

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](http://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.