

# JÄSNING



Design and Quality  
IKEA of Sweden

<b>English</b>	<b>4</b>
<b>Deutsch</b>	<b>5</b>
<b>Français</b>	<b>6</b>
<b>Nederlands</b>	<b>7</b>
<b>Dansk</b>	<b>8</b>
<b>Íslenska</b>	<b>9</b>
<b>Norsk</b>	<b>10</b>
<b>Suomi</b>	<b>11</b>
<b>Svenska</b>	<b>12</b>
<b>Česky</b>	<b>12</b>
<b>Español</b>	<b>13</b>
<b>Italiano</b>	<b>14</b>
<b>Magyar</b>	<b>15</b>
<b>Polski</b>	<b>16</b>
<b>Eesti</b>	<b>17</b>
<b>Latviešu</b>	<b>18</b>
<b>Lietuvių</b>	<b>19</b>
<b>Portugues</b>	<b>20</b>
<b>Româna</b>	<b>21</b>
<b>Slovensky</b>	<b>22</b>
<b>Български</b>	<b>23</b>
<b>Hrvatski</b>	<b>24</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>25</b>
<b>Русский</b>	<b>26</b>
<b>українська</b>	<b>27</b>
<b>Srpski</b>	<b>28</b>

<b>Slovenščina</b>	<b>29</b>
<b>Türkçe</b>	<b>30</b>
<b>عربي</b>	<b>31</b>

# English

## Before use

Before using your proofing basket for the first time, it should be treated as follows:

- Moisten the proofing basket with water.
- Sprinkle flour over the basket.
- Tip and gently shake out excess flour and allow the proofing basket to dry.

## Use

Dust the proofing basket with flour before each use, make sure the flour covers all surfaces and gets in all grooves. Tip and gently shake out excess flour.

The first times you use the proofing basket, you may need to use extra flour to prevent the dough from sticking. It can take up to three uses before the proofing basket works optimally.

Place the dough in the proofing basket and cover it with the included cloth. Once the dough has risen, place the bread on a baking tray and put it in the oven.

## Cleaning and storage

Allow the basket to dry.

Brush and tap the basket lightly to remove any remaining dough after each use.

Hand wash the proofing basket with cold water 1-2 times per year or as needed. Do not use detergent.

Allow the proofing basket to dry completely before storing it in a dry, ventilated place in order to avoid mould.

After cleaning the proofing basket, perform the same treatment process as before the first use.

## Important

Do not use the proofing basket in the oven.

# Deutsch

## Vor der ersten Benutzung

Bevor der Gärkorb zum ersten Mal benutzt wird, sollte er wie folgt vorbehandelt werden:

- Gärkorb mit Wasser anfeuchten.
- Mehl in den Korb streuen.
- Überschüssiges Mehl ausleeren und den Gärkorb trocknen lassen.

## Handhabung

Den Gärkorb vor jedem Gebrauch mit Mehl bestäuben. Darauf achten, dass die Oberfläche und auch alle Rillen mit Mehl bedeckt sind.

Überschüssiges Mehl vorsichtig abschütteln.

Wenn der Gärkorb die ersten Male benutzt wird, ist eventuell zusätzliches Mehl erforderlich, damit der Teig nicht anklebt. Es kann bis zu drei Benutzungen dauern, bis der Gärkorb optimal funktioniert.

Leg den Teig in den Gärkorb und bedeck ihn mit dem mitgelieferten Tuch. Wenn der Teig aufgegangen ist, leg das Brot (ohne den Korb) auf ein Backblech und schieb es in den Ofen.

## Reinigung und Verwahrung

Den Korb trocknen lassen.

Den Korb nach jeder Benutzung ausbürsten und ihn leicht ausklopfen, damit eventuelle Teigreste sich lösen.

Ein- bis zweimal pro Jahr oder bei Bedarf den Korb mit kaltem, klarem Wasser ausspülen. Kein Spülmittel benutzen.

Zur Vermeidung von Schimmelbildung den Gärkorb vollständig trocknen lassen, bevor er an einem trockenen, luftigen Ort verwahrt wird.

Nach der Reinigung sollte der Gärkorb auf die gleiche Weise vorbereitet und bemehlt werden wie vor der ersten Benutzung.

## Wichtig

Den Gärkorb nicht im Backofen benutzen.

# Français

## Avant utilisation

Avant la première utilisation du banneton à pain, vous devez :

- Humidifier le banneton avec de l'eau.
- Saupoudrer le banneton de farine.
- Retourner et secouer légèrement pour enlever l'excès de farine et laisser sécher le banneton.

## Utilisation

Saupoudrez le banneton de farine avant chaque utilisation. Assurez-vous que la farine recouvre toutes les surfaces et pénètre dans chaque sillon. Retournez et secouez légèrement pour enlever l'excès de farine.

Lors des premières utilisations, vous aurez peut-être besoin d'utiliser plus de farine pour que la pâte ne colle pas au banneton. Il faut environ trois utilisations avant que le banneton fonctionne parfaitement.

Mettez la pâte dans le banneton et recouvrez d'un linge. Une fois que la pâte a levé, mettez le pain sur une plaque de cuisson et faites cuire au four.

## Entretien et stockage

Après utilisation, laissez sécher le banneton.

Brossez et secouez légèrement pour enlever toute la farine après chaque utilisation.

Lavez à la main avec de l'eau froide 1 à 2 fois par an ou en fonction du besoin. Ne pas utiliser de détergent.

Laissez le banneton entièrement sécher avant de le ranger dans un endroit sec et bien aéré, afin d'éviter toute moisissure.

Après nettoyage, préparez de nouveau le banneton en suivant les instructions d'une première utilisation.

## Attention

Ne pas mettre le banneton au four.

