



The Flex Edge Beaters model 5KHMFE2 are designed exclusively for use with all KitchenAid Electric Hand Mixers (Models 5KHM3, 5KHM5, 5KHM6, 5KHM7, 5KHMB7, 5KHM9)

For complete information on the installation of the beaters, please refer to the instruction booklet that came with your Hand Mixer.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed. Please refer to the basic Important Safeguards as outlined in the Instructions Manual included with your Hand Mixer.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

USING YOUR KITCHENAID ACCESSORIES

Flex Edge Beaters are designed for normal to heavy mixtures:

Cakes
Cookies

Creamed frostings
Mashed potatoes

Brownies
Batters

The Flex Edge Beaters increase contact with the bowl for better mixing performance. Compared to metal Turbo Beater accessories based on cake batter.

Die Flexi-Rührer-Modelle 5KHMFE2 wurden ausschließlich für den Gebrauch mit allen elektrischen Handrührern von KitchenAid entwickelt (Modelle 5KHM3, 5KHM5, 5KHM6, 5KHM7, 5KHMB7, 5KHM9). Vollständige Informationen zum Einsetzen der Rührbesen finden Sie in der enthaltenen Gebrauchsanleitung Ihres Handrührers.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen immer die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden. Diese finden Sie im Abschnitt „Wichtige Sicherheitshinweise“ in der enthaltenen Gebrauchsanleitung Ihres Handrührers.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

VERWENDUNG DES KITCHENAID ZUBEHÖRS

Die Flexi-Rührer sind für normale bis schwere Mixturen ausgelegt:

Kuchen
Kekse

Zuckerguss
Stampfkartoffeln

Brownies
Teige

Die Flexi-Rührer haben für ein besseres Rührergebnis mehr Kontakt mit der Schüssel. Im Vergleich zu Turbo-Rührbesen aus Metall, basierend auf Kuchenteig.

Les batteurs à bord flexible modèle 5KHMFE2 sont conçus exclusivement pour être utilisés avec tous les batteurs électriques KitchenAid (modèles 5KHM3, 5KHM5, 5KHM6, 5KHM7, 5KHMB7, 5KHM9). Pour obtenir des informations complètes sur l'installation des batteurs, reportez-vous au livret d'instructions fourni avec votre batteur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, veillez à toujours respecter les précautions de sécurité de base. Reportez-vous aux Consignes de sécurité importantes de base décrites dans le Manuel d'instructions fourni avec votre batteur.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



UTILISATION DES ACCESSOIRES KITCHENAID

Les batteurs à bord flexible sont conçus pour les préparations normales à épaisses :

Gâteaux
Cookies

Glaçages crémeux
Purée de pommes de terre

Brownies
Pâtes

Les batteurs à bord flexible sont davantage en contact avec le bol pour une meilleure capacité de mélange. En comparaison avec les accessoires des fouets Turbo métalliques pour le mélange de pâtes à gâteau.

Le fruste con bordo flessibile modello 5KHMFB2 sono progettate esclusivamente per l'uso con tutti gli sbattitori elettrici KitchenAid (modelli 5KHM3, 5KHM5, 5KHM6, 5KHM7, 5KHM7, 5KHM7, 5 KHM9)

Per informazioni complete sull'installazione delle fruste, fare riferimento al libretto di istruzioni fornito con lo sbattitore elettrico.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base. Fare riferimento alle precauzioni importanti di base come descritto nel manuale di istruzioni fornito con lo sbattitore elettrico.

CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI

UTILIZZO DEGLI ACCESSORI KITCHENAID

Le fruste con bordo flessibile sono progettate per composti da normali a densi:

Torte
Biscotti

Glasse cremose
Purè di patate

Brownie
Pastelle

Le fruste con bordo flessibile aumentano il contatto con il recipiente per una miscelazione migliore. Rispetto agli accessori per le fruste turbo in metallo utilizzate sull'impasto per dolci.

