

Le batteur à bord flexible modèle **5KFE5T** est conçu pour être utilisé exclusivement avec les robots pâtisseries multifonctions à tête inclinable KitchenAid (modèles 5K45 et séries 5KSM45, 5KSM100 et 5KSM200).

Le batteur plat à bord flexible modèle **5KFE7T** est conçu pour être utilisé exclusivement avec les robots pâtisseries multifonctions à bol relevable de 6,9 L KitchenAid (modèles 5KSM7580X, 5KSM7591X et 5KSM7990X).

Pour obtenir des informations complètes sur l'installation du batteur, reportez-vous au Manuel d'utilisation et/ou au Guide produit en ligne de votre robot pâtissier multifonction. Vous y trouverez également des informations sur le réglage de l'espace entre le batteur et le bol ainsi que sur la sécurité du robot pâtissier multifonction.

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 d'utilisation fourni avec votre robot pâtissier multifonction et/ou au Guide produit en ligne de votre robot pâtissier multifonction disponible sur www.KitchenAid.eu.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

UTILISATION DU PRODUIT

Le batteur plat à bord flexible vous permet d'incorporer les ingrédients de votre préparation tout en les mélangeant, sans avoir à arrêter le moteur et à utiliser une spatule.

Utilisez le batteur plat à bord flexible pour les préparations normales à épaisses :

Gâteaux	Biscuits	Glaçages crémeux
Cakes	Bonbons	Pains de viande
Cookies	Purée de pommes de terre	Pâtes à tartes

Ce batteur à bord flexible incorpore et mélange mieux votre préparation. Vous n'avez plus besoin de racler les parois du bol.

RECYCLAGE DE L'EMBALLAGE

L'emballage est recyclable et comporte le symbole ♻️. Les différentes parties de l'emballage doivent être éliminées de façon responsable et dans le respect le plus strict des normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.