LEBEN LANG

LBP9786

1200W





USER MANUAL

PREMIUM STABMIXER-SET

PREMIUM HAND BLENDER SET

Deutsch 3
English 17
Français 27
Español 37
Italiano 47
Nederlands 57

LEBEN LANG

Danke, dass Sie sich für LEBENLANG entschieden haben!

Gibt es ein Problem mit Ihrem Produkt?
Kontaktieren Sie uns jederzeit:
E-Mail: **support@lebenlang.eu**

WHATSAPP

Contact us We speak English	Contacter Nous parlons français	Contacto Hablamos español	Contatto Parliamo italiano

DE/UK/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.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Verwenden Sie das Gerät nur gemäß der Gebrauchsanweisung und den Sicherheitshinweisen. Jeder andere Gebrauch kann zu Schäden am Gerät, oder zu Verletzung von Personen führen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.
- Bevor Sie dieses Gerät verwenden, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
- Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung, die Garantiebescheinigung, den Kaufbeleg und, falls möglich, den Karton mit der Innenverpackung auf.
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Ziehen Sie den Stecker immer aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird, wenn Sie Zubehörteile anbringen, das Gerät reinigen oder wenn eine Störung auftritt. Schalten Sie das Gerät vorher aus und ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel.
- Um Kinder vor den Gefahren von Elektrogeräten zu schützen, lassen Sie sie niemals unbeaufsichtigt in die Nähe des Geräts. Wählen Sie den Standort für Ihr Gerät so, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt.
- Dieses Gerät kann nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen verwendet werden.

- Testen Sie das Gerät und das Kabel regelmäßig auf Beschädigungen. Bei Schäden jeglicher Art sollte das Gerät nicht verwendet werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern wenden Sie sich an einen autorisierten Experten.
- Aus Sicherheitsgründen darf ein gebrochenes oder beschädigtes Kabel nur durch ein gleichwertiges Kabel des Herstellers, unserer Kundendienstabteilung oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit, scharfen Kanten usw. fern.
- Verwenden Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Schalten Sie das Gerät aus, wenn Sie es nicht verwenden, auch wenn dies nur für einen Moment ist.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Der Gerätekörper darf unter keinen Umständen in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden oder mit diesen in Kontakt kommen. Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Sollte der Gerätekörper feucht oder nass werden, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht ins Wasser.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Bei Missbrauch, falscher Handhabung oder fehlerhafter Reparatur wird keine Haftung für mögliche Schäden übernommen. In solchen Fällen sind auch Garantieleistungen ausgeschlossen.

SPEZIELLE SICHERHEITSHINWEISE

- Klingen sind scharf. Gehen Sie beim Herausnehmen vorsichtig vor und vermeiden Sie den direkten Kontakt mit den Schneiden der Klingen.
- Lassen Sie heiße Lebensmittel vor der Verarbeitung mit dem Gerät auf 80 °C oder weniger abkühlen.
- Um Verletzungen vorzubeugen, müssen Hände, Haare, Kleidung oder andere Gegenstände während des Betriebs von dem Klingeneinsatz ferngehalten werden. Vermeiden Sie den Kontakt mit den rotierenden Bauteilen.

- Seien Sie besonders vorsichtig im Umgang mit dem Klingeneinsatz, beim Auf- und Abbau sowie beim Reinigen und Entleeren des Mixerbehälters.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit knochenhaltigen oder anderen sehr harten Lebensmitteln.

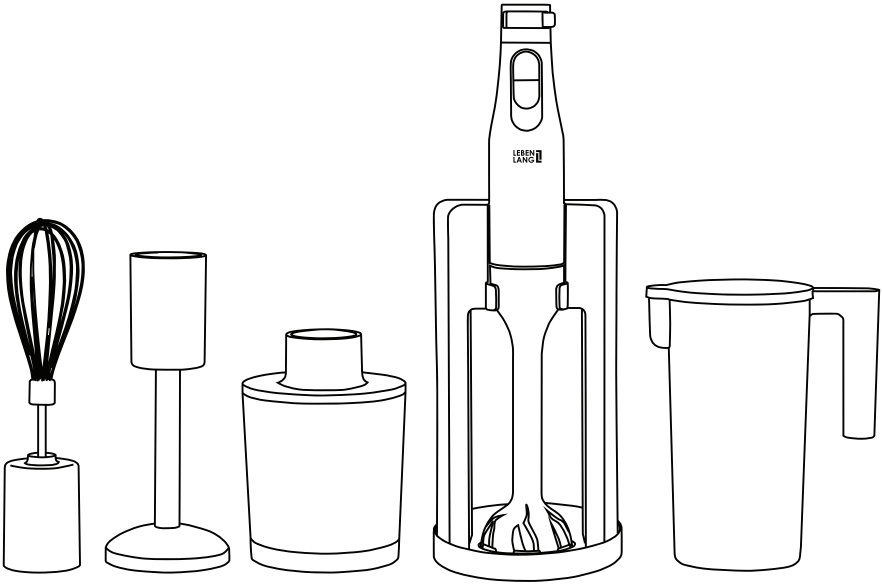
KURZZEITBETRIEB

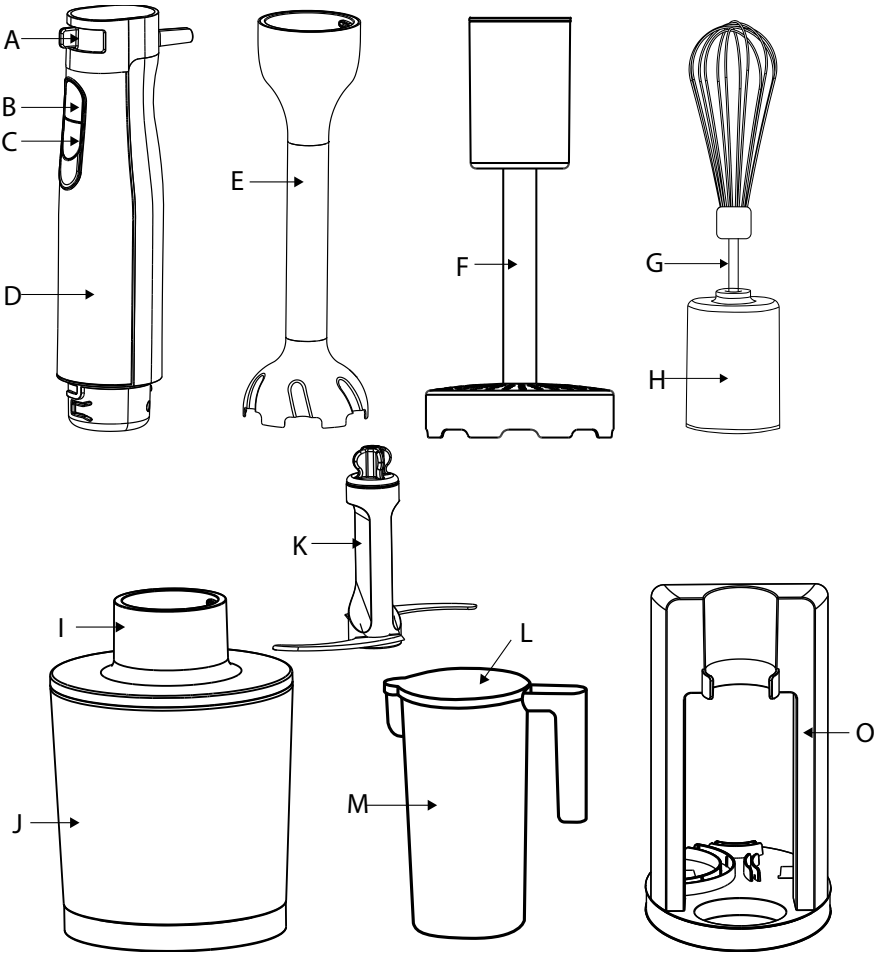
90 Sek	Mixeraufsatz	Pausieren Sie 2-3 Minuten vor der nächsten Nutzung, um das Gerät zu schonen
30 Sek	Zerkleinerer	
120 Sek	Kartoffelpürierer	
120 Sek	Schneebesen	

TEILEBESCHREIBUNG/TECHNISCHE DETAILS

Technische Details

- Produktcode: LBP9786
- Netzspannung: 220-240 V~
- Frequenz: 50/60 Hz
- Leistung: 1200 W
- Schutzklasse: II
- Lieferumfang: Gerätekörper, Mixeraufsatz, Kartoffelpürierer, Schneebesen, Zerkleinerungsbehälter, Abdeckung, Klingeneinsatz, Messbecher, Messbecherdeckel, Aufbewahrungsstation, Bedienungsanleitung





- A Geschwindigkeitsregler
- B Ein-/Aus-Taste
- C Turbo-Taste (feste Turbogeschwindigkeit)
- D Gerätekörper
- E Mixeraufsatz
- F Kartoffelpürierer
- G Schneebesen
- H Schneebesenaufsatz
- I Abdeckung
- J Zerkleinerungsbehälter
- K Klingeneinsatz
- L Messbecherdeckel
- M Messbecher (1000 ml)
- O Aufbewahrungsstation

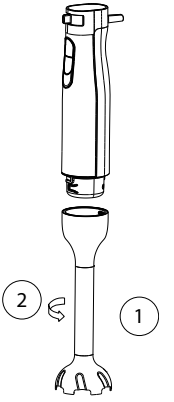
ACHTUNG! Es besteht die Gefahr eines Stromschlages! Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät vollständig zusammengebaut und der jeweilige Behälter befüllt ist.

ACHTUNG! Verletzungsgefahr durch scharfe Klingen!

- Der Klingeneinsatz ist scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.
- Das Gerät darf niemals ohne Lebensmittel und ohne ein passendes Gefäß des Lieferumfangs betrieben werden.
- Der Messereinsatz dreht sich auch nach dem Ausschalten des Geräts weiter.
- Warten Sie, bis die Bewegung zum Stillstand kommt, bevor Sie die Abdeckung entfernen.

INBETRIEBNAHME & BENUTZUNG

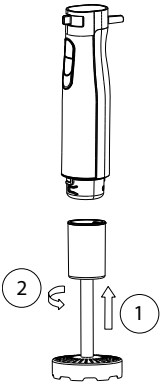
Mixeraufsatz
Mixeraufsatz anschließen



1. Bringen Sie den Gerätekörper so am Mixeraufsatz an, dass er auf das "offenes-Vorhängeschloss-Symbol" 🔓 zeigt.

2. Drehen Sie den Gerätekörper so, dass der Mixeraufsatz am Gerätekörper auf das "geschlossene-Vorhängeschloss-Symbol" 🔒 zeigt. Der Gerätekörper muss spürbar einrasten.

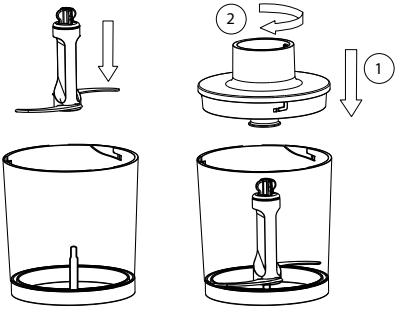
Kartoffelpürierer
Anschließen des Kartoffelpürierers



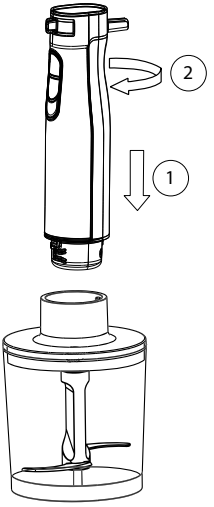
1. Bringen Sie den Gerätekörper so am Kartoffelpürierer an, dass er auf das "offenes-Vorhängeschloss-Symbol" zeigt.

2. Drehen Sie den Gerätekörper so, dass der Kartoffelpürierer am Gerätekörper auf das "geschlossenes-Vorhängeschloss-Symbol" zeigt. Der Gerätekörper muss spürbar einrasten.

Zerkleinerer
Montage des Zerkleinerers



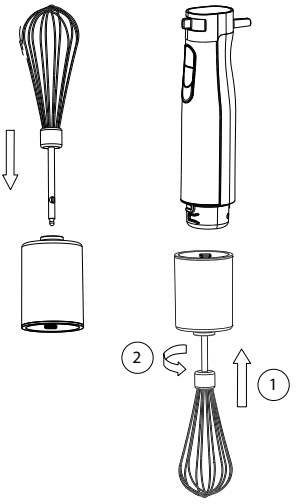
1. Platzieren Sie den Klingeneinsatz in dem Zerkleinerer.
2. Füllen Sie den Zerkleinerer nun mit den vorbereiteten Lebensmitteln bis zur MAX-Markierung.



3. Setzen Sie die Abdeckung auf den Zerkleinerer und verschließen diese durch drehen im Uhrzeigersinn.
4. Bringen Sie den Gerätekörper so am Zerkleinerer an, dass er auf das "offenes-Vorhängeschloss-Symbol" zeigt.
5. Drehen Sie die Motoreinheit so, dass der Zerkleinerer am Gerätekörper auf das "geschlossenes-Vorhängeschloss-Symbol" zeigt. Der Gerätekörper muss spürbar einrasten.

Schneebesen
Montieren Sie den Schneebesen

1. Stecken Sie den Schneebesen auf den Schneebesenaufsatz, bis er hör- und spürbar einrastet.
2. Befestigen Sie den Gerätekörper so an dem Schneebesenaufsatz, dass er auf das "offenes-Vorhängeschloss-Symbol" zeigt.
3. Drehen Sie den Gerätekörper so, dass der Schneebesenaufsatz am Gerätekörper auf das "geschlossenes-Vorhängeschloss-Symbol" zeigt. Der Gerätekörper muss spürbar einrasten.



ENTFERNEN DES JEWEILIGEN ZUBEHÖRTEILS

Um das jeweilige Zubehörteil zu entfernen, drehen Sie den Gerätekörper vom "geschlossenes-Vorhängeschloss-Symbol" zum "offenes Vorhängeschloss-Symbol" und nehmen Sie es vom Gerätekörper ab.