# Nederlands

## Voor gebruik

Behandel het rijsmandje vóór het eerste gebruik als volgt:

- Maak het rijsmandje vochtig met water.
- Bestrooi het mandje met bloem.
- Keer het mandje om en klop de overtollige bloem voorzichtig uit het mandje en laat het vervolgens drogen.

## Gebruik

Bestrooi het rijsmandje vóór ieder gebruik met bloem en zorg ervoor dat de bloem op alle oppervlakken en in alle groeven komt. Keer het mandje om en klop de overtollige bloem voorzichtig uit het mandje.

De eerste keren is het wellicht nodig extra bloem te gebruiken om te voorkomen dat het deeg aan het mandje blijft plakken. Het kan tot drie keer duren voordat het rijsmandje optimaal werkt.

Leg het deeg in het rijsmandje en bedek het met de meegeleverde doek. Nadat het deeg is gerezen, leg je het brood op een bakplaat en schuif je de plaat in de oven.

## Schoonmaak en opbergen

Laat het mandje drogen.

Borstel het mandje schoon en tik er zachtjes op om eventueel resterend deeg na ieder gebruik te verwijderen.

Was het rijsmandje 1-2 keer per jaar (of wanneer nodig) met de hand en met koud water. Gebruik geen afwasmiddel.

Laat het rijsmandje volledig drogen en bewaar het in een droge, geventileerde ruimte om schimmelvorming te voorkomen.

Behandel het rijsmandje na reiniging op dezelfde manier als voorafgaand aan het eerste gebruik.

## Belangrijk

Gebruik het rijsmandje niet in de oven.

# Dansk

## Før brug

Før du bruger din hævekurv første gang, skal den behandles som følger:

- Fugt hævekurven med vand.
- Drys mel på kurven.
- Ryst kurven, så melet fordeles, og hæld overskydende mel ud. Lad hævekurven tørre.

## Brug

Drys hævekurven med mel, hver gang du skal bruge den, og sørg for, at melet dækker alle overflader og kommer ind i alle riller. Ryst kurven, og hæld forsigtigt overskydende mel ud.

Første gang du bruger hævekurven, skal du måske bruge ekstra mel for at forhindre, at dejen sidder fast. Du skal måske bruge kurven tre gange, før den fungerer optimalt.

Læg dejen i hævekurven, og dæk den til med den medfølgende klud. Når dejen er hævet, skal du lægge brødet på en bageplade og sætte den i ovnen.

## Rengøring og opbevaring

Lad kurven tørre.

Børst og bank let på kurven for at fjerne overskydende dej efter hver brug.

Hævekurven skal vaskes i hånden med koldt vand 1-2 gange om året eller efter behov. Brug ikke opvaskemiddel.

Lad hævekurven tørre helt, før den opbevares et tørt sted med god ventilation for at undgå mugdannelse .

Når hævekurven er blevet rengjort, skal den have samme behandling, som før den bruges første gang.

## VIGTIGT!

Hævekurven må ikke bruges i ovnen.



# Íslenska

## Fyrir notkun

Fyrir fyrstu notkun á hefunarkörfunni:

- Bleyttu hefunarkörfuna með vatni.
- Stráðu hveiti yfir körfuna.
- Snúðu körfunni á hvolf og hristu varlega umframhveiti úr henni og leyfðu henni að þorna.

## Nota

Stráðu hveiti yfir hefunarkörfuna fyrir hverja notkun, gættu þess að hveitið þeki alla körfuna og fari í allar raufar. Snúðu körfunni og hristu varlega úr henni umframhveiti.

Þú gætir þurft að nota aukahveiti í fyrsta skiptið sem þú notar hefunarkörfuna til að koma í veg fyrir að deigið festist við hana. Það getur tekið allt að þrjú skipti fyrir hefunarkörfuna að virka á ákjósanlegan hátt.

Settu deigið í hefunarkörfuna og leggðu meðfylgjandi klút yfir hana. Þegar deigið er búið að hefast skaltu setja brauðið á bökunarplötuna og inn í ofn.

## Þrif og geymsla

Leyfðu körfunni að þorna.

Burstaðu og bankaðu létt á körfuna eftir hverja notkun til að fjarlægja deig sem gæti hafa orðið eftir.

Þvoðu hefunarkörfuna upp í höndunum með köldu vatni 1-2 sinnum á ári, eða eftir þörfum. Ekki nota hreinsiefni.

Leyfðu hefunarkörfunni að þorna alveg áður en þú gengur frá henni, á þurran, vel loftræstan stað til að koma í veg fyrir myglu.

Þegar búið er að þrífa hefunarkörfuna skaltu meðhöndla hana eins og fyrir fyrstu notkun.

## Áríðandi

Ekki má setja hefunarkörfuna í ofn.

# Norsk

## Før bruk

Før du bruker hevekurven din for første gang, skal den forbehandles slik:

- Fukt hevekurven med vann.
- Dryss mel over kurven.
- Vend og rist forsiktig ut overflødig mel og la hevekurven få tid til å tørke.

## Bruk

Dryss hevekurven med mel før hver bruk og pass på at melet dekker alle flater og kommer inn i alle fordypninger. Vend og rist forsiktig ut overflødig mel.

Den første gangen du bruker hevekurven, kan det være du trenger litt mer mel for å forhindre at deigen setter seg fast. Det kan ta opptil tre gangers bruk før hevekurven fungerer optimalt.

Legg deigen i hevekurven og dekk til med det medfølgende kledet. Så snart deigen har hevet seg, plasseres brødet på ei stekeplate og settes inn i stekeovnen.

## Rengjøring og oppbevaring

La kurven tørke.

Børst og bank lett på kurven for å fjerne all gjenværende deig etter hver bruk.

Vask hevekurven for hånd i kaldt vann 1-2 ganger per år eller ved behov. Ikke bruk vaskemiddel.

La hevekurven tørke helt før den settes til oppbevaring på et tørt, ventilert sted for å unngå mugg.

