LEBEN LANG

USER MANUAL

FOOD CHOPPER

MULTIZERKLEINERER

LBL3839 | **1000ML**



Deutsch 3
English 9
Français 15
Español 21
Italiano 27
Nederlands 33

LEBEN LANG

Danke, dass Sie sich für LEBENLANG entschieden haben!

WHATSAPP

Gibt es ein Problem mit Ihrem Produkt?
Kontaktieren Sie uns jederzeit:

E-Mail: **support@lebenlang.eu**

Contact us We speak English	Contacter Nous parlons Français	Contacto Hablamos Español	Contatto Parliamo Italiano

DE/EN/FR/ES/IT/NL

LEBENLANG GmbH
André-Citroen-Str. 2
51149 Köln, Germany

Kontakt/Contact/Contact/Contacto/Contatto/Contact
support@lebenlang.eu
www.lebenlang.eu

DEUTSCH

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in LEBENLANG. Wir verfolgen höchste Ansprüche an Qualität und Design und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gerät.

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät verwenden. Verwenden Sie das Gerät nur gemäß der Gebrauchsanweisung und den Sicherheitshinweisen. Jede andere Verwendung kann zu Schäden am Gerät oder Personenschäden führen. Für Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch übernimmt der Hersteller keine Haftung.

SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von diesem Gerät sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie vor dem Betrieb alle Anweisungen sorgfältig durch.
2. Die Klingen des Messereinsatzes sind scharf – VERLETZUNGSGEFAHR. Entnehmen und setzen Sie den Messereinsatz vorsichtig ein. Seien Sie Vorsichtig bei der Reinigung und bewahren Sie den Messereinsatz außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
3. Wenn das Gerät verwendet wird, ist es strengstens verboten, Ihren Finger oder einen Gegenstand hineinzustecken, um Verletzungen an Personen und Schäden am Produkt zu vermeiden.
4. Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung, die Garantiebescheinigung, den Kaufbeleg und, falls möglich, den Karton

mit der Innenverpackung auf.

5. Das Gerät ist ausschließlich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
6. Bewahren Sie zur Sicherheit von Kindern alle Verpackungen (Plastiktüten, Schachteln, Styropor usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
7. Verwenden Sie nur Originalzubehör.
8. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
9. Um Kinder vor den Gefahren der Benutzung dieses Geräts zu schützen, lassen Sie sie niemals unbeaufsichtigt in die Nähe dessen. Wählen Sie den Standort für Ihr Gerät so, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
10. Bitte an einem trockenen Ort und ohne UV-Licht aufbewahren.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Verwendung des Messereinsatzes

1. Legen Sie den Messereinsatz vorsichtig in die dafür vorgesehene Halterung ein.
2. Schneiden Sie die Zutaten in grobe Stücke und geben Sie sie in den Behälter. Um beste Ergebnisse zu erzielen, füllen Sie höchstens ¼ der Behälterkapazität mit Zutaten, z. B. einer mittelgroßen Zwiebel.
3. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter.
4. Halten Sie den Deckel mit einer Hand fest und ziehen Sie mit der anderen Hand am Griff, bis die gewünschten Ergebnisse erzielt werden.
5. Nehmen Sie den Messereinsatz vorsichtig heraus, bevor Sie die

Lebensmittel aus der Schüssel nehmen.

6. Mit dem mitgelieferten Deckel können Sie die zerhackten Zutaten direkt in dem Behälter abdecken und zum Beispiel im Kühlschrank lagern.

Verwendung des Rührbesens

- Neben dem Messereinsatz verfügt der Multizerkleinerer über einen Rührbesen. Dieser eignet sich zum Verrühren, Vermischen und Verquirlen von flüssigen sowie weichen Zutaten. Damit lassen sich beispielsweise Eier verquirlen, Salatdressings zubereiten oder Soßen und Dips gleichmäßig vermischen.
- Im Gegensatz zum Messereinsatz dient der Rührbesen nicht zum Zerkleinern von Lebensmitteln.

Einsetzen und Verwenden des Rührbesens

1. Stellen Sie den Behälter auf eine ebene, trockene und stabile Arbeitsfläche.
2. Entfernen Sie gegebenenfalls den Messereinsatz aus dem Behälter.
3. Setzen Sie den Rührbesen senkrecht auf die dafür vorgesehene Aufnahme in der Mitte des Behälters. Achten Sie darauf, dass er richtig sitzt und sich frei drehen kann.
4. Geben Sie die gewünschten Zutaten in den Behälter. Bei der Verarbeitung von Flüssigkeiten darf der Behälter maximal bis zur Hälfte (500 ml) befüllt werden, um ein Überlaufen oder Überschäumen zu vermeiden.
5. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und achten Sie darauf, dass der Rührbesen korrekt mit dem Antriebsmechanismus verbunden ist.

6. Halten Sie den Deckel mit einer Hand fest. Ziehen Sie mit der anderen Hand gleichmäßig am Seilzuggriff und lassen Sie das Seil anschließend kontrolliert zurückgleiten.
7. Wiederholen Sie den Vorgang, bis die Zutaten die gewünschte Konsistenz erreicht haben.
8. Warten Sie, bis der Rührbesen vollständig zum Stillstand gekommen ist. Nehmen Sie anschließend den Deckel ab, entnehmen Sie den Rührbesen und füllen Sie die zubereiteten Zutaten um.

