LEBEN LANG

USER MANUAL

ELEKTRISCHER TISCHGRILL

Electric Indoor Grill

LBL8586 **2000-2400 W**



www.lebenlang.eu

Deutsch	3
English	13
Français	20
Español	27
Italiano	34
Nederlands	41

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, dass Sie Lebenlang vertrauen. Wir verfolgen die höchsten Standards in Bezug auf Qualität sowie Design und wünschen Ihnen viel Freude bei der Nutzung Ihres neuen Produkts.

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Lesen Sie bitte alle Anweisungen und Hinweise sorgfältig durch. Bewahren Sie im Anschluss diese Anleitung gut auf, um später bei Bedarf darin nachschlagen zu können. Wenn Sie das Produkt an jemand anderen weitergeben, geben Sie auch diese Anleitung mit.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder unter 8 Jahren sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.
- Bewahren Sie zur Sicherheit von Kindern alle Verpackungen (Plastiktüten, Schachteln, Styropor usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung/Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

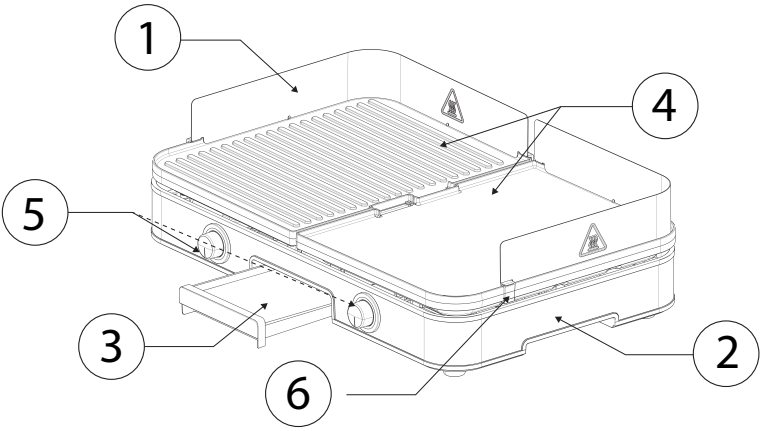
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbauen, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Das Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen in Innenräumen konstruiert.
- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen.
- Das Gerät nicht ins Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten. Wenn das Gerät nass wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker.
- Schalten Sie das Gerät aus, wenn Sie das Gerät reinigen oder aufbewahren. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird, und entfernen Sie das mitgelieferte Zubehör.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Überprüfen Sie Geräte und Kabel regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Ein autorisierter Techniker sollte kontaktiert werden. Das defekte Kabel wird vom Hersteller, Kundendienst oder einer gleichwertigen Person durch ein Kabel des gleichen Typs ersetzt
- Schalten Sie das Gerät aus, wenn Sie das Gerät reinigen oder aufbewahren. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird, und entfernen Sie das mitgelieferte Zubehör.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung betrieben werden.
- Lesen Sie die folgenden Abschnitte Gefahrenhinweise, Inbetriebnahme und Reinigung sorgfältig durch.

GEFAHRENHINWEISE

- Stellen Sie das Gerät auf eine flache und hitzebeständige Oberfläche. Legen Sie bei Kontakt mit empfindlichen Oberflächen eine hitzebeständige Unterlage unter das Gerät.
- Halten Sie das Gerät in sicherem Abstand von brennbaren Gegenständen wie Möbeln, Vorhängen usw. (30 cm). Fette und Öle können verbrennen, wenn sie zu heiß sind.
- Brandgefahr! Wenn der Tischgrill in Betrieb ist, können sich brennbare Materialien in unmittelbarer Nähe des Tischgrills entzünden. Betreiben Sie den Tischgrill nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten und Materialien oder in explosionsgefährdeter Umgebung.
- Gießen Sie niemals Wasser in heißes Fett.
- Achtung: Die berührbaren Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät heiß werden und bleiben auch nach dem Ausschalten noch heiß! Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es bewegen.
- Der Tischgrill ist ausschließlich zum Grillen von Lebensmitteln (z. B. Fleisch, Wurst, Fisch, Gemüse) in Räumen und im überdachten und geschützten Freien konzipiert. Er ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für die gewerbliche Verwendung geeignet.
- Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.

WARNUNG: Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen für dieses Gerät nicht verwendet werden.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Ölspritzschutz
2. Basis
3. Ölsammelbox
4. Grillplatte
5. Temperaturregler
6. Silikonhalter

TECHNISCHE INFORMATIONEN

- Produktcode: LBL8586
- Spannung: 220-240V
- Nennfrequenz: 50/60Hz
- Leistungsaufnahme: 2000-2400W
- Schutzklasse: I
- Lieferumfang: Tischgrill-Basis, 2x Grillplatten, Netzkabel, Fettauffangschale, Grillzange, 2x Ölspritzschutz + 8x Silikonhalter (+2x Ersatz-Silikonhalter), Bedienungsanleitung

VOR DER BENUTZUNG

- Entfernen Sie alle Verpackungen von diesem Produkt.
- Reinigen Sie Oberflächen von Teilen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- Stecken Sie die Silikonhalter an den Ölspritzschutz. Den Ölspritzschutz können Sie nun einfach, durch aufsetzen auf den Grill, befestigen.

