter les fissures et le dessèchement.
Après le nettoyage, séchez complètement toutes les pièces avant de les ranger.
Utilisez les ustensiles uniquement pour la préparation des aliments.
Ne les laissez pas sur des surfaces chaudes et tenez-les à l’écart des flammes nues.
Ne pas utiliser les pièces endommagées ou très usées.
Ce n’est pas un jouet – gardez hors de portée des enfants.

IT Avvertenze di sicurezza
Utensili da cucina (Legno di acacia, acciaio inox e plastica)

Pulire accuratamente gli utensili prima del primo utilizzo e dopo ogni uso.
Usare acqua calda e detersivo delicato.
Pulire solo con un panno leggermente umido e detersivo delicato, quindi asciugare subito e accuratamente. Non immergere in acqua e non mettere in lavastoviglie.
Per la cura delle superfici in legno, trattarle occasionalmente con una piccola quantità di olio neutro per uso alimentare per evitare crepe e disidratazione.
Dopo la pulizia, asciugare completamente tutte le parti prima di riporle.
Utilizzare gli utensili solo per la preparazione degli alimenti.
Non lasciare su superfici calde e tenere lontano da fiamme libere.
Non utilizzare parti danneggiate o molto usurate.
Non è un giocattolo – tenere fuori dalla portata dei bambini.

ES Instrucciones de seguridad
Utensilios de cocina (Madera de acacia, acero inoxidable y plástico)

Limpie bien los utensilios antes del primer uso y después de cada uso.
Use agua tibia y detergente suave.
Limpie solo con un paño ligeramente húmedo y detergente suave, y séquelos inmediatamente y completamente. No sumergir en agua ni colocar en el lavavajillas.
Para el cuidado de las superficies de madera, trátelas ocasionalmente con una pequeña cantidad de aceite neutro apto para alimentos para evitar grietas y sequedad.
Después de la limpieza, seque completamente todas las piezas antes de guardarlas.
Use los utensilios solo para la preparación de alimentos.
No los deje sobre superficies calientes y manténgalos alejados de las llamas.
No use piezas dañadas o muy desgastadas.
No es un juguete – manténgalo fuera del alcance de los niños.

PT Instruções de segurança
Utensílios de cozinha (Madeira de acácia, aço inoxidável e plástico)

Limpe bem os utensílios antes da primeira utilização e após cada uso.
Use água morna e detergente suave.
Limpe apenas com um pano ligeiramente húmido e detergente suave, secando de imediato e completamente. Não mergulhe em água e não coloque na máquina de lavar louça.
Para cuidar das superfícies de madeira, trate-as ocasionalmente com uma pequena quantidade de óleo neutro próprio para contacto alimentar, para evitar fissuras e secagem.
Depois da limpeza, seque todas as peças completamente antes de as guardar.
Utilize os utensílios apenas para a preparação de alimentos.
Não deixe sobre superfícies quentes e mantenha longe de chamas abertas.
Não utilize peças danificadas ou muito gastas.
Não é um brinquedo – mantenha fora do alcance das crianças.

CZ Bezpečnostní pokyny
Kuchyňské náčiní (Akáciové dřevo, nerezová ocel a plast

Před prvním použitím a po každém použití důkladně vyčistěte.
Použijte teplou vodu a jemný čisticí prostředek.
Čistěte pouze mírně vlhkým hadříkem a jemným saponátem, poté ihned důkladně osušte. Nevkládejte do vody a nemyjte v myčce nádobí.
Dřevěné části ošetřujte občas malým množstvím neutrálního, potravinářského oleje, aby se zabránilo prasklinám a vysychání.
Po čištění všechny části důkladně osušte, než je uložíte.
Používejte pouze k přípravě pokrmů.
Nenechávejte na horkých plochách a držte dál od otevřeného ohně.
Nepoužívejte poškozené nebo silně opotřebené části.
Není hračka – uchovávejte mimo dosah dětí.