Etter rengjøring av hevekurven, behandles den på samme måte som før første gangs bruk.

## Viktig

Hevekurven må ikke settes inn i stekeovnen.

# Suomi

## Ennen käyttöä

Ennen kuin käytät kohotuskoria ensimmäisen kerran, toimi seuraavasti:

- Kostuta kohotuskori vedellä.
- Ripottele koriin jauhoja.
- Kallista koria, ravista ylimääräiset jauhot varovasti pois ja anna kohotuskorin kuivua.

## Käyttö

Käsittele kohotuskori jauhoilla ennen jokaista käyttökertaa, ja varmista, että jauho peittää kaikki pinnat ja urat. Kallista koria ja ravista ylimääräiset jauhot varovasti pois.

Kohotuskorin ensimmäisillä käyttökerroilla voi olla tarpeen lisätä jauhoja, jotta estät taikinan tarttumisen. Kohotuskori saattaa toimia optimaalisesti vasta kolmannella käyttökerralla.

Laita taikina kohotuskoriin ja peitä se mukana toimitetulla liinalla. Kun taikina on kohonnut, aseta leipä uunipellille ja laita se uuniin.

## Puhdistus ja säilytys

Anna korin kuivua.

Harjaa kori ja kopauta sitä kevyesti jokaisen käyttökerran jälkeen, jotta siihen jäänyt taikina irtoaa.

Pese kohotuskori käsin kylmällä vedellä 1–2 kertaa vuodessa tai tarpeen mukaan. Älä käytä pesuainetta.

Anna kohotuskorin kuivua kokonaan ennen säilytystä, ja säilytä koria kuivassa ja hyvin tuuletetussa paikassa, jotta se ei homehdu.

Kun olet puhdistanut kohotuskorin, suorita samat toimet kuin ennen ensimmäistä käyttökertaa.

## Tärkeää

Älä käytä kohotuskoria uunissa.

# Svenska

## Innan användning

Innan du använder din jäskorg första gången ska den behandlas enligt nedan:

- Fukta jäskorgen med vatten.
- Strö mjöl över korgen.
- Häll ut överflödigt mjöl och låt jäskorgen torka.

## Användning

Mjola in jäskorgen före varje användning, var noga med att mjölet kommer in alla ytor och spår. Häll ut överflödigt mjöl.

De första gångerna du använder jäskorgen kan du behöva använda extra mycket mjöl för att degen inte ska fastna. Det kan ta upp till tre användningar innan jäskorgen fungerar optimalt.

Placera degen i jäskorgen och täck den med det medföljande tyget. När degen har jäst, stjälp upp brödet på en bakplåt och ställ in i ugnen.

## Rengöring och förvaring

Låt korgen torka.

Borsta och knacka lätt på korgen för att ta bort kvarvarande deg efter varje användning.

Handtvätta jäskorgen med kallt vatten 1-2 gånger per år eller vid behov. Använd inte diskmedel.

Låt jäskorgen torka helt innan du förvarar den på en torr ventilerad plats för att undvika mögel.

Efter rengöring av jäskorgen behandlar du den på samma sätt som innan första användningen.

## Viktigt

Använd inte jäskorgen i ugnen.

# Česky

## Před použitím

Před prvním použitím košíku na kynutí chleba postupujte takto:

- Navlhčete košík vodou.
- Košík posypte moukou.

- Otočte a jemně vytřepejte přebytečnou mouku a nechte košík uschnout.

### **Použití**

Před každým použitím poprašte košík moukou, ujistěte se, že mouka pokrývá všechny jeho části a vnikne do všech drážek. Otočte a jemně vytřepejte přebytečnou mouku

Při prvním použití košíku na kynutí možná budete muset použít mouku navíc, abyste zabránili přilepení těsta. Může trvat až tři použití, než zajistíte optimální fungování košíku.

Vložte těsto do košíku a přikryjte ho přiloženým hadříkem. Jakmile těsto vykyne, dejte chléb na plech a vložte ho do trouby.

### **Čištění a skladování**

Nechte košík vyschnout.

Po každém použití vyčistěte kartáčkem a lehce košíkem zaklepejte, abyste odstranili zbývající těsto. Košík myjte 1–2krát za rok studenou vodou nebo podle potřeby. Nepoužívejte saponát.

Před uložením na suchém a větraném místě nechte košík zcela uschnout, aby nedošlo k tvorbě plísně.

Po vyčištění košíku na kynutí opakujte stejný postup ošetření jako před prvním použitím.

### **Důležité**

Nepoužívejte košík na kynutí těsta v troubě.

## **Español**

### **Antes de usar**

Antes de utilizar el cesto de fermentación por primera vez, debes tratarlo tal y como se indica a continuación:

- Humedece el producto con agua.
- Espolvorea harina por encima del cesto.
- Inclina el cesto y agítalo con delicadeza para eliminar el exceso de harina y deja que se seque.

## **Utilización**

Espolvorea bien la cesta de fermentación con harina antes de cada uso, asegurándote de que cubra por completo la superficie y las ranuras. Después, inclínala y agítala con delicadeza para eliminar el exceso de harina.

Las primeras veces que uses la cesta de fermentación, es probable que necesites poner harina de más para impedir que la masa se pegue, y es posible que hasta después de tres usos no ofrezca el rendimiento adecuado.

Pon la masa en la cesta de fermentación y tápala con el paño incluido. Cuando suba, coloca el pan en una bandeja y hornéalo.

## **Limpieza y almacenaje**

Deja que la cesta se seque.

Cepilla y da ligeros golpes a la cesta para eliminar los restos de masa después de cada uso.

Lava a mano la cesta con agua fría una o dos veces al año o siempre que sea necesario. No utilices jabón.

Deja que la cesta de fermentación se seque por completo antes de guardarla en un lugar seco y bien ventilado para evitar que se forme moho.

Después de limpiarla, aplícale el mismo tratamiento que el indicado para antes del primer uso.

