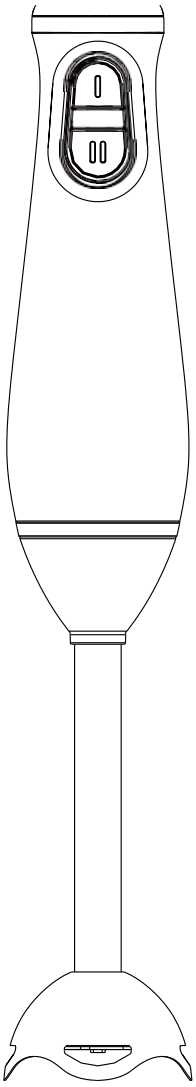
LOFRA

www.lofra.it

INSTRUCTION MANUAL



HAND BLENDER

ENGLISH

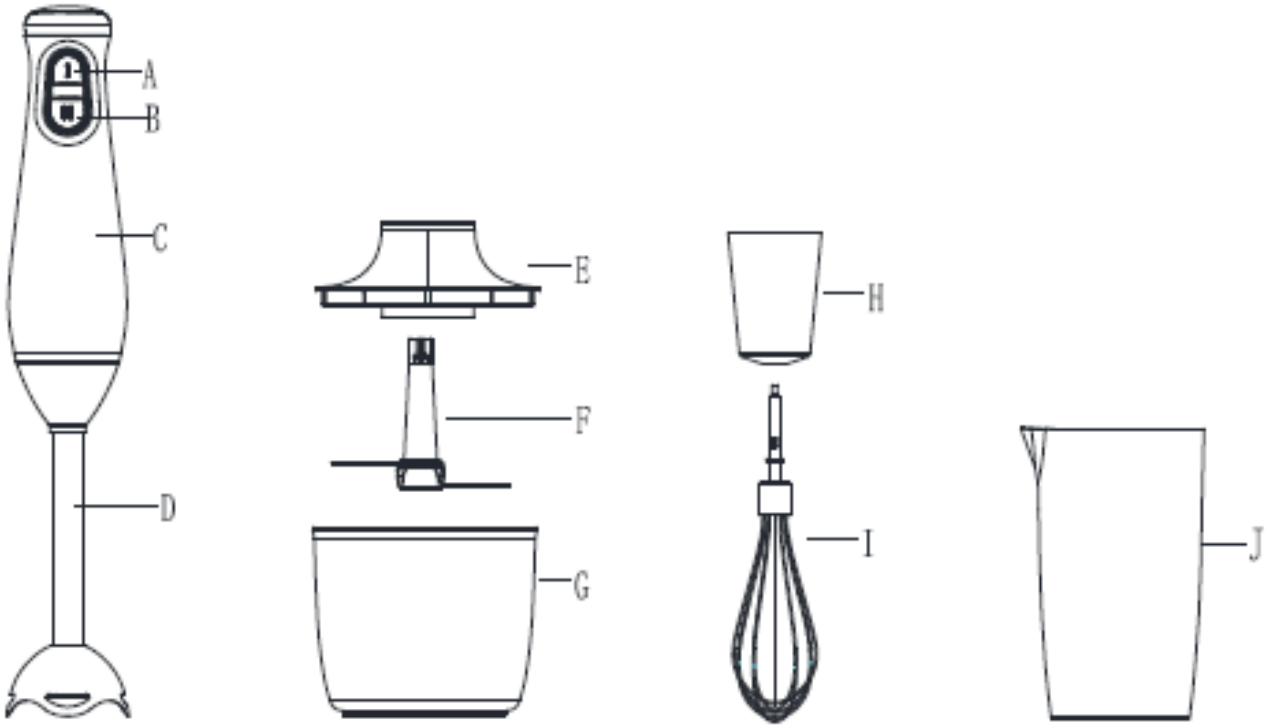
Description: 3
How to use the Hand Blender: 5
How to use the Chopper: 6
How to use the whisk 7
Cleaning 8



Electric Hand Blender

Nuova Lofra S.r.l. – Via Montegrotto 125 – 35038 Torreglia (PD) – tel. +39 049.9904811 – info@lofra.it

Description:



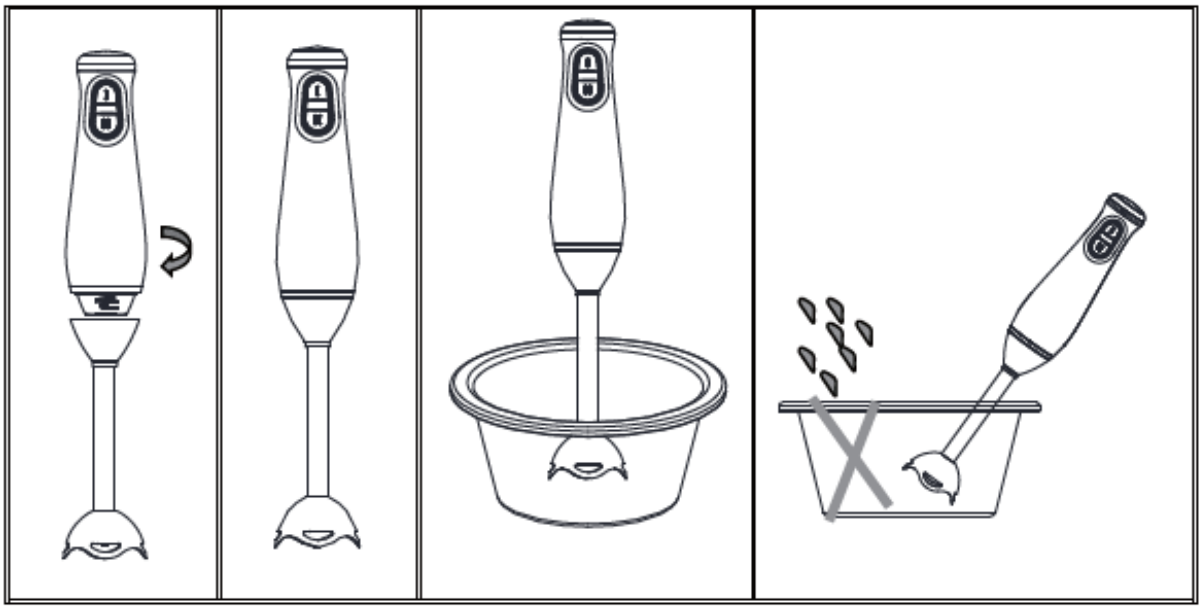
A. switch I
B. switch II
C. Handle
D. Metal stirring rod
E. Meat Chopper Gear Box
F. Mixing blades
G. Plastic bowl
H. Whisk gearbox
I. Whisk
J. Measuring cup

Caution:

Please read the instructions carefully and completely before using the appliance.

1. Always unplug the appliance before assembling, disassembling and cleaning.
2. Before plugging in the power plug, check to see if the voltage matches that of the appliance.
3. Don't plug the appliance into the power supply until it is fully assembled and always unplug before disassembling the appliance or handling the blade.
4. Don't allow children to use the blender without supervision.
5. Please keep dry the motor unit, cord and plug.
6. Never use this appliance if it is damaged. In case of damage, please repair the appliance at the designated service center.
7. If the supply cord is damaged, please replace it in the appointed service center.
8. Please keep the power cord protected from damage and away from heat sources.
9. Don't place the appliance on an heated surface.
10. The appliance is designed for normal domestic use.
11. Please use the appliance continuously for no more than 1 minute, and in case of hard food for no more than 10 seconds.
12. For the switch I, the speed can be further fine-tuned by the inching switch. No further speed adjustment is allowed for switch II.
13. Always disconnect the blender and accessories before assembling, disassembling and cleaning.
14. Switch off the appliance before changing and connecting accessories.
15. Please ensure that children and people without normal operational ability use the appliance with supervision. Children must not play with this appliance.

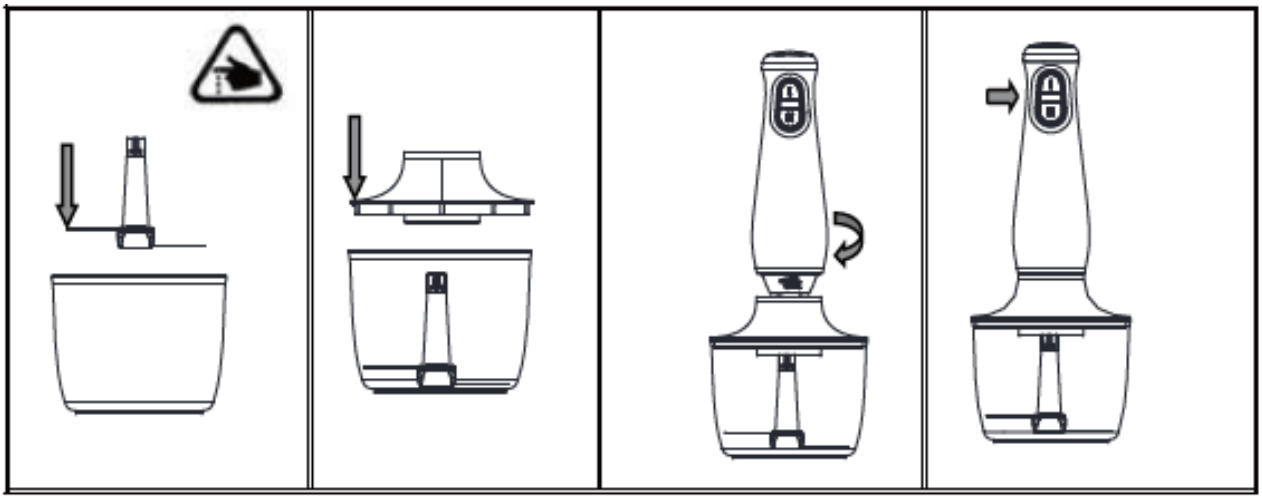
How to use the Hand Blender:



The hand blender is perfectly suitable for preparing sauces, soups, mayonnaise, baby food, and mixing and milkshakes.

1. Tum the blender tools in the motor until they are locked.
2. Put the hand blender in the container. Then press the switch I or switch II.
3. Please tum the blender stick off after use. Also, equipped measuring cups and other vessels can be used.
4. Caution: sharp blade, use carefully!

How to use the Chopper:

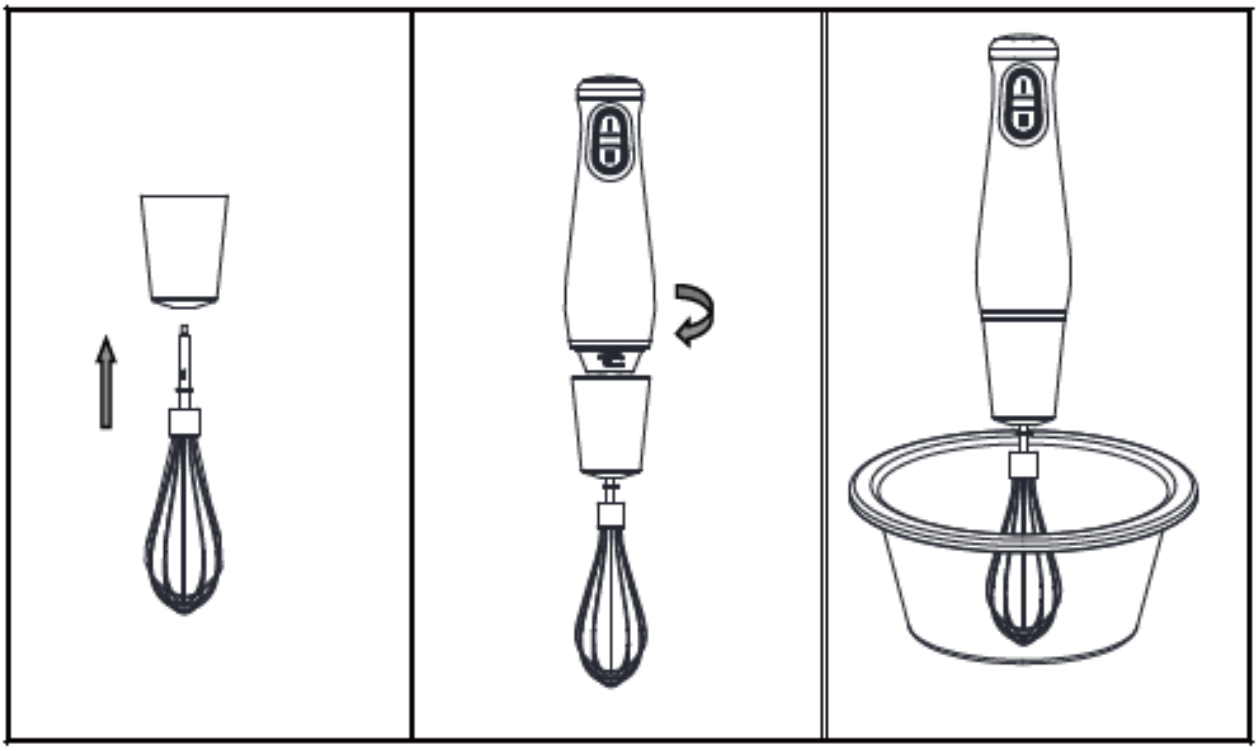


1. The chopping function is perfectly suitable for hard foods, such as meat, cheese, onions, vegetables, garlic, etc.
2. Please do not chop extremely hard items, such as ice cubes, walnuts, coffee beans, or grains

Before you start chopping:

1. Handle the blades carefully. **Caution:** The blade is very sharp! Always hold it from the upper part.
2. Place the blade in the center of the plastic bowl and press down until it clicks and locks into the bowl. At the same time, hold the bottom of the plastic bowl with a non-slip mat.
3. Place the food in the chopper bowl.
4. Place the chopping bowl lid on the chopper bowl.
5. Turn the motor unit onto the chopping bowl lid until it locks.
6. Press switch I or II to operate the chopper. During processing, firmly hold the motor unit and keep the motor and bowl securely in position.
7. After use, turn off the motor unit and remove it from the chopping bowl lid.
8. Remove the chopping bowl lid and carefully take out the blade.
9. Take out the processed food from the chopper bowl.