De platte menghaken met flexibele rand model 5KHMFB2 zijn uitsluitend ontworpen voor gebruik met alle elektrische handmixers van KitchenAid (modellen 5KHM3, 5KHM5, 5KHM6, 5KHM7, 5KHM7, 5KHM7, 5 KHM9)

Raadpleeg het instructieboekje van je handmixer voor meer informatie over het bevestigen van de menghaken.

BELANGRIJKE VOORZORGEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten standaard veiligheidsmaatregelen worden getroffen. Raadpleeg het gedeelte met belangrijke voorzorgsmaatregelen in de handleiding bij je handmixer.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

KITCHENAID ACCESSOIRES GEBRUIKEN

Platte menghaken met flexibele rand zijn ontworpen voor normale tot zware mengsels:

Cakes
Koekjes

Geschuimd suikerglazuur
Aardappelpuree

Brownies
Beslag

De platte menghaken met flexibele rand zorgen voor beter contact met de kom voor betere mengprestaties. Vergeleken met metalen turbokloppers op basis van cakebeslag.



Los batidores de borde flexible 5KHFMEB2 están diseñados exclusivamente para su uso con todas las batidoras eléctricas de varillas de KitchenAid (modelos 5KHM3, 5KHM5, 5KHM6, 5KHM7, 5KHMB7, 5KHM9).
Para obtener información completa sobre la instalación de los batidores, consulte el folleto de instrucciones que incluye la batidora de varillas.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones de seguridad básicas. Consulte las Medidas de seguridad importantes básicas según se indica en el Manual de instrucciones incluido con su batidora de varillas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

USO DE LOS ACCESORIOS DE KITCHENAID

Los batidores de borde flexible están diseñados para mezclas densas y normales:

Pasteles/tartas
Galletas

Glaseados cremosos
Puré de patatas

Brownies
Masas

Los batidores de borde flexible aumentan el contacto con el recipiente para mejorar el rendimiento de la mezcla. En comparación con los batidores turbo metálicos en masa para tartas.

Os batedores planos com bordas flexíveis 5KHFMEB2 contam com um design exclusivo para funcionar com todas as batedeiras manuais elétricas KitchenAid (modelos 5KHM3, 5KHM5, 5KHM6, 5KHM7, 5KHMB7, 5KHM9).

Para obter informações completas sobre a instalação dos batedores, consulte o folheto de instruções fornecido com a batedeira manual.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas. Consulte as medidas de segurança básicas importantes descritas no manual de instruções incluído na batedeira.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

UTILIZAR ACESSÓRIOS DA KITCHENAID

Os batedores planos com bordas flexíveis foram concebidos para misturas normais a densas:

Bolos
Bolachas

Coberturas para bolos
Purés de batata

Brownies
Massas

Os batedores planos com bordas flexíveis aumentam o contacto com a taça para um melhor desempenho de mistura.
Em comparação com misturadores turbo em metal com base em massa para bolos.

Οι αναθευτήρες με εύκαμπτο άκρο (μοντέλο 5)KHFMEB2 έχουν σχεδιαστεί αποκλειστικά για χρήση με όλα τα ηλεκτρικά μίξερ χειρός της KitchenAid (μοντέλα 5KHM3, 5KHM5, 5KHM6, 5KHM7, 5KHMB7, 5KHM9)

Για πλήρεις πληροφορίες σχετικά με την εγκατάσταση των αναθευτήρων, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο οδηγιών που περιλαμβάνεται με το μίξερ χειρός.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, πρέπει πάντα να τηρείτε τις βασικές προφυλάξεις ασφαλείας. Ανατρέξτε στα βασικά σημαντικά μέτρα ασφαλείας, όπως περιγράφονται στο εγχειρίδιο οδηγιών που περιλαμβάνεται με το μίξερ χειρός.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΧΡΗΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ KITCHENAID

Οι αναδευτήρες με εύκαμπτο άκρο έχουν σχεδιαστεί για κανονικά έως βαριά μείγματα:

Κέικ	Μαρέγκα	Μπράουνι
Μπισκότα	Πουρές πατάτας	Μείγματα

Οι αναδευτήρες με εύκαμπτο άκρο αυξάνουν την επαφή με το μπολ για καλύτερη απόδοση ανάμειξης. Σε σύγκριση με τα μεταλλικά αξεσουάρ αναδευτήρων Turbo με βάση το μείγμα για κέικ.