BEDIENELEMENTE

- **Geschwindigkeitsregler: A**
  Die Mixgeschwindigkeit ist von Stufe 1 (Min) bis Stufe 6 (Max) einstellbar.
- **Ein-/Aus-Taste: B**
  Halten Sie die Ein-/Aus-Taste gedrückt, um mit der eingestellten Geschwindigkeit zu arbeiten. Lassen Sie sie los, um das Gerät auszuschalten.
- **Turbo-Taste: C**
  Halten Sie die Turbo-Taste gedrückt, um mit maximaler Geschwindigkeit zu mixen. Die Einstellung des Geschwindigkeitsreglers ist hierbei unerheblich. Lassen Sie die Turbo-Taste los, um das Gerät auszuschalten.

BETRIEB

Mixer

- Das Gerät eignet sich ideal zum Pürieren von Obst und Gemüse sowie zum Mixen von Getränken, Suppen, Saucen etc. und zur Zubereitung von Milchshakes.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für extrem harte Lebensmittel wie Eiswürfel oder Ähnliches.

HINWEIS:

Passen Sie die Rotationsgeschwindigkeit an das zu mixende Lebensmittel an. Wählen Sie die normale Geschwindigkeit für weiche Lebensmittel (1– 6) und die Turbostufe für härtere Lebensmittel (Turbo-Taste).

Gehen Sie wie folgt vor:

1. Das Obst und Gemüse in kleine Stücke schneiden.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Messbecher oder ein anderes geeignetes Gefäß.
3. Bringen Sie den Mixeraufsatz am Gerätekörper an.
4. Tauchen Sie den Mixeraufsatz in die zu pürierenden/mixenden Lebensmittel ein.
5. Verbinden Sie den Netzstecker mit der Steckdose.
6. Um mit normaler Geschwindigkeit zu mixen, halten Sie die Ein-/Aus-Taste gedrückt. Um mit Turbogeschwindigkeit zu mixen, halten Sie Turbo-Taste gedrückt.
7. Bewegen Sie den Mixeraufsatz im mit Lebensmitteln befüllten Gefäß etwas auf und ab, um sicherzustellen, dass diese gleichmäßig zerkleinert werden.
8. Wenn Sie fertig sind, lassen Sie die Ein-/Aus-Taste oder die Turbo-Taste los.
9. Warten Sie nach dem Mixen bis zum Stillstand, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, nehmen Sie den Mixer aus den Lebensmitteln und entfernen Sie den Klingeneinsatz.
10. Reinigen Sie das Gerät nach Möglichkeit sofort.

HINWEIS:

Wenn der Mixer einen Sog aufbaut und am Boden des Gefäßes festklebt, lassen Sie die Ein-/Aus-Taste oder die Turbo-Taste kurz los.

Pürierer

Der Kartoffelpürierer ist ideal zum Zerkleinern von Kartoffeln und Karotten.

1. Die gekochten Kartoffeln und Karotten in kleine Stücke schneiden.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Messbecher oder ein anderes geeignetes Gefäß.
3. Stecken Sie den Gerätekörper auf den Kartoffelpürierer und drehen Sie ihn, bis er eingerastet ist.
4. Tauchen Sie den Kartoffelpürierer in die zu pürierenden/mixenden Lebensmittel ein.
5. Verbinden Sie den Netzstecker mit der Steckdose.
6. Um mit normaler Geschwindigkeit zu mixen, halten Sie die Ein-/Aus-Taste gedrückt. Um mit Turbogeschwindigkeit zu mixen, halten Sie Turbo-Taste gedrückt.
7. Bewegen Sie den Kartoffelpürierer etwas in dem Gefäß mit Lebensmitteln auf und ab, um sicherzustellen, dass es gleichmäßig püriert wird.
8. Wenn Sie fertig sind, lassen Sie die Ein-/Aus-Taste oder die Turbo-Taste los.
9. Ziehen Sie dann den Netzstecker, Warten Sie damit bis zum Stillstand der Klingen und nehmen Sie den Kartoffelpürierer aus dem Gefäß mit Püre.
10. Reinigen Sie das Gerät nach Möglichkeit sofort.

Zerkleinerer

Der Zerkleinerer ist ideal zum Zerkleinern von Fleisch, Parmesan, Gemüse, Obst, Nüssen und Kräutern.

- Spülen oder waschen Sie die Lebensmittel.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke.
- Entfernen Sie die Außenschale von den Nüssen. Nach Belieben, können Sie die innere Haut jedoch verwenden, z. B. bei Mandeln.

- Verwenden Sie frische Kräuter ohne Stiele.
- Entfernen Sie Sehnen, Knochen und Knorpel von Fleisch.

1. Verbinden Sie den Netzstecker mit der Steckdose.
2. Zum Zerkleinern halten Sie die Ein-/Aus-Taste oder die Turbo-Taste gedrückt und lassen sie los, um das Gerät auszuschalten.
3. Ziehen Sie nach dem Zerkleinern den Netzstecker und nehmen Sie den Gerätekörper von der Abdeckung ab.
4. Reinigen Sie das Gerät nach Möglichkeit sofort.

Schneebesen

Der Schneebesen eignet sich zum Schlagen von Schlagsahne, Eiweiß und Lebensmitteln mit ähnlich leichter Konsistenz.

1. Sahne, Eiweiß o.ä. in den Messbecher oder ein anderes geeignetes Gefäß füllen.
2. Tauchen Sie den Schneebesen in die Sahne (o. ä.).
3. Verbinden Sie den Netzstecker mit der Steckdose.
4. Halten Sie zum Schlagen der Sahne die Ein-/Aus-Taste oder die Turbo-Taste gedrückt und lassen Sie sie los, um das Gerät auszuschalten.
5. Ziehen Sie nach Beendigung des Arbeitsvorgangs den Netzstecker und nehmen Sie den Schneebesen aus den Lebensmitteln.
6. Entfernen Sie den Schneebesen vom Schneebesenaufsatz.
7. Reinigen Sie das Gerät nach Möglichkeit sofort.

ACHTUNG: Verwenden Sie den Zerkleinerungsbehälter und den Mixeraufsatz NICHT zum Zerkleinern von Eiswürfeln!

REINIGUNG, INSTANDHALTUNG & LAGERUNG

Warnung! Um das Risiko eines Stromschlags, Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Tauchen Sie den Gerätekörper niemals unter Wasser. Vorsicht! Verwenden Sie niemals scheuernde oder ätzende Reinigungsmittel, da diese das Gerät beschädigen könnten.

1. Reinigen Sie den Gerätekörper mit einem feuchten Tuch, bei Bedarf kann auch etwas Spülmittel verwendet werden.
2. Mit einem Tuch, mit klarem Wasser abwischen und nachtrocknen. Gerät nicht unter fließendes Wasser halten.
3. Benutzen Sie den Gerätekörper erst wieder, wenn er vollständig trocken ist.

Reinigen des Zubehörs

Hinweis: Die elektrischen Kontakte von Mixeraufsatz, Kartoffelpürierer und Schneebesen sowie die Abdeckung des Zerkleinerungsbehälters dürfen nicht unter fließendem Wasser gereinigt werden.

1. Legen Sie die Teile in kaltes oder lauwarmes Wasser, um Lebensmittelreste aufzuweichen.
   Sie können dem Wasser auch etwas Spülmittel hinzufügen.
2. Aufgeweichte Lebensmittelreste mit einer Spülbürste entfernen.
3. Mit klarem Wasser abspülen.
4. Lassen Sie die Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie erneut verwenden.
5. Folgende Zubehörteile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden: Schneebesen (ohne Schneebesenaufsatz), Zerkleinerungsbehälter, Klingeneinsatz, Messbecher.

Elektro- und Elektronikgeräte
Informationen für private Haushalte gemäß § 18 Abs. 4 ElektroG

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro- und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. **Getrennte Erfassung von Altgeräten**
   Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. **Batterien und Akkus sowie Lampen**
   Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. **Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten**
   Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m^2 für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m^2, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m^2 betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m^2 betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch

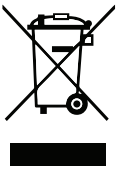
geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger", „Bildschirmgeräte" oder „Großgeräte" (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols "durchgestrichene Mülltonne"



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

ENGLISH

Thank you for your trust in LEBENLANG. We strive for the highest standards in quality and design and wish you much enjoyment with your new device.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Use the device only in accordance with the instruction manual and the safety instructions. Any other use can lead to damage to the device, or to injury to persons.
- The manufacturer assumes no liability for damages that have arisen from improper use.
- Before you use this device, please read the instruction manual carefully.
- Please keep this instruction manual, the warranty certificate, the purchase receipt, and if possible, the box with the inner packaging.
- The device is intended exclusively for private and not for commercial use.
- Always unplug the device from the socket when it is not in use, when you are attaching accessories, cleaning the device, or when a malfunction occurs. Turn off the device first and pull on the plug, not the cable.
- To protect children from the dangers of electrical devices, never leave them unsupervised near the device. Choose the location for your device so that children cannot access it. Ensure that the cable does not hang down.
- This device cannot be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
- Regularly test the device and the cable for damage. If there are any damages of any kind, the device should not be used.
- Do not repair the device yourself, but contact an authorized expert.
- For safety reasons, a broken or damaged cable must only be

replaced by an equivalent cable from the manufacturer, our customer service department, or a similarly qualified person.
- Keep the device and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges, etc.
- Never leave the device unattended. Turn off the device when you are not using it, even if only for a moment.
- Use only original accessories.
- Do not use the device outdoors.
- The device body must not be immersed in water or other liquids, nor come into contact with them. Do not use the device with wet or moist hands.
- If the device body becomes moist or wet, immediately pull the plug from the socket. Do not reach into the water.
- Use the device only for its intended purpose. In case of misuse, incorrect handling, or faulty repair, no liability is assumed for possible damages. In such cases, warranty services are also excluded.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Blades are sharp. Be careful when removing them and avoid direct contact with the blade edges.
- Allow hot food to cool to 80 °C or less before processing with the device.
- To prevent injuries, keep hands, hair, clothing, or other objects away from the blade attachment during operation. Avoid contact with the rotating parts.
- Be especially careful when handling the blade attachment, during assembly and disassembly, as well as when cleaning and emptying the mixer container.
- Do not use the device with bone-containing or other very hard foods.

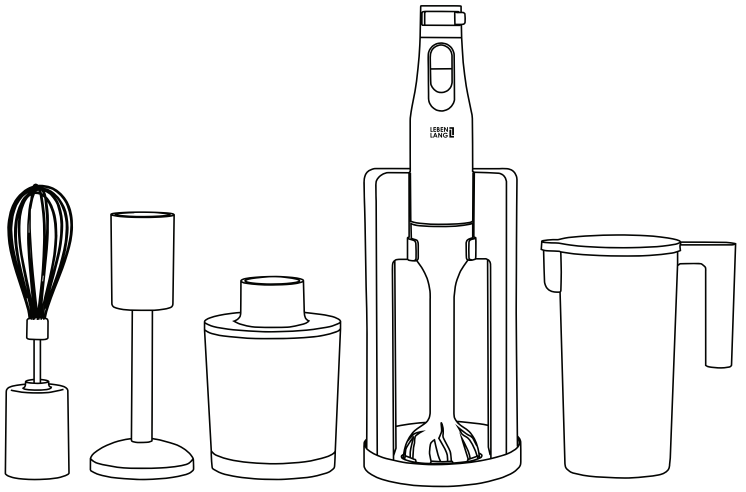
SHORT-TIME OPERATION

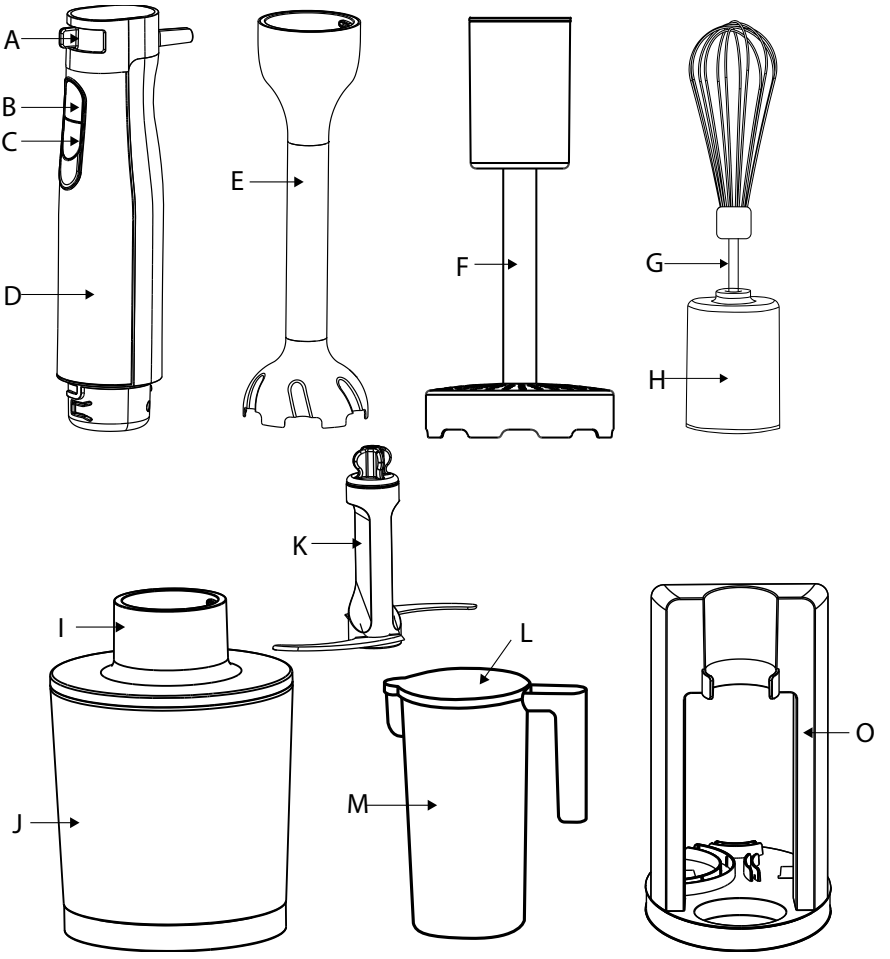
90 Sec	Mixer Attachment	Pause for 2-3 minutes before the next use to protect the device.
30 Sec	Chopper	
120 Sec	Potato Masher	
120 Sec	Whisk	

PART DESCRIPTION/TECHNICAL DETAILS

Technical Details

- Product code: LBP9786
- Voltage: 220-240 V~
- Frequency: 50/60 Hz
- Power: 1200 W
- Protection class: II
- Includes: Main unit, mixer attachment, potato masher, whisk, chopper container, lid, blade attachment, measuring cup, measuring cup lid, storage station, instruction manual





- A Speed Controller
- B On/Off Button
  C Turbo Button
  (fixed turbo speed)
- D Main Unit
- E Mixer Attachment
- F Potato Masher
- G Whisk
- H Whisk Attachment
- I Cover
- J Chopping Container
- K Blade Insert
- L Measuring Cup Lid
- M Measuring Cup (1000 ml)
- O Storage Station

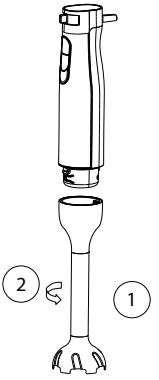
WARNING! There is a risk of electric shock! Only insert the power plug into a socket when the device is fully assembled and the respective container is filled.