How to use the whisk



Use the whisk only to whip cream, beat eggs, and mix ready-to-use mixtures with water, etc.

1. Inset the whisk into the whisk holder and turn the holder into the motor unit until it locks.
2. Place the whisk in a vessel and then press the switch I or switch II to operate.
3. Tum the whisk holder off the motor unit after use. Then remove the whisk out of the holder.

Cleaning

Clean the motor unit and chopping the bowl lid with a wet cloth. Do not immerse it in water or rinse directly with water.

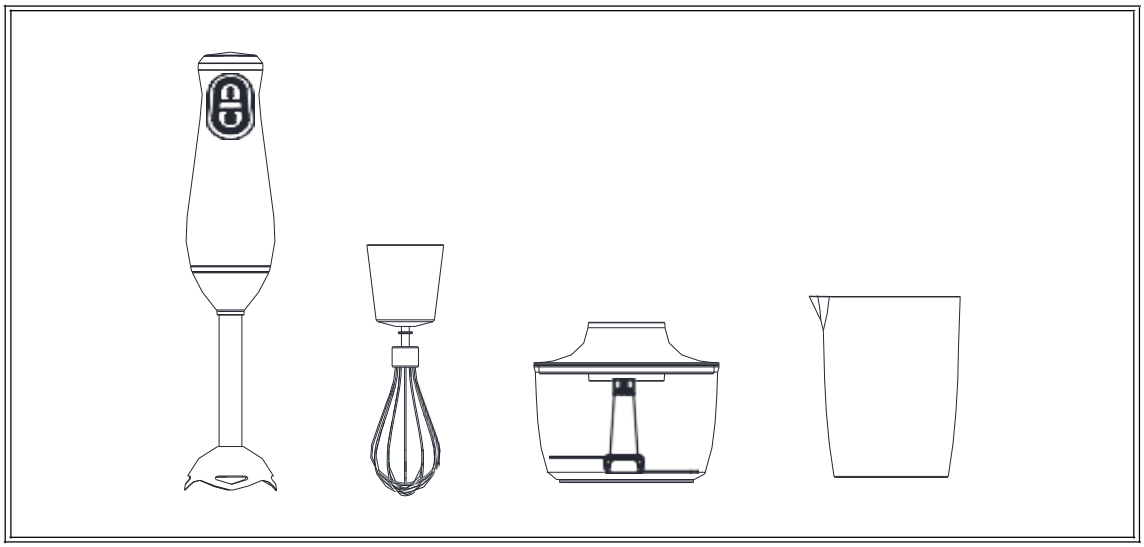
1. All other parts can be cleaned in the dishwasher or cleaned with water. Please note that the blades should be cleaned immediately after handling salt-containing foods.
2. Also, be careful not to use an overdose of detergent or decalcifier in your dishwasher.
3. During processing dark-coloured food, the plastic part of the appliance may be coloured; please wipe it with vegetable oil before cleaning it in the dishwasher.
4. The blades are very sharp; please be careful.
5. Unplug the appliance before cleaning.

Processing Guide (for 500ml chopping bowl)

Food	Maximum	Operation time
meat	300g	15sec.
herbs	50g	10sec.
nut, almonds	150g	10sec.
cheese	100g	10sec.
bread	80g	10sec.
onions	200g	10sec.
biscuits	150g	10sec.
soft fruit	200g	10sec.

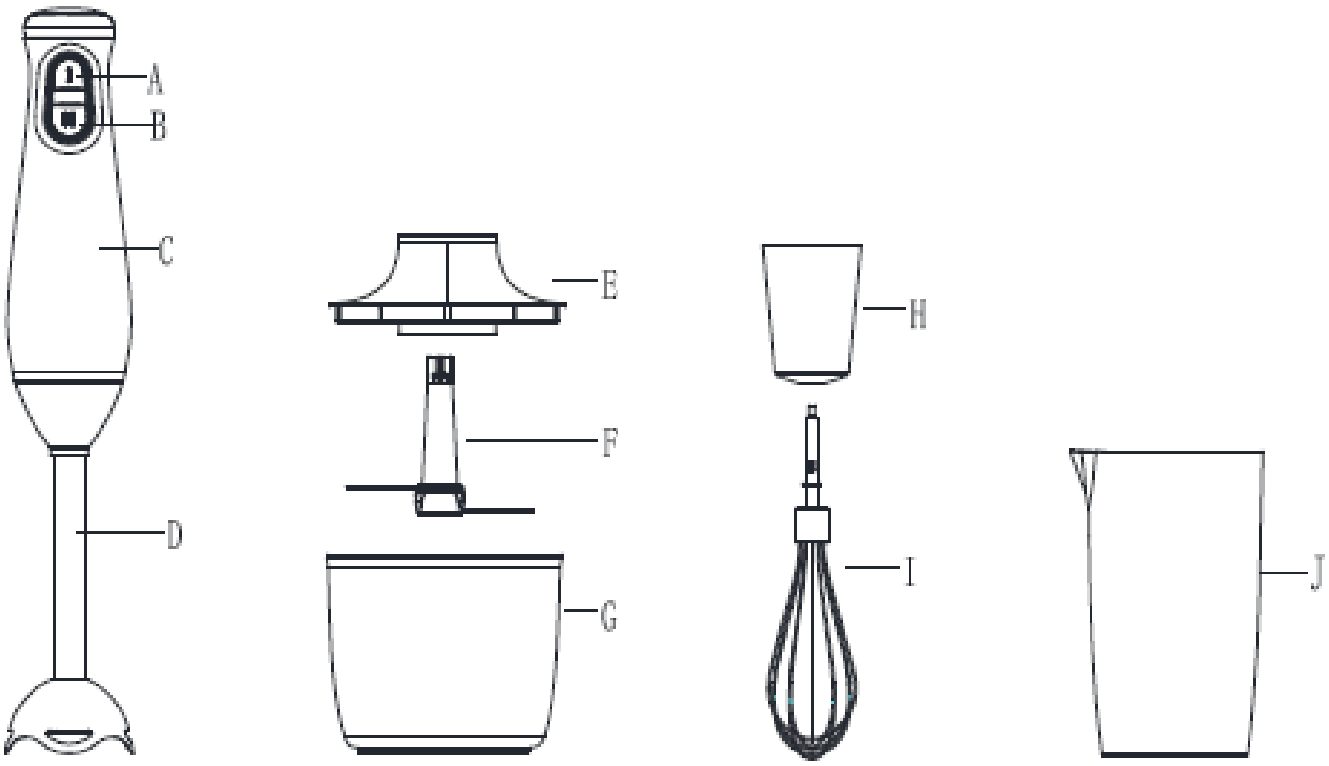
ITALIANO

Descrizione: **10**
Attenzione: **11**
Come usare il frullatore a immersione **12**
Come usare il tritatutto **13**
Come usare la frusta **14**
Pulizia **15**



FRULLATORE A IMMERSIONE

Descrizione:

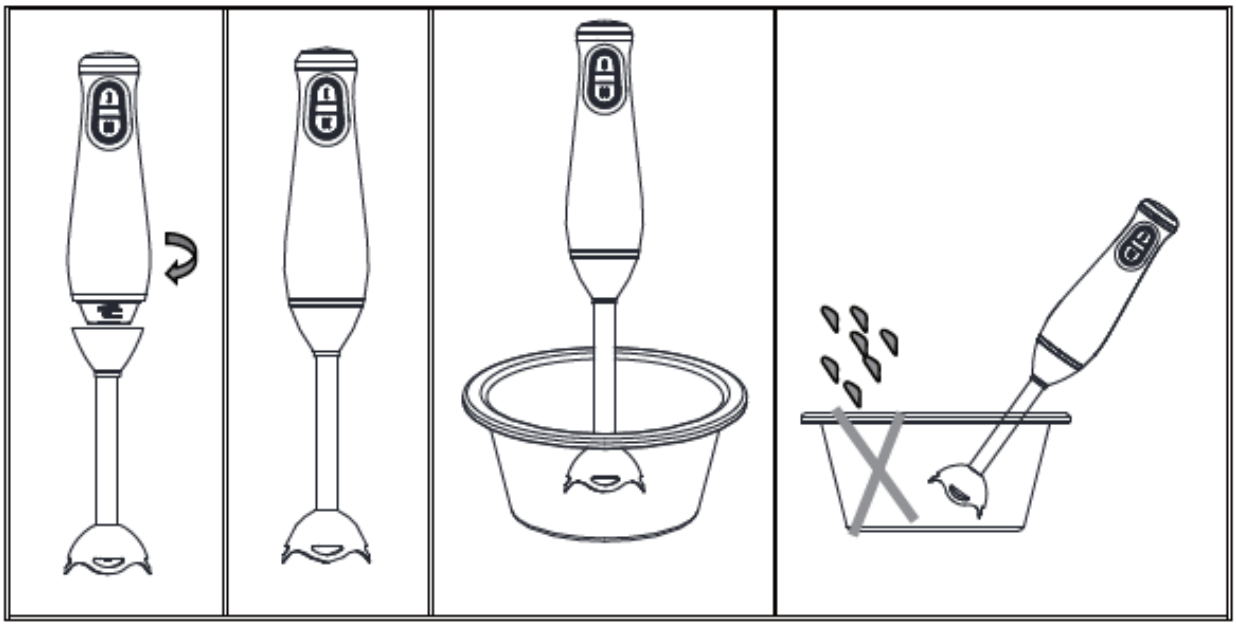


A. Pulsante I
B. Pulsante II
C. Impugnatura
D. Asta di agitazione
E. Coperchio del tritatutto
F. Lame tritatutto
G. Ciotola tritatutto in plastica
H. Attacco della frusta
I. Frusta
J. Misurino

Attenzione:

Leggere attentamente e completamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
1. Scollegare sempre l'apparecchio prima di montarlo, smontarlo e pulirlo.
2. Prima di collegare la spina di alimentazione, verificare che la tensione corrisponda a quella dell'apparecchio.
3. Non collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica fino a quando non è completamente montato e scollegarlo sempre prima di smontarlo o maneggiare la lama.
4. Non consentire ai bambini di utilizzare il frullatore senza supervisione.
5. Tenere asciutti il motore, il cavo e la spina.
6. Non utilizzare mai l'apparecchio se è danneggiato. In caso di danni, riparare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.
7. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo presso un centro di assistenza autorizzato.
8. Proteggere il cavo di alimentazione da danni e tenerlo lontano da fonti di calore.
9. Non posizionare l'apparecchio su una superficie riscaldata.
10. L'apparecchio è progettato per il normale uso domestico.
11. Utilizzare l'apparecchio in modo continuativo per non più di 1 minuto e, in caso di alimenti duri, per non più di 10 secondi.
12. Con il pulsante I, la velocità può essere ulteriormente regolata tramite l'interruttore a scatto. Non è possibile regolare ulteriormente la velocità con il pulsante II.
13. Scollegare sempre il frullatore e gli accessori prima di montarli, smontarli e pulirli.
14. Spegnere l'apparecchio prima di sostituire e collegare gli accessori.
15. Assicurarsi che i bambini e le persone con capacità operative normali utilizzino l'apparecchio sotto supervisione. I bambini non devono giocare con questo apparecchio.