## **Importante**

No utilizar la cesta de fermentación en el horno.

## **Italiano**

### **Prima dell'uso**

Prima di usare il cestino da lievitazione per la prima volta, esegui il seguente trattamento:

- Inumidisci il cestino con acqua.
- Cospargi il cestino di farina.
- Scuoti delicatamente il cestino per eliminare la farina in eccesso e lascialo asciugare.

### **Uso**

Infarina il cestino da lievitazione prima di ogni

utilizzo, facendo in modo che la farina copra bene tutte le superfici ed entri nelle scanalature. Scuoti delicatamente il cestino per eliminare la farina in eccesso.

Le prime volte che usi il cestino da lievitazione, ti servirà una maggiore quantità di farina per evitare che l'impasto si attacchi. Normalmente il cestino da lievitazione funziona in modo ottimale dopo tre utilizzi.

Metti l'impasto nel cestino e copriilo con il panno incluso. Quando l'impasto è lievitato, metti il pane su una teglia da forno e inforna.

### **Pulizia e conservazione**

Lascia asciugare il cestino.

Spazzola e batti delicatamente il cestino per rimuovere eventuali residui di impasto dopo ogni utilizzo.

Il cestino da lievitazione deve essere lavato a mano, in acqua fredda, 1-2 volte all'anno o in base alle esigenze. Non usare detersivi.

Lascia asciugare completamente il cestino da lievitazione prima di metterlo via in un luogo ventilato e asciutto, per evitare la formazione di muffa.

Dopo aver lavato il cestino, ripeti il trattamento che hai eseguito al primo utilizzo.

### **Importante**

Non mettere il cestino da lievitazione nel forno.

## **Magyar**

### **Használat előtt**

Mielőtt először használnád a terméket, a következőket kell tenned:

- Nedvesítsd be a terméket vízzel.
- Szórj rá lisztet.
- Rázd le a felesleges lisztet és hagyd megszáradni.

## **Használat**

Minden használat előtt szórd be liszttel, fedje be teljesen a kosarat, a felesleges lisztet pedig rázd le róla.

Az első használat előtt lehet, hogy több lisztet kell majd használnod, hogy ne ragadjon le a tészta. Akár három használatra is szükség van ahhoz, hogy az a kosár tökéletesen működjön.

Tedd a tésztát a kosárba és takard le a konyharuhával. Ha megkelt, tedd egy tepsibe, majd helyezd a sütőbe.

## **Tisztítás és tárolás**

Hagyd megszáradni.

Minden használat után óvatosan rázd meg, hogy lejjön róla az extra tészta.

Kézvel mosd el hideg vízben, évente 1-2 alkalommal vagy szükség szerint. Ne használj mosogatószeret.

Hagyd teljesen megszáradni, mielőtt eltennéd és mindig jól szellőző helyen tárold, nehogy bepenészedjen.

Tisztítás után ismételd meg az első használat előtt alkalmazott felületkezelést.

## **Fontos**

Ne használd sütőben!

## **Polski**

### **Przed użyciem**

Przed pierwszym użyciem koszyka do wyrastania ciasta należy go przygotować w następujący sposób:

- Zwilż koszyk do wyrastania ciasta wodą.
- Posyp koszyk mąką.
- Przechyl i delikatnie wytrząśnij nadmiar mąki i pozostaw koszyk do wyschnięcia.

### **Używanie**

Przed każdym użyciem koszyk do wyrastania ciasta oprósz mąką, upewnij się, że mąka pokryła



wszystkie powierzchnie i wniknęła we wszystkie zagłębienia. Przechyl i delikatnie wytrząśnij nadmiar mąki.

Przy pierwszym użyciu koszyka konieczne może być użycie większej ilości mąki, aby zapobiec przywieraniu ciasta. Optymalne działanie koszyka do wyrastania ciasta powinno uzyskać się po około trzech użyciach.

Włóż ciasto do koszyka i zakryj dołączoną szmatką. Po wyrośnięciu ciasta umieść chleb na blasze do pieczenia i włóż do piekarnika.

### **Czyszczenie i przechowywanie**

Pozostaw koszyk do wyschnięcia.

Po każdym użyciu wyszczotkuj i lekko ostukaj koszyk, aby usunąć resztki ciasta.

Myj koszyk ręcznie zimną wodą 1-2 razy w roku lub w razie potrzeby. Nie używaj detergentów.

Aby uniknąć pleśni odczekaj, aż koszyk do wyrastania ciasta całkowicie wyschnie, zanim umieścisz go w suchym, wentylowanym miejscu.

Po wyczyszczeniu koszyka do wyrastania ciasta wykonaj te same kroki, co przed pierwszym użyciem.

### **Ważne**

Nie używaj koszyka do wyrastania w piekarniku.

## **Eesti**

### **Enne kasutamist**

Enne kergituskorvi esmakordset kasutamist tuleks seda töödelda järgneval viisil:

- Niisuta kergituskorvi veega.
- Puista korvi jahu.
- Kalluta korvi ja raputa seda õrnalt, et vabaneda üleliigsest jahust ninga lase korvil kuivada.

### **Kasutamine**

Puista kergituskorvile jahu enne iga kasutamist ja veendu, et jahu katab kogu pinna ja satub ka soonte vahele. Kalluta ja raputa üleliigse jahu õrnalt välja.

Esimestele kasutuskordadel, pead võib-olla kasutama rohkem jahu, et tainas korvi külge ei jääks. Võib minna kuni kolm kasutust enne kui kergituskorv optimaalselt töötama hakkab.

Pane tainas kergituskorvi ja kata see kaasasoleva riidega. Kui tainas on piisavalt kerkinud, pane sai/leib ahjuplaadile ja pista ahju.

### **Puhastamine ja säilitamine**

Lase korvil kuivada.