WARNING! Risk of injury from sharp blades!

- The blade insert is sharp. Handle it with care.
- The device must never be operated without food and without a suitable container included in the delivery.
- The blade assembly continues to rotate even after the device is turned off.
- Wait until the motion has stopped before removing the cover.

INITIAL OPERATION & USE

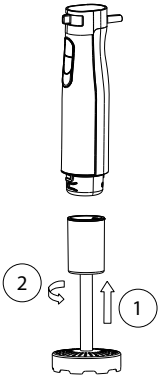
Mixer Attachment
Connecting the Mixer Attachment



1. Attach the main unit to the mixer attachment so that it aligns with the "open padlock symbol" 🔓.

2. Rotate the main unit until the mixer attachment aligns with the "closed padlock symbol" 🔒. The main unit must audibly click into place.

Potato Masher
Connecting the Potato Masher

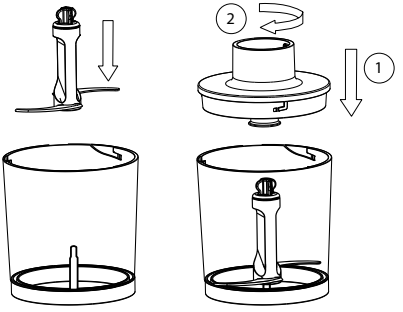


1. Attach the main unit to the potato masher so that it aligns with the "open padlock symbol" 🔓.

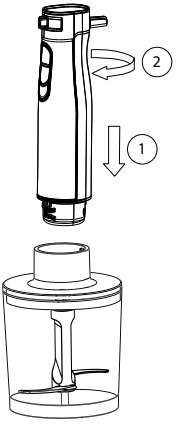
2. Rotate the main unit until the potato masher aligns with the "closed padlock symbol" 🔒. The main unit must audibly click into place.

Chopper

Assembly of the Chopper



1. Place the blade insert in the chopper.
2. Fill the chopper with the prepared food up to the MAX mark.

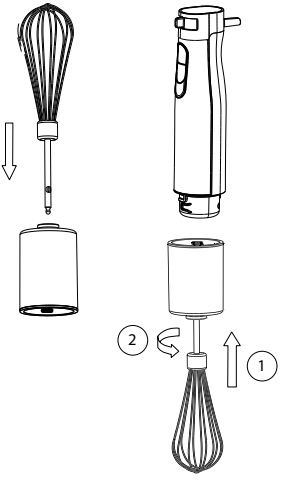


3. Place the cover on the chopper and lock it by turning clockwise.
4. Attach the main unit to the chopper so that it aligns with the "open padlock symbol" 🔓.
5. Rotate the motor unit so that the chopper on the main unit aligns with the "closed padlock symbol" 🔒. The main unit must audibly click into place.

Whisk

Assemble the Whisk

1. Attach the whisk to the whisk attachment until it audibly and palpably clicks into place.
2. Attach the main unit to the whisk attachment so that it aligns with the "open padlock symbol" 🔓.
3. Rotate the main unit so that the whisk attachment on the main unit aligns with the "closed padlock symbol" 🔒. The main unit must audibly click into place



REMOVING THE RESPECTIVE ACCESSORY

To remove the respective accessory, turn the main unit from the "closed padlock symbol" 🔒 to the "open padlock symbol" 🔓 and remove it from the main unit.

CONTROLS

- **Speed Controller: A**
  The mixing speed can be adjusted from level 1 (Min) to level 6 (Max).
- **On/Off Button: B**
  Hold the On/Off button to operate at the set speed. Release it to turn off the device.
- **Turbo Button: C**
  Hold the Turbo button to mix at maximum speed. The setting of the speed controller is irrelevant here. Release the Turbo button to turn off the device.

OPERATION

Mixer

- The device is ideal for pureeing fruits and vegetables, as well as for mixing drinks, soups, sauces, etc., and for making milkshakes.
- Do not use the device for extremely hard foods such as ice cubes or similar.

NOTE:

Adjust the rotation speed to match the food being mixed. Choose normal speed for soft foods (1–6) and the turbo setting for harder foods (Turbo button).

Proceed as follows:

1. Cut the fruits and vegetables into small pieces.
2. Place the food in the measuring cup or another suitable container.

3. Attach the mixer attachment to the main unit.
4. Submerge the mixer attachment into the food to be pureed/mixed.
5. Connect the power plug to the socket.
6. To mix at normal speed, hold the On/Off button. To mix at turbo speed, hold the Turbo button.
7. Move the mixer attachment up and down in the container filled with food to ensure even chopping.
8. When finished, release the On/Off button or the Turbo button.
9. After mixing, wait until the movement stops, unplug the device, remove the mixer from the food, and remove the blade attachment.
10. Clean the device immediately if possible.

NOTE:

If the mixer creates a suction and sticks to the bottom of the container, briefly release the On/Off button or the Turbo button.

Potato Masher

The potato masher is ideal for mashing potatoes and carrots.
1. Cut the cooked potatoes and carrots into small pieces.
2. Place the food in the measuring cup or another suitable container.
3. Attach the main unit to the potato masher and rotate it until it clicks into place.
4. Submerge the potato masher into the food to be mashed/mixed.
5. Connect the power cord to the socket.
6. To mix at normal speed, hold down the On/Off button. To mix at turbo speed, hold down the Turbo button.
7. Move the potato masher up and down in the container with the food to ensure it is evenly mashed.
8. When you are finished, release the On/Off button or the Turbo button.
9. Then unplug the power cord, wait until the blades have stopped moving, and remove the potato masher from the container with the puree.
10. Clean the device immediately if possible.

Chopper

The chopper is ideal for chopping meat, Parmesan, vegetables, fruits, nuts, and herbs.

- Rinse or wash the food.
- Cut the food into small pieces.
- Remove the outer shell from the nuts. If desired, you can use the inner skin, e.g., with almonds.
- Use fresh herbs without stems.
- Remove tendons, bones, and cartilage from meat.

1. Connect the power plug to the socket.
2. To chop, hold down the On/Off button or the Turbo button and release it to turn off the device.
3. After chopping, unplug the device and remove the main unit from the cover.
4. Clean the device immediately if possible.

Whisk

The whisk is suitable for whipping cream, egg whites, and foods with a similar light consistency.

1. Fill cream, egg whites, etc., into the measuring cup or another suitable container.
2. Submerge the whisk in the cream (or similar).
3. Connect the power plug to the socket.
4. To whip the cream, hold down the On/Off button or the Turbo button and release it to turn off the device.
5. After finishing the operation, unplug the device and remove the whisk from the food.
6. Remove the whisk from the whisk attachment.
7. Clean the device immediately if possible.



ACHTUNG: Verwenden Sie den Zerkleinerungsbehälter und den Mixeraufsatz NICHT zum Zerkleinern von Eiswürfeln!

CLEANING, MAINTENANCE & STORAGE

Warning! To avoid the risk of electric shock, injury, or damage:
- Unplug the device from the socket before cleaning.
- Never submerge the main unit in water. Caution! Never use abrasive or corrosive cleaning agents as they could damage the device.

1. Clean the main unit with a damp cloth; if necessary, a little dish soap may be used.
2. Wipe with a cloth using clear water and dry afterwards. Do not hold the device under running water.
3. Only use the main unit again when it is completely dry.

Cleaning the Accessories

Note: The electrical contacts of the mixer attachment, potato masher, and whisk, as well as the cover of the chopping container, should not be cleaned under running water.

1. Place the parts in cold or lukewarm water to soften food residues. You can also add a little dish soap to the water.
2. Remove softened food residues with a dish brush.
3. Rinse with clear water.
4. Let the parts dry completely before reusing them.
5. The following accessories can also be cleaned in the dishwasher: whisk (without whisk attachment), chopping container, blade insert, measuring cup.

FRANÇAIS

Merci de votre confiance en LEBENLANG. Nous nous efforçons d'atteindre les plus hauts standards de qualité et de design et nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Utilisez l'appareil uniquement conformément au mode d'emploi et aux consignes de sécurité. Tout autre usage peut entraîner des dommages à l'appareil ou des blessures.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inappropriée.
- Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement le manuel d'instructions.
- Veuillez conserver ce manuel d'instructions, le certificat de garantie, le reçu d'achat et, si possible, la boîte avec l'emballage intérieur.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage privé et non commercial.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas, lorsque vous attachez des accessoires, nettoyez l'appareil ou en cas de dysfonctionnement. Éteignez d'abord l'appareil et tirez sur la prise, pas sur le câble.
- Pour protéger les enfants des dangers des appareils électriques, ne les laissez jamais sans surveillance près de l'appareil. Choisissez l'emplacement de votre appareil de manière à ce que les enfants ne puissent pas y accéder. Assurez-vous que le câble ne pend pas.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou manquant d'expérience et de connaissances.
- Testez régulièrement l'appareil et le câble pour détecter d'éventuels dommages. En cas de dommages de quelque nature que ce soit, l'appareil ne devrait pas être utilisé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même, mais contactez un expert autorisé.

- Pour des raisons de sécurité, un câble cassé ou endommagé doit uniquement être remplacé par un câble équivalent du fabricant, de notre service clientèle ou par une personne de qualification similaire.
- Gardez l'appareil et le câble à l'écart de la chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité, des bords tranchants, etc.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance. Éteignez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, même si ce n'est que pour un instant.
- Utilisez uniquement des accessoires originaux.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Le corps de l'appareil ne doit en aucun cas être immergé dans l'eau ou d'autres liquides, ni entrer en contact avec ceux-ci. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Si le corps de l'appareil devient humide ou mouillé, débranchez immédiatement la prise. Ne touchez pas à l'eau.
- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage prévu. En cas de mauvais usage, de manipulation incorrecte ou de réparation défectueuse, aucune responsabilité n'est assumée pour d'éventuels dommages. Dans ces cas, les prestations de garantie sont également exclues.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SPÉCIALES

- Les lames sont tranchantes. Soyez prudent lors de leur retrait et évitez le contact direct avec les bords des lames.
- Laissez les aliments chauds refroidir à 80 °C ou moins avant de les traiter avec l'appareil.
- Pour prévenir les blessures, gardez les mains, les cheveux, les vêtements ou tout autre objet éloignés de l'accessoire de coupe pendant l'utilisation. Évitez le contact avec les pièces rotatives.
- Soyez particulièrement prudent lors de la manipulation de l'accessoire de coupe, lors du montage et du démontage, ainsi que lors du nettoyage et du vidage du conteneur du mixeur.
- N'utilisez pas l'appareil avec des aliments contenant des os ou d'autres aliments très durs.