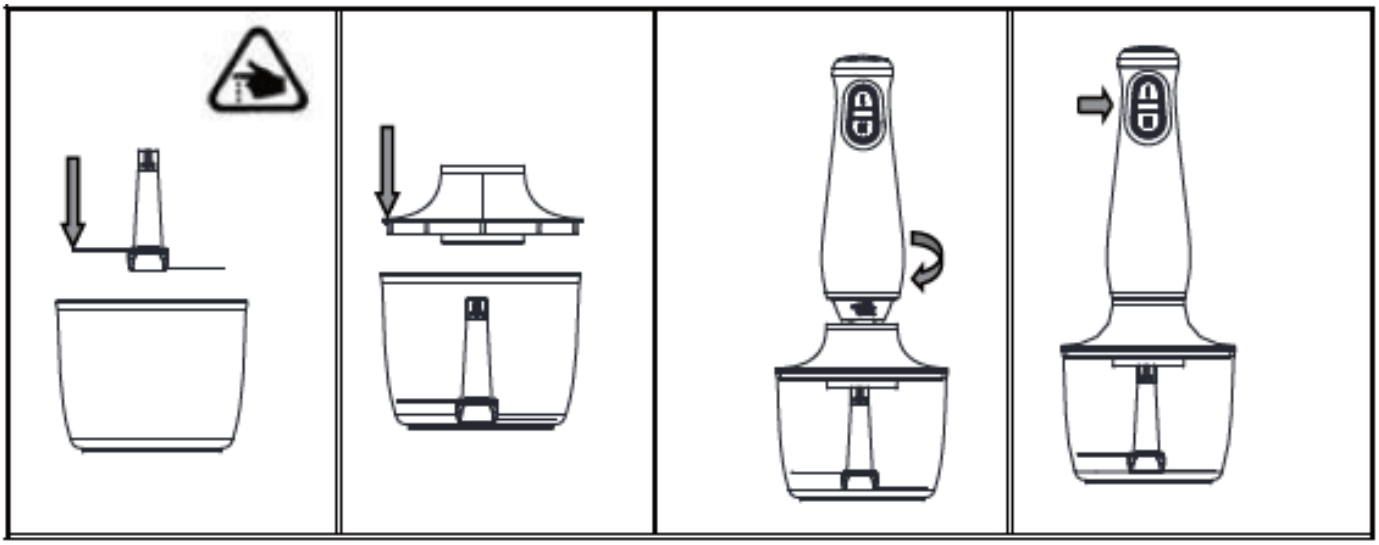
Come usare il frullatore a immersione



Il frullatore a immersione è perfetto per preparare salse, zuppe, maionese, pappe e per frullare e preparare frappè.

1. Ruotare gli accessori del frullatore nel motore fino a bloccarli.
2. Inserire il frullatore a immersione nel recipiente. Quindi premere il pulsante I o il pulsante II.
3. Dopo l'uso, estrarre il frullatore a immersione. È possibile utilizzare anche i misurini e altri recipienti in dotazione.
4. Attenzione: lama affilata, usare con cautela!

Come usare il tritatutto



1. La funzione tritatutto è perfetta per alimenti duri come carne, formaggio, cipolle, verdure, aglio, ecc.

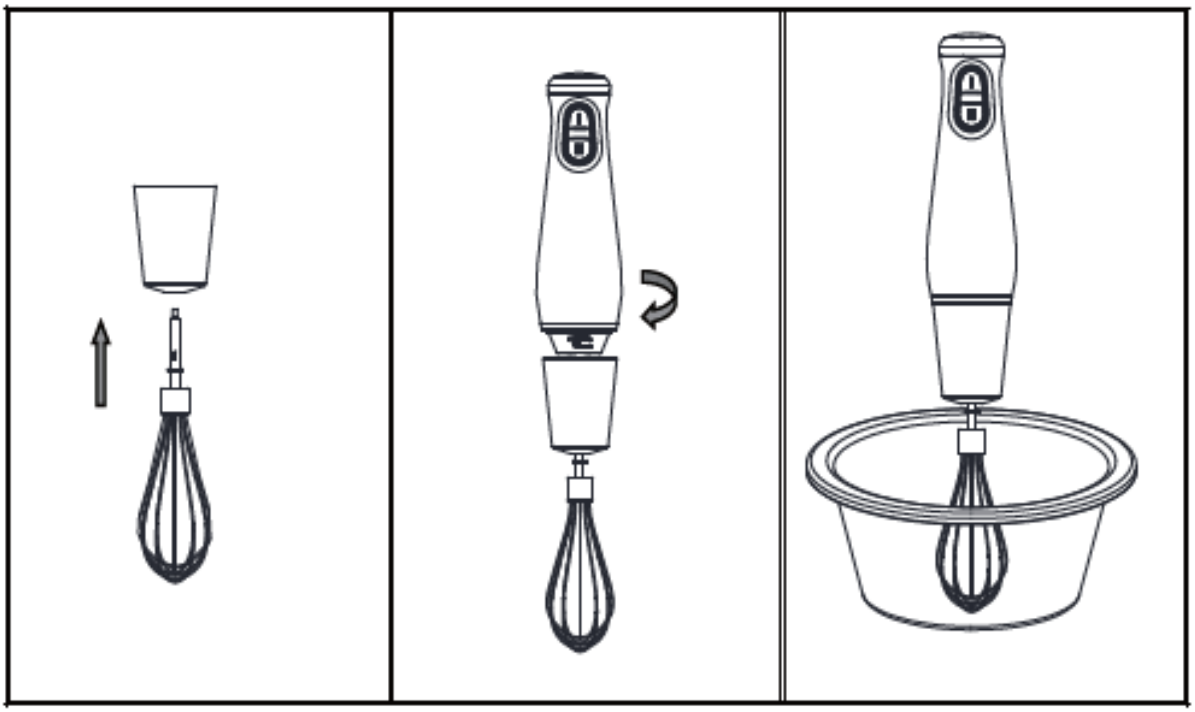
2. Si prega di non tritare alimenti estremamente duri come cubetti di ghiaccio, noci, chicchi di caffè o cereali.

Prima di iniziare a tritare:

1. Maneggiare le lame con cautela. **Attenzione:** la lama è molto affilata! Tenere sempre la lama dalla parte superiore.
2. Posizionare la lama al centro della ciotola di plastica e premere fino a quando non scatta e si blocca nella ciotola. Allo stesso tempo, tenere il fondo della ciotola di plastica con un tappetino antiscivolo.
3. Mettere il cibo nella ciotola del tritatutto.
4. Posizionare il coperchio della ciotola del tritatutto sulla ciotola.
5. Girare il motore sul coperchio della ciotola del tritatutto fino a quando non si blocca.
6. Premere il pulsante I o II per azionare il tritatutto. Durante il funzionamento, tenere saldamente l'unità motore e mantenere il motore e la ciotola in posizione sicura.
7. Dopo l'uso, spegnere l'unità motore e rimuoverla dal coperchio della ciotola del tritatutto.

8. Rimuovere il coperchio della ciotola del tritatutto ed estrarre con cautela la lama.
9. Togliete il cibo lavorato dalla ciotola del tritatutto.

Come usare la frusta



Utilizzare la frusta solo per montare la panna, sbattere le uova e mescolare miscele pronte all'uso con acqua, ecc.

1. Inserire la frusta nel supporto e ruotare il supporto nell'unità motore fino a bloccarlo.
2. Posizionare la frusta in un recipiente, quindi premere il pulsante I o il pulsante II per azionare l'apparecchio.
3. Dopo l'uso, ruotare il supporto della frusta per staccarlo dall'unità motore. Quindi rimuovere la frusta dal supporto.

Pulizia

Pulire il motore e il coperchio del recipiente con un panno umido. Non immergerlo in acqua né sciacquarlo direttamente con acqua.

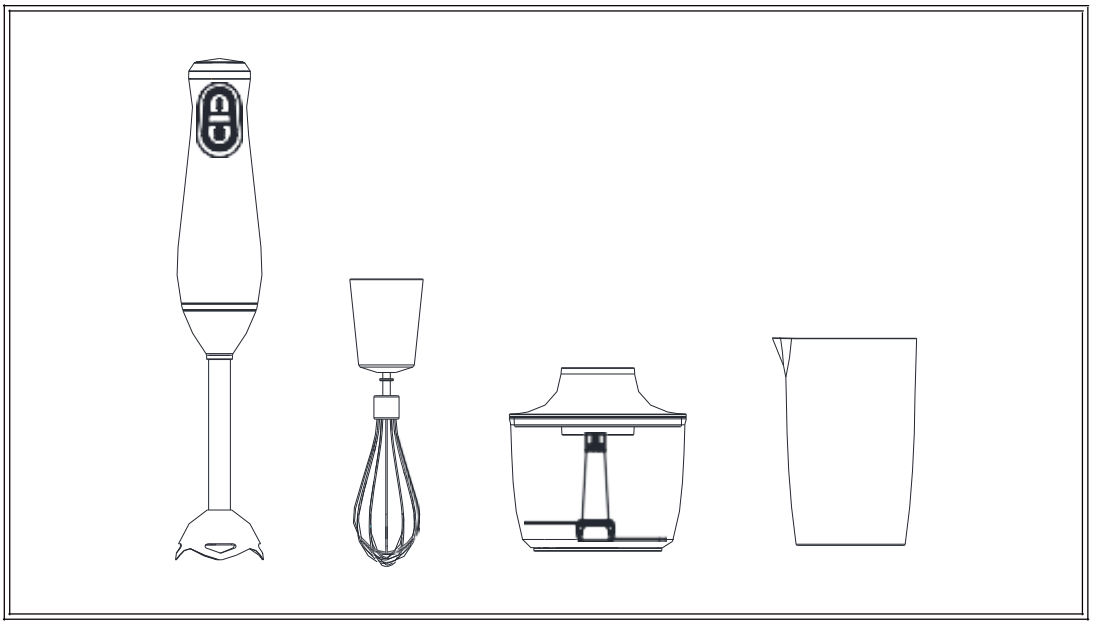
1. Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie o con acqua. Si prega di notare che le lame devono essere pulite immediatamente dopo aver maneggiato alimenti contenenti sale.
2. Inoltre, fare attenzione a non utilizzare una dose eccessiva di detersivo o decalcificante nella lavastoviglie.
3. Durante la lavorazione di alimenti di colore scuro, la parte in plastica dell'apparecchio potrebbe macchiarsi; pulirla con olio vegetale prima di lavarla in lavastoviglie.
4. Le lame sono molto affilate; prestare attenzione.
5. Scollegare l'apparecchio prima di pulirlo.

Guida alla lavorazione (per ciotola da 500 ml)

Food	Maximum	Operation time
carne	300g	15sec.
verdure	50g	10sec.
noci, mandorle	150g	10sec.
formaggio	100g	10sec.
pane	80g	10sec.
cipolla	200g	10sec.
biscotti	150g	10sec.
frutta secca	200g	10sec.

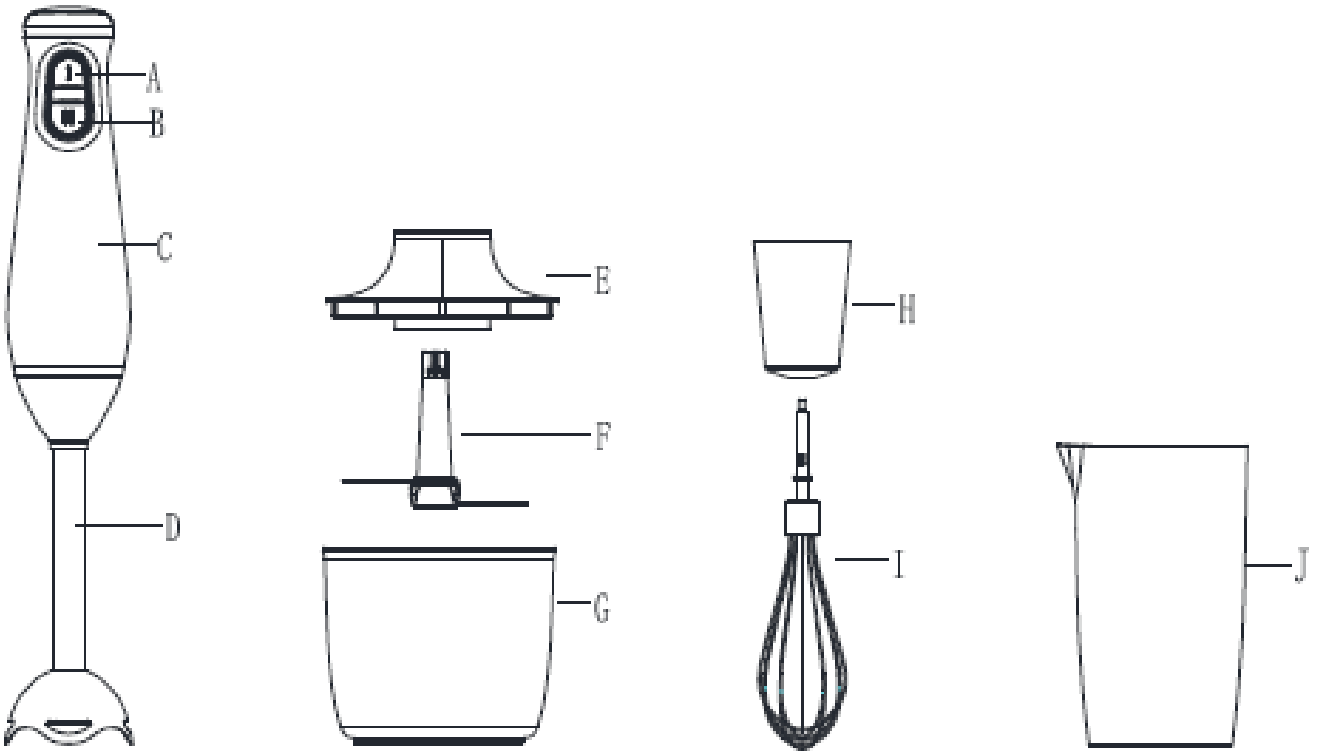
ESPANOL

Descripción:..... 17
Precaución:..... 18
Cómo utilizar la batidora de mano..... 19
Cómo utilizar la picadora..... 20
Cómo utilizar el batidor 21
Limpieza..... 22



