



English

(NL) Nota Bene,

Deze deeghaak, klopper, garde, pastames, banketbakkers mes werkt het beste als u een hydratatie van minimaal 63% voor uw deeg aanhoudt, dit geldt ook voor deeghaken van andere machines en fabrikanten. Meer vocht bij uw deeg is de beste broodverbeteraar. Dit geldt niet voor pasta, crème, slagroom, alleen voor brooddeeg.

Het hangt ook af hoe vochtig uw bloem of meel is. Dit is afhankelijk van waar uw bloem of meel bewaard wordt. Bloem en meel zijn hygroscopisch, en nemen dus vocht op uit de omgeving.

Nooit meer bloem of meel gebruiken dan in de gebruikshandleiding van uw machine aangegeven wordt. Ook moet u de maximale kneedtijd en snelheid van uw machine nooit overschrijden.

Uw deeghaak, klopper, garde, pastames, banketbakkers mes van aluminium of gepoedercoat aluminium mogen niet in de vaatwasser of autoclaaf i.v.m. corrosie en afbladderen van de coating.

Uw deeghaak, klopper, garde, pastames, banketbakkers mes van Roestvrij staal of kunststof mogen wel in de vaatwasser of autoclaaf, tenzij de fabrikant anders hiervoor aangeeft, zie dan de handleiding van uw machine.

(GB) Note,

This dough hook, beater, whisk, pasta knife, pastry knife works best if you maintain a hydration of at least 63% for your dough, this also applies to dough hooks from other machines and manufacturers. More moisture in your dough is the best bread improver. This does not apply to pasta, cream, whipped cream, only to bread dough. It also depends on how moist your flour is. This depends on where your flour is stored. Flour and meal are hygroscopic, and therefore absorb moisture from the environment. Never use more flour than specified in the user manual of your machine. Also, you should never exceed the maximum kneading time and speed of your machine.

Your dough hook, beater, whisk, pasta knife, pastry knife made of aluminum or powder-coated aluminum should not be put in the dishwasher or autoclave due to corrosion and peeling of the coating.

Your dough hook, beater, whisk, pasta knife, pastry knife made of stainless steel or plastic may be placed in the dishwasher or autoclave, unless the manufacturer indicates otherwise, see the manual of your machine.

(D) Hinweis:

Dieser Knethaken, Rührbesen, Schneebesen, Nudelmesser und Gebäckmesser funktioniert am besten, wenn Sie einen Feuchtigkeitsgehalt Ihres Teigs von mindestens 63 % aufrechterhalten. Dies gilt auch für Knethaken anderer Maschinen und Hersteller. Mehr Feuchtigkeit im Teig ist der beste Brotverbesserer. Dies gilt nicht für Nudeln, Sahne, Schlagsahne, sondern nur für Brotteig. Es kommt auch darauf an, wie feucht Ihr Mehl ist. Dies hängt davon ab, wo Ihr Mehl gelagert wird. Mehl und Grieß sind hygroscopisch und nehmen daher Feuchtigkeit aus der Umgebung auf. Verwenden Sie niemals mehr Mehl als in der Bedienungsanleitung Ihrer Maschine angegeben. Außerdem sollten Sie niemals die maximale Knetzeit und Geschwindigkeit Ihrer Maschine überschreiten.

Ihre Knethaken, Rührbesen, Schneebesen, Nudelmesser, Gebäckmesser aus Aluminium oder pulverbeschichtetem Aluminium sollten wegen Korrosion und Abblättern der Beschichtung nicht in die Spülmaschine oder den Autoklaven gegeben werden.

Ihr Knethaken, Rührbesen, Schneebesen, Nudelmesser, Gebäckmesser aus Edelstahl oder Kunststoff kann in die Spülmaschine oder den Autoklaven gegeben werden, sofern der Hersteller nichts anderes angibt, siehe Bedienungsanleitung Ihrer Maschine.

(F) Remarque:

ce crochet pétrisseur, batteur, fouet, couteau à pâtes, couteau à pâtisserie fonctionne mieux si vous maintenez une hydratation d'au moins 63 % pour votre pâte, cela s'applique également aux crochets pétrisseurs d'autres machines et fabricants. Plus d'humidité dans votre pâte est le meilleur améliorant du pain. Cela ne s'applique pas aux pâtes, à la crème, à la chantilly, mais uniquement à la pâte à pain. Cela dépend aussi du degré d'humidité de votre farine. Cela dépend de l'endroit où votre farine est stockée. La farine et la semoule sont hygroscopiques et absorbent donc l'humidité de l'environnement. N'utilisez jamais plus de farine que celle spécifiée dans le manuel d'utilisation de votre machine. De plus, vous ne devez jamais dépasser la durée et la vitesse de pétrissage maximales de votre machine.

Votre crochet pétrisseur, batteur, fouet, couteau à pâtes, couteau à pâtisserie en aluminium ou en aluminium thermolaqué ne doit pas être mis au lave-vaisselle ou à l'autoclave en raison de la corrosion et du décollement du revêtement.

Votre crochet pétrisseur, batteur, fouet, couteau à pâtes, couteau à pâtisserie en inox ou en plastique peuvent être placés au lave-vaisselle ou en autoclave, sauf indication contraire du fabricant, consultez le manuel de votre machine.

(SP) Nota:

este gancho para masa, batidor, batidor, cuchillo para pasta y cuchillo de repostería funciona mejor si mantiene una hidratación de al menos el 63 % de la masa; esto también se aplica a los ganchos para masa de otras máquinas y fabricantes. Más humedad en la masa es el mejor mejorador del pan. Esto no se aplica a la pasta, nata, nata montada, solo a la masa de pan.