- Bitte lesen Sie “Reinigung und Wartung”.
- Stellen Sie das Produkt auf eine stabile, gerade Oberfläche in der Nähe der Steckdose.

INBETRIEBNAHME

- Wenn Sie dieses Produkt zum ersten Mal verwenden, sollten die abnehmbaren Grillplatten gereinigt und trocken sein.
- Die Grillplatten haben jeweils eine glatte und eine geriffelte Seite. Wählen Sie die gewünschte Oberfläche bevor Sie den Grill einschalten.
- Stellen Sie das Produkt auf einen ebenen Tisch und streichen Sie die Grillplatten mit ausreichend Öl ein. Stecken Sie das Netzkabel ein, und dann leuchtet die weiße Anzeige auf.
- Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn auf die maximale Stufe, um vorzuheizen. Die Anzeige wechselt von Weiß zu Rot, und der Grill beginnt sich zu erhitzen. Die Oberflächentemperatur der Grillplatte variiert je nach Einstellung des Knopfs.
- Wenn der Temperaturregler auf den niedrigen Temperaturbereich gedreht wird, kann er zum Warmhalten von Lebensmitteln verwendet werden. Der mittlere Temperaturbereich kann zum Erhitzen von Lebensmitteln genutzt werden, während der hohe Temperaturbereich zum Kochen, Dämpfen, Backen und Braten von Lebensmitteln verwendet werden kann.
- Zwei Grillplatten können gleichzeitig verwendet werden, um verschiedene Lebensmittel, und die Temperaturen können je nach reguliert werden.
- Während der Zubereitung kann das Öl aus der Mitte des Grills entfernt, in der Ölsammelbox aufbewahrt, und nach der Verwendung des Produkts entsorgt werden.
- Wenn Sie das Produkt nicht mehr verwenden möchten, drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf die AUS-Position und ziehen Sie die Stromquelle heraus. Der Grill hört

auf zu heizen, und die Anzeige ändert sich von Rot auf Weiß. Seien Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden, da die Grillplatte noch heiß ist!
- Nachdem das Produkt vollständig abgekühlt ist, reinigen Sie es wie in der "Reinigung und Wartung" beschrieben.

ZUBEREITUNG

- Idealerweise hat das Grillgut vor dem Grillen Raumtemperatur erreicht.
- Schneiden Sie das Grillgut in Scheiben von maximal 3 cm dicke.
- Würzen Sie das Fleisch vor dem Grillen, aber salzen Sie es erst danach, um den Saftverlust zu minimieren.
- Um Fettspritzer zu vermeiden, stechen Sie die Würstchen vor dem Grillen an.
- Die Garzeit variiert je nach Art und Dicke des Grillguts. Beachten Sie, dass die Grilldauer und Temperatureinstellung vom jeweiligen Grillgut und Ihrem persönlichen Geschmack abhängen. Die hier angegebenen Werte dienen lediglich als Richtlinien.
- Hinweis: Die angegebenen Zeiten beziehen sich auf die reine Grill- oder Garzeit und beinhalten nicht die Aufheizzeit.

Grillgut	**Grillplatte**	**Grilldauer**	**Grillstufe**
Rindersteak	geriffelt	8-10 Minuten	5-6
Hähnchenbrust	geriffelt	6-8 Minuten	5-6
Würstchen (dünn)	glatt	5-8 Minuten	5-6
Burger Patty	glatt	6-8 Minuten	5-6
Schweinekotelett	geriffelt	8-10 Minuten	5-6
Lammkotelett	geriffelt	8-10 Minuten	5-6

Fischfilet	glatt	4-6 Minuten	4-5
Garnelen	glatt	4-6 Minuten	4-5
Tofu und vegetarische Grillalternativen	beide	8-10 Minuten	5-6
Gemüsescheiben	beide	6-8 Minuten	5-6
Warmhalten	glatt		1-3

REINIGUNG UND WARTUNG

- Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung vollständig abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Aus Gründen der elektrischen Sicherheit müssen die Basis und das Netzkabel von Flüssigkeiten ferngehalten und dürfen nicht in Wasser eingetaucht werden.
- Nehmen Sie die Grillplatten heraus und reinigen Sie sie mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch mit Spülmittel. Starke oder abrasive Reinigungsmittel sind strengstens verboten.
- Entfernen Sie die Ölschale und entleeren Sie diese im Mülleimer. Reinigen Sie dann die Ölschale mit einem weichen Schwamm und Spülmittel.
- Wenn Flecken auf der Basis vorhanden sind, wischen und reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Bürsten, Metallschwämme oder spitze Gegenstände.
- Trocknen Sie die Grillplatten nach der Reinigung des Grills ab, bevor Sie sie zurück auf die Basis legen.
- Der Ölspritzschutz kann zur gründlicheren Reinigung abgenommen werden.