BATIDORA DE INMERSIÓN

Descripción:



A. Interruptor I

B. Interruptor II

C. Asa

D. Brazo mezclador

E. Engranajes trituradores

F. Cuchillas mezcladoras

G. Bol de plástico

H. Acoplamiento del batidor

I. Batidor

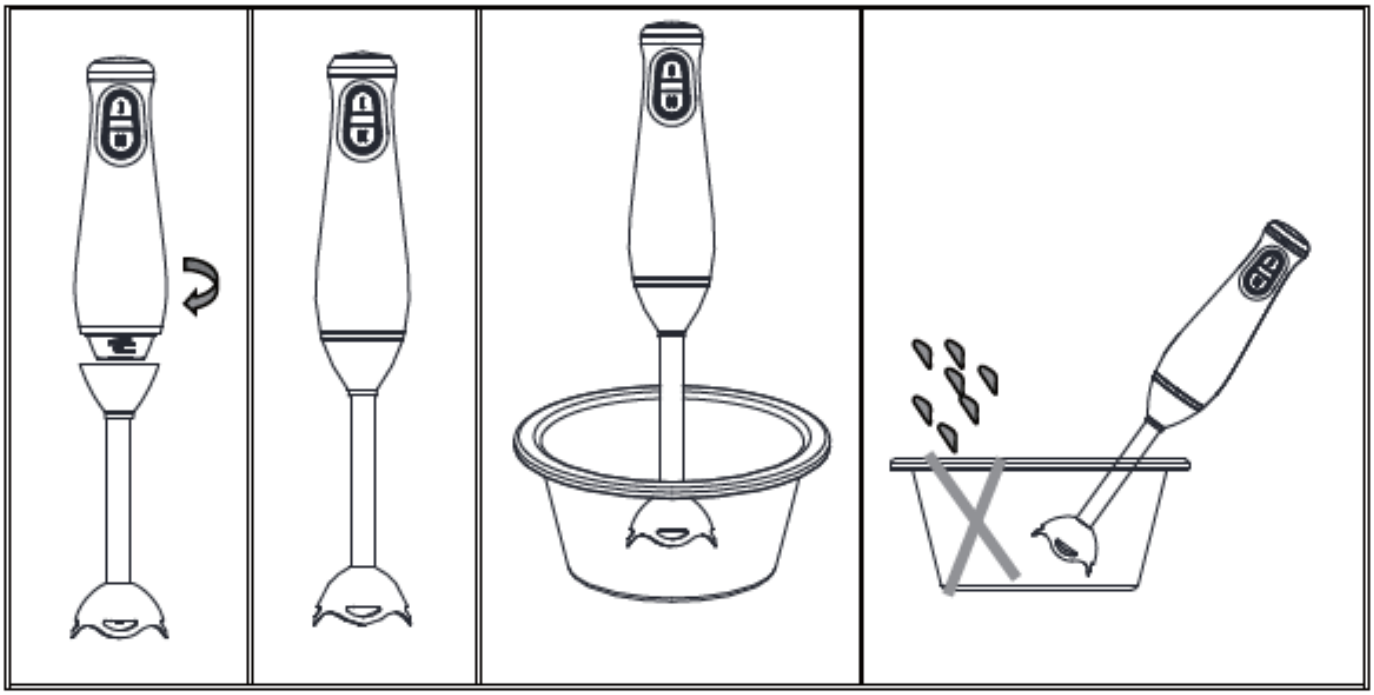
J. Medidor

Precaución:

Lea atentamente y en su totalidad las instrucciones antes de utilizar el aparato.

1. Desenchufe siempre el aparato antes de montarlo, desmontarlo y limpiarlo.
2. Antes de enchufar el cable de alimentación, compruebe que la tensión coincide con la del aparato.
3. No conecte el aparato a la red eléctrica hasta que esté completamente montado y desconéctelo siempre antes de desmontarlo o manipular la cuchilla.
4. No permita que los niños utilicen la batidora sin supervisión.
5. Mantenga secos el motor, el cable y el enchufe.
6. No utilice nunca el aparato si está dañado. En caso de daños, repare el aparato en un centro de servicio técnico autorizado.
7. Si el cable de alimentación está dañado, sustitúyalo en un centro de servicio técnico autorizado.
8. Proteja el cable de alimentación de daños y manténgalo alejado de fuentes de calor.
9. No coloque el aparato sobre una superficie calentada.
10. El aparato está diseñado para un uso doméstico normal.
11. Utilice el aparato de forma continua durante no más de 1 minuto y, en caso de alimentos duros, durante no más de 10 segundos.
12. Para el interruptor I, la velocidad se puede ajustar aún más mediante el interruptor de pulsación. No es posible ajustar aún más la velocidad para el interruptor II.
13. Desenchufe siempre la batidora y los accesorios antes de montarlos, desmontarlos y limpiarlos.
14. Apague el aparato antes de sustituir y conectar los accesorios.
15. Asegúrese de que los niños y las personas con capacidad operativa normal utilicen el aparato bajo supervisión. Los niños no deben jugar con este aparato.

Cómo utilizar la batidora de mano



La batidora de mano es perfecta para preparar salsas, sopas, mayonesas, papillas y para batir y preparar batidos.

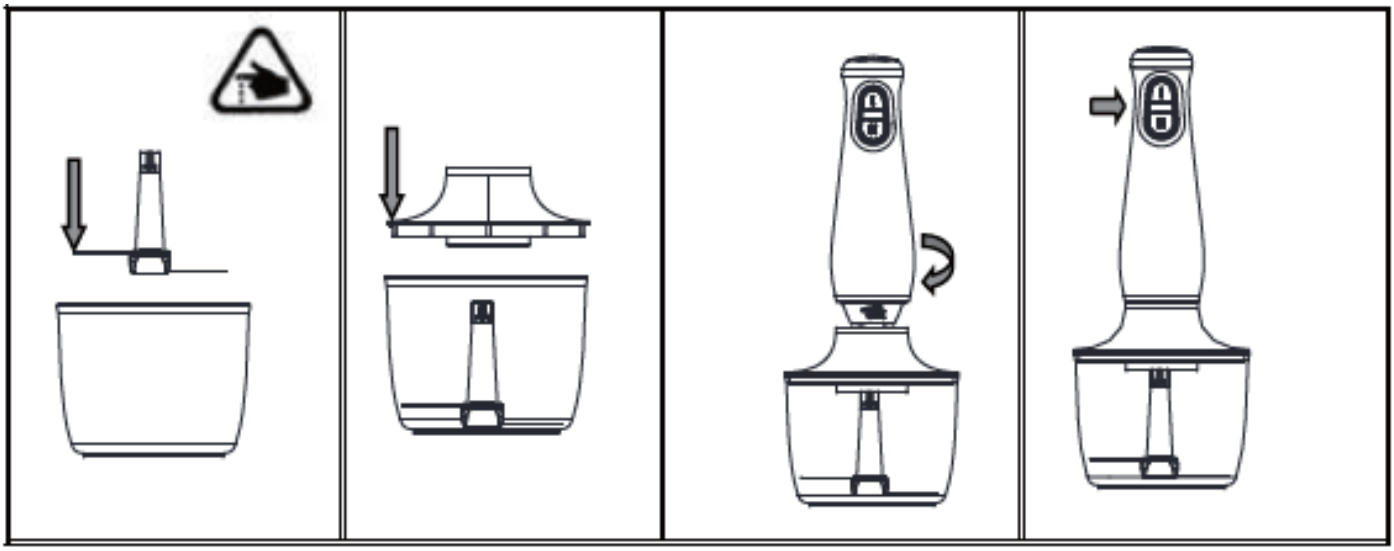
1. Gire los accesorios de la batidora en el motor hasta que encajen.

2. Introduzca la batidora de mano en el recipiente. A continuación, pulse el interruptor I o el interruptor II.

3. Después de su uso, extraiga la batidora de mano. También puede utilizar los medidores y otros recipientes incluidos.

4. Precaución: cuchilla afilada, ¡utilizar con cuidado!

Cómo utilizar la picadora



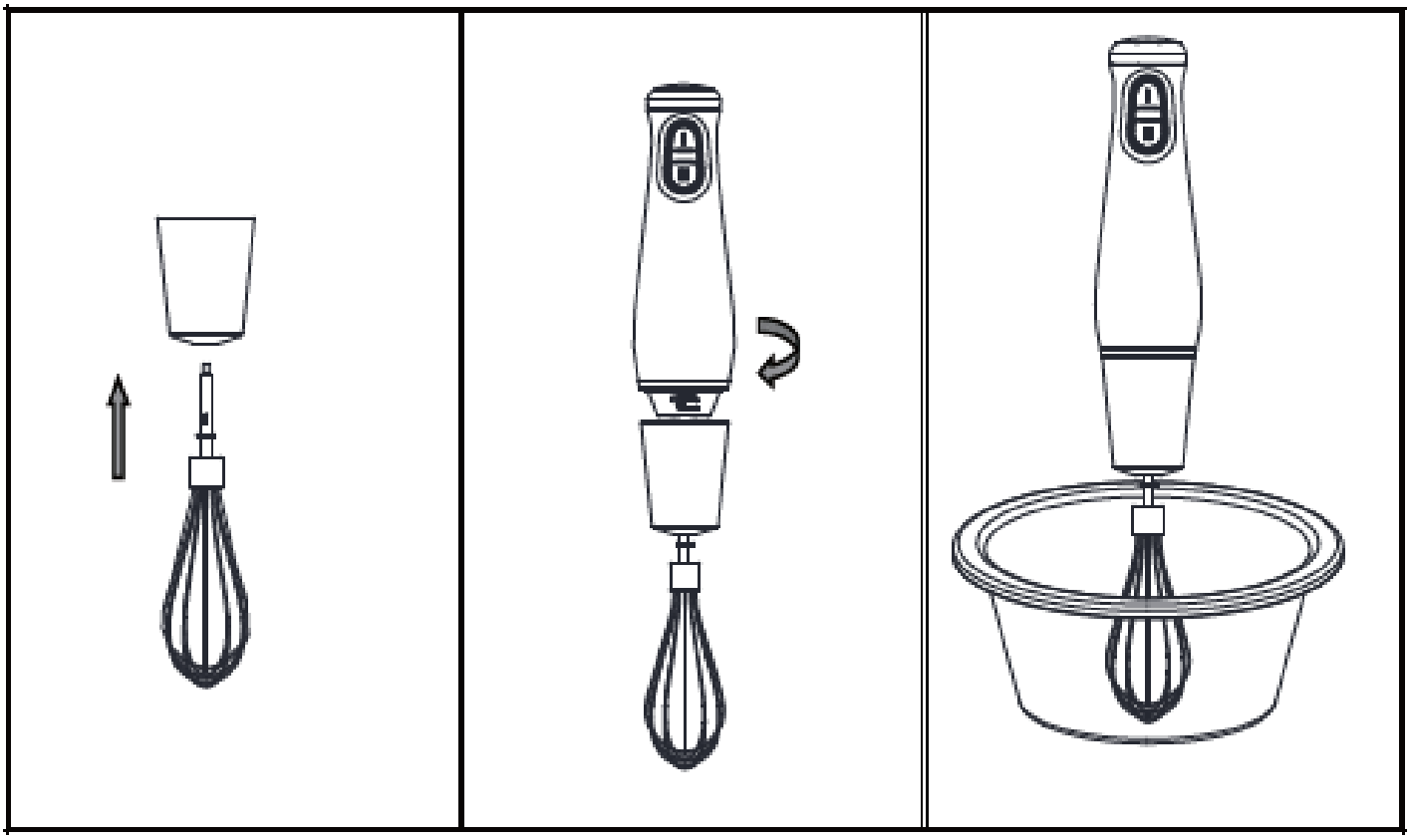
1. La función picadora es ideal para alimentos duros como carne, queso, cebolla, verduras, ajo, etc.

