

JÄSNING



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	4
Español	5
Portugues	6
中文	7
繁中	7
한국어	8
日本語	9
Bahasa Indonesia	10
Bahasa Malaysia	11
عربي	12
ไทย	13
Tiếng Việt	14

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.

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.

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.

中文

使用前

首次使用面包发酵篮之前，应按照以下步骤进行护理：

- 用清水浸湿面包发酵篮。
- 均匀撒上一层干面粉。
- 以轻轻敲打的方式震出篮子缝隙中的多余面粉，晾干。

使用中

每次使用前，先撒一层干面粉，均匀覆盖所有表面和缝隙。以轻轻敲打的方式震出篮子缝隙中的多余面粉。

前几次使用面包发酵篮的时候，应多加一些干面粉，防止面团沾粘。面包发酵篮可能使用三次后才能发挥最佳效果。

将面团放到面包发酵篮中，用包装中附带的布盖好。面团醒发后，做成面包，然后放在烤盘上，放进烤箱里。

清洁和存放

保持面包发酵篮干燥。

每次使用后，以轻轻拍打的方式，震出篮子缝隙中残留的面粉。

请用冷水手洗篮子，每年洗1-2次即可，或者视使用情况而定。不可使用清洁剂。

将面包发酵篮彻底晾干，然后存放在干燥、通风的地方，以免发霉。

在清洗面包发酵篮之后，跟第一次使用之前一样处理。

重要须知

不可将面包发酵篮直接放进烤箱中。

繁中

使用前

第一次使用麵包籃前，請依照以下步驟處理：

- 用水沾濕麵包籃
- 灑上麵粉
- 稍微傾斜麵包籃並輕輕抖出多餘的麵粉，再晾乾

使用說明

每次使用麵包籃前，先撒上麵粉，確保麵粉蓋過整個表面和滲進所有溝槽；稍微傾斜麵包籃並輕輕抖出多餘的麵粉。

第一次使用時會需要更多麵粉，避免黏住麵團；需用上三次，麵包籃方可達到最佳效果。

將麵團放到麵包籃再蓋上包裝附有的布；麵團發酵完成後，將麵包放到烤盤再放進烤箱。

清潔與存放

晾乾麵包籃。

每次使用後，輕刷和輕抖麵包籃，去掉剩餘的麵團。

需要時或每年以冷水手洗麵包籃1-2次；請勿使用清潔劑。

麵包籃乾透後，存放到乾爽、通風的地方，以免發霉。

清洗後，再次應用首次使用前的處理方式。

重要訊息！

請勿將麵包籃放進烤箱使用

한국어

사용 전 주의사항

발효 바구니를 처음 사용할 때는 먼저 다음과 같이 처리해야 합니다:

- 발효 바구니를 물로 적셔주세요.
- 바구니에 밀가루를 뿌려주세요.
- 뒤집어서 부드럽게 밀가루를 털어내고 발효 바구니를 건조시킵니다.

사용

사용하기 전에 매번 밀가루로 발효 바구니에 뿌려주어 밀가루가 모든 표면을 덮고 모든 홈 안으로 들어가게 하세요. 뒤집어서 부드럽게 밀가루를 털어내세요.

발효 바구니를 처음 사용할 때는 반죽이 붙지 않도록 하기 위해 밀가루가 더 많이 필요할 수 있습니다. 발효 바구니는 세 번 정도 사용한 이후에 최적 상태가 됩니다.

발효 바구니 안에 반죽을 넣고 제공된 천으로 덮어주세요. 반죽이 부풀어 오르면 빵 반죽을 베이킹 트레이에 올리고 오븐에 넣으세요.

청소 및 보관

바구니를 건조하세요.

사용한 후에는 브러시를 사용하고 두드려서 바구니에 남은 반죽을 제거하세요.

필요에 따라 일 년에 1-2회 발효 바구니를 찬물로 세척하세요. 세제를 사용하지 마세요.

발효 바구니를 완전히 말려서 건조하고 통풍이 잘되는 곳에 보관해야 곰팡이가 생기지 않습니다.

발효 바구니를 세척한 후에는 첫 사용 전에 했던 것과 동일하게 처리해 주세요.

주의

발효 바구니를 오븐 안에 넣고 사용하지 마세요.