	 Spülmaschinen-geeignet	 Unter laufen-dem Wasser abspülbar	 Mit einem feuchten Tuch abwischen
Grillplatten (4)	✓	✓	✓
Basis (2)	–	–	✓
Ölsammelbox (3)	✓	✓	✓
Ölspritzschutz (1)	✓	✓	✓

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 placing your trust in Lebenlang. We follow the highest standards in terms of quality and design and wish you much joy in using your new product.

Please carefully read the instruction manual before using the product.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Please read all instructions and notes carefully. Keep this manual for future reference to consult when needed. If you pass the product on to someone else, also give them this manual.
- The device may be used by children aged 8 years and over if they are supervised or have been instructed on safe use and understand the resulting dangers.
- Children should not play with the device. Cleaning and maintenance should not be carried out by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Children must be kept away from the device and the power cord after use.
- For safety, keep all packaging (plastic bags, Styrofoam, etc.) out of the reach of children.
- The device can be used by people with reduced physical, sensory, or mental abilities, or lack of experience/knowledge if they have been supervised or instructed regarding the safe use of the device and understand the resulting dangers.
- The device should not be left unsupervised when it is in use, and should be disconnected from the power supply before assembly, disassembly, or cleaning.
- The device is designed for processing normal household quantities of food in domestic settings.

- Only connect the device to a properly installed shockproof socket. The supply cord and plug must be dry. The voltage must match the voltage specified on the device's rating plate.
- Do not immerse the device in water or hold it under running water. If the device gets wet, immediately unplug it.
- Turn off the device when you are cleaning or storing it. Always remove the plug from the socket when the device is not in use, and remove any attached accessories.
- Do not operate the device without supervision. When you leave the workspace, always turn off the device or pull the plug from the socket.
- Regularly check the device and cable for damage. Do not use the device if it is damaged.
- Do not repair the device yourself. A qualified technician should carry out repairs. A defective cable should be replaced by the manufacturer, customer service, or similarly qualified persons with a cable of the same type.
- Turn off the device when you are cleaning or storing it. Always remove the plug from the socket when the device is not in use, and remove any attached accessories.
- The device must not be operated by an external timer or remote control system
- Please read the following sections on hazard warnings, initial operation, and cleaning carefully.

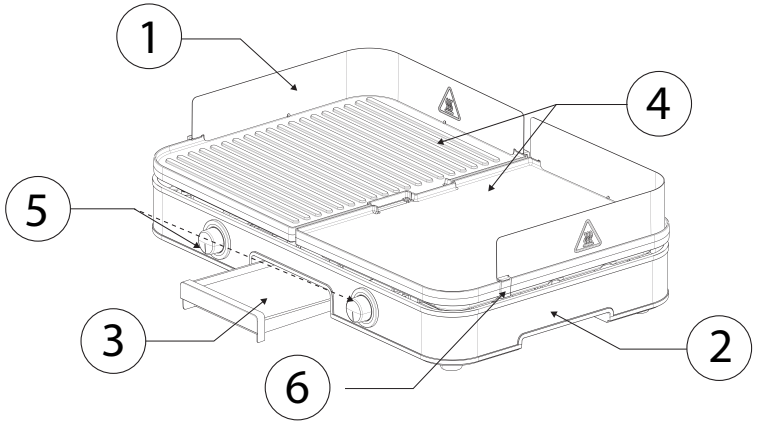
HAZARD WARNINGS

- Place the device on a flat and heat-resistant surface. If in contact with sensitive surfaces, use a heat-resistant base under the device.
- Keep the device at a safe distance from flammable objects such as furniture, curtains, etc. (about 30 cm). Oils and fats can ignite if they get too hot.
- There is a risk of fire! If the tabletop grill is in operation, flammable materials in the immediate vicinity of the tabletop

grill can catch fire. Make sure the tabletop grill is not placed near flammable liquids and materials or in an explosion-endangered environment.
- Never pour water into hot fat.
- Caution: The accessible surfaces can become hot when the device is switched on and remain hot even after the device has been switched off. Allow the device to cool before moving it.
- The tabletop grill is exclusively designed for grilling food (such as meat, sausages, vegetables) in indoor areas and in covered and protected outdoor areas. It is intended exclusively for private use and is not suitable for commercial use.
- No liability is assumed for damage resulting from improper use, incorrect operation, or non-professional repair. Warranty claims are also excluded in such cases.

WARNING: Charcoal or similar fuels must not be used with this device.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Splash guard
2. Base
3. Oil collection box
4. Grill plate
5. Temperature controller
6. Silicone holders

TECHNICAL INFORMATION

- Product code: LBL8586
- Voltage: 220-240V
- Rated frequency: 50/60Hz
- Power consumption: 2000-2400W
- Protection class: I
- Scope of delivery: Table grill base, 2x grill plates, power cable, grease drip tray, grill tongs, 2x oil splash guards + 8x silicone holders (+2x replacement silicone holders), user manual

BEFORE USING

- Remove all packaging from this product.
- Clean the surfaces of parts that come into contact with food.
- Attach the silicone holders to the oil splash guard. You can now easily secure the oil splash guard by placing it on the grill.
- Please read the "Cleaning and Maintenance" section.
- Place the product on a stable, flat surface near a power outlet.