PL Instrukcje bezpieczeństwa
Przybory kuchenne
(Drewno akacjowe, stal nierdzewna i tworzywo sztuczne)

Dokładnie wyczyścić przybory kuchenne przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu.
Używać ciepłej wody i łagodnego detergentu.
Czyścić tylko lekko wilgotną ściereczką z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie natychmiast dokładnie wysuszyć. Nie moczyć w wodzie i nie myć w zmywarce.
Drewniane powierzchnie od czasu do czasu pielęgnować niewielką ilością neutralnego oleju dopuszczonego do kontaktu z żywnością, aby zapobiec pęknięciom i wysychaniu.
Po czyszczeniu dokładnie osuszyć wszystkie części przed schowaniem.
Używać przyborów wyłącznie do przygotowywania potraw.
Nie pozostawiać na gorących powierzchniach i trzymać z dala od otwartego ognia.
Nie używać uszkodzonych lub bardzo zużytych elementów.
To nie jest zabawka – przechowywać poza zasięgiem dzieci.

DK Sikkerhedsanvisninger
Køkkenredskaber (Akacietræ, rustfrit stål og plast)

Rengør køkkenredskaberne grundigt før første brug og efter hver brug.
Brug varmt vand og mildt opvaskemiddel.
Rengør kun med en let fugtig klud og mildt rengøringsmiddel, og tør derefter straks grundigt af.
Må ikke nedsænkes i vand og må ikke komme i opvaskemaskinen.
Pleje af træoverflader: behandl lejlighedsvis med en lille mængde fødevaresikker, neutral olie for at forhindre revner og udtørring.
Efter rengøring tørres alle dele helt, før de opbevares.
Brug kun redskaberne til madlavning.
Lad dem ikke ligge på varme overflader, og hold dem væk fra åben ild.
Brug ikke beskadigede eller stærkt slidte dele.
Ikke legetøj – opbevares uden for børns rækkevidde.

GR Οδηγίες ασφαλείας
Εργαλεία κουζίνας (Ξύλο ακακίας, ανοξείδωτο ατσάλι και πλαστικ

Καθαρίστε καλά τα εργαλεία κουζίνας πριν από την πρώτη χρήση και μετά από κάθε χρήση.
Χρησιμοποιήστε ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό.
Καθαρίστε μόνο με ένα ελαφρώς υγρό πανί και ήπιο απορρυπαντικό και στεγνώστε αμέσως και σχολαστικά. Μην τα μουλιάζετε στο νερό και μην τα τοποθετείτε στο πλυντήριο πιάτων.
Για τη φροντίδα των ξύλινων επιφανειών, επεξεργαστείτε τις περιστασιακά με μικρή ποσότητα ουδέτερου, κατάλληλου για τρόφιμα λαδιού, για να αποφύγετε ρωγμές και ξήρανση.
Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε πλήρως όλα τα μέρη πριν τα αποθηκεύσετε.
Χρησιμοποιείτε τα εργαλεία μόνο για την προετοιμασία τροφίμων.
Μην τα αφήνετε πάνω σε ζεστές επιφάνειες και κρατήστε τα μακριά από φλόγες.
Μην χρησιμοποιείτε φθαρμένα ή κατεστραμμένα μέρη.
Δεν είναι παιχνίδι – φυλάσσεται πάντα μακριά από παιδιά.

RO Instrucțiuni de siguranță
Ustensile de bucătărie (Lemn de acacia, oțel inoxidabil și plastic)

Curățați bine ustensilele înainte de prima utilizare și după fiecare folosire.
Folosiți apă caldă și detergent delicat.
Curățați doar cu o cârpă ușor umedă și detergent delicat, apoi uscați imediat și complet. Nu înmuiați în apă și nu puneți în mașina de spălat vase.
Pentru îngrijirea suprafețelor din lemn, tratați-le ocazional cu o cantitate mică de ulei neutru, alimentar, pentru a preveni crăparea și uscarea.
După curățare, uscați complet toate piesele înainte de depozitare.
Folosiți ustensilele numai pentru prepararea alimentelor.
Nu le lăsați pe suprafețe fierbinți și țineți-le departe de flăcări.
Nu folosiți piese deteriorate sau foarte uzate.
Nu este o jucărie – păstrați departe de copii.

UK Інструкції з безпеки
Кухонне приладдя (Дерево акації, нержавіюча сталь і пластик)

Ретельно очищайте кухонне приладдя перед першим використанням і після кожного застосування.
Використовуйте теплу воду та м’який мийний засіб.
Очищайте лише злегка вологою тканиною та м’яким мийним засобом, потім негайно ретельно висушіть. Не занурюйте у воду і не мийте в посудомийній машині.
Для догляду за дерев’яними поверхнями час від часу змащуйте їх невеликою кількістю нейтральної, харчової олії, щоб уникнути тріщин і пересихання.
Після очищення повністю висушіть усі частини перед зберіганням.
Використовуйте приладдя лише за призначенням – для приготування їжі.
Не залишайте на гарячих поверхнях і тримайте подалі від відкритого вогню.
Не використовуйте пошкоджені або сильно зношені частини.
Це не іграшка – тримайте подалі від дітей.