Geeignete Anwendungsbereiche

Anwendung	Beispiele
Eier verquirlen	Eier für Rührei, Omeletts oder andere Eierspeisen
Dressings zubereiten	Salatdressings aus Öl, Essig, Senf und Gewürzen
Soßen vermischen	Flüssige Soßen, Kräutersoßen oder leichte Salatsoßen
Dips und Cremes verrühren	Joghurt-Dips, Quarkzubereitungen oder leichte Dessertcremes
Marinaden zubereiten	Marinaden aus Öl, Kräutern, Gewürzen und weiteren flüssigen Zutaten

Wichtige Anwendungshinweise

- Verwenden Sie den Rührbesen ausschließlich für flüssige, weiche oder leicht zu vermischende Zutaten.
- Der Rührbesen ist nicht zum Zerkleinern harter Lebensmittel wie Nüsse, Karotten oder Eiswürfel geeignet. Verwenden Sie hierfür

gegebenenfalls den Messereinsatz, sofern die Lebensmittel dafür geeignet sind.
- Verwenden Sie den Rührbesen nicht zum Kneten von festen oder zähen Teigen.
- Verwenden Sie den Messereinsatz und den Rührbesen niemals gleichzeitig.
- Betätigen Sie den Seilzug nicht mit Gewalt. Sollte sich der Rührbesen nur schwer drehen lassen, überprüfen Sie die eingesetzten Zutaten und den korrekten Sitz des Rührbesens.
- Öffnen Sie den Deckel niemals, solange sich der Rührbesen noch bewegt.

Hinweis: *Beachten Sie bei der Verarbeitung von Flüssigkeiten die maximale Füllmenge von 500 ml. Bei stark schäumenden Zutaten empfiehlt es sich, mit einer geringeren Menge zu beginnen.*

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Der Zerkleinerer sollte direkt nach Gebrauch gewaschen werden. Es wird empfohlen, alle Teile von Hand zu waschen, um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern und die Schärfe des Messereinsatzes zu erhalten.

Reinigung per hand

- Heben Sie den Deckel an und geben Sie etwas Spülmittel in die Schüssel. Verwenden Sie ein Reinigungsmittel, das Fett löst, um Reste von Öl und Zutaten aus der Schüssel zu entfernen.
- Lassen Sie warmes Wasser in die Schüssel laufen, bis sie mindestens halb voll ist. Setzen Sie den Messereinsatz oder den Rührbesen ein

und setzen Sie anschließend den Deckel auf.

- Ziehen Sie an dem Kabelzug, um das Wasser in Bewegung zu versetzen und so die Reste aus der Schüssel zu lösen
- Befeuchten Sie die raue Seite eines Schwamms und fügen Sie bei Bedarf eine kleine Menge Geschirrspülmittel hinzu. Wischen Sie mit dem Schwamm durch und über den Zerkleinerer und entfernen Sie alle verbleibenden Speisereste.
- Führen Sie eine abschließende Spülung durch, um Speisereste und Spülmittel aus der Schüssel zu entfernen.
- Trocknen Sie alle Teile des Zerkleinerers.

Spülmaschinenreinigung

- Deckel, Messereinsatz und Rührbesen können in der Spülmaschine gereinigt werden (Deckel nur im oberen Geschirrkorb). Um die Schärfe des Messereinsatzes beizubehalten, empfehlen wir dennoch eine Reinigung per Hand.
- Die Schüssel kann sich durch hohe Hitze verformen und die Oberfläche kann durch die Salze der Spülmaschine milchig werden – deshalb empfehlen wir ausschließlich eine Reinigung per Hand.

ENGLISH

Thank you for choosing LEBENLANG. We strive for the highest standards of quality and design and hope you enjoy your new appliance.

Please read these instructions for use carefully and in full before using the appliance. Use the appliance only in accordance with the instructions and safety information. Any other use may damage the appliance or cause personal injury. The manufacturer accepts no liability for damage caused by improper use.

SAFETY INSTRUCTIONS

When using this appliance, basic safety precautions should always be observed, including the following:

1. Read all instructions carefully before use.
2. The blades of the blade insert are sharp — RISK OF INJURY. Insert and remove the blade insert carefully. Exercise caution when cleaning it and keep it out of the reach of children.
3. When the appliance is in use, never insert a finger or any object into it, as this may cause personal injury or damage to the product.
4. Please keep these operating instructions, the warranty certificate, proof of purchase and, if possible, the box with its internal packaging.
5. The appliance is intended exclusively for private use and not for commercial use.
6. For children’s safety, keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene, etc.) out of their reach.

7. Use original accessories only.
8. Children must not play with the appliance. Children must not carry out cleaning or maintenance.
9. To protect children from the hazards of using this appliance, never leave them unsupervised near it. Place the appliance where children cannot reach it.
10. Store in a dry place away from UV light.