Flatblandarna av metall med silikonvinge, modell 5KHMFE2 är utformade exklusivt för att användas med alla KitchenAids elvispar (modellerna 5KHM3, 5KHM5, 5KHM6, 5KHM7, 5KHM8 och 5KHM9)

Fullständig information om hur du installerar visparna finns i instruktionshäftet som medföljde elvispen.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Vid användning av elektriska apparater ska grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas. Se Viktiga säkerhetsföreskrifter som beskrivs i bruksanvisningen som medföljer elvispen.

SPARA DE HÄR INSTRUKTIONERNA

ANVÄNDA DINA KITCHENAID-TILLBEHÖR

Flatblandarna av metall med silikonvinge är utformade för normala till tjockare blandningar:

Tårtor	Krämig glassyr	Brownies
Småkakor	Potatismos	Smeter

Flatblandarna av metall med silikonvinge ökar kontakten med skålen för bättre mixningsprestanda, jämfört med turbovispar i metall baserat på kaksmet.

Visper med fleksibel kant – modell 5KHMFE2 – er utformet for bruk med alle KitchenAid-håndmikserne (modellene 5KHM3, 5KHM5, 5KHM6, 5KHM7, 5KHM8, 5KHM9)

Du finner fullstendig informasjon om montering av vispene i instruksjonshæftet som fulgte med håndmikseren.

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

Grunnleggende forholdsregler skal alltid følges ved bruk av elektriske apparater. Se Viktige forholdsregler, som du finner i bruksanvisningen som fulgte med håndmikseren.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE



BRUK AV VALGRITT TILBEHØR TIL KITCHENAID

Visper med fleksibel kant er utformet for normale til tunge blandinger:

Kaker Kremede glasurer Brownies
Cookies Potetmos Rører

Visper med fleksibel kant har mer kontakt med bollen for bedre resultater. Sammenlignet med turbovisper i metall basert på kakerøre.

NORSK

Silikonireunainen vatkainmalli 5KHMFE2 on suunniteltu käytettäväksi kaikkien KitchenAid-sähkövatkaimien kanssa (mallit 5KHM3, 5KHM5, 5KHM6, 5KHM7, 5KHM7, 5KHM9)

Katso vatkaisten asennusohjeet sähkövatkaimen käyttöoppaasta.

TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava yleisiä varotoimia. Tutustu sähkövatkaimen käyttöoppaassa kerrottuihin tärkeisiin turvatoimenpiteisiin.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

KITCHENAID-LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

Silikonireunaiset vatkaimet on tarkoitettu tavallisille ja paksuille seoksille:

Kakut Kermaiset kuorrutteet Browniet
Keksit Perunamuusi Leivitteet

Silikonireunainen vatkain parantaa sekoitustulosta lisäämällä kosketusta kulhoon. Verrattuna metalliseen turbovatkainlisäosaan kakkutaikinaa sekoitettaessa.

SUOMI

Fladpisker med fleksibel kant model 5KHMFE2 er designet udelukkende til brug sammen med alle elektriske KitchenAid-håndmixere (model 5KHM3, 5KHM5, 5KHM6, 5KHM7, 5KHM7, 5KHM9)

Du kan finde flere oplysninger om installation af piskeren i instruktionshæftet, der fulgte med håndmikseren.

VIGTIGE

SIKKERHEDSANVISNINGER

Når du bruger elektriske apparater, skal du altid følge de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger. Se de grundlæggende vigtige sikkerhedsforanstaltninger, der er beskrevet i den vejledning, der fulgte med håndmikseren.

GEM DENNE VEJLEDNING

BRUG AF KITCHENAID-TILBEHØR

Fladpisker med fleksibel kant er designet til normale til tunge blandinger:

Kager Cremet glasur Brownies
Småkager Kartoffelmos Deje

Fladpiskeren med fleksibel kant øger kontakten med skålen, så du får en bedre blandeoplevelse. Sammenlignet med turbopiskeriset i metal baseret på kagedej.

