LOFRA

www.lofra.it

INSTRUCTION MANUAL



HAND MIXER

ENGLISH

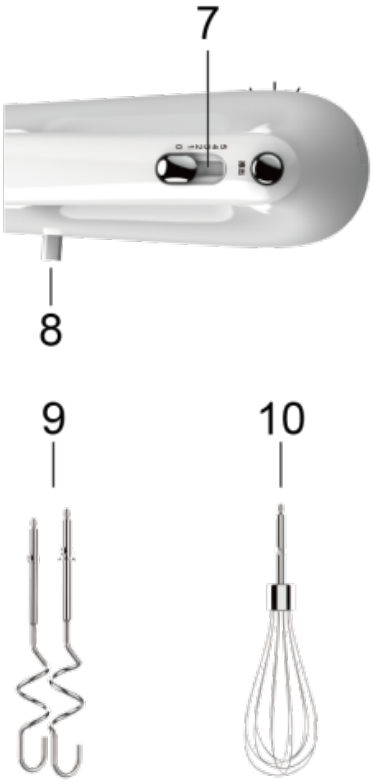
Description: 3
Caution: 4
How to use 5
Warming Tips 8
Cleaning and maintenance 8

Electric Hand Mixer

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

Description:





1. Withdrawal Button
2. ON/OFF Button
3. Handle cover
4. Body
5. Bottom cover
6. Turbo Beater (Sheet Shape)
7. Switch board
8. Cord Guard
9. Dough Hook
10. Egg Whisk (optional)

Caution:

For the safety of you and your family, please follow the manual and correctly use our products for a good experience.

General Safety Instruction
Please read this instruction manual carefully before using the product, and keep it properly. Hand mixer should not be used by physical, sensory or mental impairments (including children), unless someone responsible for their safety supervises or instructs them related to the use of the hand mixer. Take care of the children and make sure that they do not play with this appliance. Without supervision, cleaning and maintenance of appliances should not be done by children.

1. Please carefully read the user's manual before using the product and keep it properly.

2. The product shall not be operated and used by people with physical, sensory or mental disabilities (including children), unless there is a person responsible for their safety to supervise or guide them during product operation.
3. Children is forbidden to operate this product and place the product in a place out of reach of children.

4. Please confirm whether the household power supply is applicable, so as not to affect the use effect or cause damage.
5. The product is only for mixing egg, butter, gravy, jam, flour and other mixture, not for other purposes.

6. The product is forbidden to be used outdoors.

7. Do not put the power supply cord on the edge of the table or above the high temperature surface to avoid damage.

8. Do not put knives, metal spoons, forks and other metal products in the product during operation.

9. Do not leave the machine unattended after the product is turned on.

10. The product should not be used near or placed on high temperature objects, heat sources or heating furnaces.

11. Do not touch the agitator with hands or other parts of the body to avoid injury after the product is turned on.

12. When there are some damages on the power supply cord, plug or other electrical parts, please stop using the product and contact the product service department.
13. The power supply must be turned off before parts are replaced.

14. Do not immerse the machine in water or clean it with dishwasher, or there will be a risk of electric shock.

How to use

5 speeds transmission and Precise control

1st speed with low speed: stirring dry flour, gravy, jam

1st speed or 2nd speed with low speed: beating butter, cream, eggs and stirring the paste.
3rd speed or 4th speed with middle speed: Stirring soft dough and cake powder

3rd speed or 4th speed with middle speed: Stirring mashed potatoes

5th speed with high speed: Stiring the dough and beating the egg white

Use Suggestions on parts corresponding to working gear

Use	Picture	Level	Time(Min)	Operation Method	Maximum
Dough Hook		1-5 speed	3 minutes	Mixing the dough in: Mixing the flour and water (and other ingredients) in 1 speed for 30 seconds; Stir the dough at high speed in 5 speed until it forms a dough.	500G
Turbo Beater		4-5 speed	2-3 minutes	Mixing: Run from 1 speed to 5 speed; mix meat, vegetable stuffing, fruit and vegetable stuffing and other ingredients); Mixing high speed at 5 speed until uniform.	500G
Egg Whisk (optional)		4-5 speed	1 minute	5 speed for high-speed beating or beating of egg whites.	At least 1 egg or 2 egg whites

1. Before connecting the power supply cord, please make sure that the “ON/OFF, Button” is pushed to 0 gear.

2. Install the egg beater on the electric egg beater. When you hear a “snap”, it means that the egg beater is installed in place. Please make sure that the egg beater is installed in place before the next operation.

3. Connect the power supply cord and adjust the “ON/OFF Button”. The product has five gears, and the speed is increased from 1 to 5. It is recommended to use the low gear at the beginning, and gradually adjust to the best gear as observing the mixing effect. Stop mixing after the state of the food shows the desired effect.

4. It can work continuously for 3 minutes and stop intermittently for 30 minutes

5. After mixing, adjust the “ON/OFF Button” to “0” gear, and pull off the power supply plug.

6. If need to replace the egg beater, you should pull off the power supply plug after the machine stops working, press the “withdraw button”, remove the egg beater, and then install the egg beater you need.

Special note: if the flour mixing beater is used, when installing the flour mixing beater, the flour mixing

beater without meson should be installed in the smaller hole position, and the flour mixing beater with meson should be installed in the larger hole position. Otherwise, if the hole position is wrong, the flour mixing beater with cushion will fall off, and the flour mixing beater without meson may involve the food in the machine body and the service life is affected).

Warming Tips

1. Frozen ingredients, such as frozen butter, cheese, etc., should be taken out of the refrigerator in advance for standing until thawing before being mixed

2. In order to avoid the influence of eggshell or rotten eggs, you should put the eggs into other containers firstly, make sure the eggs are in good condition, and then pour them into the mixing bucket.

3. Avoid continuous mixing within a long time, and control the mixing time within 3 minutes.

4. Usually low gear mixing for dry mixtures.

5. It will affect the mixing time and effect, including ever-changing climate conditions, seasonal temperature, mixture composition, temperature and materials as time. At the beginning of mixing, first use lower speed, and then gradually increase the speed to avoid splashing of ingredients.