2. No pique alimentos extremadamente duros como cubitos de hielo, nueces, granos de café o cereales.

Antes de empezar a picar:

1. Manipule las cuchillas con precaución. **Precaución:** ¡la cuchilla está muy afilada! Sujete siempre la cuchilla por la parte superior.
2. Coloque la cuchilla en el centro del recipiente de plástico y presione hasta que encaje y se bloquee en el recipiente. Al mismo tiempo, sujete la parte inferior del recipiente de plástico con una alfombrilla antideslizante.
3. Ponga los alimentos en el bol de la picadora.
4. Coloque la tapa del bol de la picadora sobre el bol.
5. Gire el motor de la tapa del bol de la picadora hasta que encaje.
6. Pulse el interruptor I o II para poner en marcha la picadora. Durante el funcionamiento, sujete firmemente la unidad del motor y mantenga el motor y el bol en una posición segura.
7. Después de su uso, apague la unidad motora y retírela de la tapa del bol de la picadora.
8. Retire la tapa del bol de la picadora y extraiga con cuidado la cuchilla.
9. Retire los alimentos procesados del bol de la picadora.

Cómo utilizar el batidor



Utilice el batidor solo para montar nata, batir huevos y mezclar mezclas listas para usar con agua, etc.

1. Inserte el batidor en el soporte y gire el soporte en la unidad motora hasta que encaje.

2. Coloque el batidor en un recipiente y pulse el interruptor I o el interruptor II para poner en marcha el aparato.

3. Después de su uso, gire el soporte del batidor para separarlo de la unidad motora. A continuación, retire el batidor del soporte.

Limpieza

Limpie el motor y la tapa del recipiente con un paño húmedo. No lo sumerja en agua ni lo enjuague directamente con agua.

1. Todas las demás piezas se pueden lavar en el lavavajillas o con agua. Tenga en cuenta que las cuchillas deben limpiarse inmediatamente después de manipular alimentos que contengan sal.

2. Además, tenga cuidado de no utilizar una dosis excesiva de detergente o descalcificador en el lavavajillas.

3. Al procesar alimentos de color oscuro, la parte de plástico del aparato puede mancharse; límpiela con aceite vegetal antes de lavarla en el lavavajillas.

4. Las cuchillas están muy afiladas; tenga cuidado.

5. Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

Guía de procesamiento (para un bol de 500 ml)

Alimento	Máximo	Tiempo de funcionamiento
Carne	300g	15sec.
Verduras	50g	10sec.
Nueces, almendras	150g	10sec.
Queso	100g	10sec.
Pan	80g	10sec.
Cebolla	200g	10sec.
Galletas	150g	10sec.
Fruta seca	200g	10sec.

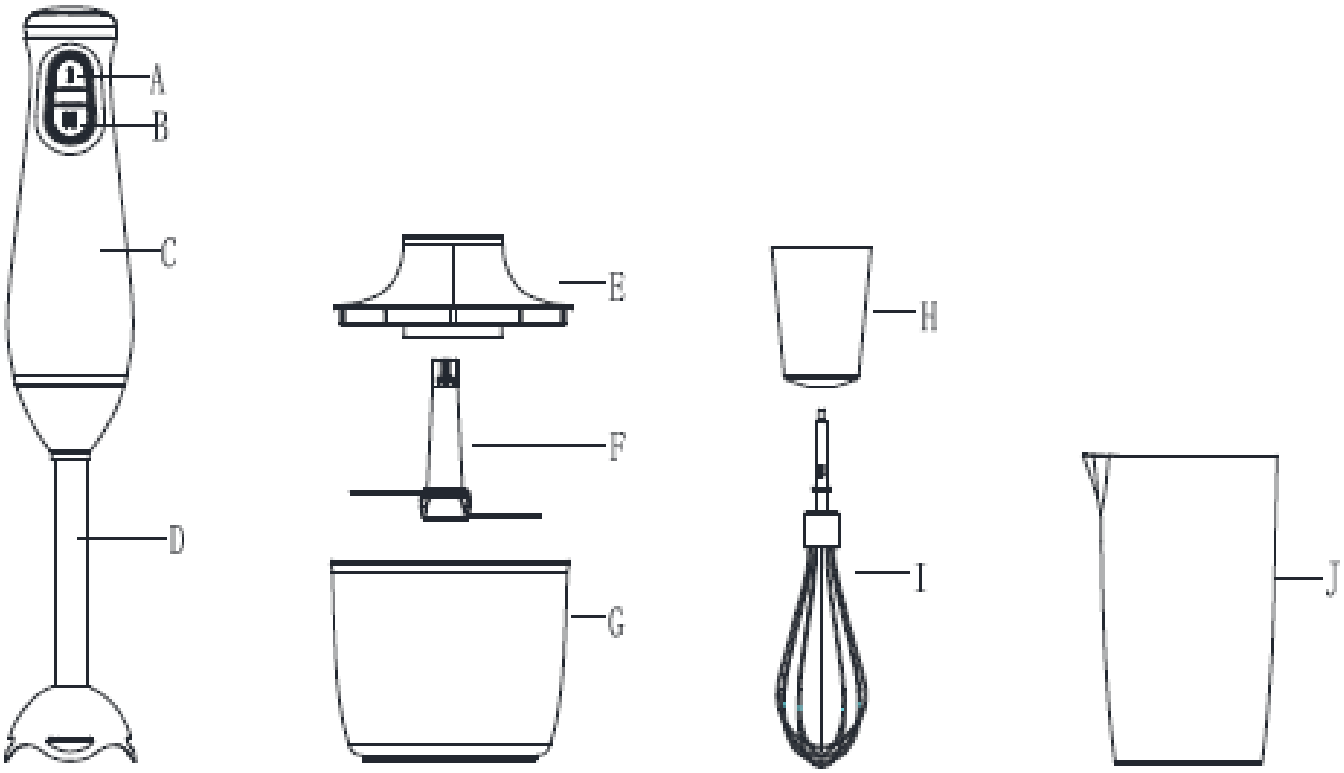
DEUTSCH

Achtung: 25
So verwenden Sie den Stabmixer 26
Verwendung des Zerkleinerers 27
Verwendung des Schneebesens..... 28
Reinigung..... 29



Eintauchmixer

Beschreibung:



A. Schalter I
B. Schalter II
C. Griff
D. Mischarm
E. Fleischwolf-Zahnräder
F. Mischmesser
G. Kunststoffschüssel
H. Schneebesenhalterung
I. Schneebesen
J. Messbecher

Achtung:

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor Gebrauch sorgfältig durch.

1. Trennen Sie das Gerät vor dem Zusammenbau, der Demontage und der Reinigung immer vom Stromnetz.

2. Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Netzkabels, dass die Netzspannung mit der des Geräts übereinstimmt.

3. Schließen Sie das Gerät erst an die Stromversorgung an, wenn es vollständig zusammengebaut ist, und ziehen Sie den Netzstecker immer ab, bevor Sie das Gerät zerlegen oder die Klinge anfassen.

4. Lassen Sie Kinder das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzen.

5. Halten Sie den Motor, das Kabel und den Stecker trocken.

6. Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn es beschädigt ist. Lassen Sie das Gerät bei Beschädigungen von einem autorisierten Kundendienst reparieren.

7. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, lassen Sie es von einem autorisierten Kundendienst ersetzen.

8. Schützen Sie das Netzkabel vor Beschädigungen und halten Sie es von Wärmequellen fern.

9. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine beheizte Oberfläche.

10. Das Gerät ist für den normalen Hausgebrauch bestimmt.

11. Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 1 Minute am Stück und bei harten Lebensmitteln nicht länger als 10 Sekunden.

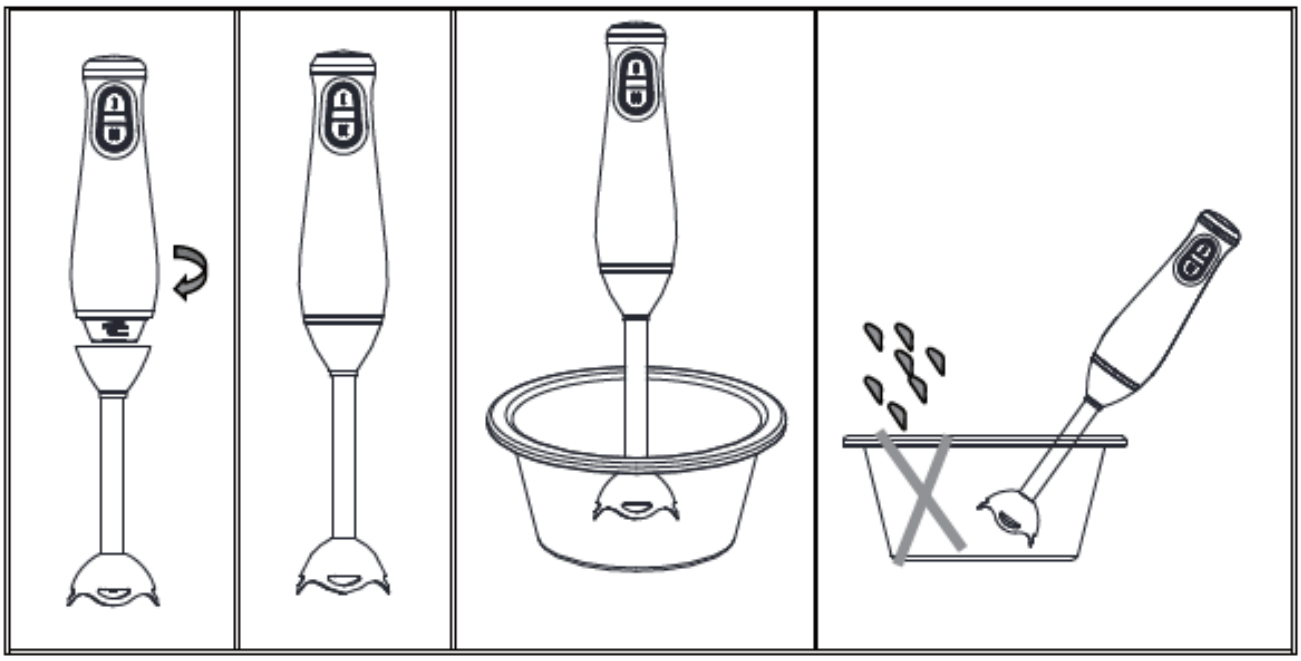
12. Bei Schalter I kann die Geschwindigkeit über den Kippschalter weiter reguliert werden. Bei Schalter II kann die Geschwindigkeit nicht weiter reguliert werden.

13. Trennen Sie den Mixer und das Zubehör immer vom Stromnetz, bevor Sie es zusammenbauen, zerlegen oder reinigen.

14. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder anschließen.

15. Achten Sie darauf, dass Kinder und Personen mit eingeschränkter Funktionsfähigkeit das Gerät nur unter Aufsicht benutzen. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.

So verwenden Sie den Stabmixer



Der Stabmixer eignet sich perfekt für die Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise, Babynahrung sowie zum Pürieren und Mixen von Smoothies.

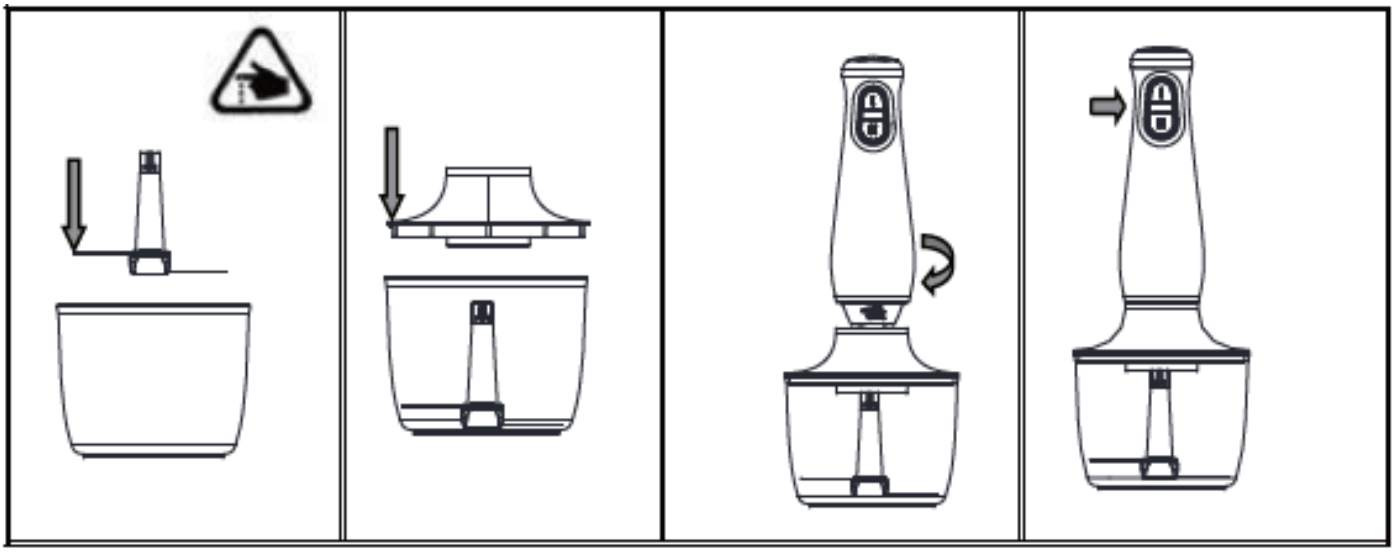
1. Drehen Sie die Mixeraufsätze in den Motor, bis sie einrasten.