INSTRUCTIONS FOR USE

Using the blade insert

1. Carefully place the blade insert into the holder provided.
2. Cut the ingredients into large pieces and place them in the container. For best results, fill no more than ¼ of the container's capacity with ingredients, e.g. one medium-sized onion.
3. Place the lid on the container.
4. Hold the lid securely with one hand and pull the handle with the other hand until the desired result is achieved.
5. Carefully remove the blade insert before removing the food from the bowl.
6. The supplied lid lets you cover chopped ingredients directly in the container and store them, for example, in the refrigerator.

Using the whisk attachment

- In addition to the blade insert, the food chopper has a whisk attachment. It is suitable for stirring, mixing and whisking liquid and soft ingredients. For example, it can be used to beat eggs, prepare salad

dressings or mix sauces and dips evenly.
- Unlike the blade insert, the whisk attachment is not intended for chopping food.

Fitting and using the whisk attachment

1. Place the container on a level, dry and stable work surface.
2. Remove the blade insert from the container, if necessary.
3. Position the whisk attachment vertically on the designated mount in the centre of the container. Make sure it is correctly seated and can rotate freely.
4. Put the desired ingredients into the container. When processing liquids, fill the container no more than halfway (500 ml) to prevent spilling or excessive foaming.
5. Place the lid on the container, ensuring that the whisk attachment is correctly connected to the drive mechanism.
6. Hold the lid firmly with one hand. With the other hand, pull the cord handle smoothly and allow the cord to retract in a controlled manner.
7. Repeat until the ingredients reach the desired consistency.
8. Wait until the whisk attachment has stopped completely. Then remove the lid, take out the whisk attachment and transfer the prepared ingredients.

Suitable applications

Application	Examples
Whisking eggs	Eggs for scrambled eggs, omelettes or other egg dishes
Preparing dressings	Salad dressings made from oil, vinegar, mustard and spices
Mixing sauces	Liquid sauces, herb sauces or light salad sauces
Stirring dips and creams	Yoghurt dips, quark preparations or light dessert creams
Preparing marinades	Marinades made from oil, herbs, spices and other liquid ingredients

Important instructions for use

- Use the whisk attachment only for liquid, soft or easily mixed ingredients.
- The whisk attachment is not suitable for chopping hard foods such as nuts, carrots or ice cubes. If appropriate, use the blade insert for these foods, provided they are suitable for it.
- Do not use the whisk attachment to knead firm or tough dough.
- Never use the blade insert and whisk attachment at the same time.
- Do not force the pull cord. If the whisk attachment is difficult to turn, check the ingredients and that the attachment is correctly seated.
- Never open the lid while the whisk attachment is still moving.

Note: *When processing liquids, observe the maximum fill level of 500 ml.*

For ingredients that foam heavily, it is advisable to start with a smaller quantity.

CLEANING AND MAINTENANCE

The chopper should be washed immediately after use. Hand-washing all parts is recommended to extend the appliance's service life and maintain the sharpness of the blade insert.

Cleaning by hand

- Lift the lid and add a little washing-up liquid to the bowl. Use a detergent that dissolves grease to remove traces of oil and ingredients from the bowl.
- Fill the bowl at least halfway with warm water. Insert the blade insert or whisk attachment and then fit the lid.
- Pull the cord to move the water around and loosen residues from the bowl.
- Moisten the rough side of a sponge and add a little washing-up liquid if necessary. Wipe inside and over the chopper with the sponge, removing any remaining food residues.
- Rinse thoroughly to remove food residues and washing-up liquid from the bowl.
- Dry all parts of the chopper.

Dishwasher cleaning

- The lid, blade insert and whisk attachment can be cleaned in the dishwasher (lid in the upper rack only). However, we recommend

cleaning by hand to maintain the sharpness of the blade insert.

- High temperatures may deform the bowl, and dishwasher salts may make its surface cloudy; therefore, we recommend hand-washing only.

FRANÇAIS

Merci de votre confiance en LEBENLANG. Nous visons les plus hautes exigences de qualité et de design et vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel appareil.

Veuillez lire attentivement et intégralement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Utilisez l'appareil uniquement conformément au mode d'emploi et aux consignes de sécurité. Toute autre utilisation peut endommager l'appareil ou provoquer des blessures. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation de cet appareil, respectez toujours les précautions élémentaires de sécurité, notamment les suivantes:

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant l'utilisation.
2. Les lames de l'ensemble de coupe sont tranchantes — RISQUE DE BLESSURE. Insérez et retirez l'ensemble de coupe avec précaution. Soyez prudent lors du nettoyage et conservez-le hors de portée des enfants.
3. Pendant le fonctionnement de l'appareil, il est strictement interdit d'y introduire un doigt ou un objet, afin d'éviter les blessures et les dommages matériels.
4. Veuillez conserver ce mode d'emploi, le certificat de garantie, la preuve d'achat et, si possible, la boîte avec son emballage intérieur.

5. Cet appareil est destiné exclusivement à un usage privé et non commercial.
6. Pour la sécurité des enfants, conservez tous les emballages (sacs en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) hors de leur portée.
7. Utilisez uniquement des accessoires d'origine.
8. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.
9. Pour protéger les enfants des dangers liés à cet appareil, ne les laissez jamais sans surveillance à proximité. Placez l'appareil à un endroit inaccessible aux enfants.
10. Conservez l'appareil dans un endroit sec, à l'abri des rayons UV.