日本語

ご使用になる前に

パン発酵用バスケットを初めてお使いになる前に、次の手順に従ってください。

- パン発酵用バスケットを水で湿らせます。
- バスケット全体に小麦粉を振りかけます。
- パン発酵用バスケットをひっくり返して余分な小麦粉をやさしく振り落とし、乾かします。

使用

毎回、使用する前にパン発酵用バスケットに小麦粉をまぶします。表面全体が小麦粉で覆われ、すべての溝にも小麦粉が入るようにしてください。バスケットをひっくり返して、余分な小麦粉をやさしく振り落とします。

パン発酵用バスケットの使い始めは、生地がこびりつかないように、小麦粉を多めにした方がよい場合もあります。3回ほど使用するうちに、ちょうどよくなります。

生地をパン発酵用バスケットに入れて、付属の布を掛けます。生地が膨らんだら、パンをオープン皿に乗せてオープンに入れます。

お手入れ&保管方法

バスケットを乾かしてください。

毎回使用後は、バスケットを軽くこすったり、たたいたりして、残った生地を取り除きます。

1年に1~2回、または必要に応じて、パン発酵用バスケットを水で手洗いします。洗剤は使用しないでください。

カビが生えないように、パン発酵用バスケットを完全に乾かしてから、乾燥した通気性のよい場所で保管します。

バスケットをきれいにした後、初めて使うときと同じやり方でお手入れしてください。

重要

パン発酵用バスケットをオープンに入れしないでください。

Bahasa Indonesia

Sebelum penggunaan

Sebelum menggunakan keranjang proofing untuk pertama kalinya, harus diperlakukan sebagai berikut:

- Basahi keranjang proofing dengan air.
- Taburkan tepung di atas keranjang.
- Miringkan dan keluarkan tepung berlebih secara perlahan dan biarkan keranjang proofing kering.

Penggunaan

Taburi keranjang proofing dengan tepung sebelum digunakan, pastikan semua permukaan terlapisi dengan tepung dan masuk ke semua alur. Miringkan dan keluarkan tepung dengan lembut.

Pertama kali Anda menggunakan keranjang proofing, Anda mungkin perlu menaburi tepung ekstra untuk mencegah adonan lengket. Ini bisa memakan waktu hingga tiga penggunaan sebelum keranjang proofing bekerja secara optimal.

Tempatkan adonan di keranjang proofing dan tutup dengan kain yang disertakan. Setelah adonan mengembang, letakkan roti di atas nampan roti dan masukkan ke dalam oven.

Pembersihan dan penyimpanan

Biarkan keranjang mengering.

Sikat dan tepuk pelan keranjang untuk menghilangkan adonan yang tersisa setelah setiap kali digunakan.

Cuci keranjang proofing dengan air dingin 1-2 kali per tahun atau sesuai kebutuhan dengan tangan. Jangan gunakan deterjen.

Biarkan keranjang proofing benar-benar kering sebelum menyimpannya di tempat yang kering dan berventilasi agar jamur tidak muncul.

Setelah membersihkan keranjang proofing, lakukan proses perawatan yang sama seperti sebelum penggunaan pertama.

Penting

Jangan gunakan keranjang proofing di dalam oven.

Bahasa Malaysia

Sebelum penggunaan

Sebelum menggunakan bakul penaikan doh buat pertama kali, ia hendaklah dirawat mengikut langkah-langkah berikut:

- Lembapkan bakul penaikan doh dengan air.
- Taburkan tepung di atas mangkuk.
- Sengetkan dan goncangkan lebih tepung keluar secara perlahan-lahan dan biarkan bakul penaikan dos mengering.

Penggunaan

Taburkan bakul penaikan doh dengan tepung sebelum setiap kali digunakan, pastikan tepung meliputi semua permukaan dan masuk di dalam alur. Sengetkan dan goncangkan lebih tepung keluar secara perlahan-lahan.

Jika anda menggunakan bakul penaikan doh buat pertama kali, anda mungkin perlu menggunakan lebih tepung untuk mengelakkan doh daripada melekat. Ia mengambil masa kira-kira tiga kali penggunaan sebelum bakul penaikan doh berfungsi secara optimum.

Letakkan doh di dalam bakul penaikan doh dan tutupnya dengan kain yang disertakan. Sebaik sahaja doh mengembang, letakkan roti di atas dulang pembakar dan masukkannya ke dalam ketuhar.

Pembersihan dan penyimpanan

Biarkan bakul mengering.

Berus dan tepuk bakul perlahan-lahan untuk menanggalkan lebihan doh selepas setiap kali penggunaan.

Basuh bakul penaikan doh dengan tangan menggunakan air sejuk sebanyak 1-2 kali setahun atau jika perlu. Jangan guna bahan pencuci.

Biarkan bakul penaikan doh benar-benar kering sebelum menyimpannya di tempat yang kering, berudara untuk mengelakkannya daripada berkulat.

Selepas bakul penaikan doh dibersihkan, lakukan proses rawatan yang sama seperti pertama kali digunakan.