Pärast iga kasutuskorda harja ja koputa korvi kergelt, et eemaldada üleliigne tainas.

Pese kergituskorvi külma veega 1-2 korda aastas või vastavalt vajadusele. Ära kasuta nõudepesuvahendit.

lase kergituskorvil täielikult kuivada enne, kui paned selle kuiva ja õhutatud kohta, et vältida hallituse tekkimist.

Pärast kergituskorvi puhastamist, järgi sama töötlusprotsessi, nagu enne esmakordset kasutamist.

### **Oluline**

Ära kasuta kergituskorvi ahjus.

## **Latviešu**

### **Pirms lietošanas**

Pirms mīklas briedināšanas groza pirmās lietošanas tas ir jā sagatavo:

- Samitrināt grozu ar ūdeni.
- Grozā iebērt miltus, noklājot groza malas.
- Apgriezt grozu otrādi, izbērt liekos miltus un ļaut grozam izžūt.

### **Lietošana**

Pirms katras lietošanas grozā iebērt miltus, noklājot groza malas un aizpildot visas rievās. Pēc tam apgriezt grozu otrādi un viegli pakratīt, lai izbērtu liekos miltus.

Pirmajās lietošanas reizēs mīklas briedināšanas

grozā var būt nepieciešams iebērt vairāk miltu, lai mīkla neliptu. Vislabāko rezultātu var panākt pēc apmēram trīs lietošanas reizēm.

Mīklu liek mīklas briedināšanas grozā un apklāj ar drānu, kas ietilpst komplektā. Uzbriedušu mīklu liek cepamtraukā un cepeškrāsnī.

### **Tīrīšana un glabāšana**

Ļaut grozam izžūt.

Izberzt un viegli pakratīt grozu, lai pēc lietošanas izņemtu liekos miltus.

Mīklas briedināšanas grozu mazgā ar rokām vēsā ūdenī 1–2 reizes gadā vai pēc vajadzības. Nemazgāt ar trauku mazgāšanas līdzekļiem.

Ļaut grozam pilnīgi izžūt un glabāt to sausā, labi ventilētā vietā, lai neveidotos pelējums.

Pēc groza tīrīšanas veikt tās pašas darbības, kuras veic pirms pirmās lietošanas.

### **Svarīgi**

Grozū mīklas briedināšanai nelietot cepeškrāsnī.

## **Lietuvių**

### **Prieš naudojimą**

Prieš naudodami tešlos kildymo krepšį pirmą kartą, atlikite šiuos veiksmus:

- sušlapinkite krepšį vandeniui;
- apibarstykite krepšį miltais;
- pirštų galiukais pastuksenkite per krepšį, kad nubyrėtų miltų perteklius, ir leiskite jam išdžiūti.

### **Naudojimas**

Prieš kiekvieną naudojimą apibarstykite tešlos kildymo krepšį miltais. Miltai turi dengti visą krepšį, kiekvieną tarpelį. Perteklių švelniai nukratykite (galite pabarbenti pirštų galiukais).

Naudojant krepšį pirmą kartą, gali prireikti daugiau miltų, kad tešla neliptų. Kartais reikia bent trijų naudojamų, kad viskas tinkamai veiktų.

Įdėkite tešlą į kildymo krepšį ir uždenkite rinkinyje esančia šluoste. Iškilusią tešlą perkelkite į kepimo indą ir pašaukite į orkaitę.

## **Priežiūra ir sandėliavimas**

Leiskite tešlos kildymo krepšiui išdžiūti.

Po kiekvieno naudojimo tešlos kildymo krepšį pavalykite šepetėliu, švelniai pakratykite.

Vieną ar du kartus per metus tešlos kildymo krepšį išplaukite šaltu vandeniu, jei būtina. Nenaudokite ploviklio.

Prieš sandėliuodami, leiskite tešlos kildymo krepšiui visiškai išdžiūti. Sandėliuokite sausoje, gerai vėdinamoje vietoje, kad nepelytų.

Išplautą tešlos kildymo krepšį paruoškite naudoti kaip pirmąjį kartą.

## **Svarbu**

Nedėkite tešlos kildymo krepšio į orkaitę.

## **Portugues**

### **Antes de utilizar**

Antes de usar o cesto de fermentação pela primeira vez, deve seguir estes passos:

- Humedeça o cesto com água.
- Espalhe farinha no cesto.
- Incline, sacuda ligeiramente o excesso e deixe secar.

### **Utilização**

Salpique o cesto com farinha antes de cada utilização, certifique-se de que a farinha cobre todas as superfícies e entra em todas as ranhuras. Incline e sacuda ligeiramente o excesso.

Nas primeiras utilizações, pode ser necessário usar uma quantidade extra de farinha para evitar que a massa pegue. É possível que o cesto de fermentação só atinja o máximo desempenho após três utilizações.

Coloque a massa no cesto e cubra com o pano incluído. Depois de levedar, coloque o pão num tabuleiro de forno e leve-o a cozer.

### **Limpeza e arrumação**

Deixe secar.

Após a utilização, limpe com um pincel e bata o cesto para remover a massa que possa ter ficado colada.

Lave à mão com água fria, 1 a 2 vezes por ano ou sempre que necessário. Não utilize detergentes.

Deixe o cesto de fermentação secar por completo antes de o guardar num local seco e ventilado, de forma a evitar o surgimento de bolor.

Depois de limpar o cesto de fermentação, proceda ao mesmo tratamento que efetuou antes da primeira utilização.

### **Importante**

Não use o cesto de fermentação no forno.

## **Româna**

### **Înainte de utilizare**

Înainte de a folosi coşul de dospit pentru prima dată, trebuie să fie tratat după cum urmează:

- Umezeşte coşul de dospit cu apă.
- Presară făina deasupra coşului.
- Înclină şi scutură ușor excesul de făină şi lasă coşul de dospit să se usuce.