COMMISSIONING

- When using this product for the first time, you should clean the detachable grill plates.
- The grill plates each have one smooth and one grooved side. Choose the desired surface before you start grilling.
- Place the product on a level table and brush the grill plates with a sufficient amount of oil. Plug in the power cable, and make sure it is not under tension.
- Turn the knob clockwise to the maximum setting to preheat. The indicator changes from white to red, and the grill begins to heat. The surface temperature of the grill plate varies depending on the knob setting.
- When the temperature controller is set to the low temperature range, it can be used to keep food warm. The middle temperature range is used for cooking or simmering food,

while the high temperature range is used for boiling, steaming, baking, and frying food.
- Two grill plates can be used at the same time to prepare different foods, and the temperatures can be adjusted individually.
- During cooking, the oil can be removed from the center of the grill and collected in the oil collection box, and after use, dispose of it properly.
- When you no longer wish to use the product, turn the knob counterclockwise to the OFF position and unplug it from the power source. The grill will stop heating, and the indicator will change from red to white. Be cautious to avoid burns, as the grill plate will still be hot!
- After the product has completely cooled down, clean it as described in the 'Cleaning and Maintenance' section.

PREPARATION

- Ideally, the grill should have reached room temperature before grilling.
- Cut the grill goods into slices of a maximum of 3 cm thickness.
- Season the meat before grilling, but salt it only afterwards to minimize juice loss.
- To avoid fat splattering, prick the sausages before grilling.
- The cooking time varies according to the type and thickness of the food to be grilled. Keep in mind that the grilling time and temperature setting depend on the individual food item and your personal taste. The values given here are only guidelines.
- Note: The indicated times refer only to the actual grilling or cooking time and do not include the preheating time.

Grilled item	Grill plate	Grilling time	Heat setting
Beefsteak	grooved	8-10 minutes	5-6
Chicken breast	grooved	6-8 minutes	5-6
Sausages (thin)	flat	5-8 minutes	5-6
Burger patty	flat	6-8 minutes	5-6
Pork chop	grooved	8-10 minutes	5-6
Lamb chop	grooved	8-10 minutes	5-6
Fish fillet	flat	4-6 minutes	4-5
Prawns	flat	4-6 minutes	4-5
Tofu and vegetarian grill alternatives	both	8-10 minutes	5-6
Vegetable slices	both	6-8 minutes	5-6
Keeping warm	flat		1-3

CLEANING AND MAINTENANCE

- Allow the product to cool down completely before cleaning to avoid injuries.
- For electrical safety reasons, the base and the power cable must be kept away from liquids and must not be immersed in water.
- Remove the grill plates and clean them with a sponge or a soft cloth with dishwashing liquid. The use of harsh or abrasive cleaning agents is strictly prohibited.
- Remove the oil collection tray and dispose of the contents in the trash. Then clean the oil collection tray with a soft cloth and some dishwashing liquid.
- If there are stains on the base, wipe and clean it. Do not use any brushes, metal sponges, or sharp objects.

- Dry the grill plates after cleaning and before putting the grill back together.
- The oil splash guard and silicone holders can be removed for cleaning and are dishwasher safe.

	 **Dishwasher safe**	 **Rinsable under running water**	 **Wipe with a damp cloth**
Grill plates (4)	✓	✓	✓
Base (2)	–	–	✓
Oil collection box (3)	✓	✓	✓
Splash guard (1)	✓	✓	✓

FRANÇAIS

Merci de faire confiance à Lebenlang. Nous appliquons les normes les plus élevées en matière de qualité et de design et souhaitons que vous trouviez du plaisir à utiliser votre nouveau produit.

Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser le produit.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Veuillez lire attentivement toutes les instructions et les conseils. Conservez ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement si nécessaire. Si vous passez le produit à quelqu'un d'autre, assurez-vous de lui donner également le mode d'emploi.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance s'ils sont supervisés ou ont été instruits concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil et du câble de connexion.
- Pour la sécurité des enfants, gardez tous les emballages (sacs en plastique, polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les dangers impliqués.