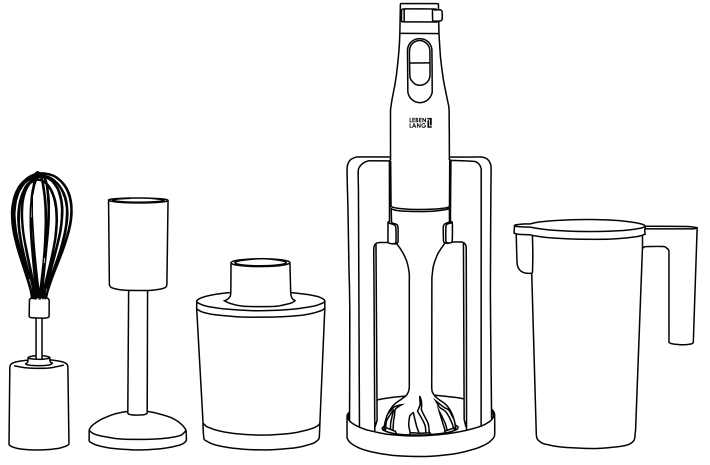
FONCTIONNEMENT DE COURTE DURÉE

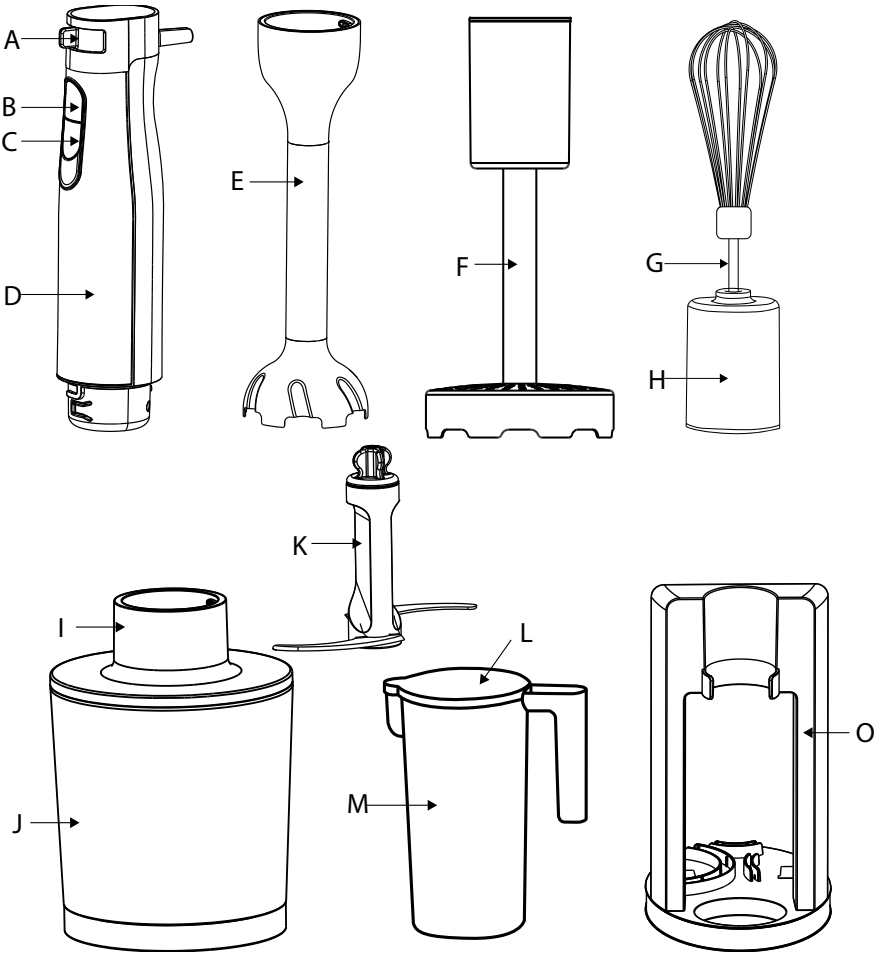
90 Sec	Accessoire mélangeur	Faites une pause de 2-3 minutes avant la prochaine utilisation pour préserver l'appareil
30 Sec	Hachoir	
120 Sec	Presse-purée	
120 Sec	Fouet	

DESCRIPTION DES PIÈCES/DÉTAILS TECHNIQUES

Détails techniques

- Code produit : LBP9786
- Tension : 220-240 V~
- Fréquence : 50/60 Hz
- Puissance : 1200 W
- Classe de protection : II
- Contenu de l'emballage : Corps de l'appareil, accessoire mélangeur, presse-purée, fouet, récipient de hachoir, couvercle, ensemble de lames, gobelet doseur, couvercle du gobelet doseur, station de rangement, manuel d'instructions





- A Régulateur de Vitesse
- B Bouton marche/arrêt
- C Bouton Turbo (vitesse turbo fixe)
- D Corps de l'appareil
- E Accessoire mixeur
- F Presse-purée
- G Fouet
- H Accessoire de fouet
- I Couvercle
- J Récipient de hachage
- K Insert de lame
- L Couvercle du gobelet doseur
- M Gobelet doseur (1000 ml)
- O Station de rangement

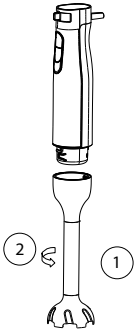
ATTENTION! Risque de choc électrique ! Branchez la prise électrique dans une prise de courant uniquement lorsque l'appareil est entièrement assemblé et que le récipient respectif est rempli.

ATTENTION! Risque de blessure dû à des lames tranchantes !

- L'insert de lame est tranchant. Manipulez-le avec soin.
- L'appareil ne doit jamais être utilisé sans nourriture et sans un récipient approprié inclus dans la livraison.
- L'ensemble de lames continue de tourner même après que l'appareil ait été éteint.
- Attendez que le mouvement se soit complètement arrêté avant de retirer le couvercle.

MISE EN SERVICE & UTILISATION

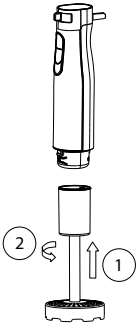
Accessoire Mixeur
Connexion de l'accessoire mixeur



1. Fixez le corps de l'appareil à l'accessoire mixeur de manière à ce qu'il soit aligné avec le "symbole de cadenas ouvert" 🔓.

2. Tournez le corps de l'appareil jusqu'à ce que l'accessoire mixeur soit aligné avec le "symbole de cadenas fermé" 🔒. Le corps de l'appareil doit s'enclencher audiblement.

Presse-purée
Connexion du presse-purée

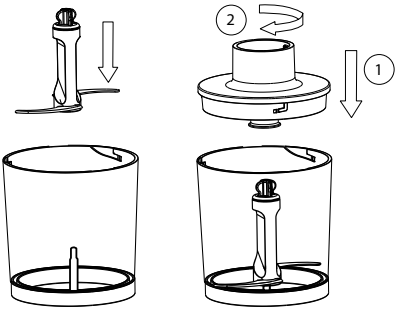


1. Fixez le corps de l'appareil au presse-purée de manière à ce qu'il soit aligné avec le "symbole de cadenas ouvert" 🔓.

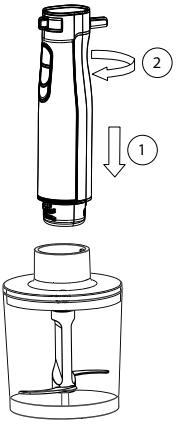
2. Tournez le corps de l'appareil jusqu'à ce que le presse-purée soit aligné avec le "symbole de cadenas fermé" 🔒. Le corps de l'appareil doit s'enclencher audiblement.

Hachoir

Montage du hachoir



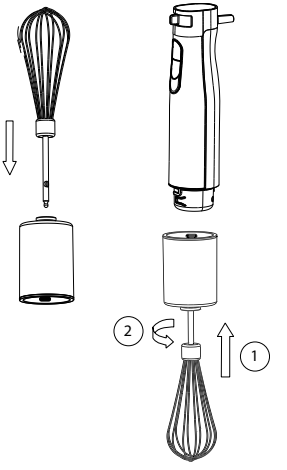
1. Placez l'insert de lame dans le hachoir.
2. Remplissez le hachoir avec les aliments préparés jusqu'à la marque MAX.



3. Placez le couvercle sur le hachoir et verrouillez-le en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Fixez le corps de l'appareil au hachoir de manière à ce qu'il soit aligné avec le "symbole du cadenas ouvert" 🔓.
5. Tournez l'unité motrice de sorte que le hachoir sur le corps de l'appareil soit aligné avec le "symbole du cadenas fermé" 🔒. Le corps de l'appareil doit s'enclencher de manière audible.

Fouet

Montez le Fouet



1. Fixez le fouet à l'accessoire fouet jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible et palpable.
2. Fixez le corps de l'appareil à l'accessoire fouet de sorte qu'il soit aligné sur le "symbole du cadenas ouvert" 🔓.
3. Tournez le corps de l'appareil afin que l'accessoire fouet sur le corps de l'appareil soit aligné sur le "symbole du cadenas fermé" 🔒. Le corps de l'appareil doit s'enclencher de manière audible.

RETRAIT DE L'ACCESSOIRE RESPECTIF

Pour retirer l'accessoire respectif, tournez le corps de l'appareil du "symbole de cadenas fermé" au "symbole de cadenas ouvert" et retirez-le du corps de l'appareil.

COMMANDES

- **Régulateur de vitesse : A**
  La vitesse de mixage peut être réglée du niveau 1 (Min) au niveau 6 (Max).
- **Bouton Marche/Arrêt : B**
  Maintenez le bouton Marche/Arrêt pour fonctionner à la vitesse réglée. Relâchez-le pour éteindre l'appareil.
- **Bouton Turbo : C**
  Maintenez le bouton Turbo pour mixer à la vitesse maximale. Le réglage du régulateur de vitesse est sans importance ici. Relâchez le bouton Turbo pour éteindre l'appareil.

FONCTIONNEMENT

Mixeur

- L'appareil est idéal pour purée les fruits et légumes, ainsi que pour mélanger des boissons, des soupes, des sauces, etc., et pour faire des milk-shakes.
- N'utilisez pas l'appareil pour des aliments extrêmement durs comme des glaçons ou similaires.

REMARQUE :

Ajustez la vitesse de rotation en fonction des aliments à mixer. Choisissez la vitesse normale pour les aliments mous (1–6) et le réglage turbo pour les aliments durs (bouton Turbo).

Procédez comme suit :

1. Coupez les fruits et légumes en petits morceaux.

2. Mettez les aliments dans le gobelet doseur ou un autre récipient approprié.
3. Fixez l'accessoire mixeur à l'unité principale.
4. Immergez l'accessoire mixeur dans les aliments à puréer/mélanger.
5. Branchez la prise de courant.
6. Pour mélanger à vitesse normale, maintenez le bouton Marche/Arrêt. Pour mélanger à vitesse turbo, maintenez le bouton Turbo.
7. Déplacez l'accessoire mixeur de haut en bas dans le récipient rempli d'aliments pour assurer un hachage uniforme.
8. Lorsque vous avez terminé, relâchez le bouton Marche/Arrêt ou le bouton Turbo.
9. Après le mélange, attendez que le mouvement s'arrête, débranchez l'appareil, retirez le mixeur des aliments et retirez l'accessoire de lame.
10. Nettoyez l'appareil immédiatement si possible.

REMARQUE :

Si le mixeur crée une succion et reste collé au fond du récipient, relâchez brièvement le bouton Marche/Arrêt ou le bouton Turbo.

Presse-purée

Le presse-purée est idéal pour écraser les pommes de terre et les carottes.

1. Coupez les pommes de terre et les carottes cuites en petits morceaux.
2. Placez les aliments dans le gobelet doseur ou un autre récipient approprié.
3. Fixez l'unité principale au presse-purée et tournez-la jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
4. Immergez le presse-purée dans les aliments à purifier/mélanger.
5. Connectez le cordon d'alimentation à la prise.
6. Pour mélanger à vitesse normale, maintenez le bouton Marche/Arrêt enfoncé. Pour mélanger à vitesse turbo, maintenez le bouton Turbo enfoncé.
7. Déplacez le presse-purée de haut en bas dans le récipient avec les

aliments pour assurer une purée uniforme.
8. Lorsque vous avez terminé, relâchez le bouton Marche/Arrêt ou le bouton Turbo.
9. Ensuite, débranchez le cordon d'alimentation, attendez l'arrêt complet des lames, et retirez le presse-purée du récipient contenant la purée.
10. Nettoyez l'appareil immédiatement si possible.

Hachoir

Le hachoir est idéal pour hacher la viande, le parmesan, les légumes, les fruits, les noix et les herbes.
- Rincez ou lavez les aliments.
- Coupez les aliments en petits morceaux.
- Retirez la coque externe des noix. Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser la peau interne, par exemple avec des amandes.
- Utilisez des herbes fraîches sans tiges.
- Retirez les tendons, les os et le cartilage de la viande.

1. Connectez la fiche d'alimentation à la prise.
2. Pour hacher, maintenez le bouton marche/arrêt ou le bouton turbo enfoncé et relâchez-le pour éteindre l'appareil.
3. Après avoir haché, débranchez l'appareil et retirez le corps principal du couvercle.
4. Nettoyez l'appareil immédiatement si possible.

Fouet

Le fouet convient pour battre de la crème fouettée, des blancs d'œufs et des aliments de consistance légère similaire.
1. Remplissez de crème, de blancs d'œufs, etc., dans le gobelet doseur ou un autre récipient approprié.
2. Immergez le fouet dans la crème (ou similaire).
3. Connectez la fiche d'alimentation à la prise.
4. Pour battre la crème, maintenez le bouton marche/arrêt ou le bouton turbo enfoncé et relâchez-le pour éteindre l'appareil.
5. Après avoir terminé l'opération, débranchez l'appareil et retirez le fouet des aliments.

6. Retirez le fouet de l'accessoire fouet.
7. Nettoyez l'appareil immédiatement si possible.



ATTENTION: N'utilisez pas le récipient de hachage et l'accessoire mélangeur pour broyer des glaçons!

NETTOYAGE, ENTRETIEN & RANGEMENT

Attention ! Pour éviter le risque de choc électrique, de blessure ou de dommage :

- Débranchez l'appareil de la prise avant de le nettoyer.
- Ne jamais immerger le corps de l'appareil dans l'eau. Attention ! N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs, car ils pourraient endommager l'appareil.

1. Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide ; si nécessaire, un peu de liquide vaisselle peut être utilisé.
2. Essuyez avec un chiffon avec de l'eau claire et séchez par la suite. Ne tenez pas l'appareil sous l'eau courante.
3. N'utilisez de nouveau le corps de l'appareil que lorsqu'il est complètement sec.

Nettoyage des accessoires

Remarque : Les contacts électriques de l'accessoire mélangeur, du presse-purée et du fouet, ainsi que le couvercle du récipient de hachage, ne doivent pas être nettoyés sous l'eau courante.

1. Placez les pièces dans de l'eau froide ou tiède pour ramollir les résidus alimentaires. Vous pouvez également ajouter un peu de liquide vaisselle à l'eau.
2. Retirez les résidus alimentaires ramollis avec une brosse à vaisselle.
3. Rincez à l'eau claire.
4. Laissez les pièces sécher complètement avant de les réutiliser.
5. Les accessoires suivants peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle : fouet (sans accessoire de fouet), récipient de hachage, insert de lame, gobelet doseur.

ESPAÑOL

Gracias por confiar en LEBENLANG. Nos esforzamos por alcanzar los más altos estándares de calidad y diseño y deseamos que disfrute mucho de su nuevo dispositivo.