### **Utilizare**

Presară făină în coşul de dospit înainte de prima utilizare şi asigură-te că toate suprafeţele sunt acoperite cu făină. Înclină şi scutură ușor excesul de făină.

Prima dată când foloseşti coşul de dospit, poate trebuie să foloseşti făină în plus pentru a preveni lipirea aluatului. Poate fi necesar să foloseşti de cel puţin trei ori coşul înainte să funcţioneze optim.

Pune aluatul în coşul de dospit şi acoperă-l cu cârpa inclusă. După ce aluatul creşte, pune pâinea într-o tavă de copt şi coace în cuptor.

### **Curăţare şi depozitare**

Lasă coşul să se usuce.

Curăţă cu o perie şi înclină coşul ușor pentru a elimina orice rest de aluat după fiecare utilizare.

Spală manual coșul de dospit cu apă rece de 1-2 ori pe an sau ori de câte ori este necesar. Nu folosi detergent.

Lasă coșul de dospit să se usucse complet înainte de depozitare într-un loc uscat și ventilat pentru a evita mucegaiul.

După curățarea coșului de dospit, repetă tratamentul ca înainte de prima utilizare.

### **Important**

Nu folosi coșul de dospit în cuptor.

## **Slovensky**

### **Pred použitím**

Pred prvým použitím ošatky by ste mali:

- Navlhčiť ošatku vodou.
- Ošatku posypať múkou.
- Nakloniť a jemne vytriasť nadbytočnú múku a nechať ošatku vyschnúť.

### **Použitie**

Pred každým použitím posypte ošatku múkou a uistite sa, že múka pokrýva celý povrch a že sa dostala do všetkých drážok. Nadbytočnú múku jemne vytraste.

Pri prvom použití ošatky možno budete musieť použiť viac múky, aby ste zabránili prilepeniu cesta. Optimálne fungovanie ošatky môže prísť až po treťom použití.

Vložte cesto do ošatky a zakryte ho priloženou látkou. Akonáhle cesto nakysne, položte chlieb na plech a vložte ho do rúry.

### **Čistenie a skladovanie**

Nechajte ošatku vyschnúť.

Po každom použití kefkou a jemným poklepaním odstráňte zvyšné cesto.

Raz až dvakrát do roka umyte ošatku ručne studenou vodou. Nepoužívajte saponát.

Pred uskladnením na suchom vetranom mieste nechajte ošatku úplne vyschnúť, aby nedošlo k deformácii.

Po očistení ošatky vykonajte rovnaký postup ako pred prvým použitím.

### **Dôležité.**

Ošatku nepoužívajte v rúre.

## **Български**

### **Преди употреба**

Преди да използвате кошницата за втасване за първи път, трябва да я третирате по следния начин:

- Навлажнете кошницата за втасване с вода.
- Поръсете брашно върху нея.
- Наклонете и леко изтръскайте излишното брашно, и оставете кошницата да изсъхне.

### **Употреба**

Поръсете с брашно кошницата за втасване преди всяка употреба. Уверете се, че брашното покрива цялата повърхност, включително и вдлъбнатините. Наклонете я леко и изтръскайте излишното брашно.

Първите няколко пъти, когато използвате кошницата за втасване, е възможно да ви трябва допълнително брашно, за да не залепне тестото. Може да се наложи да я използвате по този начин до три пъти, преди да е годна оптимално за употреба.

Поставете тестото в кошницата за втасване и го покрийте с включената кърпа. След като тестото удвои обема си, поставете го в тава за печене и го сложете във фурната.

### **Почистване и съхранение**

Оставете кошницата да изсъхне.

С помощта на четка и с леки потупващи движения премахнете остатъка от тесто след всяка употреба.

Ръчно измийте кошницата за втасване със студена вода, 1-2 пъти годишно или при необходимост. Не използвайте почистващ препарат.

Оставете кошницата да изсъхне напълно, преди да я приберете на сухо и проветриво място, за да избегнете появата на мухъл.

След като сте почистили кошницата за втасване, третирайте я по същия начин, както преди първа употреба.

### **Важно**

Не поставяйте кошницата за втасване във фурната.

## **Hrvatski**

### **Prije upotrebe**

Prije prve upotrebe ove košare za dizanje tijesta, potrebno ju je pripremiti na sljedeći način:

- Navlažiti je vodom.
- Posuti brašno po košari.
- Laganim tapkanjem po košari protresti višak brašna i pustiti da se košara osuši.

### **Korištenje**

Prije svake upotrebe, košaru za dizanje testa obložiti brašnom tako da ono prekrije sve površine i utore. Okreni i nježno protresi višak brašna u košari.

Prilikom prve upotrebe možda će ti biti potrebno više brašna, kako se tijesto ne bi lijepilo. Ponekad je potrebno i do tri upotrebe dok košara ne postane optimalna za korištenje.

Postaviti tijesto u košaru za dizanje i prekriti ga tkaninom koja se dobiva uz proizvod. Kada tijesto naraste, prebaciti kruh na pleh za pečenje i ubaciti ga u pećnicu.

### **Čišćenje i odlaganje**

Ostavi korpu da se osušiti.

Četkom očistiti i blago protresti korpu da ukloniti ostatke testa nakon svake upotrebe.

Hladnom vodom ručno oprati košaru za dizanje testa jednom ili dvaput godišnje ili po potrebi. Ne koristiti deterdžent.



Košaru ostaviti da se potpuno osušiti prije nego što je odložiti na suho, prozračno mjesto kako bi se izbjeglo stvaranje vlage.

Nakon čišćenja košare za dizanje tijesta, primijeni isti postupak pripreme kao i prije prve upotrebe.

### **Važno**

Ne koristiti košaru za dizanje tijesta u pećnici.