2. Stecken Sie den Stabmixer in den Behälter. Drücken Sie dann den Schalter I oder den Schalter II.

3. Nehmen Sie den Stabmixer nach Gebrauch heraus. Sie können auch die mitgelieferten Messbecher und andere Behälter verwenden.

4. Achtung: Scharfe Klinge, vorsichtig verwenden!

Verwendung des Zerkleinerers



1. Die Zerkleinerungsfunktion eignet sich ideal für harte Lebensmittel wie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Gemüse, Knoblauch usw.

2. Bitte keine extrem harten Lebensmittel wie Eiswürfel, Nüsse, Kaffeebohnen oder Getreide zerkleinern.

Vor dem Zerkleinern:

Gehen Sie vorsichtig mit den Messern um. Achtung: Das Messer ist sehr scharf! Halten Sie das Messer immer von oben fest.

Setzen Sie das Messer in die Mitte der Kunststoffschüssel und drücken Sie es hinein, bis es einrastet und in der Schüssel fest sitzt. Halten Sie dabei den Boden der Kunststoffschüssel mit einer rutschfesten Unterlage fest.

Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel des Zerkleinerers.

Setzen Sie den Deckel der Schüssel auf die Schüssel.

Drehen Sie den Motor am Deckel der Schüssel, bis er einrastet.

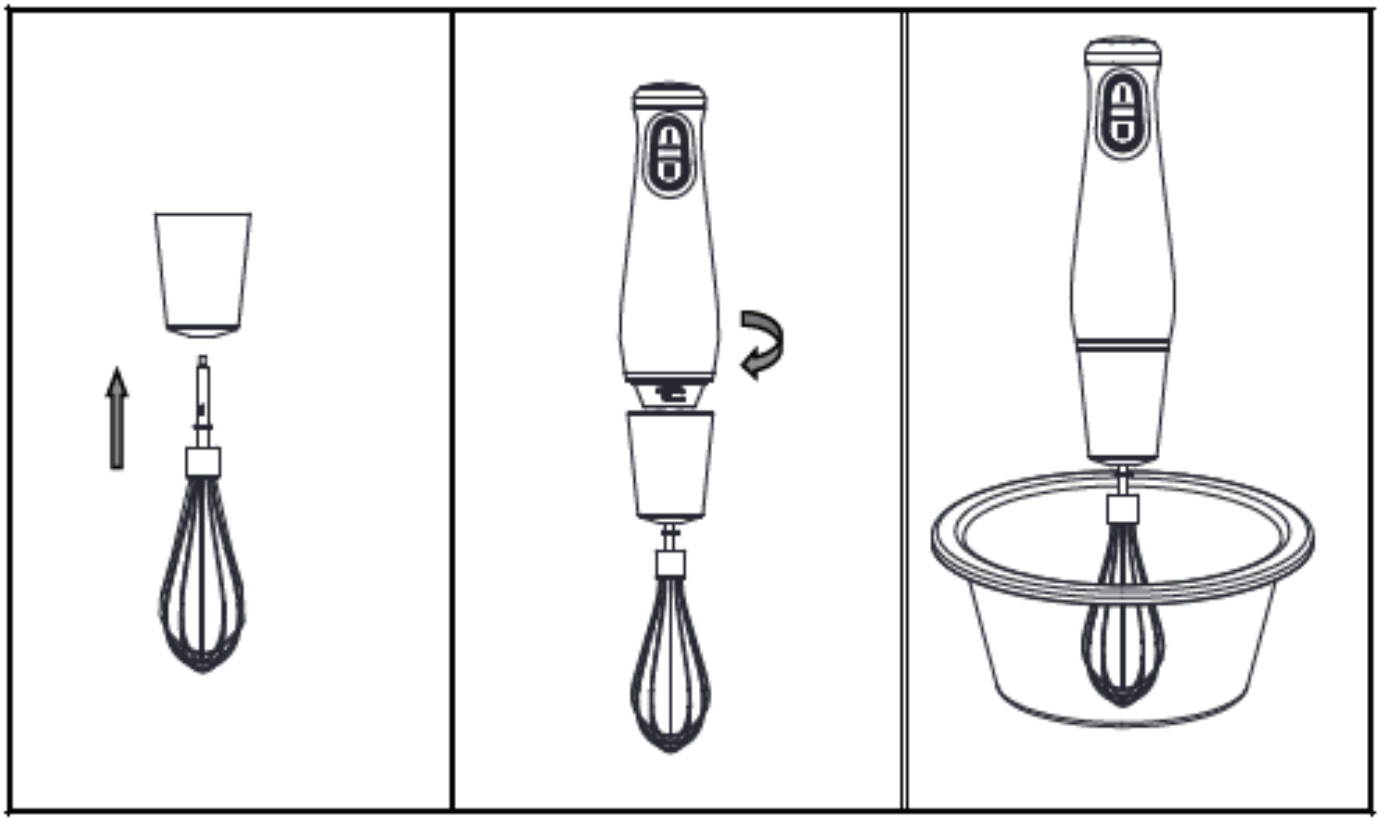
Drücken Sie den Schalter I oder II, um den Zerkleinerer zu starten. Halten Sie das Gerät während des Betriebs fest und achten Sie darauf, dass Motor und Schüssel sicher stehen.

Schalten Sie nach Gebrauch den Motor aus und nehmen Sie ihn vom Deckel des Zerkleinererbehälters ab.

Nehmen Sie den Deckel des Zerkleinererbehälters ab und ziehen Sie das Messer vorsichtig heraus.

Entnehmen Sie die verarbeiteten Lebensmittel aus dem Zerkleinererbehälter.

Verwendung des Schneebesens



Verwenden Sie den Schneebesen nur zum Schlagen von Sahne, Verquirlen von Eiern und Vermischen von Fertigmischungen mit Wasser usw.

1. Setzen Sie den Schneebesen in die Halterung ein und drehen Sie die Halterung in die Motoreinheit, bis sie einrastet.

2. Setzen Sie den Schneebesen in einen Behälter und drücken Sie den Schalter I oder II, um das Gerät zu starten.

3. Nach Gebrauch die Halterung des Schneebesens drehen, um sie aus dem Motorblock zu lösen. Anschließend den Schneebesen aus der Halterung nehmen.

Reinigung

Den Motor und den Behälterdeckel mit einem feuchten Tuch reinigen. Nicht in Wasser eintauchen oder direkt mit Wasser abspülen.

1. Alle anderen Teile können in der Spülmaschine oder mit Wasser gereinigt werden. Bitte beachten Sie, dass die Klingen sofort nach der Verarbeitung von salzhaltigen Lebensmitteln gereinigt werden müssen.
2. Achten Sie außerdem darauf, nicht zu viel Spülmittel oder Entkalker in der Spülmaschine zu verwenden.
3. Bei der Verarbeitung von dunklen Lebensmitteln können sich Flecken auf den Kunststoffteilen des Geräts bilden; reinigen Sie diese vor dem Spülen in der Spülmaschine mit Pflanzenöl.
4. Die Klingen sind sehr scharf; seien Sie vorsichtig.
5. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.

Verarbeitungsanleitung (für 500-ml-Schüssel)

Lebensmittel	Maximal	Betriebszeit
Fleisch	300g	15 sek.
Gemüse	50g	10 sek.
Nüsse, Mandeln	150g	10 sek.
Käse	100g	10 sek.
Brot	80g	10 sek.
Zwiebeln	200g	10 sek.
Kekse	150g	10 sek.
Trockenfrüchte	200g	10 sek.

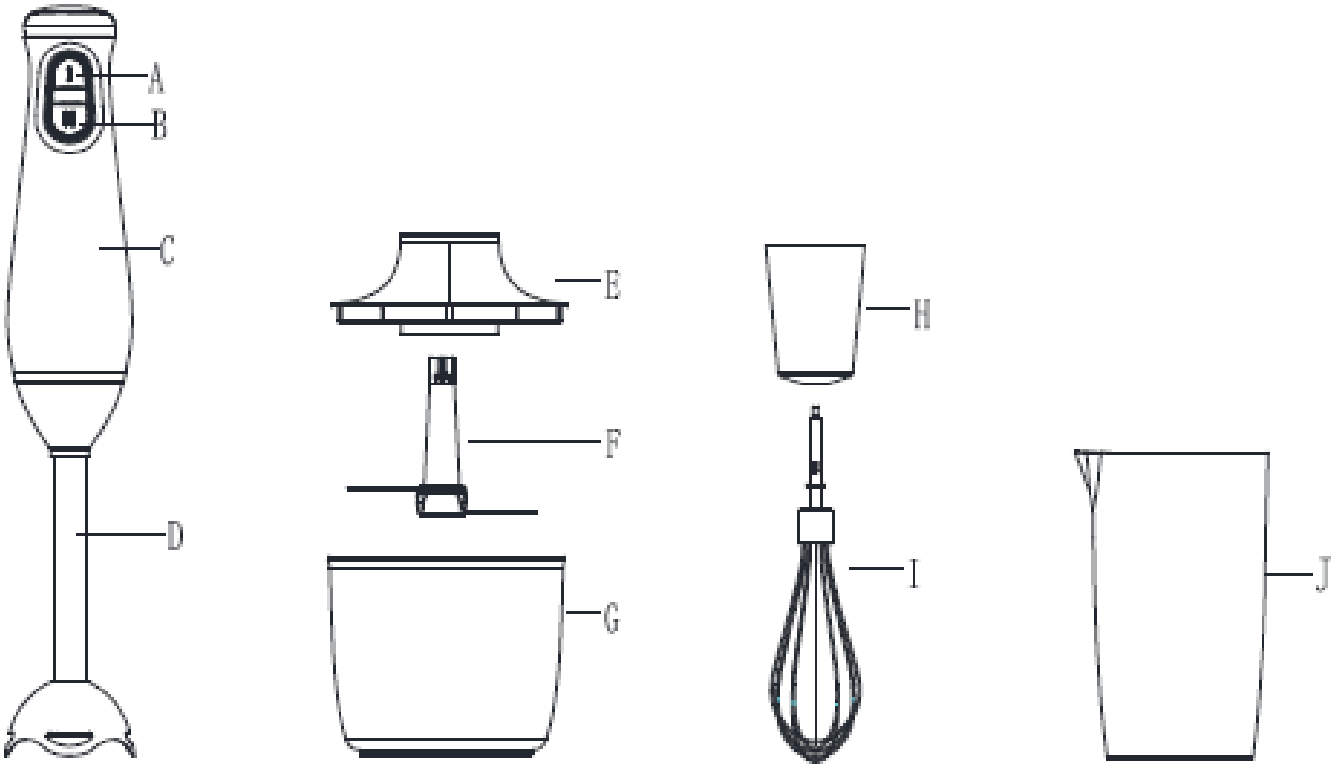
FRANÇAIS

Description : 32
Attention : 33
Comment utiliser le mixeur plongeant 34
Comment utiliser le hachoir 35
Comment utiliser le fouet 36
Nettoyage 37



Mixeur Plongeant

Description :



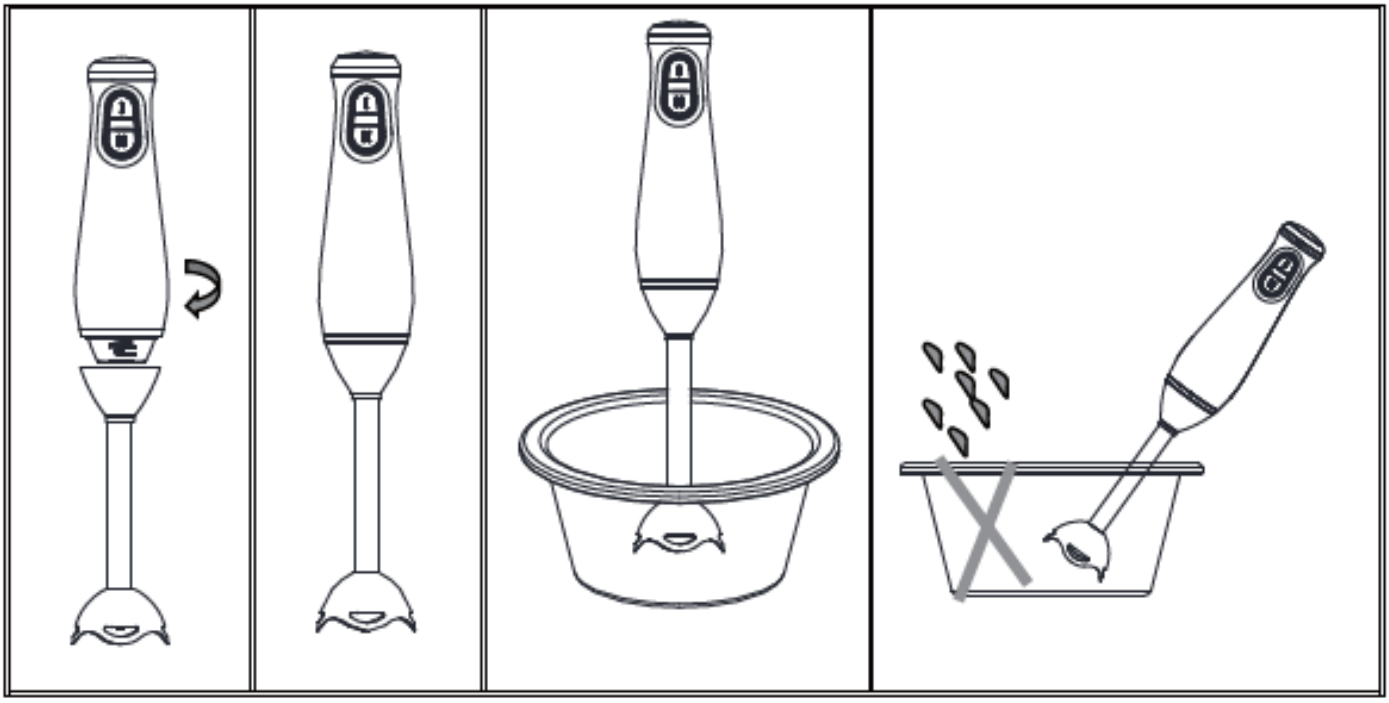
A. Interrupteur I
B. Interrupteur II
C. Poignée
D. Bras mélangeur
E. Engrenages du hachoir
F. Lames mélangeuses
G. Bol en plastique
H. Fixation du fouet
I. Fouet
J. Mesure

Attention :

Lisez attentivement et intégralement les instructions avant d'utiliser l'appareil.