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Utilice el dispositivo únicamente de acuerdo con el manual de instrucciones y las advertencias de seguridad. Cualquier otro uso puede provocar daños en el dispositivo o lesiones a personas.
- El fabricante no asume ninguna responsabilidad por daños resultantes del uso incorrecto del dispositivo.
- Antes de utilizar este dispositivo, por favor lea cuidadosamente el manual de instrucciones.
- Guarde este manual de instrucciones, el certificado de garantía, el recibo de compra y, si es posible, la caja con el embalaje interno.
- Este dispositivo está destinado exclusivamente para uso privado y no comercial.
- Desconecte siempre el dispositivo del enchufe cuando no esté en uso, cuando esté colocando accesorios, limpiando el dispositivo o en caso de una avería. Apague el dispositivo primero y tire del enchufe, no del cable.
- Para proteger a los niños de los peligros de los dispositivos eléctricos, nunca los deje desatendidos cerca del dispositivo. Elija la ubicación de su dispositivo de manera que los niños no puedan acceder a él. Asegúrese de que el cable no cuelgue.
- Este dispositivo no puede ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o con falta de experiencia y conocimiento.
- Revise regularmente el dispositivo y el cable en busca de daños. Si hay algún daño de cualquier tipo, el dispositivo no debe ser utilizado.
- No repare el dispositivo usted mismo, sino póngase en contacto con un experto autorizado.
- Por razones de seguridad, un cable roto o dañado solo debe ser

reemplazado por un cable equivalente del fabricante, nuestro departamento de servicio al cliente o por una persona igualmente cualificada.
- Mantenga el dispositivo y el cable alejados del calor, la luz solar directa, la humedad, bordes afilados, etc.
- Nunca deje el dispositivo desatendido. Apague el dispositivo cuando no lo esté usando, incluso si es solo por un momento.
- Utilice solo accesorios originales.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- El cuerpo del dispositivo nunca debe ser sumergido en agua u otros líquidos, ni entrar en contacto con ellos. No use el dispositivo con las manos mojadas o húmedas.
- Si el cuerpo del dispositivo se moja o humedece, desconecte inmediatamente el enchufe. No toque el agua.
- Utilice el dispositivo solo para los fines previstos. En caso de mal uso, manejo incorrecto o reparación defectuosa, no se asume responsabilidad por posibles daños. En tales casos, también se excluyen las prestaciones de garantía.

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD

- Las cuchillas son afiladas. Tenga cuidado al retirarlas y evite el contacto directo con los bordes de las cuchillas.
- Deje que los alimentos calientes se enfríen hasta 80 °C o menos antes de procesarlos con el dispositivo.
- Para prevenir lesiones, mantenga las manos, el cabello, la ropa u otros objetos alejados del accesorio de cuchillas durante el funcionamiento. Evite el contacto con las partes rotatorias.
- Sea especialmente cuidadoso al manejar el accesorio de cuchillas, durante el montaje y desmontaje, así como al limpiar y vaciar el contenedor del mezclador.
- No utilice el dispositivo con alimentos que contengan huesos u otros alimentos muy duros.

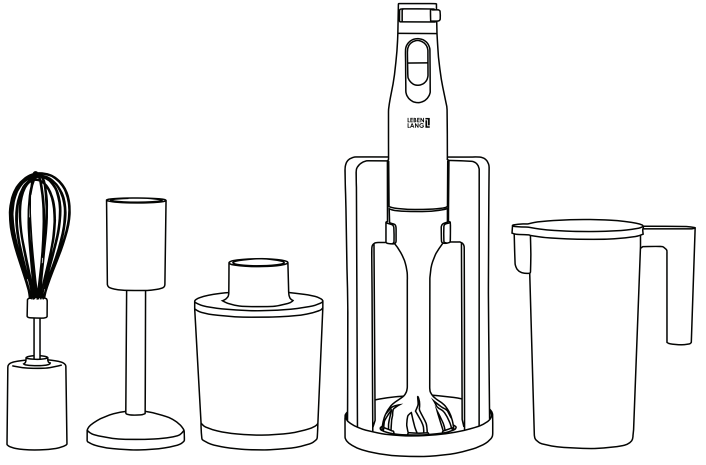
OPERACIÓN DE CORTO TIEMPO

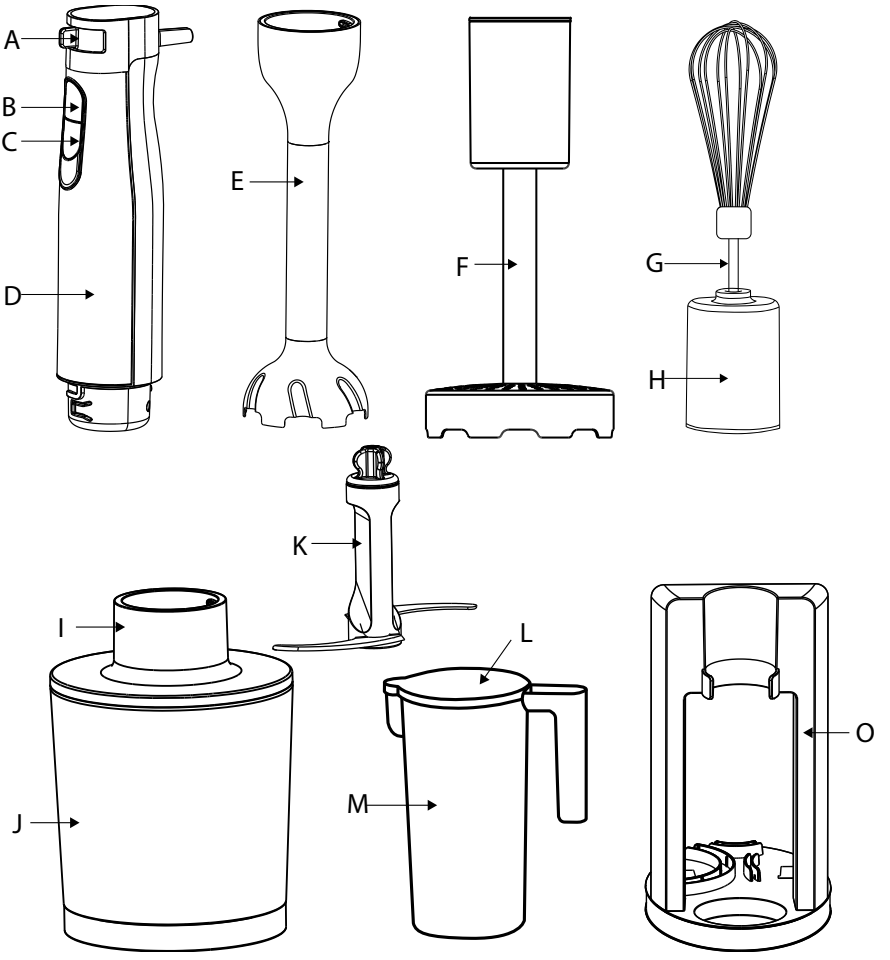
90 Seg	Accesorio mezclador	Pausa de 2-3 minutos antes del próximo uso para proteger el dispositivo.
30 Seg	Triturador	
120 Seg	Prensador de patatas	
120 Seg	Batidor	

DESCRIPCIÓN DE PARTES/DETALLES TÉCNICOS

Detalles técnicos

- Código de producto: LBP9786
- Tensión: 220-240 V~
- Frecuencia: 50/60 Hz
- Potencia: 1200 W
- Clase de protección: II
- Incluye: Cuerpo principal, accesorio mezclador, machacador de papas, batidor, contenedor de picadora, tapa, accesorio de cuchillas, taza de medición, tapa de la taza de medición, estación de almacenamiento, manual de instrucciones





- A Controlador de velocidad
- B Botón de encendido /apagado
- C Botón Turbo (velocidad turbo fija)
- D Cuerpo del aparato
- E Accesorio mezclador
- F Prensador de papas
- G Batidor
- H Accesorio para batidor
- I Tapa
- J Contenedor de triturado
- K Inserto de cuchilla
- L Tapa del vaso medidor
- M Vaso medidor (1000 ml)
- O Estación de almacenamiento

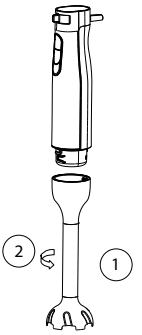
¡ATENCIÓN! ¡Existe riesgo de descarga eléctrica! Enchufe el aparato solo cuando esté completamente montado y el contenedor correspondiente esté lleno.

¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de lesiones por cuchillas afiladas!

- El inserto de la cuchilla es afilado. Manejar con cuidado.
- El aparato nunca debe operarse sin alimentos y sin un recipiente adecuado incluido en el suministro.
- El ensamblaje de la cuchilla sigue girando incluso después de que el aparato se haya apagado.
- Espere hasta que el movimiento se haya detenido completamente antes de quitar la cubierta.

PUESTA EN MARCHA Y USO

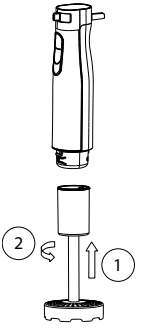
Accesorio Mezclador
Conexión del Accesorio Mezclador



1. Acople el cuerpo principal al accesorio mezclador de modo que se alinee con el "símbolo del candado abierto" 🔓.

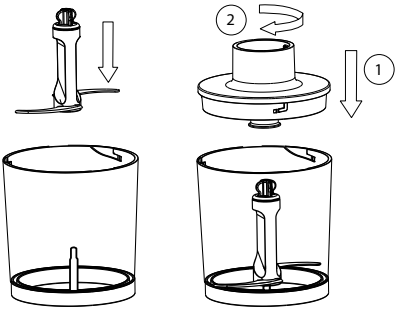
2. Gire el cuerpo principal hasta que el accesorio mezclador se alinee con el "símbolo del candado cerrado" 🔒. El cuerpo principal debe encajar de manera audible.

Accesorio para Puré de Papas
Conexión del Accesorio para Puré de Papas

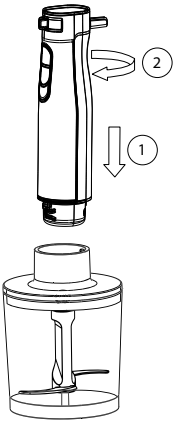


1. Acople el cuerpo principal al accesorio para puré de papas de modo que se alinee con el "símbolo del candado abierto" 🔓.
2. Gire el cuerpo principal hasta que el accesorio para puré de papas se alinee con el "símbolo del candado cerrado" 🔒. El cuerpo principal debe encajar de manera audible.

Triturador
Montaje del triturador

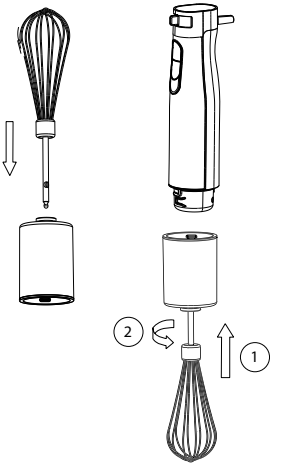


1. Coloque el inserto de la cuchilla en el triturador.
2. Llene el triturador con los alimentos preparados hasta la marca MAX.



3. Coloque la tapa en el triturador y ciérrela girando en el sentido de las agujas del reloj.
4. Acople el cuerpo principal al triturador de modo que se alinee con el "símbolo del candado abierto"🔓.
5. Gire la unidad motora para que el triturador en el cuerpo principal se alinee con el "símbolo del candado cerrado" 🔒. El cuerpo principal debe encajar audiblemente.

Batidor
Montaje del Batidor



1. Coloque el batidor en el accesorio batidor hasta que encaje audiblemente y se pueda sentir.
2. Fije el cuerpo principal al accesorio batidor de modo que se alinee con el "símbolo de candado abierto" 🔓.
3. Gire el cuerpo principal para que el accesorio batidor en el cuerpo principal se alinee con el "símbolo de candado cerrado" 🔒. El cuerpo principal debe encajar de forma audible.

RETIRAR EL ACCESORIO CORRESPONDIENTE

Para retirar el accesorio correspondiente, gire el cuerpo principal del "símbolo de candado cerrado" al "símbolo de candado abierto" y quítelo del cuerpo principal.

CONTROLES

- **Regulador de Velocidad: A**
  La velocidad de mezcla se puede ajustar desde el nivel 1 (Min) hasta el nivel 6 (Max).
- **Botón de Encendido/Apagado: B**
  Mantenga presionado el botón de Encendido/Apagado para operar a la velocidad establecida. Suelte para apagar el dispositivo.
- **Botón Turbo: C**
  Mantenga presionado el botón Turbo para mezclar a la velocidad máxima. La configuración del regulador de velocidad es irrelevante aquí. Suelte el botón Turbo para apagar el dispositivo.

OPERACIÓN

Mezcladora

- El dispositivo es ideal para hacer puré de frutas y verduras, así como para mezclar bebidas, sopas, salsas, etc., y para hacer batidos.
- No utilice el dispositivo para alimentos extremadamente duros como cubitos de hielo o similares.

NOTA:

Ajuste la velocidad de rotación según los alimentos que se vayan a mezclar. Elija la velocidad normal para alimentos blandos (1–6) y la configuración turbo para alimentos más duros (botón Turbo).

Proceda de la siguiente manera:
1. Corte las frutas y verduras en trozos pequeños.
2. Coloque los alimentos en la taza medidora u otro recipiente adecuado.

3. Acople el accesorio mezclador al cuerpo principal.
4. Sumerga el accesorio mezclador en los alimentos a purificar/ mezclar.
5. Conecte el enchufe de alimentación al tomacorriente.
6. Para mezclar a velocidad normal, mantenga presionado el botón de encendido/apagado. Para mezclar a velocidad turbo, mantenga presionado el botón Turbo.
7. Mueva el accesorio mezclador hacia arriba y hacia abajo en el recipiente lleno de alimentos para asegurar un picado uniforme.
8. Al terminar, suelte el botón de encendido/apagado o el botón Turbo.
9. Después de mezclar, espere a que el movimiento se detenga, desconecte el dispositivo, retire el mezclador de los alimentos y quite el accesorio de cuchilla.
10. Limpie el dispositivo inmediatamente si es posible.