MODE D'EMPLOI

Utilisation de l'ensemble de coupe

1. Placez soigneusement l'ensemble de coupe dans le support prévu à cet effet.
2. Coupez les ingrédients en gros morceaux et placez-les dans le récipient. Pour obtenir les meilleurs résultats, ne remplissez pas plus de ¼ de la capacité du récipient avec des ingrédients, par exemple un oignon moyen.
3. Placez le couvercle sur le récipient.
4. Maintenez fermement le couvercle d'une main et tirez la poignée de l'autre jusqu'à obtention du résultat souhaité.
5. Retirez soigneusement l'ensemble de coupe avant de sortir les aliments du bol.
6. Le couvercle fourni permet de couvrir directement les ingrédients hachés dans le récipient et de les conserver, par exemple au

réfrigérateur.

Utilisation du fouet

- Outre l’ensemble de coupe, le hachoir multifonction est équipé d’un fouet. Celui-ci convient pour remuer, mélanger et fouetter des ingrédients liquides ou mous. Il permet notamment de battre des œufs, de préparer des vinaigrettes ou de mélanger uniformément des sauces et des dips.
- Contrairement à l’ensemble de coupe, le fouet ne sert pas à hacher des aliments.

Installation et utilisation du foue

1. Placez le récipient sur un plan de travail plat, sec et stable.
2. Retirez, le cas échéant, l’ensemble de coupe du récipient.
3. Positionnez le fouet verticalement sur son support au centre du récipient. Vérifiez qu’il est correctement fixé et qu’il tourne librement.
4. Versez les ingrédients souhaités dans le récipient. Pour les liquides, ne remplissez pas le récipient à plus de la moitié (500 ml) afin d’éviter les débordements et la formation excessive de mousse.
5. Placez le couvercle sur le récipient en veillant à ce que le fouet soit correctement relié au mécanisme d’entraînement.
6. Maintenez fermement le couvercle d’une main. De l’autre, tirez régulièrement sur la poignée du cordon et laissez ensuite le cordon se rétracter de manière contrôlée.
7. Répétez l’opération jusqu’à obtenir la consistance souhaitée.
8. Attendez l’arrêt complet du fouet. Retirez ensuite le couvercle, sortez le fouet et transvasez les ingrédients préparés.

Utilisations appropriées

Utilisation	Exemples
Battre des œufs	Œufs pour œufs brouillés, omelettes ou autres plats à base d'œufs
Préparer des vinaigrettes	Vinaigrettes à base d'huile, de vinaigre, de moutarde et d'épices
Mélanger des sauces	Sauces liquides, sauces aux herbes ou sauces légères pour salade
Mélanger dips et crèmes	Dips au yaourt, préparations au fromage blanc ou crèmes dessert légères
Préparer des marinades	Marinades à base d'huile, d'herbes, d'épices et d'autres ingrédients liquides

Consignes d’utilisation importantes

- Utilisez le fouet exclusivement pour des ingrédients liquides, mous ou faciles à mélanger.
- Le fouet ne convient pas pour hacher des aliments durs tels que noix, carottes ou glaçons. Utilisez éventuellement l’ensemble de coupe, si ces aliments sont adaptés à cet usage.
- N’utilisez pas le fouet pour pétrir des pâtes fermes ou épaisses.
- N’utilisez jamais l’ensemble de coupe et le fouet simultanément.
- Ne tirez pas avec force sur le cordon. Si le fouet tourne difficilement, vérifiez les ingrédients et son installation correcte.
- N’ouvrez jamais le couvercle tant que le fouet est encore en mouvement.

Remarque: *pour les liquides, respectez la quantité maximale de 500 ml. Pour les ingrédients produisant beaucoup de mousse, il est conseillé de commencer avec une quantité moindre.*

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le hachoir doit être lavé immédiatement après utilisation. Il est recommandé de laver toutes les pièces à la main afin de prolonger la durée de vie de l'appareil et de préserver le tranchant de l'ensemble de coupe.

Nettoyage à la main

- Soulevez le couvercle et versez un peu de liquide vaisselle dans le bol. Utilisez un détergent dégraissant pour enlever les résidus d'huile et d'ingrédients du bol.
- Remplissez le bol d'eau chaude au moins jusqu'à la moitié. Insérez l'ensemble de coupe ou le fouet, puis remettez le couvercle.
- Tirez sur le cordon pour mettre l'eau en mouvement et décoller les résidus du bol.
- Humidifiez le côté rugueux d'une éponge et ajoutez, si nécessaire, un peu de liquide vaisselle. Passez l'éponge à l'intérieur et sur le hachoir afin d'éliminer tous les résidus alimentaires.
- Effectuez un dernier rinçage pour éliminer les résidus alimentaires et le liquide vaisselle du bol.
- Séchez toutes les pièces du hachoir.

Nettoyage au lave-vaisselle

- Le couvercle, l’ensemble de coupe et le fouet peuvent être lavés au lave-vaisselle (couvercle uniquement dans le panier supérieur). Nous recommandons néanmoins un lavage à la main pour préserver le tranchant des lames.
- Une forte chaleur peut déformer le bol et les sels du lave-vaisselle peuvent rendre sa surface trouble ; nous recommandons donc exclusivement le lavage à la main.