BG Инструкции за безопасност
Кухненски принадлежности
(Акациево дърво, неръждаема стомана и пластмаса)

Почистете добре принадлежностите преди първата употреба и след всяка употреба.
Използвайте топла вода и мек почистващ препарат.
Почиствайте само с леко влажна кърпа и мек препарат, след което подсушете веднага и напълно. Не накисвайте във вода и не мийте в съдомиялна машина.
За поддръжка на дървените повърхности ги третирайте от време на време с малко количество неутрално, безопасно за храни олио, за да предотвратите напукване и изсушаване.
След почистване подсушете всички части напълно, преди да ги приберете.
Използвайте принадлежностите само за приготвяне на храна.
Не ги оставяйте върху горещи повърхности и ги дръжте далеч от открит пламък.
Не използвайте повредени или силно износени части.
Не е играчка – пазете далеч от деца.

SK Bezpečnostné pokyny
Kuchynské pomôcky
(Akáciové drevo, nehrdzavejúca oceľ a plast)

Pred prvým použitím a po každom použití dôkladne vyčistite.
Použite teplú vodu a jemný čistiaci prostriedok.
Čistite iba mierne vlhkou handričkou a jemným saponátom, potom ihneď dôkladne osušte. Nevystavujte vode a neumývajte v umývačke riadu.
Drevené povrchy občas ošetrite malým množstvom neutrálneho oleja vhodného na styk s potravinami, aby ste zabránili prasklinám a vysychaniu.
Po čistení všetky časti dôkladne osušte pred uskladnením.
Používajte len na prípravu jedál.
Nenechávajte na horúcich plochách a držte ďalej od otvoreného ohňa.
Nepoužívajte poškodené alebo veľmi opotrebované časti.
Nie je to hračka – uchovávajte mimo dosahu detí.

SL Varnostna navodila
Kuhinjski pripomočki (Les akacije, nerjaveče jeklo in plastika)

Pred prvo uporabo in po vsaki uporabi temeljito očistite.
Uporabite toplo vodo in blag detergent.
Čistite samo z rahlo vlažno krpo in blagim detergentom, nato takoj temeljito osušite. Ne namakajte v vodi in ne perite v pomivalnem stroju.
Lesene površine občasno negujte z majhno količino nevtralnega olja, primernega za stik z živili, da preprečite razpoke in izsušitev.
Po čiščenju vse dele popolnoma osušite, preden jih shranite.
Pripomočke uporabljajte samo za pripravo hrane.
Ne puščajte jih na vročih površinah in jih hranite stran od odprtega ognja.
Ne uporabljajte poškodovanih ali močno obrabljenih delov.
Ni igrača – hranite izven dosega otrok.

HR Sigurnosne upute
Kuhinjski pribor (Drvo akacije, nehrđajući čelik i plastika)

Temeljito očistite kuhinjski pribor prije prve uporabe i nakon svake uporabe.
Koristite toplu vodu i blagi deterdžent.
Čistite samo lagano vlažnom krpom i blagim deterdžentom, zatim odmah temeljito osušite. Nemojte namakati u vodi niti prati u perilici posuđa.
Drvene površine povremeno premažite s malo neutralnog ulja prikladnog za kontakt s hranom kako biste spriječili pucanje i isušivanje.
Nakon čišćenja potpuno osušite sve dijelove prije spremanja.
Koristite pribor samo za pripremu hrane.
Ne ostavljajte ga na vrućim površinama i držite dalje od otvorenog plamena.
Ne koristite oštećene ili jako istrošene dijelove.
Nije igračka – čuvajte izvan dohvata djece.

EST Ohutusjuhised
Köögitarbed (Akaatsiapuit, roostevaba teras ja plast)

Puhastage köögitarbed põhjalikult enne esmakordset kasutamist ja pärast igat kasutuskorda.
Kasutage sooja vett ja õrna pesuvahendit.
Puhastage ainult kergelt niiske lapiga ja õrna puhastusvahendiga, seejärel kuivatage kohe ja põhjalikult. Ärge leotage vees ega pange nõudepesumasinasse.
Puidupindade hooldamiseks töödelge neid aeg-ajalt väikese koguse toidukindla neutraalse õliga, et vältida pragunemist ja kuivamist.
Pärast puhastamist kuivatage kõik osad täielikult enne hoiustamist.
Kasutage tarvikuid ainult toidu valmistamiseks.
Ärge jätke kuumadele pindadele ja hoidke eemal lahtisest leegist.
Ärge kasutage kahjustatud või tugevalt kulunud osi.
Ei ole mänguasi – hoida laste käeulatusest eemal.

