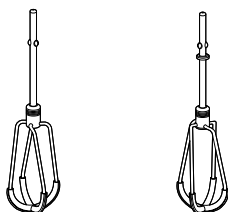
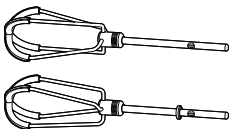


KitchenAid®

FLEX EDGE BEATER FOR HAND MIXERS



PLEASE USE THE CHART TO CONFIRM THESE FLEX EDGE BEATERS ARE COMPATIBLE WITH YOUR HAND MIXER

Flex Edge Beater Accessory	Models	
KHMFEB2 	*KHM312 *KHM512 *KHM517 *KHM614 *KHM7210 *KHM7212	*KHM9212 *KHM926 *KHMB732 *KHM5110 *KHML215 *KHM928

For complete information on the installation of the Flex Edge Beater, please refer to the "Instructions and Recipes" manual that came with your Hand Mixer. There you will also find information regarding the beater.

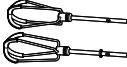
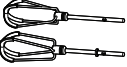
IMPORTANT SAFEGUARDS

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

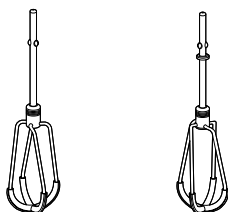
This product is designed for household use only.

SPEED CONTROL GUIDE

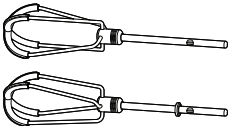
3 Speed	5 Speed	6 Speed	7 Speed	9 Speed	Attachment	Description
1	1	1	1	1		For slow stirring, combining, and starting all mixing procedures. Use this speed to stir in nuts, chocolate chips, shredded cheese, onions, olives, and other chunky ingredients. Helps prevent ingredients from splashing out of bowl.
	2	2	2	2		Mix flour and other dry ingredients with liquids or other moist mixtures.
			3	3		Mix pancake batter.
			4	4		Combine heavy mixtures, such as cookie dough. Mix light cream cheese spreads. Stir batters and gelatin mixtures.
2	3	3		5		Mix muffins and quick breads. Combine heavy cream cheese mixtures. Mash potatoes or squash.
3	4	4	5	7		Finish mixing cake and other batters. Whip heavy cream and mousse mixtures.

KitchenAid®

FOUET FLEX EDGE POUR BATTEURS À MAIN



VEUILLEZ UTILISER LE TABLEAU POUR CONFIRMER QUE CES FOUETS FLEX EDGE SONT COMPATIBLES AVEC VOTRE BATTEUR À MAIN

Fouet Flex Edge	Modèles	
KHMFEB2 	*KHM312 *KHM512 *KHM517 *KHM614 *KHM7210 *KHM7212	*KHM9212 *KHM926 *KHMB732 *KHM5110 *KHML215 *KHM928

Pour des renseignements complets sur l'utilisation du Fouet Flex Edge, consulter le livret « Instructions et recettes » fourni avec le batteur à main. Il est aussi possible de trouver des informations concernant le fouet là.

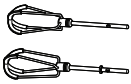
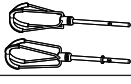
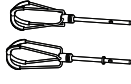
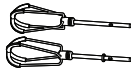
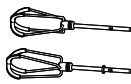
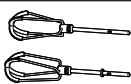
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires. Consulter les consignes de sécurité importantes du guide d'instructions fourni avec le batteur à main.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

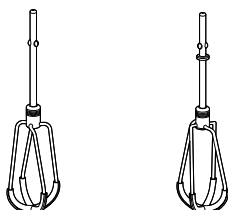
Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

GUIDE DE COMMANDE DE VITESSE

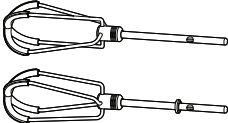
3 vitesses	5 vitesses	6 vitesses	7 vitesses	9 vitesses	Accessoire	Description
1	1	1	1	1		Pour remuer lentement, lier, écraser les ingrédients et commencer toutes les procédures de mélange. Utiliser cette vitesse pour introduire dans le mélange des noix, des pépites de chocolat, du fromage râpé, des oignons, des olives et autres ingrédients de grande taille. Aide à empêcher les ingrédients d'éclabousser du bol.
	2	2	2	2		Mélanger la farine et les autres ingrédients secs à des liquides ou d'autres mélanges humides.
			3	3		Pour mélanger la pâte à crêpes plus efficacement.
2	3	3	4	4		Mélange les préparations lourdes telles les pâtes à biscuits. Pour lier les trempettes légères de fromage à la crème. Pour mélanger les pâtes et les préparations à base de gélatine.
				5		Pour mélanger les muffins et les pains éclair. Pour lier les préparations épaisses à base de fromage à la crème. Pour réduire en purée les pommes de terre ou les écraser.
3	4	4	5	7		Pour terminer le mélange des gâteaux et autres pâtes. Pour fouetter les crèmes épaisses et les mousses.

KitchenAid®

BATIDOR CON BORDE FLEXIBLE PARA BATIDORAS DE MANO



UTILICE ESTE CUADRO PARA CONFIRMAR QUE ESTOS BATIDORES CON BORDE FLEXIBLE SON COMPATIBLES CON SU BATIDORA DE MANO

Accesorio para batidor con borde flexible	Modelos	
KHMFEB2 	*KHM312 *KHM512 *KHM517 *KHM614 *KHM7210 *KHM7212	*KHM9212 *KHM926 *KHMB732 *KHM5110 *KHML215 *KHM928

Para obtener información completa sobre la instalación del batidor con borde flexible, consulte el manual de "Instrucciones y recetas" que viene con su batidora de mano. Allí también encontrará información sobre el batidor.

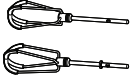
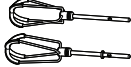
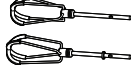
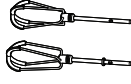
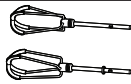
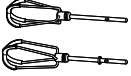
MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad. Consulte las Medidas de precaución importantes y básicas indicadas en el Manual de instrucciones incluido con su batidora de mano.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico.

GUÍA DE CONTROL DE VELOCIDAD

3 veloci- dades	5 veloci- dades	6 veloci- dades	7 veloci- dades	9 veloci- dades	Aditamentos	Descripción
1	1	1	1	1		Para revolver lentamente, combinar y comenzar todos los procedimientos de mezclado. Use esta velocidad para agregar frutos secos, pepitas de chocolate, queso rallado, cebollas, aceitunas y otros ingredientes en trozos. Evita que los ingredientes se salpiquen fuera del tazón.
	2	2	2	2		Para mezclar harina y otros ingredientes secos con líquidos u otras mezclas húmedas.
			3	3		Para mezclar masa para panqueques.
2	3	3	4	4		Para combinar mezclas densas, tales como masa para galletas. Para mezclar queso crema ligero para untar. Para revolver masas y mezclas con gelatina.
				5		Para mezclar panecillos y panes rápidos. Para combinar mezclas densas de queso crema. Para hacer puré con papas o calabaza.
3	4	4	5	7		Para terminar de mezclar los ingredientes de los pasteles y otras masas. Para batir mezclas densas de crema y mousses.

KitchenAid®

®/™ ©2021 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.
Todos los derechos reservados. Usado bajo licencia en Canadá.