Penting

Jangan guna bakul penaikan doh di dalam ketuhar.

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 وغطها مع طعة القماش الملحقة. بمجرد أن ترتفع العجينة، ضع الخبز في صينية الخبز ومن ثم ضعها 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.

ไทย

ก่อนใช้งาน

ก่อนใช้งานครั้งแรก ให้ปฏิบัติดังนี้:

- เช็ดหรือจืดน้ำตะกร้าขึ้นรูปขนมปังให้พอเปียก
- โรยแป้งให้ทั่วทั้งตะกร้า
- คว่ำตะกร้าลงและเขย่าเล็กน้อยเพื่อให้แป้งส่วนเกินหลุดออก จากนั้นวางตะกร้าทิ้งไว้ให้แห้ง

การใช้งาน

โรยแป้งลงบนตะกร้าขึ้นรูปขนมปังก่อนนำไปใช้ โดยโรยให้ทั่วทั้งตะกร้าและตามร่องที่อยู่ในตะกร้าด้วย จากนั้นคว่ำตะกร้าและเขย่าเบาๆ เพื่อให้แป้งส่วนเกินหลุดออก

ในครั้งแรกๆ ที่ใช้งาน อาจต้องใช้แป้งปริมาณมากเป็นพิเศษในการป้องกันไม่ให้แป้งที่ผสมหรือนวดไว้เกาะติดบนผิวตะกร้า อาจต้องผ่านการใช้งานถึง 3 ครั้ง กว่าที่ตะกร้าจะอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ดีที่สุด

วางแป้งที่นวดไว้ลงในตะกร้าและคลุมด้วยผ้าที่หมาดด้วย เมื่อแป้งขึ้นฟูได้รูป จึงย้ายไปวางบนถาดอบและนำเข้าเตาอบต่อไป

การทำความสะอาดและจัดเก็บ

วางตะกร้าทิ้งไว้ให้แห้งก่อนเก็บ

คว่ำตะกร้าและเคาะเบาๆ หลังใช้งานทุกครั้ง เพื่อให้แป้งที่ติดอยู่กับผิวตะกร้าหลุดออก

ล้างตะกร้าด้วยมือโดยใช้น้ำเย็น ประมาณ 1-2 ครั้งต่อปี หรือตามที่จำเป็น ห้ามล้างตะกร้าโดยใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด

ผึ่งตะกร้าให้แห้งสนิทก่อนนำไปเก็บในที่แห้งที่อากาศถ่ายเทได้ เพื่อป้องกันเชื้อรา

หลังล้างทำความสะอาดตะกร้า ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนที่ทำก่อนนำไปใช้งานครั้งแรก

ข้อสำคัญ

ห้ามนำตะกร้าขึ้นรูปแป้งเข้าเตาอบ

Tiếng Việt

Trước khi sử dụng

Trước khi sử dụng rổ ủ bánh mì lần đầu, phải xử lí rổ như sau:

- Làm ẩm rổ với nước
- Rắc bột lên trên rổ
- Nghiêng và lắc rổ nhẹ nhàng để loại bỏ phần bột thừa và để rổ ủ bánh mì khô.

Sử dụng

Trước mỗi lần sử dụng, rắc bột mì lên rổ ủ bánh mì và đảm bảo rằng bột che phủ toàn bộ bề mặt và tất cả các rãnh. Nghiêng rổ và lắc nhẹ nhàng để bỏ phần bột dư.

Đối với những lần đầu bạn sử dụng rổ ủ bánh mì, bạn có thể sẽ phải cần nhiều bột để ngăn bột nhào dính vào rổ. Sau khoảng 3 lần thao tác như vậy, rổ ủ bánh sẽ trở nên bình thường.

Cho bột nhào vào rổ và che rổ bằng miếng vải đi kèm. Sau khi bột nhào đã nở, đặt bánh mì lên trên khay nướng bánh và cho vào lò nướng.

Vệ sinh và bảo quản

Để rổ được khô hoàn toàn

Chà nhẹ và vỗ nhẹ vào rổ để loại bỏ bất cứ phần bột dư còn sót lại sau mỗi lần sử dụng.

Rửa rổ ủ bánh mì bằng tay với nước lạnh 1-2 lần một năm hoặc khi cần. Không sử dụng nước rửa chén.

Hãy để rổ ủ bánh mì được khô hoàn toàn trước khi bạn mang cất ở một nơi khô ráo, thoáng mát để tránh việc hình thành nấm mốc.

Sau khi vệ sinh rổ, hãy lặp lại quy trình xử lí giống như trước khi sử dụng rổ lần đầu.

Quan trọng

Không sử dụng rổ ủ bánh mì trong lò nướng.