## **Ελληνικά**

### **Πριν τη χρήση**

Πριν χρησιμοποιήσετε το καλάθι για τη ζύμη για πρώτη φορά θα πρέπει να κάνετε την παρακάτω επεξεργασία:

- Βρέχετε το καλάθι για τη ζύμη με νερό.
- Πασπαλίζετε αλεύρι πάνω στο καλάθι.
- Το τινάζετε ελαφρά για να φύγει το πολύ αλεύρι και αφήστε το καλάθι για τη ζύμη να στεγνώσει.

### **Χρήση**

Αλευρώστε το καλάθι για το φούσκωμα της ζύμης πριν από κάθε χρήση, βεβαιωθείτε ότι το αλεύρι έχει καλύψει όλες τις επιφάνειες και μπαίνει σε όλα τα κενά. Τινάξτε το αλεύρι που περισσεύει.

Τις πρώτες φορές που θα χρησιμοποιήσετε το καλάθι, ίσως χρειαστεί να βάλετε περισσότερο αλεύρι για να μην κολλάει η ζύμη. Θα χρειαστεί μέχρι και 3 χρήσεις μέχρι το καλάθι να λειτουργεί τέλεια.

Τοποθετήστε τη ζύμη στο καλάθι και σκεπάστε τη με το πανί που περιλαμβάνεται. Μόλις η ζύμη φουσκώσει, τοποθετήστε το ψωμί σε δίσκο ψησίματος και βάλτε το στον φούρνο.

### **Καθαρισμός και αποθήκευση**

Αφήστε το καλάθι να στεγνώσει.

Σκουπίστε με ένα σκουπάκι και τινάξτε ελαφρά το καλάθι για να απομακρύνετε ζύμη που μπορεί να έχει μείνει μετά από κάθε χρήση.

Πλένετε το καλάθι για τη ζύμη στο χέρι με κρύο νερό 1-2 φορές τον χρόνο ή όσο συχνά χρειάζεται. Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό.

Αφήστε το καλάθι για τη ζύμη να στεγνώσει τελείως πριν το αποθηκεύσετε σε ένα στεγνό, καλά αεριζόμενο σημείο προκειμένου να αποφύγετε τη μούχλα.

Μόλις καθαρίσετε το καλάθι για τη ζύμη, πραγματοποιήστε την ίδια διαδικασία όπως πριν από την πρώτη χρήση.

### **Σημαντικό**

Μη χρησιμοποιείτε το καλάθι για τη ζύμη στον φούρνο.

## **Русский**

### **Перед использованием**

Перед началом использования корзину следует обработать следующим образом:

- Смочите корзину водой.
- Посыпьте корзину мукой.
- Переверните и аккуратно вытряхните излишки муки и оставьте, чтобы корзина высохла.

### **Использование**

Посыпайте корзину мукой перед каждым использованием, убедитесь, что мука попала во все бороздки. Переверните и аккуратно вытряхните излишки муки.

Перед первым использованием вам может потребоваться больше муки, чтобы предотвратить прилипание теста. Может потребоваться три использования, чтобы обеспечить оптимальное функционирование корзины.

Поместите тесто в корзину и накройте прилегающим чехлом. Когда тесто поднимется, поставьте его в духовку для выпекания.

### **Уход и хранение**

Дождитесь высыхания корзины.

После каждого использования следует очистить корзину и слегка постучать по ней, чтобы удалить остатки теста.

Мойте корзину холодной водой 1-2 раза в год или при необходимости.

Убедитесь, что корзина полностью высохла, прежде чем убирать ее на хранение в сухое, хорошо проветриваемое место, чтобы предотвратить появление плесени.

После мытья корзины необходимо обработать ее так же как перед первым использованием.

### **Внимание**

Не используйте корзину для хлеба в духовке.

## **українська**

### **Перед використанням**

Перед використанням кошика для випікання хліба, його слід обробити таким чином:

- Намочіть кошик.
- Посипте кошик борошном.
- Нахиліть виріб і витрусіть надлишки борошна та дайте кошику для випікання хліба висохнути.

### **Використання**

Кошик для випікання хліба слід посипати борошном кожного разу, коли ви ним користуєтеся. Переконайтеся, що борошно покриває всі поверхні та канавки. Нахиліть кошик і витрусіть надлишки борошна.

Під час першого використання може знадобитися трохи більше борошна, щоб тісто не прилипало. Кошик для випікання хліба працюватиме як належить приблизно після трьох використань.

Помістіть тісто у кошик і накрийте його тканиною, що додається. Коли тісто підійметься, покладіть хліб на деко і поставте у духовку.

### **Чищення та зберігання**

Дайте кошику висохнути.

Після кожного використання кошик слід почистити щіткою та злегка постукати, щоб прибрати залишки тіста.

Мийте кошик вручну холодною водою 1-2 рази на рік або за потреби. Не користуйтеся мийними засобами.

Дайте кошику для випікання хліба повністю висохнути, перш ніж заховати його у сухе місце з хорошою циркуляцією повітря, щоб уникнути цвілі.

Почистивши кошик для випікання хліба, обробіть його так само, як перед першим використанням.

### **Важливо**

Не ставте кошик для випікання хліба у духовку.

## **Srpski**

### **Pre upotrebe**

Pre prve upotrebe, korpu za dizanje testa treba pripremiti na sledeći način:

- Vodom nakvasi korpu za dizanje testa.
- Pospí brašno po korpi.
- Nakreni korpu i nežno protresi višak brašna, pa ostavi korpu da se osuši.

### **Upotreba**

Pre svake upotrebe, korpu za dizanje testa obloži brašnom tako da ono prekrije sve površine i žlebove. Nakreni korpu i nežno istresi višak brašna.

Prilikom prve upotrebe možda će ti biti potrebno više brašna, kako se testo ne bi lepilo. Ponekad je potrebno i do tri upotrebe dok korpa ne postane optimalna za korišćenje.