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le monter, de le démonter et de le nettoyer.
2. Avant de brancher la fiche d'alimentation, vérifiez que la tension correspond à celle de l'appareil.
3. Ne branchez pas l'appareil à l'alimentation électrique tant qu'il n'est pas complètement monté et débranchez-le toujours avant de le démonter ou de manipuler la lame.
4. Ne laissez pas les enfants utiliser le mixeur sans surveillance.
5. Gardez le moteur, le câble et la fiche au sec.
6. N'utilisez jamais l'appareil s'il est endommagé. En cas de dommage, faites réparer l'appareil par un centre de service agréé.
7. Si le câble d'alimentation est endommagé, remplacez-le dans un centre de service agréé.
8. Protégez le câble d'alimentation contre tout dommage et éloignez-le de toute source de chaleur.
9. Ne placez pas l'appareil sur une surface chauffée.
10. L'appareil est conçu pour un usage domestique normal.
11. Utilisez l'appareil en continu pendant 1 minute maximum et, dans le cas d'aliments durs, pendant 10 secondes maximum.
12. Pour l'interrupteur I, la vitesse peut être réglée davantage à l'aide du commutateur à impulsion. Il n'est pas possible de régler davantage la vitesse pour l'interrupteur II.
13. Débranchez toujours le mixeur et les accessoires avant de les monter, de les démonter et de les nettoyer.
14. Éteignez l'appareil avant de remplacer et de connecter les accessoires.
15. Veillez à ce que les enfants et les personnes ayant des capacités opérationnelles normales utilisent l'appareil sous surveillance. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

Comment utiliser le mixeur plongeant



Le mixeur plongeant est idéal pour préparer des sauces, des soupes, de la mayonnaise, des purées et pour mixer et préparer des milkshakes.

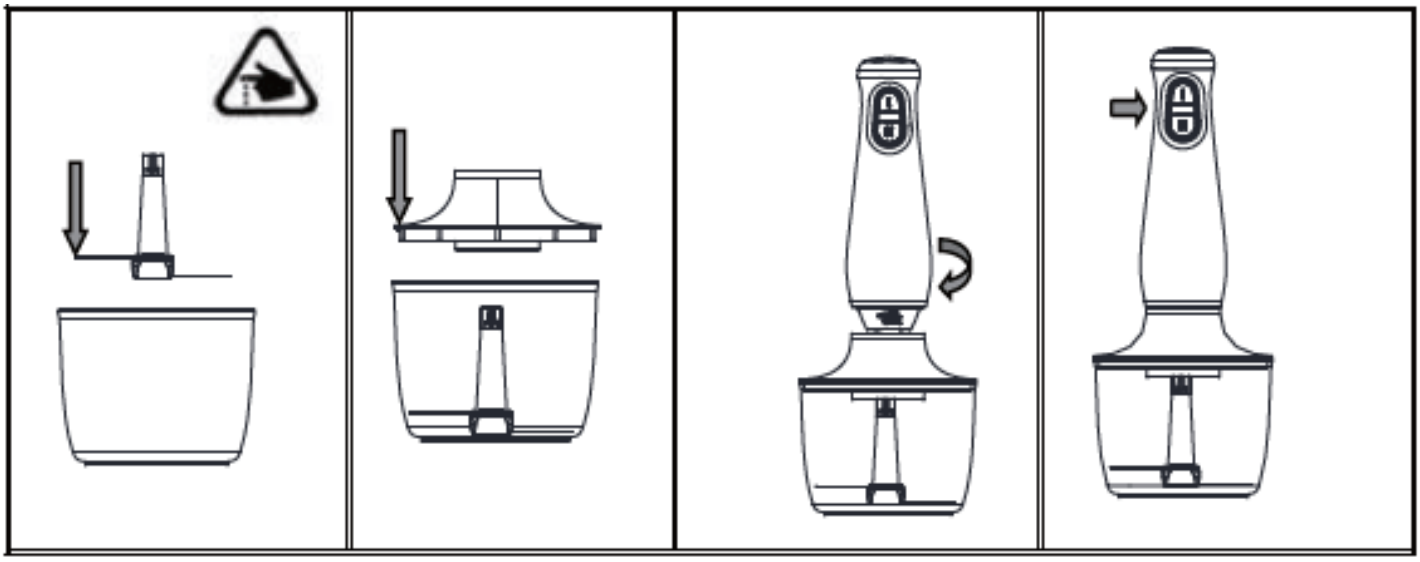
1. Tournez les accessoires du mixeur dans le moteur jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.

2. Plongez le mixeur plongeant dans le récipient. Appuyez ensuite sur l'interrupteur I ou II.

3. Après utilisation, retirez le mixeur plongeant. Vous pouvez également utiliser les récipients gradués et autres récipients fournis.

4. Attention : lame tranchante, à utiliser avec précaution !

Comment utiliser le hachoir



1. La fonction hachoir est idéale pour les aliments durs tels que la viande, le fromage, les oignons, les légumes, l'ail, etc.

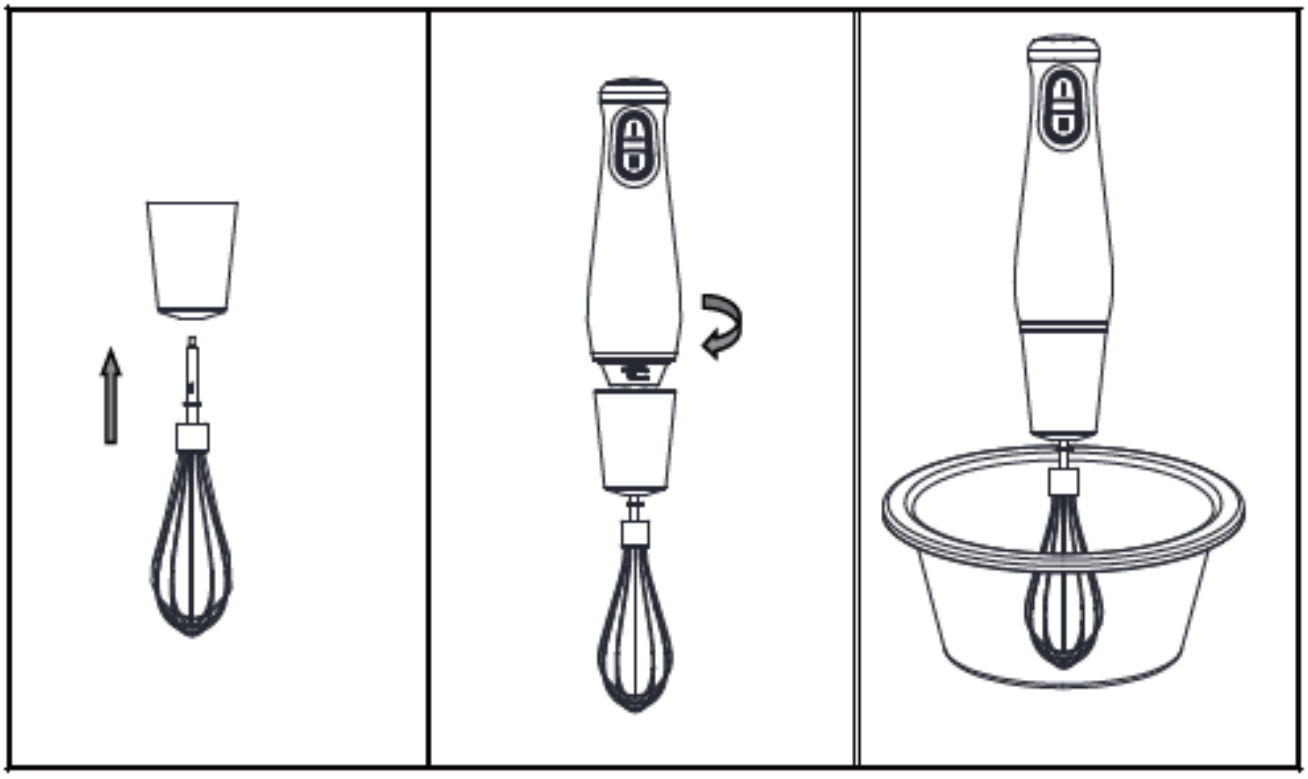
2. Ne hachez pas d'aliments extrêmement durs tels que des glaçons, des noix, des grains de café ou des céréales.

Avant de commencer à hacher :

1. Manipulez les lames avec précaution. **Attention :** la lame est très tranchante ! Tenez toujours la lame par le haut.
2. Placez la lame au centre du bol en plastique et appuyez jusqu'à ce qu'elle s'enclenche et se bloque dans le bol. En même temps, maintenez le fond du bol en plastique à l'aide d'un tapis antidérapant.
3. Placez les aliments dans le bol du hachoir.
4. Placez le couvercle du bol du hachoir sur le bol.
5. Tournez le moteur sur le couvercle du bol du hachoir jusqu'à ce qu'il se bloque.
6. Appuyez sur l'interrupteur I ou II pour mettre le hachoir en marche. Pendant le fonctionnement, tenez fermement l'unité moteur et maintenez le moteur et le bol dans une position sûre.
7. Après utilisation, éteignez le moteur et retirez-le du couvercle du bol du hachoir.

8. Retirez le couvercle du bol du hachoir et retirez délicatement la lame.
9. Retirez les aliments hachés du bol du hachoir.

Comment utiliser le fouet



Utilisez le fouet uniquement pour fouetter la crème, battre les œufs et mélanger des préparations prêtes à l'emploi avec de l'eau, etc.

1. Insérez le fouet dans le support et tournez le support dans le bloc moteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

2. Placez le fouet dans un récipient, puis appuyez sur l'interrupteur I ou II pour mettre l'appareil en marche.

3. Après utilisation, tournez le support du fouet pour le détacher de l'unité motrice. Retirez ensuite le fouet du support.

Nettoyage

Nettoyez le moteur et le couvercle du récipient avec un chiffon humide. Ne le plongez pas dans l'eau et ne le rincez pas directement à l'eau.

1. Toutes les autres pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle ou à l'eau. Veuillez noter que les lames doivent être nettoyées immédiatement après avoir manipulé des aliments contenant du sel.
2. Veillez également à ne pas utiliser une quantité excessive de détergent ou de détartrant dans le lave-vaisselle.
3. Lors du traitement d'aliments de couleur foncée, la partie en plastique de l'appareil peut se tacher ; nettoyez-la avec de l'huile végétale avant de la laver au lave-vaisselle.
4. Les lames sont très tranchantes ; soyez prudent.
5. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

Guide d'utilisation (pour bol de 500 ml)

Aliment	**Maximum**	**Temps de fonctionnement**
viande	300g	15 sek.
légumes	50g	10 sek.
noix, amandes	150g	10 sek.
fromage	100g	10 sek.
pain	80g	10 sek.
oignon	200g	10 sek.
biscuits	150g	10 sek.
fruits secs	200g	10 sek.

2. احرص أيضًا على عدم استخدام كمية زائدة من المنظفات أو مزيل الترسبات الكلسية في غسالة الأطباق.

3. أثناء معالجة الأطعمة داكنة اللون، قد يتلون الجزء البلاستيكي من الجهاز؛ يرجى مسحه بزيت نباتي قبل تنظيفه في غسالة الأطباق.