6. At the beginning of mixing, use a lower gear and then gradually increase the speed gear to avoid food splashing.

Cleaning and maintenance

1. Make sure that the power supply plug has been removed and then wait for the machine to completely cool down before cleaning

2. Clean the host and base with a wet cloth, and then dry them with a soft dry cloth

3. Wash the egg beater and flour beater in warm clean water, and then dry them. Wipe the power supply cord clean.

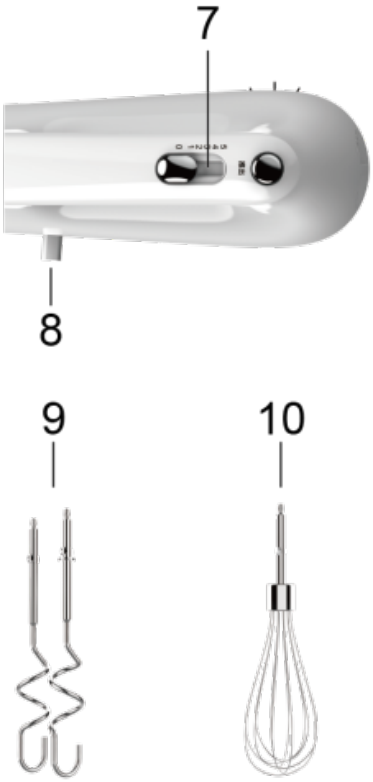
ITALIANO

Descrizione: 10
Avvertenze: 11
Come usare lo sbattitore 13
Avvertenze d'utilizzo 15
Pulizia e manutenzione 16

SBATTITORE

Descrizione:





1. Pulsante di sgancio
2. Pulsante ON/OFF
3. Maniglia
4. Corpo superiore
5. Corpo inferiore
6. Fruste Turbo (forma a foglia)
7. Pultante velocità
8. Protezione per cavo
9. Fruste per impastare
10. Fruste per uova (opzionale)

Avvertenze:

Per la tua sicurezza e quella della tua famiglia, ti preghiamo di seguire attentamente questo manuale e di utilizzare correttamente i nostri prodotti per un’esperienza ottimale.

Istruzioni generali di sicurezza
Leggere attentamente il presente manuale d’istruzioni prima di utilizzare il prodotto e conservarlo in un luogo sicuro.
Lo sbattitore non deve essere utilizzato da persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali (bambini inclusi), a meno che non siano sorvegliate o istruite da una persona responsabile della loro sicurezza. Prestare attenzione ai bambini e assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da persone non autorizzate o senza supervisione.

Leggere attentamente il manuale d’uso prima di utilizzare il prodotto e conservarlo correttamente.

Il prodotto non deve essere utilizzato da persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali (bambini inclusi), a meno che non siano sorvegliate o istruite da una persona responsabile della loro sicurezza.

Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini. È vietato l’uso da parte di bambini.

Verificare che l’alimentazione elettrica domestica sia idonea, per evitare danni o malfunzionamenti.

Il prodotto è destinato esclusivamente alla miscelazione di uova, burro, sughi, marmellate, farina e altri composti simili. Non utilizzarlo per scopi diversi.

Non utilizzare il prodotto all’aperto.

Per evitare danni, non posizionare il cavo di alimentazione sul bordo del tavolo o vicino a superfici calde.

Non inserire coltelli, cucchiai di metallo, forchette o altri oggetti metallici all’interno del prodotto durante il funzionamento.

Non lasciare l’apparecchio incustodito mentre è in funzione.

Non utilizzare o posizionare il prodotto vicino a fonti di calore o su superfici ad alta temperatura (es. forni).

Non toccare le fruste con le mani o altre parti del corpo durante il funzionamento, per evitare lesioni.

In caso di danni al cavo di alimentazione, alla spina o ad altri componenti elettrici, interrompere immediatamente l’uso del prodotto e contattare il servizio di assistenza.

Spegnere l’alimentazione prima di sostituire qualsiasi parte del prodotto.

Non immergere il corpo motore dello sbattitore in acqua né lavarlo in lavastoviglie, per evitare il rischio di scosse elettriche.

Come usare lo sbattitore

Lo sbattitore è dotato di una trasmissione a cinque velocità, progettata per offrire un controllo preciso a seconda del tipo di lavorazione da eseguire.

La 1ª velocità, con movimento lento, è indicata per mescolare ingredienti secchi come farina, sughi e marmellate, evitando schizzi e permettendo una miscelazione graduale.

La 1ª o 2ª velocità, sempre a bassa intensità, è adatta per sbattere burro, panna, uova e per mescolare impasti leggeri.

La 3ª o 4ª velocità, a velocità media, è consigliata per lavorare impasti morbidi, preparati per torte e purè di patate, offrendo una consistenza omogenea senza sforzo.

La 5ª velocità, con alta intensità, è ideale per lavorazioni più energiche come montare gli albumi a neve o mescolare impasti più densi che richiedono una maggiore potenza.

Si consiglia di iniziare sempre con una velocità bassa e di aumentare progressivamente in base alla consistenza degli ingredienti, per garantire una lavorazione sicura ed efficace.

Utensile	Foto	Livello	Tempo (Min)	Modalità di funzionamento	Quantità
Fruste per impasto		1-5 velocità	3 minuti	**Impastare** Iniziare mescolando farina, acqua e gli altri ingredienti alla **velocità 1** per circa **30 secondi**, in modo da amalgamare gli ingredienti. Successivamente, aumentare alla **velocità 5** e continuare a lavorare l'impasto fino a ottenere una consistenza liscia e uniforme.	500G

Fruste per miscelare e montare		4-5 velocità	2-3 minute	Miscelazione Impostare la velocità da 1 a 5 in base alla consistenza degli ingredienti da lavorare. È possibile miscelare carne, ripieni a base di verdure, frutta o altri ingredienti. Per ottenere un composto omogeneo, aumentare gradualmente fino alla velocità 5 e continuare la lavorazione fino al raggiungimento della consistenza desiderata.	500G
Fruste per uova (opzionale)		4-5 velocità	1 minuto	Sbattitura veloce e montaggio Utilizzare la velocità 5 per sbattere rapidamente o per montare gli albumi a neve in modo efficace.	Almeno 1 uovo o 2 albumi

1. Prima di collegare il cavo di alimentazione, assicurarsi che il pulsante ON/OFF sia impostato sulla posizione “0”.

2. Installare la frusta per uova nello sbattitore elettrico. Quando si sente un “clic”, significa che l’accessorio è stato inserito correttamente. Verificare sempre che la frusta sia ben fissata prima di avviare l’apparecchio.

3. Collegare il cavo di alimentazione e regolare il pulsante ON/OFF. Il prodotto è dotato di cinque velocità, dalla 1 alla 5, con incremento progressivo della potenza. Si consiglia di iniziare con una velocità bassa, aumentando gradualmente fino a raggiungere l’effetto di miscelazione desiderato. Interrompere la lavorazione quando la consistenza degli alimenti è soddisfacente.

4. Il funzionamento continuo consigliato è di 3 minuti, seguito da una pausa di almeno 30 minuti per garantire la durata del motore e prevenire il surriscaldamento.

5. Al termine della lavorazione, riportare il pulsante ON/OFF sulla posizione “0” e scollegare la spina dalla presa di corrente.

