

**(NL) NOTA BENE !**

Deze superdeeghaak werkt het best als u een hydratatie (vochtbalans) van uw brooddeeg van **minimaal 63%** aanhoudt. Normaal gesproken geven recepten 60% aan maar uw machine loopt veel soepeler als u er meer vocht bij doet. Bovendien is vocht de beste broodverbeteraar!

Het is ook behoorlijk afhankelijk van hoe vochtig uw meel/bloem is. Dit is sterk afhankelijk van de condities waarin dit meel/bloem bewaard wordt. Droge of vochtigere ruimte. Meel/bloem werken als een spons en zijn dus hygroscopisch.

Nooit meer meel/bloem gebruiken dan in de gebruiksaanwijzing van uw machine wordt aangegeven. Evenals de maximale snelheid en tijd niet overschrijden.

**Uw aluminium/zink deeghaak, garde, bisschop mag niet in de vaatwasser i.v.m. corrosie!**

**Uw deeghaak en bisschop van RVS en Kunststof mag wel in de vaatwasser en autoclaaf gereinigd worden.**



**(D) NOTA BENE !**

Dieser SUPERKNETHAKEN funktioniert am besten, wenn Sie eine Hydratation (Feuchtigkeit) des Teiges von **Minimum 63%** in Acht nehmen. Normalerweise wird in der Rezeptur 60% angegeben aber Ihre Maschine freut sich und läuft viel glatter, wenn Sie mehr Wasser/Milch nehmen. Außerdem ist Feuchtigkeit das beste Brotverbesserungsmedium!

Es hängt auch sehr von der Lagerung Ihres Mehles ab. Die Konditionen wo es aufbewahrt wird. Ein trockener oder feuchter Platz. Mehl wirkt wie ein Schwamm und ist also hygroscopisch.

Nie mehr Mehl benutzen als die Gebrauchsanleitung Ihrer Maschine angibt. Sowie auch die maximale Geschwindigkeit nicht überschreiten.

**Ihr Aluminium/Zink SUPERKNETHAKEN, SCHNEEBESEN, FLACHRÜHRER darf nicht in die Spülmaschine gereinigt werden!**

**Der SUPERKNETHAKEN und FLACHRÜHRER von Edelstahl und Kunststoff darf wohl in die Spülmaschine sowie im Autoclav gereinigt werden.**



**(F) NOTA BENE !**

Ce SUPERDOUGHHOOK fonctionnera de façon optimale si le contenu en eau de votre pâte a pain est de **63% minimum**. Habituellement, les recettes indiquent une teneur en eau de 60% mais votre appareil fonctionnera mieux si vous utilisez davantage de liquide. De plus, l'eau est ce qu'il y a de mieux pour améliorer votre pain.

L'importance de la teneur en humidité de votre farine dépend aussi des conditions de stockage (un environnement sec ou humide). La farine se comporte comme une éponge et est hygroscopique. Ne jamais utiliser plus de farine que ce qui est indiqué dans le mode d'emploi pour votre machine. Ne jamais dépasser la vitesse et la durée maximum indiquées.

**Votre SUPERDOUGHHOOK, BATTEUR, FOUET en aluminium/zinc ne doit pas être lavé en lave vaisselle en raison du risque de corrosion.**

**Le SUPERDOUGHHOOK en acier inoxydable et plastique peut être lavé en lave vaisselle traditionnel, industriel ou en autoclave.**



**(GB) NOTA BENE !**

This SUPERDOUGHHOOK works best if the water content of your bread dough is at least 63%. Recipes normally indicate a **hydration of 63%** but your machine runs smoother if you use more liquid. In addition to this, liquid and namely water is your best bread improver! The water content of your dough is also very dependant on how humid your flour is. This is depending of the storing conditions: a dry or humid environment. Flour works like a sponge and is hygroscopic.

Never use more flour than indicated in the user manual of your machine. And **DO NOT** exceed the maximum speed and time.