4. الشفرات حادة جدًا؛ يرجى توخي الحذر.

5. افصل الجهاز عن الكهرباء قبل التنظيف.

دليل المعالجة)لوعاء التقطيع سعة 500 مل(

الطعام :أقصى وقت تشغيل

لحم :300 غ :15 ثانية

أعشاب :50 غ :10 ثوانٍ

مكسرات، لوز :150 غ :10 ثوانٍ

جبن :100 غ :10 ثوانٍ

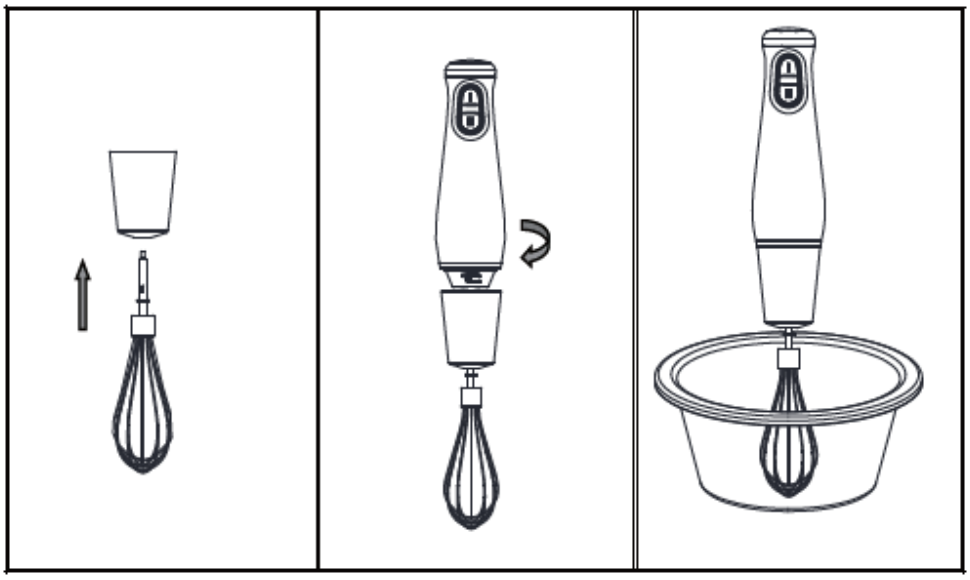
خبز :80 غ :10 ثوانٍ

بصل :200 غ :10 ثوانٍ

بسكويت :150 غ :10 ثوانٍ

فاكهة طرية :200 غ :10 ثوانٍ

كيفية استخدام المضرب



.استخدم المضرب فقط لخفق الكريمة، وخفق البيض، وخلط الخلطات الجاهزة مع الماء، إلخ

.أدخل المضرب في حامل المضرب، ثم أدره داخل وحدة المحرك حتى يُغلق .1

.للتشغيل II أو المفتاح I ضع المضرب في وعاء، ثم اضغط على المفتاح .2

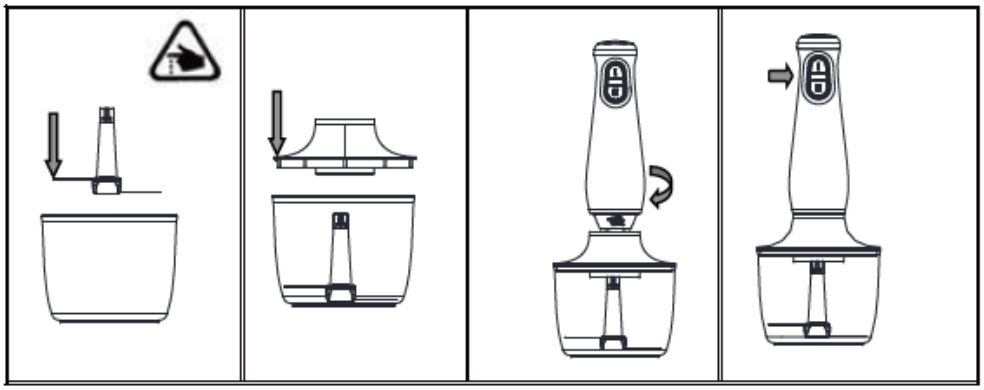
.انزع حامل المضرب من وحدة المحرك بعد الاستخدام .ثم أخرج المضرب من الحامل .3

التنظيف

.نظّف وحدة المحرك وغطاء وعاء التقطيع بقطعة قماش مبللة .لا تغمره في الماء أو تشطفه بالماء مباشرةً

.يمكن تنظيف جميع الأجزاء الأخرى في غسالة الأطباق أو بالماء .يُرجى ملاحظة أنه يجب تنظيف .1
.الشفرات فورًا بعد التعامل مع الأطعمة التي تحتوي على الملح

:كيفية استخدام أداة التقطيع



1. وظيفة التقطيع مثالية للأطعمة الصلبة، مثل اللحوم، والجبن، والبصل، والخضراوات، والثوم، إلخ.

2. يُرجى عدم تقطيع الأطعمة شديدة الصلابة، مثل مكعبات الثلج، والجوز، وحبوب البن، أو الحبوب.

قبل البدء بالتقطيع:

1. تعامل مع الشفرات بحذر. تحذير: الشفرة حادة جدًا! أمسكها دائمًا من الجزء العلوي.

٢. ضع الشفرة في وسط الوعاء البلاستيكي واضغط عليها حتى تُصدر صوت طقطقة وتُثبت في الوعاء. في الوقت نفسه، ثبّت قاعدة الوعاء البلاستيكي بسجادة مانعة للانزلاق.

٣. ضع الطعام في وعاء المفرمة.

٤. ضع غطاء وعاء التقطيع عليه.

٥. أدِر وحدة المحرك على غطاء وعاء التقطيع حتى يُثبت.

٦. اضغط على المفتاح ١ أو ٢ لتشغيل المفرمة. أثناء المعالجة، أمسك وحدة المحرك بإحكام، وثبت المحرك والوعاء بإحكام.

٧. بعد الاستخدام، أوقف تشغيل وحدة المحرك وأخرجها من غطاء وعاء التقطيع.

٨. انزع غطاء وعاء التقطيع وأخرج الشفرة بحرص.

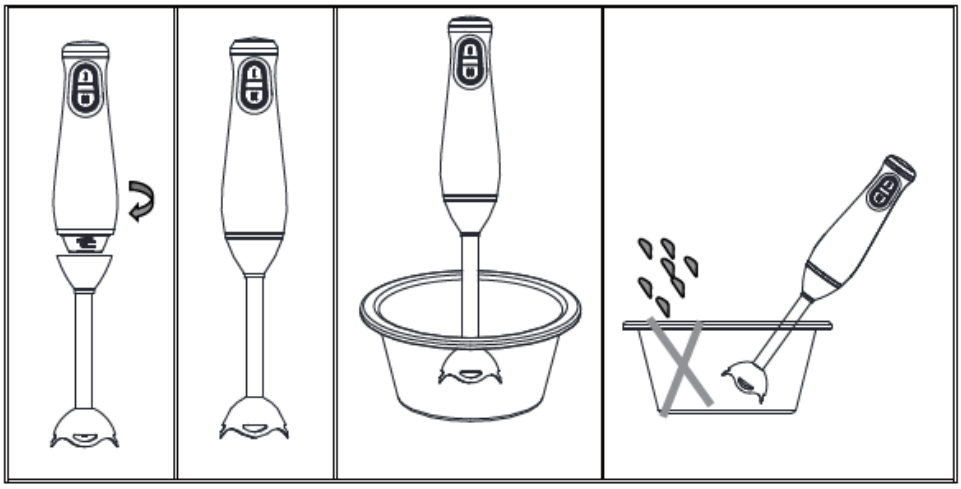
٩. أخرج الطعام المُعالَج من وعاء المفرمة.

13. افصل الخلاط وملحقاته دائمًا قبل التجميع والتفكيك والتنظيف.

14. أوقف تشغيل الجهاز قبل تغيير وتوصيل الملحقات.

15. يُرجى التأكد من استخدام الأطفال والأشخاص الذين لا يملكون القدرة التشغيلية الطبيعية للجهاز تحت إشراف. يُمنع الأطفال من اللعب بهذا الجهاز.

كيفية استخدام الخلاط اليدوي:



الخلاط اليدوي مثالي لتحضير الصلصات، والشوربات، والمايونيز، وأطعمة الأطفال، والخلط، ومخفوقات الحليب.

1. شغّل أدوات الخلاط في المحرك حتى يتم تثبيتها.

2. ضع الخلاط اليدوي في الحاوية. ثم اضغط على المفتاح I أو II.

3. يُرجى فصل عصا الخلاط بعد الاستخدام. كما يُمكن استخدام أكواب القياس والأواني الأخرى المُجهزة.

4. تحذير: شفرة حادة، استخدمها بحذر!

تحذير:

يرجى قراءة التعليمات بعناية ودقة قبل استخدام الجهاز.

1. افصل الجهاز دائمًا عن الكهرباء قبل التجميع والتفكيك والتنظيف.

2. قبل توصيل قابس الطاقة، تأكد من مطابقة جهد الجهاز لجهد الكهرباء.

3. لا تقم بتوصيل الجهاز بمصدر الطاقة إلا بعد اكتمال تجميعه، وافصله دائمًا قبل فك الجهاز أو التعامل مع الشفرة.

4. لا تسمح للأطفال باستخدام الخلاط دون إشراف.

5. حافظ على جفاف وحدة المحرك والسلك والقابس.

6. لا تستخدم هذا الجهاز أبدًا إذا كان تالفًا .في حالة تلف الجهاز، يُرجى إصلاحه في مركز الخدمة المُخصص.

7. في حالة تلف سلك الطاقة، يُرجى استبداله في مركز الخدمة المُخصص.

8. يُرجى حماية سلك الطاقة من التلف وإبعاده عن مصادر الحرارة.

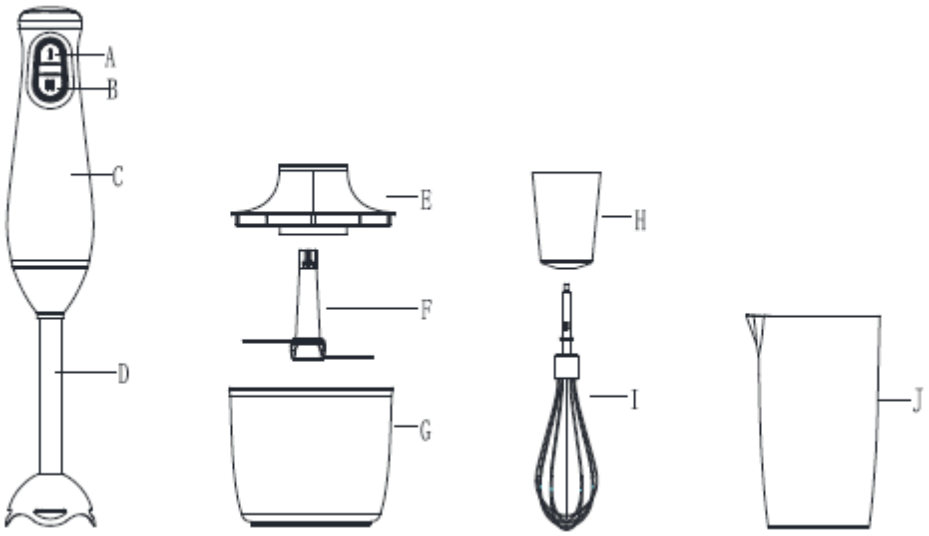
9. لا تضع الجهاز على سطح ساخن.

10. صُمم الجهاز للاستخدام المنزلي العادي.

11. يُرجى استخدام الجهاز بشكل مستمر لمدة لا تزيد عن دقيقة واحدة، وفي حالة وجود طعام صلب، لا تتجاوز عشر ثوانٍ.

12. يُمكن ضبط السرعة بدقة أكبر باستخدام مفتاح التدريج .لا يُسمح بتعديل السرعة للمفتاح I، بالنسبة للمفتاح II.

:الوصف



أ .المفتاح 1

ب .المفتاح 2

ج .المقبض

د .قضيب التحريك البلاستيكي

هـ .علبة تروس مفرمة اللحم

و .شفرات الخلط

ز .وعاء بلاستيكي

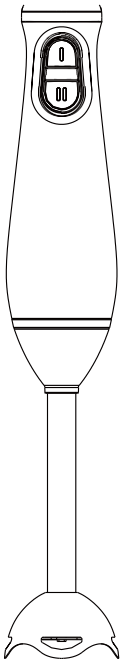
ح .علبة تروس المخفقة

ط .المخفقة

ي .كوب القياس

LOFRA

www.lofra.it



خلاط يدوي

دليل التعليمات

Nuova Lofra S.r.l. – Via Montegrotto 125 – 35038 Torreglia (PD)- ITALY
Tel. +39 049 9904811 – Email: info@lofra.it