DANSK



Hrærarar með sveigjanlegri brún módel 5KHMFE22 eru sérstaklega hannaðir til notkunar með öllum KitchenAid handþeyturum (módel 5KHM3, 5KHM5, 5KHM6, 5KHM7, 5KHM87, 5KHM9)

Nákvæmar upplýsingar um hvernig eigi að setja upp hrærarana má finna í leiðbeiningabæklingnum sem fylgir með handþeytaranum.

MIKILVÆG ÖRYGGISATRIÐI

Við notkun á rafmagnstækjum verður alltaf að fylgja helstu öryggisráðstöfunum. Lestu kaflann um mikilvæg öryggisatriði í leiðbeiningabæklingnum sem fylgir með handþeytaranum.

GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR

NOTKUN Á KITCHENAID FYLGIHLUTUM

Hrærarar með sveigjanlegri brún eru hannaðir fyrir venjulegar til þykkar blöndur:

Kökur
Smákökur

Kökukrem
Kartöflumús

Brownies
Deig

Hrærararnir auka snertingu við skálina til að hræra betur.
Samanborið við hræra úr málmí notaðir til að hræra kókudeig.

Модель лопаток с гибким ребром 5KHMFE22 предназначена исключительно для использования со всеми электрическими ручными миксерами KitchenAid (модели 5KHM3, 5KHM5, 5KHM6, 5KHM7, 5KHM87, 5KHM9).
Для получения полной информации об установке лопаток см. инструкцию, прилагаемую к ручному миксеру.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании бытовых электроприборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности. Ознакомьтесь с основными мерами предосторожности, перечисленными в руководстве по эксплуатации, которое входит в комплект поставки ручного миксера.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ KITCHENAID

Лопатки с гибким ребром используются для средних и густых смесей:

Торты
Печенье

Взбитая глазурь
Картофельное пюре

Брауни
Тесто

Лопатки с гибким ребром увеличивают площадь контакта с чашей для улучшения смешивания.
По сравнению с металлическими венчиками Турбо при замешивании теста для торта.

Mieszadła Flex ze zgrarniaczem, model 5KHMFE22, zaprojektowano do użytku wyłącznie ze wszystkimi elektrycznymi mikserami ręcznym KitchenAid (modele 5KHM3, 5KHM5, 5KHM6, 5KHM7, 5KHM87, 5KHM9)

Pełne informacje na temat instalacji mieszadeł można znaleźć w instrukcji obsługi dołączonej do miksera ręcznego.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Korzystając z urządzeń elektrycznych, należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa. Zapoznaj się z podstawowymi ważnymi informacjami dotyczącymi zabezpieczeń, które przedstawiono w instrukcji obsługi dołączonej do miksera ręcznego.

NALEŻY ZACHOWAĆ NINIEJSZE INSTRUKCJE



KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW KITCHENAID

Mieszadła Flex ze zgarniaczem są przeznaczone do użytku w masach normalnych i ciężkich:

Biszkopt
Ciasteczka

Lukier śmietankowy
Tłuczone ziemniaki

Brownie
Ciasta

mieszadła Flex ze zgarniaczem mają większy kontakt z misą, co zapewnia lepsze miksowanie. W porównaniu z metalowymi mieszadłami Turbo Beater, z wykorzystaniem ciasta.

POLSKI

Ślehače s pružným okrajem model 5KHMFE2 jsou určeny výhradně pro použití se všemi ručními šlehači KitchenAid (modely 5KHM3, 5KHM5, 5KHM6, 5KHM7, 5KHM8, 5KHM9)

Uplně informace o upevnění metel naleznete v návodu dodaném s ručním šlehačem.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření. Přečtěte si základní důležité bezpečnostní pokyny uvedené v návodu k obsluze, který je součástí balení ručního šlehače.

TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

POUŽÍVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ KITCHENAID

Šlehače s pružným okrajem jsou určeny pro běžné až těžké směsi:

Dorty
Sušenky

Krémové polevy
Bramborová kaše

Brownies
Řidká těstíčka

Šlehače s pružným okrajem zlepšují kontakt s nádobou a zlepšují tak výkon mixování. Ve srovnání s kovovým příslušenstvím turbošlehače při použití na dortové těsto.