6. Per sostituire la frusta, attendere che l’apparecchio si sia completamente fermato, scollegare la spina di alimentazione, premere il pulsante di rilascio e rimuovere la frusta. A questo punto è possibile installare l’accessorio desiderato.

Nota importante:
Se si utilizza la frusta per impastare la farina, è fondamentale installarla nella posizione corretta:

- La frusta senza collare va inserita nel foro più piccolo.
- La frusta con collare va inserita nel foro più grande.

Un’installazione errata può causare il distacco dell’accessorio con collare o il trascinamento degli ingredienti all’interno del corpo macchina da parte dell’accessorio senza collare. In caso di problemi, contattare il servizio di assistenza.

Avvertenze d’utilizzo

1. Gli ingredienti congelati, come burro e formaggio, devono essere tolti dal frigorifero in anticipo e lasciati a temperatura ambiente fino al completo scongelamento, prima di procedere alla miscelazione.

2. Per evitare la presenza di gusci o uova alterate, è consigliabile rompere le uova in un contenitore separato, verificarne la qualità e solo successivamente versarle nel recipiente di miscelazione.

3. Evitare di mescolare ininterrottamente per lunghi periodi. Il tempo massimo di funzionamento continuo consigliato è di 3 minuti.

4. In genere, è preferibile utilizzare una velocità bassa per mescolare ingredienti secchi.

5. Il tempo e l’efficacia della miscelazione possono variare in base a diversi fattori, come le condizioni climatiche, la temperatura ambiente, la composizione degli ingredienti e i materiali utilizzati. Si consiglia di iniziare la lavorazione a bassa velocità e di aumentarla gradualmente per ottenere una miscelazione uniforme ed evitare schizzi.

Pulizia e manutenzione

1. Assicurarsi che la spina di alimentazione sia stata scollegata e attendere che l’apparecchio si sia completamente raffreddato prima di procedere alla pulizia.

2. Pulire il corpo principale e la base dello sbattitore con un panno umido, quindi asciugarli con un panno morbido e asciutto.

3. Lavare le fruste per uova e per impasti in acqua calda e pulita, quindi asciugarle accuratamente. Pulire anche il cavo di alimentazione con un panno asciutto, facendo attenzione a non danneggiarlo.

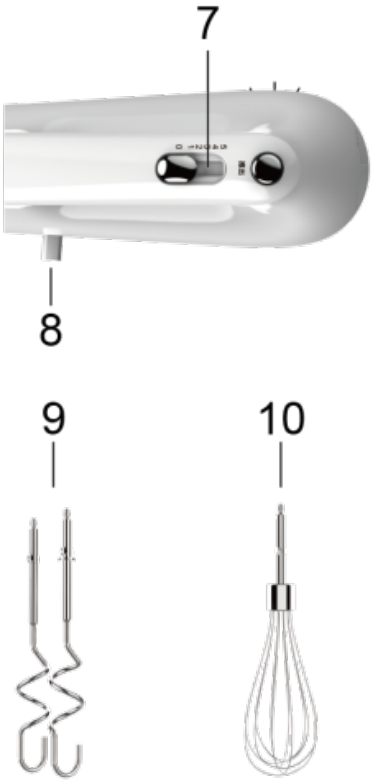
ESPANOL

Descripción:..... 18
Advertencias:..... 19
Cómo usar la batidora 21
Advertencias de uso 23
Limpieza y mantenimiento..... 24

BATIDORA

Descripción:





1. Botón de desbloqueo
2. Botón ON/OFF
3. Asa
4. Cuerpo superior
5. Cuerpo inferior
6. Botón Turbo
7. Botón de velocidad
8. Protección para el cable
9. Varillas para amasar
10. Varillas para batir huevos (opcional)

Advertencias:

Por su seguridad y la de su familia, le rogamos que siga atentamente este manual y utilice correctamente nuestros productos para disfrutar de una experiencia óptima.

Instrucciones generales de seguridad
Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar el producto y guárdelo en un lugar seguro.
La batidora no debe ser utilizada por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales (incluidos los niños), a menos que estén supervisadas o instruidas por una persona responsable de su seguridad. Preste atención a los niños y asegúrese de que no jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por personas no autorizadas o sin supervisión.

Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el producto y guárdelo correctamente.

El producto no debe ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales (incluidos los niños), a menos que estén supervisadas o instruidas por una persona responsable de su seguridad.

Mantenga el producto fuera del alcance de los niños. Queda prohibido su uso por parte de niños.

Compruebe que la alimentación eléctrica doméstica es la adecuada para evitar daños o mal funcionamiento.

El producto está destinado exclusivamente a mezclar huevos, mantequilla, salsas, mermeladas, harina y otros compuestos similares. No lo utilice para otros fines.

No utilice el producto al aire libre.

Para evitar daños, no coloque el cable de alimentación en el borde de la mesa ni cerca de superficies calientes.

No introduzca cuchillos, cucharas de metal, tenedores u otros objetos metálicos en el interior del producto durante su funcionamiento.

No deje el aparato sin vigilancia mientras esté en funcionamiento.

No utilice ni coloque el producto cerca de fuentes de calor o sobre superficies a alta temperatura (por ejemplo, hornos).

No toque las varillas con las manos ni con otras partes del cuerpo durante el funcionamiento, para evitar lesiones.

En caso de daños en el cable de alimentación, el enchufe u otros componentes eléctricos, interrumpa inmediatamente el uso del producto y póngase en contacto con el servicio de asistencia.

Apague la alimentación antes de sustituir cualquier pieza del producto.

No sumerja el cuerpo del motor de la batidora en agua ni lo lave en el lavavajillas, para evitar el riesgo de descargas eléctricas.

Cómo usar la batidora

La batidora está equipada con una transmisión de cinco velocidades, diseñada para ofrecer un control preciso según el tipo de trabajo a realizar.
La primera velocidad, con movimiento lento, es adecuada para mezclar ingredientes secos como harina, salsas y mermeladas, evitando salpicaduras y permitiendo una mezcla gradual.

La 1.ª o 2.ª velocidad, siempre a baja intensidad, es adecuada para batir mantequilla, nata, huevos y mezclar masas ligeras.

La 3.ª o 4.ª velocidad, a velocidad media, se recomienda para trabajar masas blandas, preparadas para tartas y puré de patatas, ofreciendo una consistencia homogénea sin esfuerzo.

La 5.ª velocidad, con alta intensidad, es ideal para trabajos más enérgicos, como montar claras a punto de nieve o mezclar masas más densas que requieren mayor potencia.

Se recomienda comenzar siempre con una velocidad baja y aumentarla progresivamente en función de la consistencia de los ingredientes, para garantizar un trabajo seguro y eficaz.