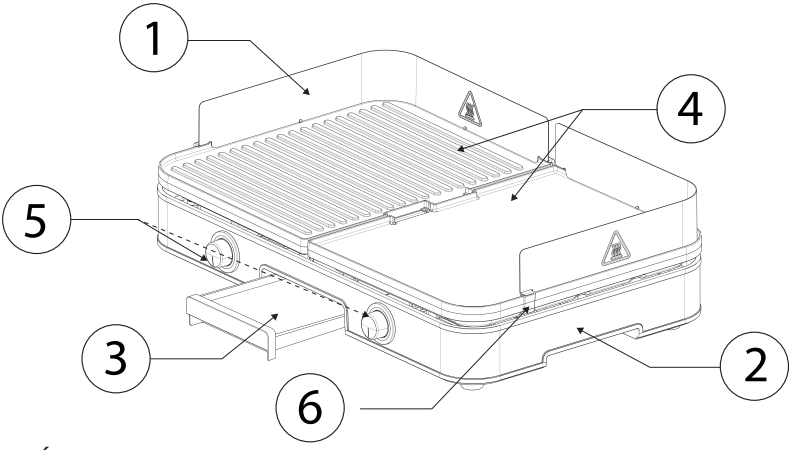
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance et débranchez-le toujours avant de l'assembler, de le désassembler ou de le nettoyer.
- Cet appareil est conçu pour traiter des quantités domestiques standard dans des espaces intérieurs.
- Les installations de prises de sécurité intégrées doivent être installées à l'extérieur. Les câbles et les prises doivent rester secs. La tension du réseau doit correspondre à la tension spécifiée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou le laisser sous l'eau courante. Si l'appareil devient mouillé, débranchez-le immédiatement.
- Éteignez l'appareil lorsque vous nettoyez ou rangez l'appareil. Ne tirez jamais sur le câble pour débrancher la prise du secteur et assurez-vous que l'appareil est éteint avant de débrancher le câble d'alimentation et de retirer les accessoires fournis.
- N'utilisez pas l'appareil sans surveillance. Éteignez-le et débranchez-le de la prise de courant lorsque vous quittez votre poste de travail ou si vous ne l'utilisez pas.
- Vérifiez régulièrement l'appareil et le câble pour détecter d'éventuels dommages. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez un technicien autorisé en cas de défaut. Le câble endommagé doit être remplacé par une personne qualifiée ou par un câble de même type.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant lorsque vous nettoyez ou rangez l'appareil si vous n'avez pas l'intention de l'utiliser, et assurez-vous que l'appareil est éteint avant de retirer le câble de la prise de courant.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande.
- Veuillez lire attentivement les sections suivantes : Consignes de sécurité, Mise en service et Nettoyage.

AVERTISSEMENTS DE DANGER

- Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur. Si en contact avec des surfaces sensibles, utilisez une base résistante à la chaleur sous l'appareil.
- Gardez l'appareil à une distance sûre des objets inflammables tels que les meubles, les rideaux, etc. (environ 30 cm). Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer si elles deviennent trop chaudes.
- Risque d'incendie ! Si le gril de table est en fonction, les matériaux inflammables situés à proximité immédiate peuvent prendre feu. Assurez-vous que le gril de table n'est pas placé près de liquides ou de matériaux inflammables ou dans un environnement à risque d'explosion.
- Ne versez jamais d'eau dans de la graisse chaude.
- Attention : Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil est en marche et rester chaudes même après avoir été éteint. Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer.
- Le gril de table est conçu exclusivement pour la cuisson des aliments (comme la viande, les saucisses, les légumes) dans des espaces intérieurs ou dans des zones extérieures couvertes et protégées. Il est destiné exclusivement à un usage privé et n'est pas approprié pour un usage commercial.
- Aucune responsabilité n'est prise pour les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une opération incorrecte, ou d'une réparation non professionnelle. Les réclamations sous garantie sont également exclues dans ces cas.

AVERTISSEMENT : Il est interdit d'utiliser du charbon de bois ou des combustibles similaires avec cet appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Écran anti-projections
2. Base
3. Bac de récupération d'huile
4. Plaque de grill
5. Régulateur de température
6. Supports en silicone

INFORMATIONS TECHNIQUES

- Code produit : LBL8586
- Tension : 220-240V
- Fréquence nominale : 50/60Hz
- Consommation électrique : 2000-2400W
- Classe de protection : I
- Contenu de la livraison : Base du gril de table, 2x plaques de gril, câble d'alimentation, bac à graisse, pince de gril, 2x pare-éclaboussures + 8x supports en silicone (+2x supports en silicone de rechange), manuel d'utilisation.

AVANT UTILISATION

- Retirez tous les emballages de ce produit.
- Nettoyez les surfaces des pièces en contact avec les aliments.
- Fixez les supports en silicone sur le pare-éclaboussures. Vous pouvez maintenant fixer facilement le pare-éclaboussures en le posant sur le gril.

- Veuillez lire la section « Nettoyage et Entretien ».
- Placez le produit sur une surface stable et plane près d'une prise électrique.