NOTA:

Si la batidora crea succión y se adhiere al fondo del recipiente, suelte brevemente el botón de Encendido/Apagado o el botón Turbo.

Pasapurés

El pasapurés es ideal para triturar patatas y zanahorias.
1. Corte las patatas y zanahorias cocidas en trozos pequeños.
2. Coloque los alimentos en el vaso medidor u otro recipiente adecuado.
3. Acople la unidad principal al pasapurés y gírela hasta que encaje.
4. Sumerga el pasapurés en los alimentos a triturar/mezclar.
5. Conecte el cable de alimentación al enchufe.
6. Para mezclar a velocidad normal, mantenga presionado el botón de Encendido/Apagado. Para mezclar a velocidad turbo, mantenga presionado el botón Turbo.
7. Mueva el pasapurés arriba y abajo en el recipiente con los alimentos para asegurar que estén uniformemente triturados.
8. Cuando haya terminado, suelte el botón de Encendido/Apagado o el botón Turbo.
9. Luego desconecte el cable de alimentación, espere hasta que las

cuchillas se detengan y retire el pasapurés del recipiente con el puré.
10. Limpie el dispositivo inmediatamente si es posible.

Picadora

La picadora es ideal para picar carne, parmesano, verduras, frutas, nueces y hierbas.
- Enjuague o lave los alimentos.
- Corte los alimentos en pequeños trozos.
- Retire la cáscara exterior de las nueces. Si lo desea, puede utilizar la piel interior, por ejemplo, con almendras.
- Utilice hierbas frescas sin tallos.
- Retire los tendones, huesos y cartílagos de la carne.

1. Conecte el enchufe de alimentación al tomacorriente.
2. Para picar, mantenga presionado el botón de encendido/apagado o el botón turbo y suéltelo para apagar el dispositivo.
3. Después de picar, desconecte el dispositivo y retire la unidad principal de la cubierta.
4. Limpie el dispositivo inmediatamente si es posible.

Batidor

El batidor es adecuado para batir nata, claras de huevo y alimentos con una consistencia ligera similar.
1. Llene de nata, claras de huevo, etc., en el vaso medidor o en otro recipiente adecuado.
2. Sumerga el batidor en la nata (o similar).
3. Conecte el enchufe de alimentación al tomacorriente.
4. Para batir la nata, mantenga presionado el botón de encendido/apagado o el botón turbo y suéltelo para apagar el dispositivo.
5. Después de terminar la operación, desconecte el dispositivo y retire el batidor de los alimentos.
6. Retire el batidor del accesorio batidor.
7. Limpie el dispositivo inmediatamente si es posible.

ADVERTENCIA: ¡No use el contenedor de picado ni el accesorio mezclador para picar cubitos de hielo!

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO

¡Advertencia! Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, lesiones o daños:

- Desenchufe el dispositivo del enchufe antes de limpiarlo.
- Nunca sumerja la unidad principal en agua. ¡Precaución! Nunca use agentes de limpieza abrasivos o corrosivos, ya que podrían dañar el dispositivo.

1. Limpie la unidad principal con un paño húmedo; si es necesario, se puede usar un poco de jabón para platos.
2. Limpie con un paño con agua clara y seque después. No sostenga el dispositivo bajo agua corriente.
3. Solo use la unidad principal nuevamente cuando esté completamente seca.

Limpieza de los accesorios

Nota: No se deben limpiar los contactos eléctricos del accesorio mezclador, el pasapurés y el batidor, así como la tapa del cont enedor de picado, bajo agua corriente.

1. Coloque las piezas en agua fría o tibia para ablandar los residuos de alimentos. También puede agregar un poco de jabón para platos al agua.
2. Elimine los residuos de alimentos ablandados con un cepillo para platos.
3. Enjuague con agua clara.
4. Deje secar completamente las piezas antes de volver a usarlas.
5. Los siguientes accesorios también pueden limpiarse en el lavavajillas: batidor (sin accesorio de batidor), contenedor de picado, inserto de cuchilla, vaso medidor.

ITALIANO

Grazie per aver scelto LEBENLANG. Ci impegniamo per i più alti standard di qualità e design e vi auguriamo grande soddisfazione con il vostro nuovo apparecchio.

ISTRUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

- Utilizzare il dispositivo solo in conformità con il manuale di istruzioni e le indicazioni di sicurezza. Qualsiasi altro uso può causare danni al dispositivo o lesioni alle persone.
- Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni risultanti dall'uso improprio del dispositivo.
- Prima di utilizzare questo dispositivo, si prega di leggere attentamente il manuale di istruzioni.
- Si prega di conservare questo manuale di istruzioni, il certificato di garanzia, la ricevuta di acquisto e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno.
- Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale.
- Scollegare sempre il dispositivo dalla presa di corrente quando non è in uso, quando si installano accessori, si pulisce il dispositivo o in caso di malfunzionamento. Spegnere prima il dispositivo e tirare la spina, non il cavo.
- Per proteggere i bambini dai pericoli dei dispositivi elettrici, non lasciarli mai incustoditi vicino al dispositivo. Scegliere la posizione del dispositivo in modo che i bambini non possano accedervi. Assicurarsi che il cavo non penda.
- Questo dispositivo non può essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o mancanza di esperienza e conoscenza.
- Controllare regolarmente il dispositivo e il cavo per rilevare eventuali danni. In caso di danni di qualsiasi tipo, il dispositivo non dovrebbe essere utilizzato.
- Non riparare il dispositivo da soli, ma contattare un esperto autorizzato.

- Per motivi di sicurezza, un cavo rotto o danneggiato deve essere sostituito solo con un cavo equivalente del produttore, dal nostro servizio clienti o da una persona altrettanto qualificata.
- Tenere il dispositivo e il cavo lontani da fonti di calore, luce diretta del sole, umidità, spigoli vivi, ecc.
- Non lasciare mai il dispositivo incustodito. Spegnere il dispositivo quando non lo si utilizza, anche solo per un momento.
- Utilizzare solo accessori originali.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Il corpo del dispositivo non deve mai essere immerso in acqua o altri liquidi, né venire a contatto con essi. Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate o umide.
- Se il corpo del dispositivo si bagna o si inumidisce, staccare immediatamente la spina dalla presa. Non toccare l'acqua.
- Utilizzare il dispositivo solo per gli scopi previsti. In caso di uso improprio, gestione errata o riparazione difettosa, non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni. In tali casi, anche i servizi di garanzia sono esclusi.

ISTRUZIONI SPECIALI PER LA SICUREZZA

- Le lame sono affilate. Fate attenzione quando le rimuovete ed evitate il contatto diretto con i bordi delle lame.
- Lasciate raffreddare gli alimenti caldi a 80 °C o meno prima di elaborarli con il dispositivo.
- Per prevenire infortuni, tenete le mani, i capelli, i vestiti o altri oggetti lontani dall'accessorio delle lame durante il funzionamento. Evitate il contatto con le parti rotanti.
- Siate particolarmente attenti quando maneggiate l'accessorio delle lame, durante il montaggio e lo smontaggio, così come durante la pulizia e lo svuotamento del contenitore del mixer.
- Non utilizzate il dispositivo con alimenti contenenti ossa o altri cibi molto duri.

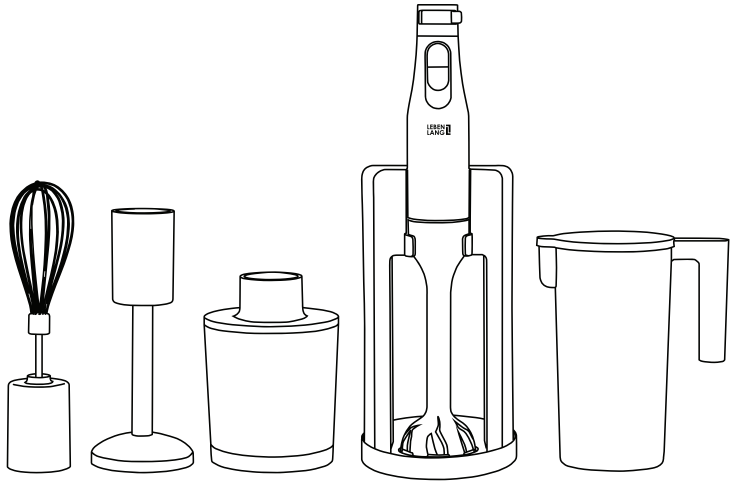
FUNZIONAMENTO BREVE

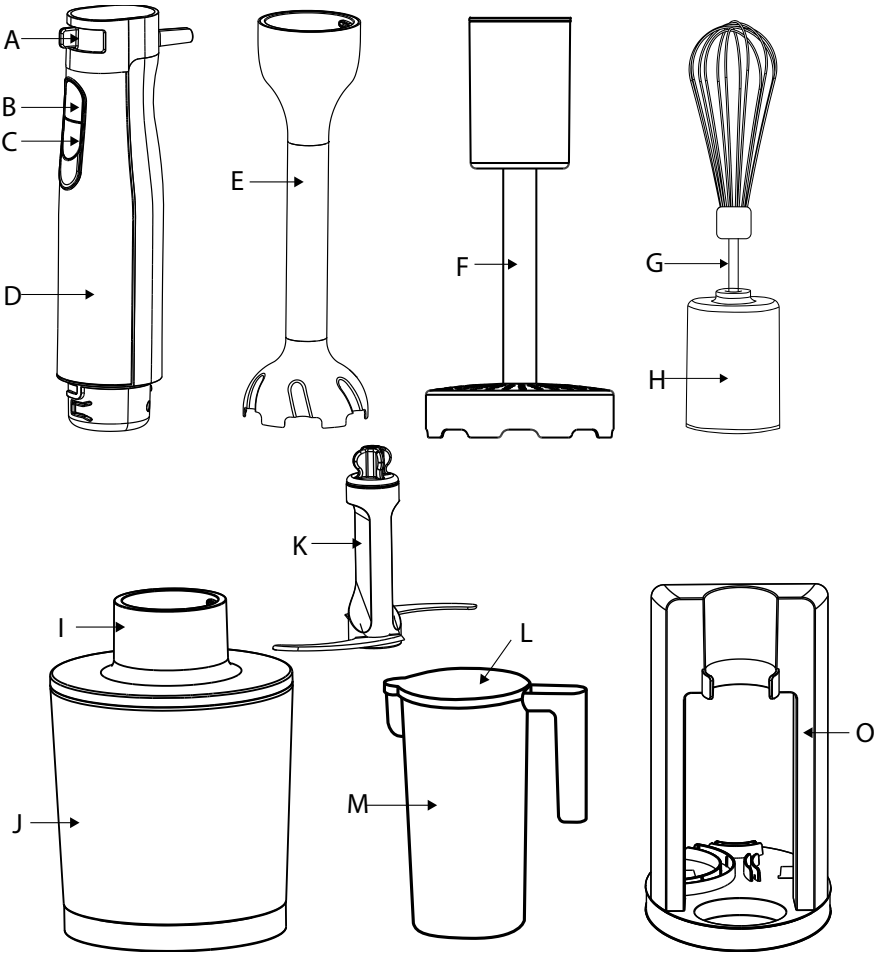
90 Sec	Accessorio mixer	Pausa di 2-3 minuti prima del prossimo utilizzo per proteggere l'apparecchio.
30 Sec	Tritatutto	
120 Sec	Schiacciapatate	
120 Sec	Frusta	

DESCRIZIONE DEI COMPONENTI/DETTAGLI TECNICI

Dettagli tecnici

- Codice prodotto: LBP9786
- Tensione: 220-240 V~
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 1200 W
- Classe di protezione: II
- Include: Corpo macchina, accessorio mixer, schiacciapatate, frusta, contenitore per tritare, coperchio, accessorio per lame, misurino, coperchio del misurino, stazione di stoccaggio, manuale di istruzioni





- A Regolatore di velocità
- B Pulsante di accensione/ spegnimento
- C Pulsante Turbo (velocità turbo fissa)
- D Corpo macchina
- E Accessorio mixer
- F Schiacciapatate
- G Frusta
- H Accessorio frusta
- I Copertura
- J Contenitore tritatutto
- K Inserto lama
- L Coperchio del misurino
- M Misurino (1000 ml)
- O Stazione di stoccaggio

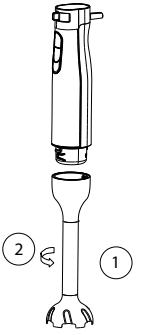
ATTENZIONE! Rischio di scossa elettrica! Inserire la spina nella presa solo quando il dispositivo è completamente assemblato e il contenitore corrispondente è pieno.

ATTENZIONE! Pericolo di infortunio da lame affilate!

- L'inserimento della lama è affilato. Maneggiare con cura.
- Il dispositivo non deve mai essere utilizzato senza cibo e senza un contenitore adeguato incluso nella consegna.
- L'insieme di lame continua a ruotare anche dopo lo spegnimento del dispositivo.
- Attendere che il movimento si fermi completamente prima di rimuovere il coperchio.

MONTAGGIO & UTILIZZO

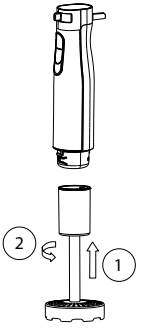
Accessorio Mixer
Collegamento dell'Accessorio Mixer



1. Attaccare l'unità principale all'accessorio mixer in modo che corrisponda al "simbolo del lucchetto aperto" 🔓.

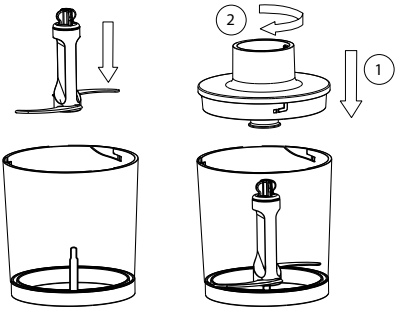
2. Ruotare l'unità principale fino a che l'accessorio mixer si allinea con il "simbolo del lucchetto chiuso" 🔒. L'unità principale deve incastrarsi con un clic udibile.