ESPAÑOL

Gracias por confiar en LEBENLANG. Aspiramos a los máximos estándares de calidad y diseño y esperamos que disfrute de su nuevo aparato.

Lea detenidamente y por completo estas instrucciones antes de utilizar el aparato. Utilícelo únicamente de acuerdo con las instrucciones de uso y seguridad. Cualquier otro uso puede causar daños al aparato o lesiones personales. El fabricante no se responsabiliza de los daños derivados de un uso inadecuado.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Al utilizar este aparato, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizarlo.
2. Las cuchillas del conjunto de corte están afiladas: RIESGO DE LESIONES. Coloque y retire el conjunto de corte con cuidado. Extreme la precaución al limpiarlo y manténgalo fuera del alcance de los niños.
3. Mientras el aparato esté en uso, está terminantemente prohibido introducir dedos u objetos en él para evitar lesiones personales y daños al producto.
4. Conserve estas instrucciones, el certificado de garantía, el justificante de compra y, si es posible, la caja con el embalaje interior.
5. El aparato está destinado exclusivamente al uso privado, no

comercial.

6. Por la seguridad de los niños, mantenga todo el embalaje (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance.
7. Utilice únicamente accesorios originales.
8. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar tareas de limpieza ni mantenimiento.
9. Para proteger a los niños de los peligros de este aparato, no los deje nunca sin supervisión cerca de él. Coloque el aparato donde los niños no puedan alcanzarlo.
10. Guarde el aparato en un lugar seco y protegido de la radiación UV.

INSTRUCCIONES DE USO

Uso del conjunto de corte

1. Coloque con cuidado el conjunto de corte en el soporte previsto.
2. Corte los ingredientes en trozos grandes y colóquelos en el recipiente. Para obtener los mejores resultados, llene como máximo ¼ de la capacidad del recipiente con ingredientes, por ejemplo, una cebolla mediana.
3. Coloque la tapa sobre el recipiente.
4. Sujete firmemente la tapa con una mano y tire del asa con la otra hasta obtener el resultado deseado.
5. Retire con cuidado el conjunto de corte antes de sacar los alimentos del bol.
6. Con la tapa incluida puede cubrir los ingredientes picados directamente en el recipiente y guardarlos, por ejemplo, en el frigorífico.

Uso del accesorio batidor

- Además del conjunto de corte, la picadora dispone de un accesorio batidor. Sirve para remover, mezclar y batir ingredientes líquidos y blandos. Permite, por ejemplo, batir huevos, preparar aliños para ensaladas o mezclar uniformemente salsas y cremas para untar.
- A diferencia del conjunto de corte, el batidor no sirve para picar alimentos.

Colocación y uso del batidor

1. Coloque el recipiente sobre una superficie de trabajo plana, seca y estable.
2. Retire el conjunto de corte del recipiente si fuera necesario.
3. Coloque el batidor verticalmente en el soporte previsto en el centro del recipiente. Compruebe que esté bien asentado y pueda girar libremente.
4. Añada los ingredientes deseados al recipiente. Al procesar líquidos, llene el recipiente como máximo hasta la mitad (500 ml), para evitar derrames o exceso de espuma.
5. Coloque la tapa sobre el recipiente y asegúrese de que el batidor esté correctamente conectado al mecanismo de accionamiento.
6. Sujete firmemente la tapa con una mano. Con la otra, tire de manera uniforme del asa del cordón y deje que el cordón se recoja de forma controlada.
7. Repita el proceso hasta que los ingredientes alcancen la consistencia deseada.
8. Espere a que el batidor se haya detenido por completo. Después, retire la tapa, saque el batidor y trasvase los ingredientes preparados.

Usos adecuados

Uso	Ejemplos
Batir huevos	Huevos para revueltos, tortillas u otros platos con huevo
Preparar aliños	Aliños para ensaladas con aceite, vinagre, mostaza y especias
Mezclar salsas	Salsas líquidas, salsas de hierbas o salsas ligeras para ensaladas
Remover salsas para mojar y cremas	Salsas de yogur, preparaciones de queso quark o cremas ligeras para postres
Preparar marinadas	Marinadas de aceite, hierbas, especias y otros ingredientes líquidos

Indicaciones importantes de uso

- Utilice el batidor exclusivamente con ingredientes líquidos, blandos o fáciles de mezclar.
- El batidor no es adecuado para picar alimentos duros, como frutos secos, zanahorias o cubitos de hielo. Utilice en su caso el conjunto de corte, siempre que dichos alimentos sean adecuados para él.
- No utilice el batidor para amasar masas firmes o densas.
- Nunca utilice el conjunto de corte y el batidor al mismo tiempo.
- No accione el cordón con fuerza excesiva. Si el batidor gira con dificultad, compruebe los ingredientes y que esté correctamente colocado.
- Nunca abra la tapa mientras el batidor siga moviéndose.