MISE EN SERVICE

- Lors de la première utilisation de ce produit, vous devez nettoyer les plaques de grill amovibles.
- Les plaques de grill ont chacune une face lisse et une face striée. Choisissez la surface désirée avant de commencer à griller.
- Placez le produit sur une table à niveau et badigeonnez les plaques de grill avec une quantité suffisante d'huile. Branchez le câble d'alimentation et assurez-vous qu'il n'est pas tendu.
- Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale pour préchauffer. L'indicateur passe du blanc au rouge et le gril commence à chauffer. La température de surface de la plaque varie selon le réglage du bouton.
- Lorsque le contrôleur de température est réglé sur la plage de basse température, il peut être utilisé pour maintenir les aliments au chaud. La plage de température moyenne est utilisée pour cuire ou mijoter les aliments, tandis que la plage de température élevée est utilisée pour bouillir, cuire à la vapeur, cuire au four et frire les aliments.
- Deux plaques de grill peuvent être utilisées simultanément pour préparer différents aliments, et les températures peuvent être ajustées individuellement.
- Pendant la cuisson, l'huile peut être éliminée du centre du grill et collectée dans le bac de récupération d'huile, et après utilisation, elle doit être éliminée correctement.
- Lorsque vous avez terminé d'utiliser le produit, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ARRÊT et débranchez-le. Le gril cessera de chauffer et l'indicateur passera du rouge au blanc. Faites attention à ne pas vous brûler, car la plaque restera chaude!
- Après que le produit ait complètement refroidi, nettoyez-le comme décrit dans la section 'Nettoyage et Entretien'.

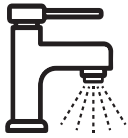
PRÉPARATION

- Idéalement, le grill devrait avoir atteint la température ambiante avant de commencer à griller.
- Coupez les aliments à griller en tranches d'une épaisseur maximale de 3 cm.
- Assaisonnez la viande avant de la griller, mais salez-la seulement après pour minimiser la perte de jus.
- Pour éviter les éclaboussures de graisse, piquez les saucisses avant de les griller.
- Le temps de cuisson varie selon le type et l'épaisseur des aliments à griller. Gardez à l'esprit que le temps de grillade et le réglage de la température dépendent de l'aliment spécifique et de vos préférences personnelles. Les valeurs données ici ne sont que des indications.
- Remarque : Les temps indiqués se réfèrent uniquement au temps de grillade ou de cuisson effectif et n'incluent pas le temps de préchauffage.

Article grillé	**Type de plaque**	**Temps de grillade**	**Réglage de la chaleur**
Steak de bœuf	striée	8–10 minutes	5-6
Poitrine de poulet	striée	6–8 minutes	5-6
Saucisses (fines)	plate	5–8 minutes	5-6
Galette de hamburger	plate	6–8 minutes	5-6
Côtelette de porc	striée	8–10 minutes	5-6
Côtelette d'agneau	striée	8–10 minutes	5-6
Filet de poisson	plate	4–6 minutes	4-5
Crevettes	plate	4–6 minutes	4-5
Tofu et alternatives végétariennes	les deux	8–10 minutes	5-6
Tranches de légumes	les deux	6–8 minutes	5-6
Maintien au chaud	plate		1-3

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Laissez le produit refroidir complètement avant de le nettoyer pour éviter les blessures.
- Pour des raisons de sécurité électrique, la base et le câble d'alimentation doivent être tenus à l'écart des liquides et ne doivent pas être immergés dans l'eau.
- Retirez les plaques de grill et nettoyez-les avec une éponge ou un chiffon doux et du liquide vaisselle. L'utilisation de produits de nettoyage durs ou abrasifs est strictement interdite.
- Retirez le bac de récupération d'huile et jetez son contenu à la poubelle. Puis nettoyez le bac de récupération d'huile avec un chiffon doux et un peu de liquide vaisselle.
- S'il y a des taches sur la base, essuyez et nettoyez-la. N'utilisez pas de brosses, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants.
- Séchez les plaques de grill après les avoir nettoyées et avant de remonter le grill.
- Le pare-éclaboussures et les supports en silicone peuvent être retirés pour le nettoyage et sont lavables au lave-vaisselle.

	 **Compatible lave-vaisselle**	 **Rincable sous l'eau courante**	 **Essuyer avec un chiffon humide**
Plaques de grill (4)	✓	✓	✓
Base (2)	—	—	✓
Bac de récupération d'huile (3)	✓	✓	✓
Pare-éclaboussures (1)	✓	✓	✓

ESPAÑOL

Gracias por depositar su confianza en Lebenlang. Seguimos los más altos estándares en términos de calidad y diseño y le deseamos mucha alegría al utilizar su nuevo producto.

Por favor, lea detenidamente el manual de instrucciones antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Por favor, lea todas las instrucciones y notas con atención. Guarde este manual para futuras consultas cuando sea necesario. Si transfiere el producto a otra persona, también entregue este manual.
- El dispositivo puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante si están supervisados o han sido instruidos sobre un uso seguro y comprenden los peligros que ello implica.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Los niños deben mantenerse alejados del dispositivo y del cable de alimentación después de su uso.
- Por seguridad, mantenga todo el empaque (bolsas de plástico, poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.
- El dispositivo puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia/conocimiento si han sido supervisadas o instruidas sobre el uso seguro del dispositivo y comprenden los peligros que ello conlleva.
- No deje el dispositivo sin supervisión mientras está en uso y desconéctelo de la fuente de alimentación antes de ensamblar, desensamblar o limpiar.
- El dispositivo está diseñado para procesar cantidades

normales de alimentos en entornos domésticos.