Herramienta	Foto	Nivel	Tiempo (min)	Modo de funcionamiento	Cantidad
Batidoras para amasar		1-5 velocidad	3 minutos	**Amasar** Comience mezclando la harina, el agua y los demás ingredientes a **velocidad 1** durante unos **30 segundos**, para que se mezclen bien los ingredientes. A continuación, aumente a **velocidad 5** y siga trabajando la masa hasta obtener una consistencia lisa y homogénea.	500G

Batidoras para mezclar y montar		4-5 velocidad	2-3 minutos	Mezclado Ajuste la velocidad entre 1 y 5 según la consistencia de los ingredientes que vaya a procesar. Se pueden mezclar carne, rellenos a base de verduras, fruta u otros ingredientes. Para obtener una mezcla homogénea, aumente gradualmente hasta la velocidad 5 y continúe procesando hasta alcanzar la consistencia deseada.	500G
Fruste per uova (opzionale)		4-5 velocidad	1 minutos	Batido rápido y montaje Utilice la velocidad 5 para batir rápidamente o para montar claras a punto de nieve de forma eficaz.	Al menos 1 huevo o 2 claras de huevo.

1. Antes de conectar el cable de alimentación, asegúrese de que el botón ON/OFF esté en la posición «0».

2. Instale el batidor para huevos en la batidora eléctrica. Cuando oiga un «clic», significa que el accesorio se ha insertado correctamente. Compruebe siempre que el batidor esté bien fijado antes de poner en marcha el aparato.

3. Conecte el cable de alimentación y ajuste el botón ON/OFF. El producto dispone de cinco velocidades, de 1 a 5, con aumento progresivo de la potencia. Se recomienda comenzar con una velocidad baja y aumentarla gradualmente hasta alcanzar el efecto de mezcla deseado. Interrumpa el proceso cuando la consistencia de los alimentos sea satisfactoria.

4. El funcionamiento continuo recomendado es de 3 minutos, seguido de una pausa de al menos 30 minutos para garantizar la durabilidad del motor y evitar el sobrecalentamiento.

5. Al finalizar el procesamiento, vuelva a colocar el botón ON/OFF en la posición «0» y desconecte el enchufe de la toma de corriente.

6. Para sustituir el batidor, espere a que el aparato se haya detenido por completo, desenchufe el cable de alimentación, pulse el botón de liberación y retire el batidor. Ahora puede instalar el accesorio deseado.

Nota importante:
Si utiliza el batidor para amasar harina, es fundamental instalarlo en la posición correcta:

· El batidor sin collarín debe insertarse en el orificio más pequeño.

· El batidor con collarín debe insertarse en el orificio más grande.

Una instalación incorrecta puede provocar que el accesorio con collarín se desprenda o que el accesorio sin collarín arrastre los ingredientes al interior del cuerpo de la máquina. En caso de problemas, póngase en contacto con el servicio de asistencia.

Advertencias de uso

1. Los ingredientes congelados, como la mantequilla y el queso, deben sacarse del frigorífico con antelación y dejarse a temperatura ambiente hasta que se descongelen por completo, antes de proceder a la mezcla.

2. Para evitar la presencia de cáscaras o huevos alterados, es aconsejable romper los huevos en un recipiente aparte, comprobar su calidad y solo entonces verterlos en el recipiente de mezcla.

3. Evite mezclar de forma ininterrumpida durante largos periodos de

tiempo. El tiempo máximo de funcionamiento continuo recomendado es de 3 minutos.

4. Por lo general, es preferible utilizar una velocidad baja para mezclar ingredientes secos.

5. El tiempo y la eficacia de la mezcla pueden variar en función de diversos factores, como las condiciones climáticas, la temperatura ambiente, la composición de los ingredientes y los materiales utilizados. Se recomienda comenzar el procesamiento a baja velocidad y aumentarla gradualmente para obtener una mezcla uniforme y evitar salpicaduras.

Limpieza y mantenimiento

1. Asegúrese de que el enchufe de alimentación esté desconectado y espere a que el aparato se haya enfriado completamente antes de proceder a la limpieza.

2. Limpie el cuerpo principal y la base de la batidora con un paño húmedo y, a continuación, séquel con un paño suave y seco.

3. Lave los batidores para huevos y masas en agua caliente y limpia, y séquel bien. Limpie también el cable de alimentación con un paño seco, con cuidado de no dañarlo.

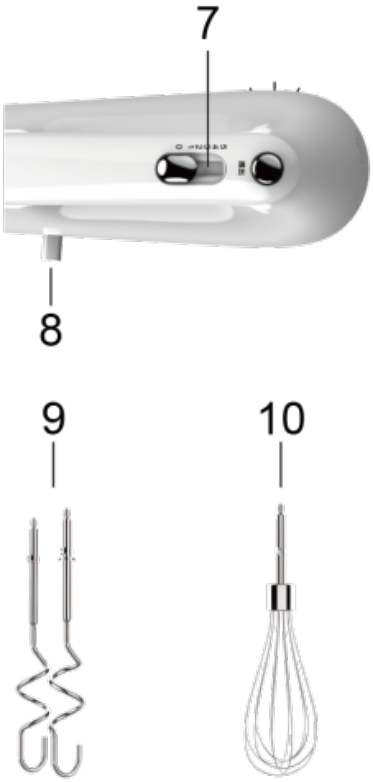
DEUTSCH

Beschreibung: 26
Hinweise: 27
Wie man den Handmixer benutzt 29
Gebrauchshinweise 32
Reinigung und Wartung 32

SCHLAGBESTE

Beschreibung:





1. Entriegelungsknopf
2. Ein-/Aus-Knopf
3. Griff
4. Oberer Teil
5. Unterer Teil
6. Turbo-Taste
7. Geschwindigkeitstaste
8. Kabelschutz
9. Knethaken
10. Eierquirl (optional)

Hinweise:

Zu Ihrer Sicherheit und der Ihrer Familie bitten wir Sie, diese Anleitung sorgfältig zu befolgen und unsere Produkte ordnungsgemäß zu verwenden, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

Allgemeine Sicherheitshinweise
Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der Verwendung des Produkts sorgfältig durch und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf.
Der Mixer darf nicht von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen (einschließlich Kindern) verwendet werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder unterwiesen. Achten Sie auf Kinder und stellen Sie sicher, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von unbefugten oder unbeaufsichtigten Personen durchgeführt werden.

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der Verwendung des Produkts sorgfältig durch und bewahren Sie sie ordnungsgemäß auf.

Das Produkt darf nicht von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen (einschließlich Kindern) verwendet werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder unterwiesen.

Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Die Verwendung durch Kinder ist verboten.

Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung in Ihrem Haushalt geeignet ist, um Schäden oder Fehlfunktionen zu vermeiden.

Das Produkt ist ausschließlich zum Mischen von Eiern, Butter, Soßen, Marmeladen, Mehl und ähnlichen Zutaten bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.