Accessorio Schiacciapatate
Collegamento dell'Accessorio Schiacciapatate

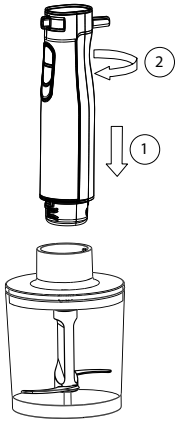


1. Attaccare l'unità principale all'accessorio schiacciapatate in modo che corrisponda al "simbolo del lucchetto aperto" 🔓.
2. Ruotare l'unità principale fino a che l'accessorio schiacciapatate si allinea con il "simbolo del lucchetto chiuso" 🔒. L'unità principale deve incastrarsi con un clic udibile.
3.

Tritatutto
Montaggio del Tritatutto

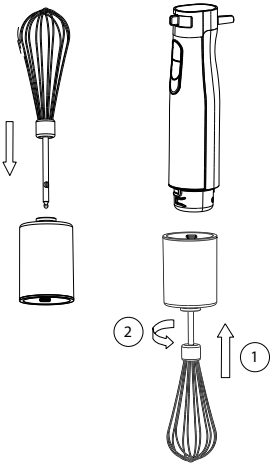


1. Posizionare l'inserimento della lama nel tritatutto.
2. Riempire il tritatutto con il cibo preparato fino al segno MAX.



3. Posizionare il coperchio sul tritatutto e chiuderlo ruotando in senso orario.
4. Attaccare l'unità principale al tritatutto in modo che sia allineato con il "simbolo del lucchetto aperto" 🔓.
5. Ruotare l'unità motrice in modo che il tritatutto sull'unità principale sia allineato con il "simbolo del lucchetto chiuso" 🔒. L'unità principale deve incastrarsi in modo udibile.

Frusta
Montaggio della Frusta



1. Attacca la frusta all'accessorio frusta fino a quando non si incastra in modo udibile e tangibile.
2. Fissa l'unità principale all'accessorio frusta in modo che corrisponda al "simbolo del lucchetto aperto" 🔓.
3. Ruota l'unità principale in modo che l'accessorio frusta sull'unità principale si allinei al "simbolo del lucchetto chiuso" 🔒 L'unità principale deve incastrarsi in modo udibile.

RIMOZIONE DELL'ACCESSORIO CORRISPONDENTE

Per rimuovere l'accessorio corrispondente, ruotare l'unità principale dal "simbolo di lucchetto chiuso" 🔒 al "simbolo di lucchetto aperto" 🔓 e rimuoverlo dall'unità principale.

CONTROLLI

- **Regolatore di Velocità: A**
  La velocità di miscelazione può essere regolata dal livello 1 (Min) al livello 6 (Max).
- **Pulsante di Accensione/Spegnimento: B**
  Tenere premuto il pulsante di accensione/spegnimento per operare alla velocità impostata. Rilasciarlo per spegnere il dispositivo.
- **Pulsante Turbo: C**
  Tenere premuto il pulsante Turbo per miscelare alla massima velocità. L'impostazione del regolatore di velocità è irrilevante qui. Rilasciare il pulsante Turbo per spegnere il dispositivo.

FUNZIONAMENTO

Frullatore

- L'apparecchio è ideale per frullare frutta e verdura, così come per miscelare bevande, zuppe, salse, ecc., e per preparare frappè.
- Non utilizzare l'apparecchio per alimenti estremamente duri come cubetti di ghiaccio o simili.

NOTA:

Regolare la velocità di rotazione in base agli alimenti da miscelare. Scegliere la velocità normale per alimenti morbidi (1–6) e l'impostazione turbo per alimenti più duri (pulsante Turbo).

Procedere come segue:
1. Tagliare la frutta e la verdura in pezzi piccoli.
2. Mettere gli alimenti nel misurino o in un altro contenitore adatto.

3. Attaccare l'accessorio del frullatore all'unità principale.
4. Immergere l'accessorio del frullatore negli alimenti da frullare/miscelare.
5. Collegare la spina alla presa di corrente.
6. Per miscelare a velocità normale, tenere premuto il pulsante di accensione/spegnimento. Per miscelare a velocità turbo, tenere premuto il pulsante Turbo.
7. Muovere l'accessorio del frullatore su e giù nel contenitore pieno di alimenti per garantire una tritatura uniforme.
8. Al termine, rilasciare il pulsante di accensione/spegnimento o il pulsante Turbo.
9. Dopo aver miscelato, attendere che il movimento si fermi, staccare la spina dalla presa di corrente, rimuovere il frullatore dagli alimenti e rimuovere l'accessorio della lama.
10. Pulire l'apparecchio immediatamente se possibile.

NOTA:

Se il mixer crea un vuoto e si attacca al fondo del contenitore, rilascia brevemente il pulsante di accensione/spegnimento o il pulsante Turbo.

Schicciapatate

Lo schicciapatate è ideale per schiacciare patate e carote.
1. Taglia le patate e le carote cotte a pezzetti.
2. Metti gli alimenti nel bicchiere dosatore o in un altro contenitore adatto.
3. Attacca l'unità principale allo schicciapatate e girala fino a quando non scatta in posizione.
4. Immergi lo schicciapatate negli alimenti da schiacciare/mescolare.
5. Collega il cavo di alimentazione alla presa di corrente.
6. Per mescolare a velocità normale, tieni premuto il pulsante di accensione/spegnimento. Per mescolare a velocità turbo, tieni premuto il pulsante Turbo.
7. Muovi lo schicciapatate su e giù nel contenitore con gli alimenti per assicurarti che vengano schiacciati uniformemente.
8. Quando hai finito, rilascia il pulsante di accensione/spegnimento o il pulsante Turbo.

9. Quindi stacca la spina, attendi che le lame si fermino e rimuovi lo schicciapatate dal contenitore con il purè.
10. Pulisci immediatamente l'apparecchio se possibile.

Tritatutto

Il tritatutto è ideale per tritare carne, parmigiano, verdure, frutta, noci e erbe.

- Sciacquare o lavare gli alimenti.
- Tagliare gli alimenti in piccoli pezzi.
- Rimuovere il guscio esterno dalle noci. Se desiderato, è possibile utilizzare la pelle interna, ad esempio con le mandorle.
- Utilizzare erbe fresche senza steli.
- Rimuovere tendini, ossa e cartilagini dalla carne.

1. Collegare la spina alla presa di corrente.
2. Per tritare, tenere premuto il pulsante di accensione/spegnimento o il pulsante turbo e rilasciarlo per spegnere il dispositivo.
3. Dopo aver tritato, staccare la spina e rimuovere il corpo principale dal coperchio.
4. Pulire il dispositivo immediatamente se possibile.

Frusta

La frusta è adatta per montare panna, albumi e alimenti con una consistenza simile leggera.

1. Riempire di panna, albumi, ecc., nel misurino o in un altro contenitore adatto.
2. Immergere la frusta nella panna (o simile).
3. Collegare la spina alla presa di corrente.
4. Per montare la panna, tenere premuto il pulsante di accensione/spegnimento o il pulsante turbo e rilasciarlo per spegnere il dispositivo.
5. Dopo aver finito l'operazione, staccare la spina e rimuovere la frusta dagli alimenti.
6. Rimuovere la frusta dall'accessorio frusta.
7. Pulire il dispositivo immediatamente se possibile.

ATTENZIONE: Non utilizzare il contenitore per tritare e l'accessorio mixer per tritare i cubetti di ghiaccio!

PULIZIA, MANUTENZIONE E CONSERVAZIONE

Attenzione! Per evitare il rischio di scosse elettriche, infortuni o danni:

- Scollegare il dispositivo dalla presa prima di pulirlo.
- Non immergere mai l'unità principale nell'acqua. Attenzione! Non utilizzare mai detergenti abrasivi o corrosivi, in quanto potrebbero danneggiare il dispositivo.

1. Pulire l'unità principale con un panno umido; se necessario, può essere utilizzato un po' di detersivo per piatti.
2. Pulire con un panno con acqua chiara e asciugare successivamente. Non tenere il dispositivo sotto l'acqua corrente.
3. Utilizzare nuovamente l'unità principale solo quando è completamente asciutta.

Pulizia degli accessori

Nota: I contatti elettrici dell'accessorio mixer, dello schiacciapatate e della frusta, così come il coperchio del contenitore per tritare, non devono essere puliti sotto l'acqua corrente.

1. Mettere i pezzi in acqua fredda o tiepida per ammorbidire i residui di cibo. È possibile aggiungere anche un po' di detersivo per piatti all'acqua.
2. Rimuovere i residui di cibo ammorbiditi con una spazzola per piatti.
3. Risciacquare con acqua pulita.
4. Lasciare asciugare completamente i pezzi prima di riutilizzarli.
5. I seguenti accessori possono anche essere puliti in lavastoviglie: frusta (senza accessorio frusta), contenitore per tritare, inserto per lame, misurino.

NEDERLANDS

Bedankt voor uw vertrouwen in LEBENLANG. Wij streven naar de hoogste normen in kwaliteit en design en wensen u veel plezier met uw nieuwe apparaat.

ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Gebruik het apparaat alleen volgens de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften. Elk ander gebruik kan leiden tot schade aan het apparaat of letsel aan personen.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onjuist gebruik van het apparaat.
- Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u dit apparaat gebruikt.
- Bewaar deze handleiding, de garantiecertificaat, het aankoopbewijs en indien mogelijk de doos met de binnenverpakking.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor commercieel gebruik.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, wanneer u accessoires bevestigt, het apparaat reinigt of wanneer er een storing optreedt. Schakel het apparaat eerst uit en trek aan de stekker, niet aan het snoer.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparaten, laat ze nooit onbeheerd in de buurt van het apparaat. Kies de locatie voor uw apparaat zodat kinderen er geen toegang toe hebben. Zorg ervoor dat het snoer niet hangt.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis.
- Controleer het apparaat en het snoer regelmatig op beschadigingen. Bij schade van welke aard dan ook mag het apparaat niet worden gebruikt.
- Repareer het apparaat niet zelf, maar neem contact op met een erkende expert.

- Om veiligheidsredenen mag een gebroken of beschadigd snoer alleen vervangen worden door een gelijkwaardig snoer van de fabrikant, onze klantenservice of door een soortgelijk gekwalificeerde persoon.
- Houd het apparaat en het snoer uit de buurt van hitte, direct zonlicht, vocht, scherpe randen, enz.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter. Schakel het apparaat uit wanneer u het niet gebruikt, zelfs als het slechts voor een moment is.
- Gebruik alleen originele accessoires.
- Gebruik het apparaat niet buiten.
- Het apparaat mag in geen geval in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld of ermee in contact komen. Gebruik het apparaat niet met natte of vochtige handen.
- Als het apparaat nat of vochtig wordt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Raak het water niet aan.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel. Bij misbruik, onjuiste behandeling of defecte reparatie wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor eventuele schade. In dergelijke gevallen zijn garantieclaims ook uitgesloten.

SPECIALE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Messen zijn scherp. Wees voorzichtig bij het verwijderen en vermijd direct contact met de mesranden.
- Laat hete levensmiddelen afkoelen tot 80 °C of minder voordat u ze verwerkt met het apparaat.
- Om verwondingen te voorkomen, houd handen, haar, kleding of andere voorwerpen tijdens het gebruik uit de buurt van het mesopzetstuk. Vermijd contact met de draaiende onderdelen.
- Wees extra voorzichtig bij het hanteren van het mesopzetstuk, tijdens het monteren en demonteren, alsook bij het reinigen en legen van de mixercontainer.
- Gebruik het apparaat niet met voedsel dat botten bevat of andere zeer harde voedingsmiddelen.

