

Le batteur plat à bord flexible est conçu exclusivement pour être utilisé avec tous les robots sur socle à tête inclinable. Pour de plus amples détails sur l'installation du batteur, consultez le « GUIDE DU

CONNAISSEUR » fourni avec votre robot. Vous y trouverez également des instructions relatives au réglage du jeu entre le batteur plat et le bol et à la sécurité du robot sur socle.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées. Reportez-vous à la section « Consignes de sécurité importantes » du « Guide du connaisseur » fourni avec votre robot sur socle.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Ce produit est destiné à un usage strictement domestique.

Utilisation de votre accessoire KitchenAid™

Le batteur plat à bord flexible permet d'incorporer les ingrédients de votre préparation sans devoir arrêter le moteur ni utiliser une spatule.

Le batteur plat à bord flexible s'utilise pour les préparations normales à épaisses :

gâteaux
petits pains
cookies

biscuits
bonbons
purée de pommes de terre

glaçages à la crème
pains de viande
pâte à tarte

Ce batteur à bord flexible incorpore/intègre le mélange plus efficacement et vous évite d'avoir à racler l'intérieur du bol.



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Marque commerciale déposée de KitchenAid, États-Unis.

™ Marque commerciale de KitchenAid, États-Unis.

© 2011. Tous droits réservés.

Les spécifications de l'appareil peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.