Verwenden Sie das Produkt nicht im Freien.

Um Schäden zu vermeiden, legen Sie das Netzkabel nicht auf den Tischrand oder in die Nähe von heißen Oberflächen.

Stecken Sie während des Betriebs keine Messer, Metalllöffel, Gabeln oder andere Metallgegenstände in das Produkt.

Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

Verwenden oder stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe von Wärmequellen oder auf heißen Oberflächen (z. B. Backöfen) auf.

Berühren Sie die Rührbesen während des Betriebs nicht mit den Händen oder anderen Körperteilen, um Verletzungen zu vermeiden.

Bei Beschädigungen des Netzkabels, des Steckers oder anderer elektrischer Teile ist das Produkt sofort außer Betrieb zu nehmen und der Kundendienst zu verständigen.

Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Teile des Produkts austauschen.

Tauchen Sie den Motorblock des Handrührgeräts nicht in Wasser und spülen Sie ihn nicht in der Spülmaschine, um Stromschläge zu vermeiden.

Wie man den Handmixer benutzt

Der Handrührer verfügt über einen Fünfgang-Getriebe, das für eine präzise Steuerung je nach Art der auszuführenden Arbeit ausgelegt ist.

Die erste Stufe mit langsamer Bewegung eignet sich zum Mischen trockener Zutaten wie Mehl, Soßen und Marmeladen, verhindert Spritzer und ermöglicht ein allmähliches Mischen.

Die 1. oder 2. Geschwindigkeit, ebenfalls mit geringer Intensität, eignet sich zum Schlagen von Butter, Sahne und Eiern sowie zum Mischen von leichten Teigen.

Die 3. oder 4. Geschwindigkeit mit mittlerer Geschwindigkeit empfiehlt sich für weiche Teige, die für Kuchen und Kartoffelpüree zubereitet werden, und sorgt mühelos für eine homogene Konsistenz.

Die 5. Geschwindigkeit mit hoher Intensität ist ideal für kräftigere Arbeiten wie das Schlagen von Eiweiß oder das Mischen von dickflüssigeren Teigen, die mehr Leistung erfordern.

Es wird empfohlen, immer mit einer niedrigen Geschwindigkeit zu beginnen und diese je nach Konsistenz der Zutaten schrittweise zu erhöhen, um eine sichere und effektive Verarbeitung zu gewährleisten.

Werkzeug	Foto	Stufe	Zeit (Min)	Betriebsart	Menge
Teigbesen		1-5 Geschwindigkeit	3 Minuten	**Teig kneten** Zunächst Mehl, Wasser und die anderen Zutaten bei Geschwindigkeit 1 etwa 30 Sekunden lang vermengen, damit sich die Zutaten gut verbinden. Anschließend auf	500G

				Geschwindigkeit 5 erhöhen und den Teig weiterkneten, bis er glatt und gleichmäßig ist.	
Schneebesen zum Mischen und Schlagen		4-5 Geschwindigkeit	2-3 Minuten	Mischen Stellen Sie die Geschwindigkeit je nach Konsistenz der zu verarbeitenden Zutaten auf 1 bis 5 ein. Sie können Fleisch, Füllungen auf Gemüsebasis, Obst oder andere Zutaten mischen. Um eine homogene Masse zu erhalten, erhöhen Sie die Geschwindigkeit schrittweise bis auf Stufe 5 und fahren Sie mit der Verarbeitung fort, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.	500G
Eischneebesen (optional)		4-5 Geschwindigkeit	1 Minuten	Schnelles Schlagen und Aufschlagen Verwenden Sie die Stufe 5, um schnell zu schlagen oder Eiweiß effektiv steif zu schlagen.	Mindestens 1 Ei oder 2 Eiweiß

1. Bevor Sie das Netzkabel anschließen, vergewissern Sie sich, dass der Ein-/Aus-Schalter auf „0“ steht.

2. Setzen Sie den Schneebesenaufsatz in den Handmixer ein. Ein Klicken zeigt an, dass das Zubehörteil richtig eingesetzt ist. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts immer, dass der Schneebesenaufsatz fest sitzt.

3. Schließen Sie das Netzkabel an und stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter ein. Das Produkt verfügt über fünf Geschwindigkeitsstufen von 1 bis 5 mit progressiver Leistungssteigerung. Es wird empfohlen, mit einer niedrigen Geschwindigkeit zu beginnen und diese schrittweise zu erhöhen, bis die gewünschte Mischleistung erreicht

ist. Beenden Sie den Vorgang, wenn die Konsistenz der Lebensmittel zufriedenstellend ist.

4. Der empfohlene Dauerbetrieb beträgt 3 Minuten, gefolgt von einer Pause von mindestens 30 Minuten, um die Lebensdauer des Motors zu gewährleisten und eine Überhitzung zu vermeiden.

5. Nach Beendigung des Betriebs stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter wieder auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

6. Um den Schneebesen auszutauschen, warten Sie, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist, ziehen Sie den Netzstecker, drücken Sie die Entriegelungstaste und entfernen Sie den Schneebesen. Nun können Sie das gewünschte Zubehörteil einsetzen.

Wichtiger Hinweis:
Wenn Sie den Schneebesen zum Kneten von Mehl verwenden, ist es wichtig, ihn in der richtigen Position einzusetzen:

· Der Schneebesen ohne Manschette muss in die kleinere Öffnung eingesetzt werden.

· Der Schneebesen mit Manschette muss in die größere Öffnung eingesetzt werden.

Eine falsche Installation kann dazu führen, dass sich das Zubehörteil mit Manschette löst oder dass Zutaten durch das Zubehörteil ohne Manschette in das Gehäuse des Geräts gezogen werden. Wenden Sie sich bei Problemen an den Kundendienst.

Gebrauchshinweise

1. Gefrorene Zutaten wie Butter und Käse müssen vor dem Mischen aus dem Kühlschrank genommen und bei Raumtemperatur vollständig auftauen gelassen werden.

2. Um das Vorhandensein von Schalen oder verdorbenen Eiern zu vermeiden, sollten Eier in einem separaten Behälter aufgeschlagen, auf ihre Qualität überprüft und erst dann in den Mixbehälter gegeben werden.

3. Vermeiden Sie es, über längere Zeiträume ununterbrochen zu mischen. Die empfohlene maximale Betriebszeit beträgt 3 Minuten.

4. Im Allgemeinen ist es besser, trockene Zutaten mit niedriger Geschwindigkeit zu mischen.

5. Die Mischzeit und -wirksamkeit können aufgrund verschiedener Faktoren wie Wetterbedingungen, Umgebungstemperatur, Zusammensetzung der Zutaten und verwendete Materialien variieren. Es wird empfohlen, mit einer niedrigen Geschwindigkeit zu beginnen und diese schrittweise zu erhöhen, um eine gleichmäßige Vermischung zu erzielen und Spritzer zu vermeiden.