Nota: *al procesar líquidos, respete la capacidad máxima de 500 ml. Con ingredientes que produzcan mucha espuma, se recomienda comenzar con una cantidad menor.*

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Lave la picadora inmediatamente después de usarla. Se recomienda lavar todas las piezas a mano para prolongar la vida útil del aparato y conservar el filo del conjunto de corte.

Limpieza a mano

- Levante la tapa y vierta un poco de lavavajillas en el bol. Utilice un detergente desengrasante para eliminar los restos de aceite e ingredientes del bol.
- Llene el bol con agua tibia hasta al menos la mitad. Coloque el conjunto de corte o el batidor y después ponga la tapa.
- Tire del cordón para mover el agua y desprender los restos del bol.
- Humedezca la parte áspera de una esponja y añada, si es necesario, una pequeña cantidad de lavavajillas. Pase la esponja por el interior y la superficie de la picadora para eliminar los restos de alimentos.
- Realice un aclarado final para eliminar del bol los restos de alimentos y detergente.
- Seque todas las piezas de la picadora.

Limpieza en lavavajillas

- La tapa, el conjunto de corte y el batidor se pueden lavar en el lavavajillas (la tapa solo en la cesta superior). No obstante,

recomendamos lavarlos a mano para conservar el filo de las cuchillas.

- El calor intenso puede deformar el bol y las sales del lavavajillas pueden dejar su superficie blanquecina; por ello recomendamos limpiarlo únicamente a mano.

ITALIANO

Grazie per la fiducia riposta in LEBENLANG. Perseguiamo i più elevati standard di qualità e design e ci auguriamo che il nuovo apparecchio sia di suo gradimento.

Leggere attentamente e integralmente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente secondo le istruzioni per l'uso e le avvertenze di sicurezza. Ogni altro utilizzo può causare danni all'apparecchio o lesioni alle persone. Il produttore declina ogni responsabilità per i danni derivanti da un uso improprio.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Durante l'utilizzo dell'apparecchio occorre sempre rispettare le precauzioni di sicurezza fondamentali, tra cui le seguenti:

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'utilizzo.
2. Le lame del gruppo lame sono affilate — PERICOLO DI LESIONI. Inserire e rimuovere il gruppo lame con cautela. Prestare attenzione durante la pulizia e tenere il gruppo lame fuori dalla portata dei bambini.
3. Durante il funzionamento è severamente vietato inserire dita o oggetti nell'apparecchio, per evitare lesioni personali e danni al prodotto.
4. Conservare queste istruzioni per l'uso, il certificato di garanzia, la prova d'acquisto e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno.
5. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale.

6. Per la sicurezza dei bambini, tenere tutti gli imballaggi (sacchetti di plastica, scatole, polistirolo ecc.) fuori dalla loro portata.
7. Utilizzare esclusivamente accessori originali.
8. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini.
9. Per proteggere i bambini dai pericoli dell'apparecchio, non lasciarli mai incustoditi nelle sue vicinanze. Collocare l'apparecchio in un luogo inaccessibile ai bambini.
10. Conservare in luogo asciutto e al riparo dai raggi UV.

ISTRUZIONI PER L'USO

Utilizzo del gruppo lame

1. Inserire con cautela il gruppo lame nell'apposito supporto.
2. Tagliare gli ingredienti in pezzi grossolani e metterli nel contenitore. Per ottenere risultati ottimali, riempire il contenitore con ingredienti per non oltre ¼ della capacità, ad esempio una cipolla di medie dimensioni.
3. Posizionare il coperchio sul contenitore.
4. Tenere fermo il coperchio con una mano e tirare l'impugnatura con l'altra fino a ottenere il risultato desiderato.
5. Rimuovere con cautela il gruppo lame prima di estrarre gli alimenti dalla ciotola.
6. Il coperchio in dotazione consente di coprire direttamente gli ingredienti tritati nel contenitore e di conservarli, ad esempio, in frigorifero.

Utilizzo dell’accessorio frusta

- Oltre al gruppo lame, il tritatutto dispone di un accessorio frusta, adatto a mescolare, amalgamare e sbattere ingredienti liquidi e morbidi. Può essere utilizzato, ad esempio, per sbattere le uova, preparare condimenti per insalate o amalgamare uniformemente salse e intingoli.
- A differenza del gruppo lame, la frusta non serve per tritare gli alimenti.

Montaggio e utilizzo della frusta

1. Posizionare il contenitore su una superficie di lavoro piana, asciutta e stabile.
2. Se necessario, rimuovere il gruppo lame dal contenitore.
3. Inserire la frusta verticalmente sull’apposito attacco al centro del contenitore. Accertarsi che sia posizionata correttamente e possa ruotare liberamente.
4. Versare gli ingredienti desiderati nel contenitore. Quando si lavorano liquidi, riempire il contenitore al massimo a metà (500 ml), per evitare fuoriuscite o un’eccessiva formazione di schiuma.
5. Posizionare il coperchio sul contenitore, verificando che la frusta sia collegata correttamente al meccanismo di azionamento.
6. Tenere fermo il coperchio con una mano. Con l’altra, tirare regolarmente l’impugnatura della cordicella e lasciarla poi rientrare in modo controllato.
7. Ripetere l’operazione fino a ottenere la consistenza desiderata.
8. Attendere che la frusta si sia fermata completamente. Quindi togliere il coperchio, estrarre la frusta e trasferire gli ingredienti preparati.