- Solo conecte el dispositivo a un enchufe debidamente instalado y a prueba de golpes. El cable de alimentación y el enchufe deben estar secos. El voltaje debe coincidir con el especificado en la placa de características del dispositivo.
- No sumerja el dispositivo en agua ni lo sostenga bajo agua corriente. Si el dispositivo se moja, desenchúfelo inmediatamente.
- Apague el dispositivo cuando lo esté limpiando o guardando. Siempre retire el enchufe del tomacorriente cuando el dispositivo no esté en uso y retire cualquier accesorio conectado.
- No opere el dispositivo sin supervisión. Cuando abandone el área de trabajo, siempre apague el dispositivo o retire el enchufe del tomacorriente.
- Revise regularmente el dispositivo y el cable en busca de daños. No utilice el dispositivo si está dañado.
- No repare el dispositivo usted mismo. Un técnico calificado deberá realizar las reparaciones. Un cable defectuoso debe ser reemplazado por el fabricante, servicio al cliente o personas igualmente cualificadas con un cable del mismo tipo.
- Apague el dispositivo cuando esté limpiando o almacenándolo. Siempre retire el enchufe del tomacorriente cuando el dispositivo no esté en uso y retire cualquier accesorio conectado.
- El dispositivo no debe ser operado por un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- Por favor, lea las siguientes secciones sobre advertencias de riesgo, operación inicial y limpieza cuidadosa.

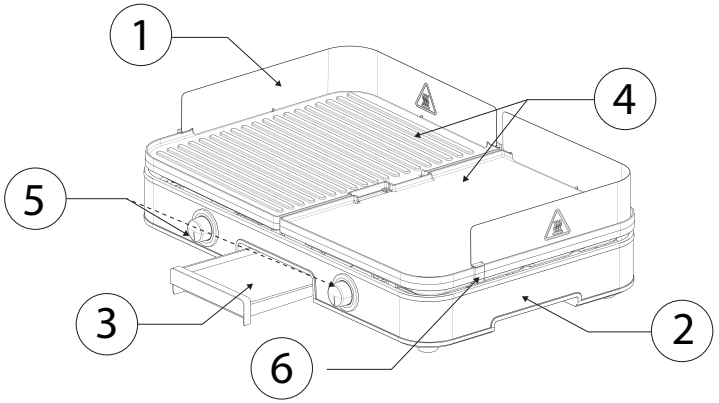
ADVERTENCIAS DE RIESGO

- Coloque el dispositivo en una superficie plana y resistente al calor. Si está en contacto con superficies sensibles, use una base resistente al calor debajo del dispositivo.

- Mantenga el dispositivo a una distancia segura de objetos inflamables como cortinas, muebles, etc. (unos 30 cm). Los aceites y las grasas pueden encenderse si se calientan demasiado.
- Hay riesgo de incendio si el grill de mesa está en funcionamiento, los materiales inflamables en las inmediaciones pueden encenderse. Asegúrese de que el grill de mesa no esté cerca de líquidos y materiales inflamables o en un entorno propenso a explosiones.
- Nunca vierta agua en grasa caliente.
- Precaución: Las superficies accesibles pueden calentarse cuando el dispositivo está encendido y pueden seguir calientes incluso después de apagarse. Deje que el dispositivo se enfríe antes de moverlo.
- El grill de mesa está diseñado exclusivamente para asar alimentos como carne, salchichas, verduras en áreas interiores y cubiertas y para uso al aire libre. Está destinado exclusivamente para uso privado y no es adecuado para uso comercial.
- No se asume responsabilidad por daños resultantes de un uso incorrecto, operación incorrecta o mal funcionamiento. Las reclamaciones de garantía también están excluidas en estos casos.

ADVERTENCIA: No se deben utilizar carbón ni combustibles similares con este dispositivo.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Protector contra salpicaduras
2. Base
3. Caja de recolección de aceite
4. Plancha de grill
5. Controlador de temperatura
6. Soportes de silicona

INFORMACIÓN TÉCNICA

- Código del producto: LBL8586
- Voltaje: 220-240V
- Frecuencia nominal: 50/60Hz
- Consumo de energía: 2000-2400W
- Clase de protección: I
- Contenido del paquete: Base de la parrilla, 2x placas de parrilla, cable de alimentación, bandeja para grasa, pinzas, 2x protectores contra salpicaduras de aceite + 8x soportes de silicona (+2x soportes de silicona de repuesto), manual de usuario.

ANTES DE USAR

- Retire todo el embalaje de este producto.
- Limpie las superficies de las piezas que estarán en contacto con los alimentos.
- Coloque los soportes de silicona en el protector contra salpicaduras. Ahora puede fijar fácilmente el protector colocándolo sobre la parrilla.

- Por favor, lea la sección "Limpieza y Mantenimiento."
- Coloque el producto sobre una superficie estable y plana cerca de una toma de corriente.