Reinigung und Wartung

1. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker gezogen ist, und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

2. Reinigen Sie das Hauptgehäuse und den Sockel des Mixers mit

einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie anschließend mit einem weichen, trockenen Tuch ab.

3.Waschen Sie den Schneebesen und den Knethaken in warmem, sauberem Wasser und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab. Reinigen Sie auch das Netzkabel mit einem trockenen Tuch und achten Sie dabei darauf, es nicht zu beschädigen.

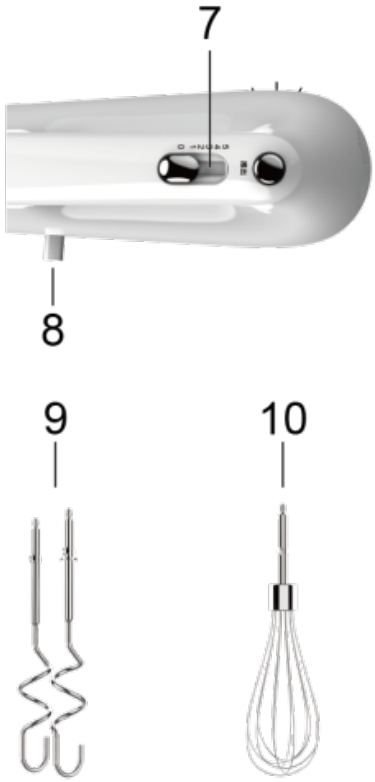
FRANÇAIS

Description: 35
Avertissements: 36
Comment utiliser le batteur 38
Avertissements d'utilisation 41
Nettoyage et entretien 41

BATTEUR

Description:





1. Bouton de déverrouillage
2. Bouton ON/OFF
3. Poignée
4. Corps supérieur
5. Corps inférieur
6. Bouton Turbo
7. Bouton vitesse
8. Protection pour câble
9. Fouets pour pétrir
10. Fouets pour œufs (en option)

Avertissements:

Pour votre sécurité et celle de votre famille, veuillez suivre attentivement ce manuel et utiliser correctement nos produits afin de profiter pleinement de votre expérience.

Consignes générales de sécurité
Veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions avant d'utiliser le produit et le conserver dans un endroit sûr.
Le batteur ne doit pas être utilisé par des personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental (y compris les enfants), sauf si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions d'une personne responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants et veillez à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des personnes non autorisées ou sans surveillance.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser le produit et conservez-le correctement.

Le produit ne doit pas être utilisé par des personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental (y compris les enfants), sauf si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions d'une personne responsable de leur sécurité.

Gardez le produit hors de portée des enfants. L'utilisation par des enfants est interdite.

Vérifiez que l'alimentation électrique domestique est adaptée afin d'éviter tout dommage ou dysfonctionnement.

Le produit est exclusivement destiné au mélange d'œufs, de beurre, de sauces, de confitures, de farine et d'autres composés similaires. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.

N'utilisez pas le produit à l'extérieur.

Pour éviter tout dommage, ne placez pas le cordon d'alimentation sur le bord d'une table ou à proximité de surfaces chaudes.

N'insérez pas de couteaux, cuillères en métal, fourchettes ou autres objets métalliques à l'intérieur du produit pendant son fonctionnement.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.

N'utilisez pas et ne placez pas le produit à proximité de sources de chaleur ou sur des surfaces à haute température (par exemple, des fours).

Ne touchez pas les fouets avec les mains ou d'autres parties du corps pendant le fonctionnement, afin d'éviter toute blessure.

En cas de dommages au cordon d'alimentation, à la fiche ou à d'autres composants électriques, cessez immédiatement d'utiliser le produit et contactez le service après-vente.

Coupez l'alimentation avant de remplacer une pièce du produit.

Ne plongez pas le corps du batteur dans l'eau et ne le lavez pas au lave-vaisselle afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Comment utiliser le batteur

Le batteur est équipé d'une transmission à cinq vitesses, conçue pour offrir un contrôle précis en fonction du type de travail à effectuer.

La 1ère vitesse, avec un mouvement lent, est indiquée pour mélanger des ingrédients secs tels que la farine, les sauces et les confitures, en évitant les éclaboussures et en permettant un mélange progressif.

La 1ère ou 2ème vitesse, toujours à faible intensité, est adaptée pour battre le beurre, la crème, les œufs et pour mélanger des pâtes légères.

La 3ème ou 4ème vitesse, à vitesse moyenne, est recommandée pour travailler des pâtes molles, préparées pour les gâteaux et la purée de pommes de terre, offrant une consistance homogène sans effort.

La 5ème vitesse, à haute intensité, est idéale pour les travaux plus énergiques tels que le battage des blancs d'œufs en neige ou le mélange de pâtes plus denses qui nécessitent plus de puissance.

Il est recommandé de toujours commencer à basse vitesse et d'augmenter progressivement en fonction de la consistance des ingrédients, afin de garantir un travail sûr et efficace.

Outil	Photo	Niveau	Temps (min)	Mode de fonctionnement	Quantité
Fouets pour pâte		1-5 vitesse	3 minutes	Pétrir Commencez par mélanger la farine, l'eau et les autres ingrédients à la vitesse 1 pendant environ 30 secondes, afin d'amalgamer les ingrédients. Augmentez ensuite à la vitesse 5 et continuez à pétrir la pâte jusqu'à obtenir une consistance lisse et homogène.	500G
Fouets pour mélanger et battre		4-5 vitesse	2-3 minutes	Mélange Réglez la vitesse de 1 à 5 en fonction de la consistance des ingrédients à travailler. Vous pouvez mélanger de la viande, des farces à base de légumes, des fruits ou d'autres ingrédients. Pour obtenir un mélange homogène, augmentez progressivement jusqu'à la vitesse 5 et continuez à travailler jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.	500G
Fouets à œufs (en option)		4-5 vitesse	1 minute	Battre rapidement et monter Utilisez la vitesse 5 pour battre rapidement ou monter efficacement les blancs d'œufs en neige.	Au moins 1 œuf ou 2 blancs d'œufs

1. Avant de brancher le câble d'alimentation, assurez-vous que le bouton ON/OFF est bien en position « 0 ».

2. Installez le fouet à œufs dans le batteur électrique. Lorsque vous entendez un « clic », cela signifie que l'accessoire est correctement inséré. Vérifiez toujours que le fouet est bien fixé avant de mettre l'appareil en marche.