También depende de qué tan húmeda esté tu harina. Esto depende de dónde se almacene la harina. La harina y la sémola son higroscópicas y, por tanto, absorben la humedad del medio ambiente. Nunca utilices más harina de la especificada en el manual de usuario de tu máquina. Además, nunca debes exceder el tiempo y la velocidad máximos de amasado de tu máquina.

Su gancho amasador, batidor, batidor, cuchillo para pasta, cuchillo de repostería de aluminio o de aluminio con recubrimiento en polvo no deben colocarse en el lavavajillas ni en el autoclave debido a la corrosión y al desprendimiento del recubrimiento.

Tu gancho amasador, batidor, batidor, cuchillo para pasta, cuchillo de repostería de acero inoxidable o plástico se puede meter en el lavavajillas o autoclave, a menos que el fabricante indique lo contrario, consulta el manual de tu máquina.

(I) Nota:

questo gancio per impastare, sbattitore, frusta, coltello per pasta, coltello da pasticceria funziona meglio se mantieni un'idratazione di almeno il 63% per l'impasto, questo vale anche per ganci per impastare di altre macchine e produttori. Una maggiore umidità nell'impasto è il miglior miglioratore del pane. Questo non vale per la pasta, la panna, la panna montata, solo per l'impasto del pane. Dipende anche da quanto è umida la farina. Dipende da dove è conservata la farina. La farina e il semolato sono igroscopici e quindi assorbono l'umidità dall'ambiente. Non utilizzare mai più farina di quella specificata nel manuale utente della macchina. Inoltre, non dovresti mai superare il tempo massimo di impasto e la velocità della tua macchina.

Il gancio per impastare, la frusta, la frusta, il coltello da pasta, il coltello da pasticceria in alluminio o alluminio verniciato a polvere non devono essere messi in lavastoviglie o in autoclave a causa della corrosione e del distacco del rivestimento.

Il gancio per impastare, la frusta, la frusta, il coltello da pasta, il coltello da pasticceria in acciaio inossidabile o plastica possono essere messi in lavastoviglie o in autoclave, a meno che il produttore non indichi diversamente, consultare il manuale della macchina.

(DK) Bemærk,

denne dejkrog, piskeris, piskeris, pastakniv, wienerbrødskniv fungerer bedst, hvis du opretholder en hydrering på mindst 63% for din dej, dette gælder også for dejkroge fra andre maskiner og producenter. Mere fugt i din dej er det bedste brødforbedringsmiddel. Dette gælder ikke pasta, fløde, flødeskum, kun brøddej.

Det afhænger også af, hvor fugtigt dit mel er. Dette afhænger af, hvor dit mel er opbevaret. Mel og mel er hygroskopiske, og absorberer derfor fugt fra miljøet. Brug aldrig mere mel end angivet i brugervejledningen til din maskine. Du bør heller aldrig overskride den maksimale æltetid og hastighed på din maskine.

Din dejkrog, piskeris, piskeris, pastakniv, konditekniv af aluminium eller pulverlakeret aluminium bør ikke kommes i opvaskemaskinen eller autoklaven på grund af korrosion og afskalning af belægningen.

Din dejkrog, piskeris, piskeris, pastakniv, konditekniv lavet af rustfrit stål eller plastik kan placeres i opvaskemaskinen eller autoklaven, medmindre producenten angiver andet, se manualen til din maskine.

(N) Merk,

Denne eltekroken, visp, visp, pastakniv, konditorkniv fungerer best hvis du opprettholder en hydrering på minst 63 % for deigen din, dette gjelder også eltekroker fra andre maskiner og produsenter. Mer fuktighet i deigen er det beste brødforbedringsmiddelet. Dette gjelder ikke pasta, fløte, kremfløte, kun brøddeig. Det kommer også an på hvor fuktig melet ditt er. Dette avhenger av hvor melet ditt er lagret. Mel og mel er hygroskopiske, og absorberer derfor fuktighet fra miljøet. Bruk aldri mer mel enn det som er angitt i brukerhåndboken til maskinen din. Du bør heller aldri overskride maskinens maksimale elttid og hastighet.

Din eltekrok, visp, visp, pastakniv, konditorkniv laget av aluminium eller pulverlakkert aluminium bør ikke settes i oppvaskmaskinen eller autoklaven på grunn av korrosjon og avskalling av belegget.

Din eltekrok, visp, visp, pastakniv, konditorkniv laget av rustfritt stål eller plast kan plasseres i oppvaskmaskinen eller autoklaven, med mindre produsenten angir noe annet, se håndboken til maskinen din.

(S) Notera,

denna degkrok, visp, visp, pastakniv, konditorivarisk kniv fungerar bäst om du håller en hydratisering på minst 63 % för din deg, detta gäller även degkrokar från andra maskiner och tillverkare. Mer fukt i din deg är den bästa brödförbättraren. Detta gäller inte pasta, grädde, vispgrädde, bara bröddeg. Det beror också på hur fuktigt ditt mjöl är. Detta beror på var ditt mjöl lagras. Mjöl och mjöl är hygroskopiska och absorberar därför fukt från miljön. Använd aldrig mer mjöl än vad som anges i din maskins bruksanvisning. Dessutom bör du aldrig överskrida den maximala knådningstiden och hastigheten för din maskin.

Din degkrok, visp, visp, pastakniv, konditorkniv av aluminium eller pulverlackerad aluminium ska inte sättas i diskmaskinen eller autoklaven på grund av korrosion och flagning av belägningen.

Din degkrok, visp, visp, pastakniv, konditorkniv av rostfritt stål eller plast kan placeras i diskmaskinen eller autoklaven, om inte tillverkaren anger annat, se manualen till din maskin.