Esnek Kenarlı Çırpıcılar (5KHMFE2 modeli) tüm KitchenAid Elektrikli El Mikserleri ile kullanım için özel olarak tasarlanmıştır (5KHM3, 5KHM5, 5KHM6, 5KHM7, 5KHM8, 5KHM9 Modelleri)

Çırpıcıların takılması ile ilgili eksiksiz bilgiler için lütfen El Mikseriniz ile birlikte verilen talimat kitapçığına bakın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK TEDBİRLERİ

Elektrikli cihazları kullanırken temel güvenlik tedbirlerine daima uyulması gerekir. Lütfen El Mikseriniz ile birlikte verilen Talimatlar Kılavuzunda açıklanan temel Önemli Güvenlik Tedbirlerine başvurun.

BU TALİMATLARI SAKLAYIN

KITCHENAID AKSESUARLARINIZIN KULLANIMI

Esnek Kenarlı Çırpıcılar, normal-ağır karışımlar için tasarlanmıştır:

Kekler
Kurabiye

Kek kremaları
Patates püresi

Brownie'ler
Hamurlar

Esnek Kenarlı Çırpıcılar, daha iyi karıştırma performansı için kase ile teması artırır. Kek hamuru temel alınarak metal Turbo Çırpıcı aksesuarlarıyla karşılaştırılmıştır.

ČESKY

TÜRKÇE



Насадки-збовтувачі Flex Edge Beaters моделі 5KHMFE2 призначені для використання виключно з усіма електричними ручними міксерами KitchenAid (моделі 5KHM3, 5KHM5, 5KHM6, 5KHM7, 5KHMБ7, 5KHM9). Повну інформацію про встановлення насадок-збовтувачів див. у брошурі з інструкціями, що надходить у комплекті ручного міксера.

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Під час використання електричних приладів необхідно дотримуватися базових правил техніки безпеки. Ознайомтеся з розділом «Важливі правила техніки безпеки» в посібнику з використання, що надходить у комплекті ручного міксера.

ЗБЕРІГАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ

ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ KITCHENAID

Збовтувачі Flex Edge Beaters призначені для приготування сумішей нормальної та високої в'язкості:

Пирого
Печиво

Вершкова глазур
Картопляне пюре

Брауні
Рідке тісто

Збовтувачі Flex Edge Beaters збільшують контакт із чашею для кращого перемішування. Порівняно з металевими аксесуарами Turbo Beater для приготування суміші для випікання.

تم تصميم أدوات الخفق المزودة بحافة مرنة من الطراز 5KHMFE2 بشكل حصري للاستخدام مع كل الخلاطات اليدوية الكهربائية من KitchenAid (الطرز 5KHM3 و 5KHM5 و 5KHM6 و 5KHM7 و 5KHMБ7 و 5KHM9) للحصول على معلومات كاملة حول تثبيت أدوات الخفق، يرجى مراجعة كتيب التعليمات المرفق مع الخلاط اليدوي.

إجراءات وقائية هامة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع احتياطات السلامة الأساسية دائماً يرجى الرجوع إلى قسم الإجراءات الوقائية الهامة الأساسية كما هو موضح في دليل التعليمات المرفق مع الخلاط اليدوي.

احتفظ بهذه التعليمات

استخدام أكسسوارات KITCHENAID

تم تصميم أدوات الخفق المزودة بحافة مرنة للاستخدام مع الخلاطات العادية إلى الثقيلة:

البراوني
الخلطات

الكريمات المقشودة
البطاطس المهروسة

قوالب الحلوى
الكوكيز

تزيد أدوات الخفق المزودة بحافة مرنة التلامس مع الوعاء لأداء خلط أفضل. بالمقارنة مع أكسسوارات أداة الخفق بسرعة فائقة المعدنية استناداً إلى مخيض قالب الحلوى.

KitchenAid

©2021 All rights reserved.