

En quête de recettes et d'idées ? Rendez-vous sur :



KitchenAid

FRANÇAIS

Batteur à pâtisserie

5KSMPB5, 5KSMPB5SS et 5KSMPB5W : ces accessoires ont été approuvés pour une utilisation avec tous les robots pâtisseries multifonction à tête inclinable KitchenAid de 4,3 L et 4,8 L.

5KSMPB7, 5KSMPB7SS et 5KSMPB7W : il sont également compatibles avec tous les robots pâtisseries multifonction à bol relevable, à l'exception des modèles 5KPM5, 5K5, 4KSM5, 5K5SS, 5KSM5, 5KSM50, 5KSM500, 5KSM6573, KG25, 3KSM5, 9KSM5 et 5KSM450. Uniquement approuvés pour une utilisation avec des bols en acier inoxydable.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être prises lors de l'utilisation d'appareils électriques. Reportez-vous aux Consignes de sécurité importantes de base décrites dans le manuel de votre robot pâtissier multifonction.

REMARQUE : les modèles 5KSMPB5, 5KSMPB5SS, 5KSMPB5W, 5KSMPB7 et 5KSMPB7W sont conçus pour un usage domestique uniquement.

Reportez-vous à la section « Assemblage du produit » du manuel d'utilisation du robot pâtissier multifonction pour connaître les instructions d'assemblage des accessoires.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Pendant l'utilisation : arrêtez le robot pâtissier et raclez le batteur à l'aide d'une spatule.
2. Après utilisation : passez-le au lave-vaisselle en le mettant dans le panier supérieur.

Consultez la garantie et les conditions incluses dans le manuel d'utilisation du robot pâtissier multifonction ou sur le site www.KitchenAid.eu

Pour consulter la garantie, scannez le code QR et saisissez le numéro de modèle dans la barre de recherche:



©2021 Tous droits réservés.

KITCHENAID et la forme du robot pâtissier multifonction sont des marques déposées aux États-Unis et ailleurs.