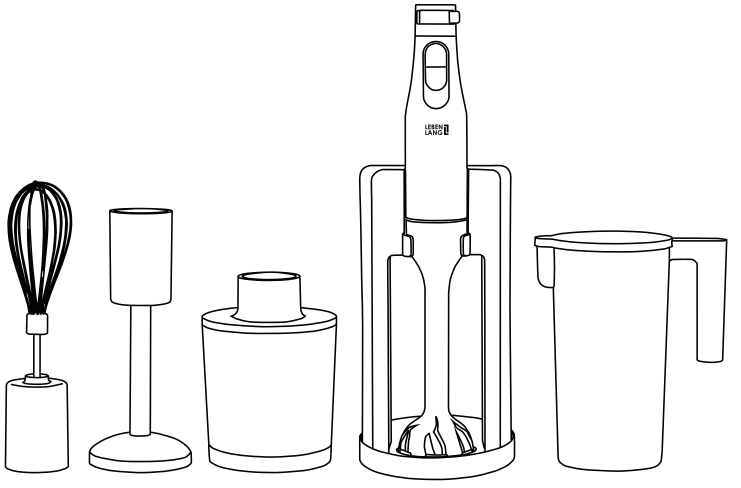
KORTSTONDIGE BEDRIJFSMODUS

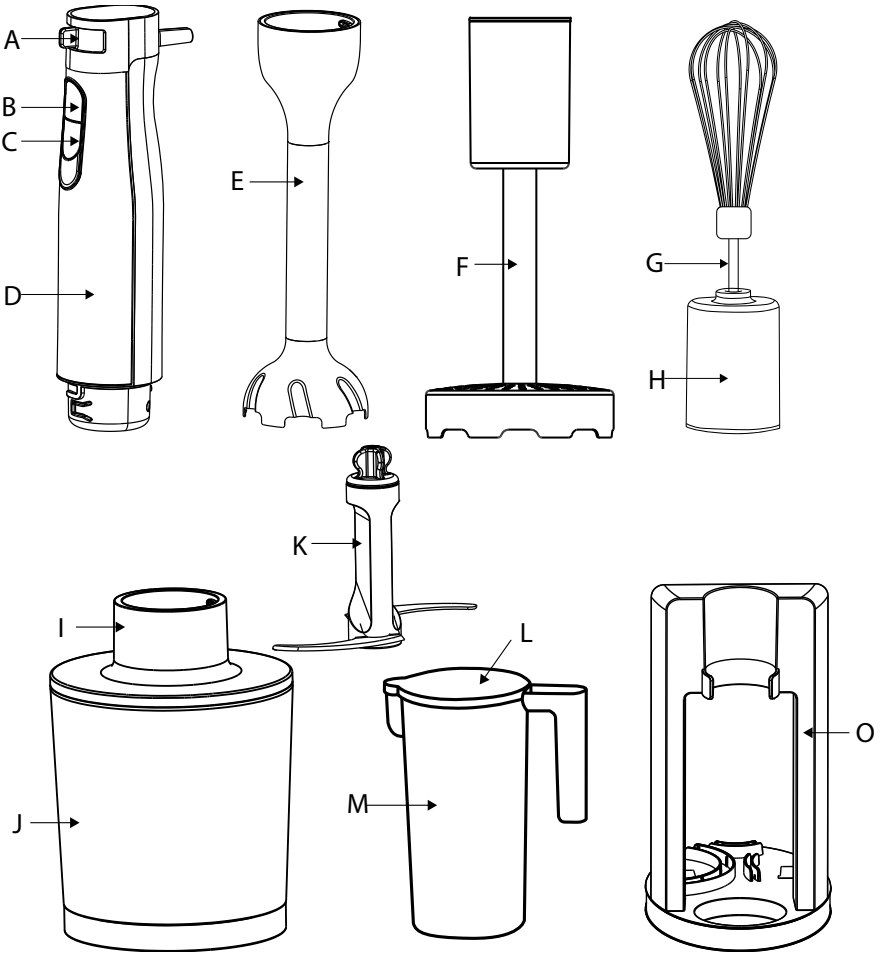
90 Sec	Mixeropzetstuk	Pauzeer 2-3 minuten voor het volgende gebruik om het apparaat te beschermen
30 Sec	Hakker	
120 Sec	Aardappelstamper	
120 Sec	Garde	

ONDERDELENBESCHRIJVING/TECHNISCHE DETAILS

Technische details

- Productcode: LBP9786
- Netspanning: 220-240 V~
- Frequentie: 50/60 Hz
- Vermogen: 1200 W
- Beschermingsklasse: II
- Omvat: Basiseenheid, mixeropzetstuk, aardappelstamper, garde, hakkerreservoir, deksel, mesinzet, maatbeker, deksel van maatbeker, opbergstation, gebruiksaanwijzing





- A Snelheidsregelaar
- B Aan/uit-knop
- C Turbo-knop (vaste turbosnelheid)
- D Apparaatlichaam
- E Mixeropzetstuk
- F Aardappelstamper
- G Garde
- H Gardeopzetstuk
- I Deksel
- J Hakcontainer
- K Lemmetinzet
- L Deksel van maatbeker
- M Maatbeker (1000 ml)
- O Opbergstation

LET OP! Er is een risico op elektrische schokken! Steek de stekker pas in het stopcontact wanneer het apparaat volledig is gemonteerd en de betreffende container gevuld is.

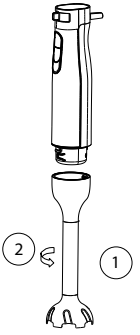
WAARSCHUWING! Risico op letsel door scherpe messen!

- De mesinzet is scherp. Ga er voorzichtig mee om.
- Het apparaat mag nooit worden gebruikt zonder voedsel en zonder een geschikte container die bij de levering is inbegrepen.
- De messen blijven draaien ook nadat het apparaat is uitgeschakeld.
- Wacht tot de beweging volledig is gestopt voordat u het deksel verwijdert.

INGEBRUIKNAME & GEBRUIK

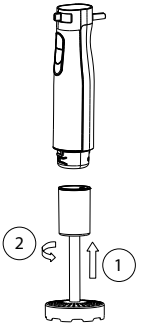
Mixeropzetstuk
Aansluiten van het Mixeropzetstuk

1. Bevestig de hoofdeenheid aan het mixeropzetstuk zodat het overeenkomt met het "open hangslotsymbool" 🔓.
2. Draai de hoofdeenheid totdat het mixeropzetstuk overeenkomt met het "gesloten hangslotsymbool" 🔒. De hoofdeenheid moet hoorbaar vastklikken.

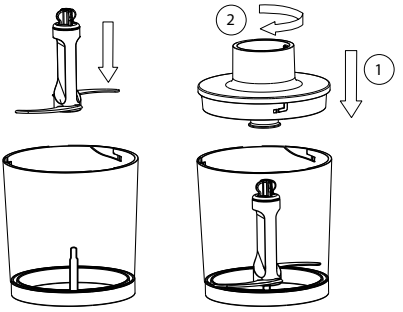


Aardappelstamper
Aansluiten van de Aardappelstamper

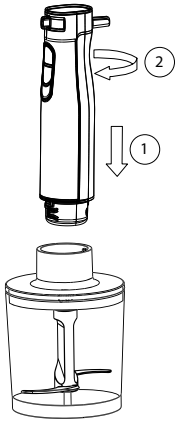
1. Bevestig de hoofdeenheid aan de aardappelstamper zodat het overeenkomt met het "open hangslotsymbool" 🔓.
2. Draai de hoofdeenheid totdat de aardappelstamper overeenkomt met het "gesloten hangslotsymbool" 🔒. De hoofdeenheid moet hoorbaar vastklikken.



Hakker
Montage van de Hakker



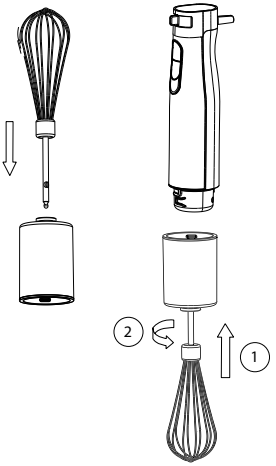
1. Plaats de mesinzet in de hakker.
2. Vul de hakker met het voorbereide voedsel tot aan de MAX-markering.



3. Plaats de deksel op de hakker en sluit deze door rechtsom te draaien.
4. Bevestig de hoofdeenheid aan de hakker zodat deze overeenkomt met het "open hangslotsymbool" 🔓.
5. Draai de motoreenheid zodat de hakker op de hoofdeenheid overeenkomt met het "gesloten hangslotsymbool" 🔒. De hoofdeenheid moet hoorbaar vastklikken

Garde
Monteer de Garde

1. Bevestig de garde aan de gardeopzetstuk totdat deze hoorbaar en voelbaar vastklikt.
2. Bevestig de hoofdeenheid aan het gardeopzetstuk zodat deze uitgelijnd is met het "open hangslotsymbool" 🔓.
3. Draai de hoofdeenheid zodat het gardeopzetstuk op de hoofdeenheid uitgelijnd is met het "gesloten hangslotsymbool" 🔒. De hoofdeenheid moet hoorbaar vastklikken.



VERWIJDEREN VAN HET DESBETREFFENDE ACCESSOIRE

Om het desbetreffende accessoire te verwijderen, draait u de hoofdeenheid van het "gesloten hangslotsymbool" naar het "open hangslotsymbool" en verwijdert u deze van de hoofdeenheid.

BEDIENINGSELEMENTEN

- **Snelheidsregelaar: A**
  De mixsnelheid kan worden aangepast van niveau 1 (Min) tot niveau 6 (Max).
- **Aan/Uit-knop: B**
  Houd de aan/uit-knop ingedrukt om te werken met de ingestelde snelheid. Laat los om het apparaat uit te schakelen.
- **Turbo-knop: C**
  Houd de Turbo-knop ingedrukt om te mixen met maximale snelheid. De instelling van de snelheidsregelaar is hierbij irrelevant. Laat de Turbo-knop los om het apparaat uit te schakelen.

GEBRUIK

Mixer

- Het apparaat is ideaal voor het pureren van fruit en groenten, evenals voor het mengen van dranken, soepen, sauzen, etc., en voor het maken van milkshakes.
- Gebruik het apparaat niet voor extreem harde voedingsmiddelen zoals ijsblokjes of iets dergelijks.

OPMERKING:

Pas de rotatiesnelheid aan op het te mixen voedsel. Kies de normale snelheid voor zachte voedingsmiddelen (1–6) en de turbostand voor hardere voedingsmiddelen (Turboknop).

Ga als volgt te werk:

1. Snijd het fruit en de groenten in kleine stukjes.

2. Doe het voedsel in de maatbeker of een andere geschikte container.
3. Bevestig de mixeropzetstuk aan de hoofdeenheid.
4. Dompel het mixeropzetstuk in het te pureren/mixen voedsel.
5. Sluit de stekker aan op het stopcontact.
6. Om op normale snelheid te mixen, houd de aan/uit-knop ingedrukt. Om op turbosnelheid te mixen, houd de turboknop ingedrukt.
7. Beweeg het mixeropzetstuk op en neer in de container gevuld met voedsel om ervoor te zorgen dat deze gelijkmatig wordt gehakt.
8. Wanneer u klaar bent, laat de aan/uit-knop of de turboknop los.
9. Wacht na het mixen tot de beweging stopt, trek de stekker uit het stopcontact, verwijder de mixer uit het voedsel en verwijder het mesopzetstuk.
10. Reinig het apparaat indien mogelijk direct.

OPMERKING:

Als de mixer een zuigkracht creëert en aan de bodem van de container vastkleeft, laat dan kort de aan/uit-knop of de turboknop los.

Aardappelstamper

De aardappelstamper is ideaal voor het pureren van aardappelen en wortelen.

1. Snijd de gekookte aardappelen en wortelen in kleine stukjes.
2. Doe het voedsel in de maatbeker of een ander geschikt vat.
3. Bevestig de hoofdunit aan de aardappelstamper en draai deze tot deze vastklikt.
4. Dompel de aardappelstamper in het te pureren/mengen voedsel.
5. Sluit het netsnoer aan op het stopcontact.
6. Om op normale snelheid te mixen, houdt u de aan/uit-knop ingedrukt. Om op turbosnelheid te mixen, houdt u de turboknop ingedrukt.
7. Beweeg de aardappelstamper op en neer in het vat met voedsel om ervoor te zorgen dat het gelijkmatig gepureerd wordt.
8. Als u klaar bent, laat u de aan/uit-knop of de turboknop los.
9. Trek vervolgens de stekker uit het stopcontact, wacht tot de messen zijn gestopt en haal de aardappelstamper uit het vat met puree.
10. Reinig het apparaat indien mogelijk direct.

Hakker

De hakker is ideaal voor het hakken van vlees, Parmezaanse kaas, groenten, fruit, noten en kruiden.

- Spoel of was het voedsel.
- Snijd het voedsel in kleine stukjes.
- Verwijder de buitenschil van de noten. Indien gewenst, kunt u de binnenste huid gebruiken, bijvoorbeeld bij amandelen.
- Gebruik verse kruiden zonder stelen.
- Verwijder pezen, botten en kraakbeen van vlees.

1. Sluit de stekker aan op het stopcontact.
2. Om te hakken, houd de aan/uit-knop of de turboknop ingedrukt en laat los om het apparaat uit te schakelen.
3. Trek na het hakken de stekker uit en verwijder de hoofdunit van de deksel.
4. Reinig het apparaat onmiddellijk indien mogelijk.

Garde

De garde is geschikt voor het kloppen van slagroom, eiwitten en voedsel met een vergelijkbare lichte consistentie.

1. Vul slagroom, eiwitten, enz. in de maatbeker of een ander geschikt vat.
2. Dompel de garde in de room (of iets dergelijks).
3. Sluit de stekker aan op het stopcontact.
4. Om de room te kloppen, houd de aan/uit-knop of de turboknop ingedrukt en laat los om het apparaat uit te schakelen.
5. Trek na afloop van de werkzaamheden de stekker uit en verwijder de garde uit het voedsel.
6. Verwijder de garde van de gardeopzetstuk.
7. Reinig het apparaat onmiddellijk indien mogelijk.



WAARSCHUWING: Gebruik de hakcontainer en de mixeropzetstuk NIET om ijsblokjes te hakken!

REINIGING, ONDERHOUD & OPSLAG

Waarschuwing! Om het risico op elektrische schokken, verwondingen of schade te voorkomen:

- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
- Dompel de hoofdeenheid nooit onder in water. Let op! Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen, deze kunnen het apparaat beschadigen.

1. Reinig de hoofdeenheid met een vochtige doek; indien nodig kan een beetje afwasmiddel worden gebruikt.
2. Veeg af met een doek met helder water en droog daarna. Houd het apparaat niet onder stromend water.
3. Gebruik de hoofdeenheid pas weer als deze volledig droog is.

Reinigen van de accessoires

Opmerking: De elektrische contacten van de mixeropzetstuk, de aardappelstamper en de garde, evenals de deksel van de hakcontainer, mogen niet onder stromend water worden gereinigd.

1. Leg de onderdelen in koud of lauw water om voedselresten te verzachten. U kunt ook een beetje afwasmiddel aan het water toevoegen.
2. Verwijder verzachte voedselresten met een afwasborstel.
3. Spoel af met helder water.
4. Laat de onderdelen volledig drogen voordat u ze opnieuw gebruikt.
5. De volgende accessoires kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd: garde (zonder gardeop zetstuk), hakcontainer, mesinzet, maatbeker.

LEBEN LANG

220-240 V~ 50/60 Hz 1200 W

DESIGNED AND ENGINEERED BY LEBENLANG
LEBENLANG GmbH
André-Citroen-Str. 2, 51149 Köln, Germany