Postavi testo u korpu za dizanje i prekrij ga tkaninom koja se dobija uz proizvod. Kada testo naraste, prebaci hleb na pleh za pečenje i ubaci ga u pećnicu.

### **Čišćenje i odlaganje**

Ostavi korpu da se osuši.

Četkom očisti i blago protresi korpu da ukloniš ostatke testa nakon svake upotrebe.

Hladnom vodom ručno operi korpu za dizanje testa jednom ili dvaput godišnje ili po potrebi. Ne koristi deterdžent.

Korpu ostavi da se potpuno osuši pre nego što je odložiš na suvo, prozračno mesto kako bi se izbeglo stvaranje buđi.

Nakon čišćenja korpe za dizanje testa, primeni isti postupak pripreme kao i pre prve upotrebe.

### **Važno**

Ne upotrebljavaj korpu za dizanje testa u pećnici.

## **Slovenščina**

### **Pred uporabo**

Pred prvo uporabo košarice za vzhajanje testa upoštevaj naslednja navodila:

- Košarico za vzhajanje testa navlaži z vodo.
- Po košarici posuj moko.
- Košarico obrni in iz nje nežno potresi odvečno moko. Počakaj, da se osuši.

### **Uporaba**

Pred vsako uporabo košarico za vzhajanje testa oprai s moko - z njo prekrij celotno površino ter vse brazde. Košarico obrni in iz nje nežno potresi odvečno moko.

Pri prvih uporabah košarice za vzhajanje testa bo morda potrebno več moke, da se prepreči prijemanje testa. Potrebne so lahko do 3 uporabe za optimalno delovanje košarice.

Testo položi na sredino košarice za vzhajanje in ga prekrij s priloženo krpo. Ko je testo vzhajano, ga položi na pekač in postavi v pečico.

### **Čiščenje in shranjevanje**

Počakaj, da se košarica osuši.

Po vsaki uporabi skrtači in narahlo potrka po košarici, da odstraniš ostanke testa.

1–2-krat na leto, ali po potrebi, ročno operi košarico za vzhajanje s hladno vodo. Ne uporabljaj čistil.

Počakaj, da se košarica za vzhajanje testa popolnoma osuši in jo nato shrani v suh in dobro prezračen prostor, da preprečiš nastanek plesni. Po čiščenju košarice za vzhajanje, ponovi enak postopek kot pred prvo uporabo.

### **POMEMBNO!**

Košarice za vzhajanje ne uporablaj v pečici.

## **Türkçe**

### **İlk kullanımdan önce**

Ekmek şekillendirici sepet ilk kullanımdan önce aşağıdaki gibi işlem görmelidir:

- Ekmek şekillendirici sepeti suyla nemlendirin.
- Sepetin üzerine un serpin.
- Fazla unu sepeti devirerek sallayın ve dökün. Sepetin kurummasını bekleyin

### **Kullanım**

Her kullanımdan önce ekmek şekillendirici sepete un serpiştirin. Unun tüm yüzeyleri kapladığından ve tüm oluklara girdiğinden emin olun. Sepeti devirin ve fazla unu yavaşça sallayarak dökün.

Sepeti ilk kez kullandığınızda hamurun yapışmasını önlemek için ekstra un kullanmanız gerekebilir. Sepet üç kullanımdan sonra en iyi sonucu verir.

Hamuru sepete yerleştirin ve pakete dahil bez ile üzerini örtün. Hamur kabardığında ekmeği bir fırın tepsisine yerleştirin ve fırına koyun.

### **Temizlik ve saklama**

Sepetin kurummasını bekleyin.

Her kullanımdan sonra kalan hamurları çıkarmak için sepeti fırçalayın ve sepete hafifçe vurun.

Sepeti yılda 1-2 kez veya gerektiğinde soğuk su ile elde yıkayın. Deterjan kullanmayın.

Sepeti saklanmadan önce, kalıp oluşumunu önlemek için sepetin tamamen kurummasını bekleyin. Sepeti kuru ve hava alan bir yerde saklayın.

Sepeti temizledikten sonra, ilk kullanımdan önce yaptığınız işlemi tekrarlayın.

## Önemli

Ekmek şekillendirici sepeti fırında kullanmayın.

## عربي

### قبل الاستخدام

قبل استخدام سلة تخمير العجين للمرة الأولى، يجب معالجتها كالتالي:

- ترطب سلة تخمير العجين بالماء.
- يرش بعض من الطحين فوق السلة.
- يتم إمالة السلة ونفض الطحين الزائد وتترك سلة تخمير العجين لتجف.

### الاستخدام

يتم رش سلة تخمير العجين بالطحين قبل كل استخدام، يجب التأكد من تغطية الطحين جميع الأسطح ويدخل في جميع الاخاديد. يتم إمالة السلة ونفض الطحين الزائد. عند استخدام سلة تخمير العجين لأول مرة، قد تحتاجي لطحين زائد لتمنعي العجين من التلاصق. قد يحتاج لثلاثة استخدامات قبل أن تعمل سلة تخمير العجين على النحو الأمثل. ضعي العجينة في سلة تخمير العجين وغطيها مع طعة القماش الملحقة. بمجرد أن ترتفع العجينة، ضعي الخبز في صينية الخبز ومن ثم ضعيه في الفرن.

### التنظيف والتخزين

يتم ترك سلة تخمير العجين للتجفيف. يتم مسح ونقر السلة بخفة لإزالة أي بقايا عجين بعد كل استخدام. تغسل سلة تخمير العجين باليد في الماء البارد مرة أو مرتين كل سنة أو عند الحاجة. لا تستخدم المنظفات. يتم ترك سلة تخمير العجين للتجفيف تماماً قبل التخزين في مكان جاف بتهوية لتجنب التعفن. بعد تنظيف سلة تخمير العجين، يتم إجراء عملية المعالجة ذاتها عند أول استخدام.

### مهم

لا تستخدم سلة تخمير العجين في الفرن.