Impieghi consigliati

Impiego	Esempi
Sbattere le uova	Uova per uova strapazzate, omelette o altre preparazioni a base di uova
Preparare condimenti	Condimenti per insalate a base di olio, aceto, senape e spezie
Mescolare salse	Salse liquide, salse alle erbe o condimenti leggeri per insalate
Amalgamare intingoli e creme	Intingoli allo yogurt, preparazioni a base di quark o creme leggere da dessert
Preparare marinate	Marinate con olio, erbe, spezie e altri ingredienti liquidi

Avvertenze importanti per l’utilizzo

- Utilizzare la frusta esclusivamente per ingredienti liquidi, morbidi o facilmente miscelabili.
- La frusta non è adatta a tritare alimenti duri, come frutta secca, carote o cubetti di ghiaccio. Se opportuno, utilizzare il gruppo lame, purché gli alimenti siano adatti a tale impiego.
- Non utilizzare la frusta per impastare impasti compatti o tenaci.
- Non utilizzare mai contemporaneamente il gruppo lame e la frusta.
- Non tirare la cordicella con forza. Se la frusta gira con difficoltà, controllare gli ingredienti inseriti e il corretto posizionamento della frusta.
- Non aprire mai il coperchio mentre la frusta è ancora in movimento.

Nota: *quando si lavorano liquidi, rispettare il livello massimo di riempimento di 500 ml. Per ingredienti che producono molta schiuma, si consiglia di iniziare con una quantità inferiore.*

PULIZIA E MANUTENZIONE

Lavare il tritatutto subito dopo l'uso. Si consiglia di lavare tutti i componenti a mano per prolungare la durata dell'apparecchio e preservare l'affilatura del gruppo lame.

Pulizia a mano

- Sollevare il coperchio e versare un po' di detersivo per piatti nella ciotola. Utilizzare un detergente sgrassante per rimuovere i residui di olio e ingredienti dalla ciotola.
- Riempire la ciotola con acqua calda almeno fino a metà. Inserire il gruppo lame oppure la frusta e quindi posizionare il coperchio.
- Tirare la cordicella per mettere in movimento l'acqua e staccare i residui dalla ciotola.
- Inumidire il lato ruvido di una spugna e, se necessario, aggiungere una piccola quantità di detersivo per piatti. Passare la spugna all'interno e sulle superfici del tritatutto per rimuovere tutti i residui alimentari.
- Effettuare un risciacquo finale per eliminare dalla ciotola i residui alimentari e il detersivo.
- Asciugare tutti i componenti del tritatutto.

Lavaggio in lavastoviglie

- Il coperchio, il gruppo lame e la frusta possono essere lavati in

lavastoviglie (coperchio solo nel cestello superiore). Tuttavia, per mantenere affilate le lame, consigliamo il lavaggio a mano.

- Il calore elevato può deformare la ciotola e i sali della lavastoviglie possono renderne opaca la superficie; pertanto, si consiglia esclusivamente il lavaggio a mano.

NEDERLANDS

Hartelijk dank voor uw vertrouwen in LEBENLANG. Wij streven naar de hoogste kwaliteits- en designnormen en wensen u veel plezier met uw nieuwe apparaat.

Lees deze gebruiksaanwijzing volledig en zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt. Gebruik het apparaat uitsluitend volgens de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften. Elk ander gebruik kan schade aan het apparaat of persoonlijk letsel veroorzaken. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuist gebruik.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Neem bij gebruik van dit apparaat altijd de algemene veiligheidsmaatregelen in acht, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies zorgvuldig voordat u het apparaat gebruikt.
2. De messen van het mesinzetstuk zijn scherp — GEVAAR VOOR LETSEL. Plaats en verwijder het mesinzetstuk voorzichtig. Wees voorzichtig bij het reinigen en bewaar het mesinzetstuk buiten het bereik van kinderen.
3. Het is tijdens gebruik van het apparaat ten strengste verboden om uw vingers of voorwerpen in het apparaat te steken, om letsel en schade aan het product te voorkomen.
4. Bewaar deze gebruiksaanwijzing, het garantiebewijs, het aankoopbewijs en, indien mogelijk, de doos met de binnenverpakking.

5. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor commercieel gebruik.
6. Houd voor de veiligheid van kinderen alle verpakkingsmaterialen (plastic zakken, dozen, piepschuim enz.) buiten hun bereik.
7. Gebruik uitsluitend originele accessoires.
8. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
9. Laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van het apparaat om hen tegen de gevaren ervan te beschermen. Plaats het apparaat zodanig dat kinderen er niet bij kunnen.
10. Bewaar het apparaat op een droge plaats, beschermd tegen UV-licht.

