

Az **5KFE5T** jelű hajlékony élű krémkeverőt kifejezetten a KitchenAid billenőfejes robotgépekhez tervezték (5K45, 5KSM45 jelű modellek, illetve 5KSM100 és 5KSM200 sorozat esetében).

Az **5KFE7T** jelű hajlékony élű krémkeverőket kifejezetten a KitchenAid 6,9 literes emelőkaros robotgéphez tervezték (5KSM7580X, 5KSM7591X és 5KSM7990X jelű modellek esetében).

A keverőlapát működésével kapcsolatos részletes információkért lásd a robotgéphez mellékelt használati útmutatót és/vagy az online termékútmutatót. Az útmutatóban a tál és a keverő közötti távolság beállításával kapcsolatos utasításokat, valamint a robotgép biztonságos használatára vonatkozó információkat is megtalálja.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Elektromos készülékek használata közben mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket. Az alapvető fontos óvintézkedésekkel kapcsolatos információt a robotgéphez mellékelt használati útmutatóban és/vagy az online termékútmutatóban találja: www.KitchenAid.eu.

ŐRIZZE MEG A HASZNÁLATI UTASÍTÁST

A TERMÉK HASZNÁLATA

A hajlékony élű krémkeverő úgy keveri össze a sütéshez szükséges hozzávalókat, hogy közben nem kell leállítani a készüléket, hogy a spatulával megkeverje a hozzávalókat.

A hajlékony élű krémkeverő normál és sűrű keverékekhez használható:

Sütemény	Keksz	Krémes máz
Gyors kenyértészta	Cukorka	Fasírt
Aprósütemény	Tört burgonya	Pitetészta

Ez a hajlékony élű krémkeverő jobban bedolgozza/begyűjti a keveréket, így a kaparás szükségtelen.

A CSOMAGOLÓANYAG ÁRTALMATLANÍTÁSA

A csomagolóanyag újrahasznosítható, és szerepel rajta az újrahasznosítást jelző szimbólum ♻️. Ezért a csomagolás különböző részeinek hulladékkezeléséről felelősen, a helyi, hulladékártalmatlanítással foglalkozó hatósági rendeleteknek teljes mértékben megfelelően kell gondoskodni.