**Your aluminium/zinc SUPERDOUGHHOOK, BISHOP/BEATER, WHISK cannot be washed in a residential or industrial dishwasher because of corrosion problems.**

**The SUPERDOUGHHOOK and BISHOP/BEATER from Stainless Steel and Plastic can be washed in an industrial/residential dishwasher or an autoclave.**



### (I) NOTA BENE !

Questo super gancio per impastare funziona meglio se si mantiene un'idratazione (equilibrio di umidità) dell'impasto del pane di **almeno il 63%**. Normalmente le ricette mostrano il 60% ma la tua macchina funzionerà molto più agevolmente se aggiungi più umidità. Inoltre, l'umidità è il miglior miglioratore del pane!

Dipende anche molto da quanto è umida la tua farina. Ciò dipende in larga misura dalle condizioni in cui viene conservata questa farina / farina. Stanza asciutta o più umida. Farina / farina agiscono come una spugna e sono quindi igroscopiche.

Non utilizzare mai più farina / farina di quanto indicato nelle istruzioni per l'uso della macchina. Oltre a non superare la velocità e il tempo massimi.

**Il tuo gancio per impastare, frusta e frusta super alluminio / zinco non può essere messo in lavastoviglie a causa della corrosione!**

**Il tuo super gancio per impastare e l'alfiere in acciaio inossidabile e plastica possono essere puliti in lavastoviglie e autoclave.**



### (SP) NOTA BENE!

Este súper gancho para masa funciona mejor si mantiene una hidratación (equilibrio de humedad) de su masa de pan de **al menos un 63%**. Normalmente, las recetas muestran un 60%, pero su máquina funcionará mucho más suave si agrega más humedad. Además, ¡la humedad es el mejor mejorador del pan! También depende mucho de qué tan húmeda esté su harina / harina. Esto depende en gran medida de las condiciones en las que se almacena esta harina / harina. Habitación seca o húmeda. La harina / harina actúa como una esponja y por lo tanto es higroscópica. Nunca use más harina / harina de la indicada en las instrucciones de funcionamiento de su máquina. Así como no sobrepasar la velocidad y el tiempo máximos.

**Su super gancho, batidor, batir para masa de aluminio / zinc y su obispo no se pueden poner en el lavavajillas debido a la corrosión!**

**Su super gancho para masa y su obispo hechos de acero inoxidable y plástico se pueden limpiar en el lavavajillas y en el autoclave.**



### (N) NOTA BENE!

Denne superdeigkroken fungerer best hvis du opprettholder en fuktighet (fuktighetsbalanse) av brøddeigen din på **minst 63%**. Normalt oppskrifter viser 60%, men maskinen vil kjøre mye jevnere hvis du tilfører mer fuktighet. I tillegg er fuktighet den beste brødforbedringen! Det kommer også veldig an på hvor fuktig melet / melet ditt er. Dette er sterkt avhengig av forholdene der dette melet / melet lagres. Tørt eller mer fuktig rom. Mel / mel virker som en svamp og er derfor hygroskopisk. Bruk aldri mer mel / mel enn det som er angitt i maskinens bruksanvisning. I tillegg til å ikke overskride maksimal hastighet og tid.

**Kroken og biskopen, visp din av aluminium / sinkdeig kan ikke settes i oppvaskmaskinen på grunn av korrosjon!**

**Deigkroken og biskopen din er laget av rustfritt stål og plast kan rengjøres i oppvaskmaskin og autoklav.**



### (S) OBS BENE!

Den här superdegkroken fungerar bäst om du bibehåller en fuktighet (fuktbalans) på din bröddej på **minst 63%**. Normalt visar recept 60% men din maskin går mycket mjukare om du lägger till mer fukt. Dessutom är fukt den bästa brödförbättraren!

Det beror också mycket på hur fuktigt ditt mjöl / mjöl är. Detta beror i hög grad på förhållandena under vilket detta mjöl / mjöl lagras. Torrt eller fuktigt rum. Mjöl / mjöl fungerar som en svamp och är därför hygroskopiska. Använd aldrig mer mjöl / mjöl än vad som anges i maskinens bruksanvisning. Förutom att inte överstiga maximal hastighet och tid.

**Din aluminium / zinkdegkrok och biskop, visp kan inte läggas i diskmaskinen på grund av korrosion!**

**Din degkrok och biskop av rostfritt stål och plast kan rengöras i diskmaskin och autoklav.**