3. Branchez le câble d'alimentation et réglez le bouton ON/OFF. Le produit dispose de cinq vitesses, de 1 à 5, avec une augmentation progressive de la puissance. Il est recommandé de commencer à une vitesse faible, puis d'augmenter progressivement jusqu'à obtenir le résultat souhaité. Arrêtez le mélange lorsque la consistance des aliments est satisfaisante.

4. Le fonctionnement continu recommandé est de 3 minutes, suivi d'une pause d'au moins 30 minutes afin de garantir la durée de vie du moteur et d'éviter toute surchauffe.

5. Une fois le travail terminé, remettez le bouton ON/OFF en position « 0 » et débranchez la fiche de la prise de courant.

6. Pour remplacer le fouet, attendez que l'appareil soit complètement arrêté, débranchez la fiche d'alimentation, appuyez sur le bouton de déverrouillage et retirez le fouet. Vous pouvez alors installer l'accessoire souhaité.

Remarque importante :
Si vous utilisez le fouet pour pétrir de la farine, il est essentiel de l'installer dans la bonne position :

· Le fouet sans collier doit être inséré dans le petit trou.

· Le fouet avec collier doit être inséré dans le grand trou.

Une installation incorrecte peut entraîner le détachement de l'accessoire avec collier ou l'entraînement des ingrédients à l'intérieur du corps de l'appareil par l'accessoire sans collier. En cas de problème, contactez le service d'assistance.

Avertissements d'utilisation

1. Les ingrédients congelés, tels que le beurre et le fromage, doivent être sortis du réfrigérateur à l'avance et laissés à température ambiante jusqu'à leur décongélation complète avant d'être mélangés.

2. Afin d'éviter la présence de coquilles ou d'œufs altérés, il est conseillé de casser les œufs dans un récipient séparé, de vérifier leur qualité et de les verser ensuite dans le récipient de mélange.

3. Évitez de mélanger sans interruption pendant de longues périodes. La durée maximale de fonctionnement continu recommandée est de 3 minutes.

4. En général, il est préférable d'utiliser une vitesse faible pour mélanger les ingrédients secs.

5. La durée et l'efficacité du mélange peuvent varier en fonction de différents facteurs, tels que les conditions climatiques, la température ambiante, la composition des ingrédients et les matériaux utilisés. Il est recommandé de commencer le mélange à faible vitesse et de l'augmenter progressivement pour obtenir un mélange homogène et éviter les projections.

Nettoyage et entretien

1. Assurez-vous que la fiche d'alimentation est débranchée et attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de procéder au nettoyage.
2. Nettoyez le corps principal et la base du batteur à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-les avec un chiffon doux et sec.

3. Lavez les fouets à œufs et à pâte dans de l'eau chaude et propre, puis séchez-les soigneusement. Nettoyez également le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec, en veillant à ne pas l'endommager.

5. الوقت والفعالية من خلط هم يستطيعون تختلف باختلاف عوامل مثل الظروف المناخ ودرجة الحرارة البيئة ، التكوين التابع المكونات و مواد مستخدم . من المستحسن أن تبدأ العمل على مستوى منخفض السرعة وزيادتها تدريجيا للحصول . عليها أ خلط الزي الرسمي وتجنب رسومات

التنظيف والصيانة

1. .تأكد من فصل قابس الطاقة وانتظر حتى يبرد الجهاز تمامًا قبل التنظيف

2. قم بتنظيف الجسم الرئيسي وقاعدة الخلاط بقطعة قماش مبللة، ثم جففهما بقطعة .قماش ناعمة وجافة

3. .اغسلي مضارب البيض وأدوات العجين بالماء النظيف الدافئ، ثم جففيها جيدًا .قم أيضًا بتنظيف سلك الطاقة بقطعة قماش جافة، مع الحرص على عدم إتلافه

قابس الطاقة ، واضغط على زر التحرير وقم بإزالة الخفاقة . في هذه المرحلة من الممكن ثَبَّتَ الملحق مرغوب .

ملاحظة هامة :
إذا كانت الإجابة بنعم استخدمي الخفاقة لعجن الدقيق، فهذا أمر ضروري قم بتثبيته في موضع صحيح :

- السوط بلا طوق يذهب تم إدراجه في فتحة أصغر .
- السوط مع طوق يذهب تم إدراجه في فتحة أكثر كبير .

التثبيت غير الصحيح يمكن تسبب في الانفصال من الملحق مع طوق أو سحب التابع ، مكونات داخل الجسم آلة جانبا من الملحق بدون طوق . إذا واجهت أي مشاكل يرجى الاتصال بخدمة العملاء .

تحذيرات من الاستخدام

1. المكونات يجب أن تكون الأطعمة المجمدة ، مثل الزبدة والجبن ، يكون يتم إخراجها من الثلاجة مسبقًا وتركها في درجة حرارة الغرفة بيئة حتى اكتمال إزالة الجليد ، قبل المتابعة في خلط .

2. لتجنب وجود القشور أو البيض تم تعديله ، فمن المستحسن كسر البيض في وعاء منفصلة ، والتحقق من جودتها وبعد ذلك فقط صبهم في وعاء الخلط .

3. تجنب الاختلاط بشكل مستمر لفترات طويلة فترات . الحد الأقصى الموصى به لوقت التشغيل المستمر هو 3 دقائق .

4. بشكل عام ، من الأفضل يستخدم أ سرعة منخفض للخلط مكونات جاف .

جرام 500	خلط اضبط السرعة من 1 إلى 5 وفقًا لـ تناسق التابع المكونات التي . يمكن العمل بها من الممكن مزيج من اللحوم والخضروات والفواكه أو . الحشوات الأخرى مكونات ، للحصول على مركب متجانسة زيادة تدريجياً حتى في السرعة ومواصلة المعالجة حتى 5 . الوصول من الاتساق المطلوب	دقائق 3-2	سرعات 5-4		خفاقات للخلط والخفق
بيضة واحدة على الأقل أو بياض بيضتين	الخفق السريع والتجميع استخدم السرعة 5 للتغلب بسرعة أو للتجميع ال خفق . بياض البيض بفعالية	دقيقة واحدة	سرعات 5-4		مضارب) البيض (اختياري

1. قبل توصيل سلك الطاقة ، تأكد من أن زر التشغيل /الإيقاف هو تعيين على "الموضع "0.