LT Saugos instrukcijos
Virtuvės reikmenys (Akacijos medis, nerūdijantis plienas ir plastikas)

Kruopščiai nuvalykite virtuvės reikmenis prieš pirmą naudojimą ir po kiekvieno naudojimo.
Naudokite šiltą vandenį ir švelnų ploviklį.
Valykite tik šiek tiek drėgna šluoste su švelniu plovikliu, tada nedelsdami gerai nusausinkite. Nemerkti vandenyje ir neplauti indaplovėje.
Medines dalis kartais patepkite nedideliu kiekiu neutralaus, maistui tinkamo aliejaus, kad išvengtumėte įtrūkimų ir išdžiūvimo.
Po valymo visiškai išdžiovinkite visas dalis prieš padėdami jas laikyti.
Naudokite reikmenis tik maisto ruošimui.
Nelaikykite ant karštų paviršių ir laikykite atokiau nuo atviros liepsnos.
Nenaudokite pažeistų ar stipriai nusidėvėjusių dalių.
Tai nėra žaislas – laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

LV Drošības norādījumi
Virtuves piederumi
(Akācijas koks, nerūsējošais tērauds un plastmasa)

Pirms pirmās lietošanas un pēc katras lietošanas rūpīgi notīriet piederumus.
Izmantojiet siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli.
Tīriet tikai ar nedaudz mitru drānu un maigu mazgāšanas līdzekli, pēc tam nekavējoties pilnībā nosusiniet. Nemērcēt ūdenī un nelikt trauku mazgājamajā mašīnā.
Koka virsmas laiku pa laikam apstrādājiet ar nelielu daudzumu neitrālas, pārtikai drošas eļļas, lai novērstu plaisāšanu un izžūšanu.
Pēc tīrīšanas pilnībā nosusiniet visas daļas, pirms tās uzglabājat.
Izmantojiet piederumus tikai ēdiena gatavošanai.
Neatstājiet uz karstām virsmām un turiet tālāk no atklātas liesmas.
Nelietojiet bojātas vai stipri nolietotas daļas.
Nav rotaļlieta – glabājiet bērniem nepieejamā vietā.

RU Инструкции по безопасности Кухонные принадлежности (Дерево акации, нержавеющая сталь и пластик)

Тщательно очищайте кухонные принадлежности перед первым использованием и после каждого применения.
Используйте тёплую воду и мягкое моющее средство.
Очищайте только слегка влажной тканью с мягким моющим средством, затем сразу тщательно высушите. Не замачивайте в воде и не мойте в посудомоечной машине.
Для ухода за деревянными поверхностями время от времени обрабатывайте их небольшим количеством нейтрального пищевого масла, чтобы избежать растрескивания и пересыхания.
После очистки полностью высушите все части перед хранением.
Используйте принадлежности только по назначению – для приготовления пищи.
Не оставляйте на горячих поверхностях и держите подальше от открытого огня.
Не используйте повреждённые или сильно изношенные части.
Не является игрушкой – хранить в недоступном для детей месте.

SH Sigurnosna uputstva Kuhinjski pribor (Drvo akacije, nerđajući čelik i plastika)

Temeljno očistiti kuhinjski pribor pre prve upotrebe i posle svake upotrebe.
Koristiti toplu vodu i blagi deterdžent.
Čistiti samo blago vlažnom krpom i blagim deterdžentom, zatim odmah pažljivo osušiti. Ne potapati u vodu i ne prati u mašini za pranje posuđa.
Drvene površine povremeno premazati malom količinom neutralnog, jestivog ulja da se spreče pukotine i isušivanje.
Posle čišćenja sve delove potpuno osušiti pre odlaganja.
Pribor koristiti samo za pripremu hrane.
Ne ostavljati na vrućim površinama i držati dalje od otvorenog plamena.
Ne koristiti oštećene ili istrošene delove.
Nije igračka – čuvati van domašaja dece.