GEBRUIKSAANWIJZING

Gebruik van het mesinzetstuk

1. Plaats het mesinzetstuk voorzichtig in de daarvoor bestemde houder.
2. Snijd de ingrediënten in grove stukken en doe ze in de kom. Vul voor de beste resultaten maximaal ¼ van de inhoud van de kom met ingrediënten, bijvoorbeeld één middelgrote ui.
3. Plaats het deksel op de kom.
4. Houd het deksel met één hand stevig vast en trek met de andere hand aan de handgreep totdat het gewenste resultaat is bereikt.
5. Verwijder het mesinzetstuk voorzichtig voordat u het voedsel uit de kom haalt.
6. Met het meegeleverde deksel kunt u de gehakte ingrediënten direct in de kom afdekken en bijvoorbeeld in de koelkast bewaren.

Gebruik van de garde

- Naast het mesinzetstuk is de multifunctionele hakmolen voorzien van een garde. Deze is geschikt voor roeren, mengen en kloppen van vloeibare en zachte ingrediënten. U kunt er bijvoorbeeld eieren mee kloppen, saladedressings bereiden of sauzen en dips gelijkmatig mengen.
- In tegenstelling tot het mesinzetstuk is de garde niet bedoeld om voedsel fijn te hakken.

Plaatsen en gebruiken van de garde

1. Plaats de kom op een vlak, droog en stabiel werkoppervlak.
2. Verwijder indien nodig het mesinzetstuk uit de kom.
3. Plaats de garde rechtop op de daarvoor bestemde bevestiging in het midden van de kom. Controleer of deze goed vastzit en vrij kan draaien.
4. Doe de gewenste ingrediënten in de kom. Vul de kom bij het verwerken van vloeistoffen maximaal voor de helft (500 ml), om overlopen of overmatige schuimvorming te voorkomen.
5. Plaats het deksel op de kom en controleer of de garde correct met het aandrijfmechanisme is verbonden.
6. Houd het deksel met één hand stevig vast. Trek met de andere hand gelijkmatig aan de trekkoordhandgreep en laat het koord vervolgens gecontroleerd teruglopen.
7. Herhaal dit totdat de ingrediënten de gewenste consistentie hebben bereikt.
8. Wacht totdat de garde volledig stilstaat. Verwijder vervolgens het deksel, neem de garde uit de kom en schep de bereide ingrediënten over.

Geschikte toepassingen

Toepassing	Voorbeelden
Eieren kloppen	Eieren voor roerei, omeletten of andere eiergerechten
Dressings bereiden	Saladedressings met olie, azijn, mosterd en kruiden
Sauzen mengen	Vloeibare sauzen, kruidensauzen of lichte saladesauzen
Dips en crèmes roeren	Yoghurtdips, kwarkbereidingen of lichte dessertcrèmes
Marinades bereiden	Marinades met olie, kruiden, specerijen en andere vloeibare ingrediënten

Belangrijke gebruiksinstructies

- Gebruik de garde uitsluitend voor vloeibare, zachte of gemakkelijk te mengen ingrediënten.
- De garde is niet geschikt voor het hakken van harde voedingsmiddelen zoals noten, wortels of ijsblokjes. Gebruik hiervoor indien nodig het mesinzetstuk, mits de voedingsmiddelen daarvoor geschikt zijn.
- Gebruik de garde niet voor het kneden van stevig of taai deeg.
- Gebruik het mesinzetstuk en de garde nooit tegelijkertijd.
- Trek niet met geweld aan het koord. Als de garde moeilijk draait, controleer dan de ingrediënten en of de garde correct is geplaatst.
- Open het deksel nooit zolang de garde nog beweegt.

Opmerking: *Houd bij het verwerken van vloeistoffen rekening met de maximale vulhoeveelheid van 500 ml. Begin bij sterk schuimende ingrediënten bij voorkeur met een kleinere hoeveelheid.*

REINIGING EN ONDERHOUD

Was de hakmolen direct na gebruik af. Het wordt aanbevolen alle onderdelen met de hand te reinigen om de levensduur van het apparaat te verlengen en de scherpte van het mesinzetstuk te behouden.

Reinigen met de hand

- Til het deksel op en giet wat afwasmiddel in de kom. Gebruik een ontvettend reinigingsmiddel om olie- en ingrediëntenresten uit de kom te verwijderen.
- Vul de kom minstens tot de helft met warm water. Plaats het mesinzetstuk of de garde en breng daarna het deksel aan.
- Trek aan het koord om het water in beweging te brengen en resten uit de kom los te maken.
- Maak de ruwe kant van een spons vochtig en voeg indien nodig een beetje afwasmiddel toe. Veeg met de spons langs de binnenkant en over de hakmolen en verwijder alle achtergebleven etensresten.
- Spoel de kom nogmaals uit om etensresten en afwasmiddel te verwijderen.
- Droog alle onderdelen van de hakmolen.

Reinigen in de vaatwasser

- Het deksel, het mesinzetstuk en de garde kunnen in de vaatwasser

worden gereinigd (het deksel alleen in het bovenste rek). Om de scherpte van het mesinzetstuk te behouden, raden wij desondanks reinigen met de hand aan.

- Door hoge temperaturen kan de kom vervormen en door vaatwasserzouten kan het oppervlak melkachtig worden; daarom adviseren wij de kom uitsluitend met de hand te reinigen.



Designed and engineered by LEBENLANG
LEBENLANG GmbH
André-Citroen-Str. 2
51149 Köln, Germany