2. " قم بتثبيت مضرب البيض في خلاط كهربائي . عندما تسمع صوت " نقرة فهذا يعني الذي - التي الملحق كان تم إدراجه بشكل صحيح . تأكد دائمًا من تثبيت . الخفاقة بشكل آمن قبل البدء. الجهاز

3. قم بتوصيل سلك الطاقة وضبط زر التشغيل / الإيقاف . المنتج مزود بخمس سرعات ، من 1 إلى 5 ، مع زيادات تقدمي من قوة . من المستحسن أن تبدأ بـ سرعة منخفض ، متزايد تدريجياً حتى الوصول تأثير الخلط مرغوب . إيقاف المعالجة عندما . يكون الاتساق التابع الطعام مرضي

4. يوصى بالتشغيل المستمر لمدة 3 دقائق ، تليها فترة راحة لمدة 30 دقيقة على . الأقل لضمان عمر المحرك ومنع ارتفاع درجة الحرارة

5. "في نهايةالمطاف من المعالجة ، قم بإرجاع زر التشغيل /الإيقاف إلى ضع "0 . ثم افصل القابس من المقبس الكهربائي

6. لاستبدال الخفاقة ، انتظر الذي - التي الجهاز نعم يكون بالكامل توقفت ، افصل

كيفية استخدام الخلاط

الخلاط مزود بـ ناقل حركة بخمس سرعات ، مصمم لتوفير التحكم دقيقة حسب نوع العمل المراد تنفيذه .

السرعة الأولى ، ذات الحركة البطيئة ، مناسبة للخلط مكونات الأطعمة الجافة مثل الدقيق والصلصات والمربيات ، وتجنبها الرسومات والسماح أ خلط تدريجي .

السرعة الأولى أو الثانية ، دائمًا على سرعة منخفضة كثافة عالية ، وهي مناسبة لخفق الزبدة والقشدة والبيض والخلط عجين ضوء .

، يوصى باستخدام السرعة الثالثة أو الرابعة ، بسرعة متوسطة ، للعمل عجين طرية مُجهزة للكعكات والبطاطس المهروسة ، تُقدم أ تناسق سلسة دون عناء .

السرعة الخامسة ، مع ارتفاع الكثافة ، فهي مثالية للمعالجة أكثر نشطة مثل التركيب ال بياض البيض حتى يصبح متماسكًا أو امزجه عجين أكثر كثيف الذي - التي يتطلب أ أكبر قوة .

من المستحسن أن تبدأ دائمًا بـ سرعة منخفضة وتزايد بناءً على ذلك بشكل تدريجي تناسق التابع المكونات لضمان أ يعالج آمنة وفعالة .

كمية	كيف يعمل	الوقت (دقيقة)	مستوى	صورة	أداة
جرام 500	**دلك** ابدئي بخلط الدقيق والماء وباقي المكونات **بسرعة 1** لمدة **30 ثانية تقريباً** ، حتى تمتزج المكونات. بعد ذلك، قم بزيادة **السرعة إلى** واستمر في العمل بالعجين **5** حتى تصل إلى قوام ناعم وموحد.	دقائق 3	سرعة 1-5		خفاقات العجين

لا تدخل السكاكين ، الملاعق المعدنية ، الشوك أو غيرها أشياء معدني داخل المنتج أثناء التشغيل .

لا تغادر الجهاز غير مراقب بينما هو يعمل .

لا تستخدم المنتج أو تضعه بالقرب من مصادر الحرارة أو على الأسطح العالية درجة الحرارة (على سبيل المثال الأفران).

لا تلمس السوط بيديك أو بأجزاء أخرى من جسمك. أثناء التشغيل ، لتجنب الإصابات .

، في حالة حدوث تلف في سلك الطاقة أو القابس أو غير ذلك عناصر كهربائي مقاطعة في الحال استخدام المنتج والتواصل مع خدمة العملاء .

إيقاف التشغيل مصدر الطاقة قبل الاستبدال أي جزء من المنتج .

، لا تغمر الجسم محرك التابع لا تضع الخلاط في الماء أو تغسله في غسالة الأطباق لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية. كهربائي .

تحذيرات :

من اجلك السلامة و ذلك من لك العائلة ، أنت يرجى المتابعة بعناية هذا دليل الاستخدام . بشكل صحيح ال ملكنا منتجات للتجربة أفضل

تعليمات معلومات عامة عن السلامة
ضوء الحاضر بعناية يدوي اتبع التعليمات قبل استخدام المنتج واحفظه في مكان آمن آمن .
لا يجب أن يكون الخلاط يكون يستخدمه الأشخاص ذوو الإعاقة جسدية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال)، ما لم أنهم ليسوا كذلك تحت إشراف أو تعليمات من شخص مسؤول من سلامتهم . أعار انتبه للأطفال وتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز . لا يجوز التنظيف والصيانة يكون تم تنفيذها من قبل أشخاص غير مرخص لهم أو بدون إشراف .

ضوء اقرأ الدليل بعناية الاستخدام قبل استخدام المنتج وتخزينه بشكل صحيح .

لا يجب أن يكون المنتج يكون يستخدمه الأشخاص ذوو الإعاقة جسدية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال)، ما لم أنهم ليسوا كذلك تحت إشراف أو تعليمات من شخص مسؤول من سلامتهم .

احتفظ بالمنتج خارج من معدل التدفق من الاطفال. إنه ممنوع الاستخدام من قبل الأطفال .

يفحص الذي - التي مصدر الطاقة الكهرباء المنزلية هي مناسب لتجنب تلف أو عطل .

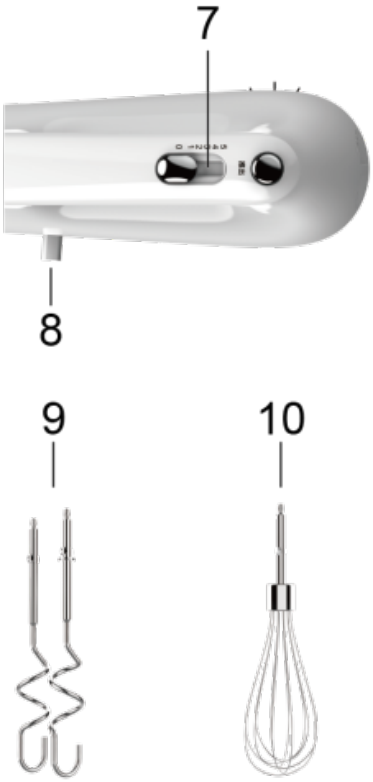
المنتج مخصص حصريا في خلط البيض والزبدة والصلصات والمربيات والدقيق وغيرها المركبات مشابه . لا تستخدمه لأي غرض مختلف .

لا تستخدم المنتج في الهواء الطلق .

لتجنب التلف ، لا تضع سلك الطاقة على حافة الطاولة أو بالقرب من الأسطح حار .

الوصف :





1. زر التحرير
2. زر التشغيل/الإيقاف
3. مقبض
4. الجزء العلوي من الجسم
5. الجزء السفلي من الجسم
6. زر توربو
7. زر سرعة
8. واقي الكابل
9. خفاقات للعجن
10. مضارب البيض)اختياري (

LOFRA

www.lofra.it

تعليمات يدوي



خلاط يدوي

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