PUESTA EN MARCHA

- Al utilizar este producto por primera vez, debe limpiar las placas del grill desmontables.
- Las placas del grill tienen una cara lisa y una ranurada. Elija la superficie deseada antes de comenzar a asar.
- Coloque el producto en una mesa nivelada y unte las placas del grill con suficiente cantidad de aceite. Conecte el cable de alimentación y asegúrese de que no esté tenso.
- Gire el botón en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición máxima para precalentar. El indicador cambiará de blanco a rojo, y la parrilla comenzará a calentarse. La temperatura de la superficie de la placa varía según el ajuste del botón.
- Cuando el controlador de temperatura está ajustado al rango de temperatura baja, se puede utilizar para mantener los alimentos calientes. El rango de temperatura media se utiliza para cocinar o guisar alimentos, mientras que el rango de temperatura alta se utiliza para hervir, vaporizar, hornear y freír alimentos.
- Se pueden utilizar dos placas de grill al mismo tiempo para preparar diferentes alimentos, y las temperaturas se pueden ajustar individualmente.
- Durante la cocción, se puede eliminar el aceite del centro del grill y recogerlo en la caja de recolección de aceite, y después de usarlo, deséchelo de manera adecuada.
- Cuando termine de usar el producto, gire el botón en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición APAGADO y desenchúfelo de la corriente. La parrilla dejará de calentarse, y el indicador cambiará de rojo a blanco. Tenga cuidado para evitar quemaduras, ya que la placa seguirá estando caliente.
- Después de que el producto se haya enfriado completamente, límpielo según se describe en la sección 'Limpieza y Mantenimiento'.

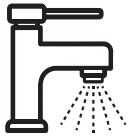
PREPARACIÓN

- Idealmente, el grill debería haber alcanzado la temperatura ambiente antes de asar.
- Corte los alimentos para grillar en rodajas de un máximo de 3 cm de espesor.
- Sazone la carne antes de asarla, pero saléela solo después para minimizar la pérdida de jugo.
- Para evitar salpicaduras de grasa, pinche las salchichas antes de asarlas.
- El tiempo de cocción varía según el tipo y espesor del alimento a asar. Tenga en cuenta que el tiempo de asado y la configuración de la temperatura dependen del alimento individual y de su gusto personal. Los valores aquí dados son solo indicativos.
- Nota: Los tiempos indicados se refieren solo al tiempo de asado o cocción real y no incluyen el tiempo de precalentamiento.

Artículo a la parrilla	**Placa de parrilla**	**Tiempo de asado**	**Ajuste de calor**
Bistec	estriada	8-10 minutos	5-6
Pechuga de pollo	estriada	6-8 minutos	5-6
Salchichas (delgadas)	plana	5-8 minutos	5-6
Hamburguesa	plana	6-8 minutos	5-6
Chuleta de cerdo	estriada	8-10 minutos	5-6
Chuleta de cordero	estriada	8-10 minutos	5-6
Filete de pescado	plana	4-6 minutos	4-5
Langostinos	plana	4-6 minutos	4-5
Tofu y alternativas vegetarianas a la parrilla	ambas	8-10 minutos	5-6
Rodajas de vegetales	ambas	6-8 minutos	5-6
Mantener caliente	plana		1-3

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Permita que el producto se enfríe completamente antes de limpiar para evitar lesiones.
- Por razones de seguridad eléctrica, la base y el cable de alimentación deben mantenerse alejados de los líquidos y no deben sumergirse en agua.
- Retire las placas del grill y límpielas con una esponja o un paño suave y detergente para platos. Está estrictamente prohibido el uso de agentes de limpieza abrasivos o fuertes.
- Retire la bandeja recolectora de aceite y vacíela en la basura. Luego, limpie la bandeja recolectora de aceite con una esponja suave y detergente para platos.
- Si hay manchas en la base, límpielas y limpie con un paño húmedo. No use cepillos, esponjas metálicas ni objetos afilados.
- Seque las placas del grill después de limpiar y antes de volver a montar el grill.
- El protector contra salpicaduras de aceite y los soportes de silicona se pueden desmontar para la limpieza y son aptos para lavavajillas.

	 **Apto para lavavajillas**	 **Se puede enjuagar bajo el grifo**	 **Limpiar con un paño húmedo**
Placas de parrilla (4)	✓	✓	✓
Base de la parrilla (2)	—	—	✓
Bandeja de aceite (3)	✓	✓	✓
Protección contra salpicaduras (1)	✓	✓	✓

ITALIANO

Grazie per aver riposto la vostra fiducia in Lebenlang. Seguiamo gli standard più elevati in termini di qualità e design e vi auguriamo tanta gioia nell'utilizzo del vostro nuovo prodotto.

Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

ISTRUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

- Leggere attentamente tutte le istruzioni e le note. Conservare il presente manuale per poterlo consultare in caso di necessità. Se si cede il prodotto a terzi, consegnare anche a loro questo manuale.
- Il dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età, a condizione che siano sorvegliati o che siano stati istruiti sull'uso sicuro e che comprendano i pericoli che ne derivano.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- I bambini devono essere tenuti lontani dal dispositivo e dal cavo di alimentazione dopo l'uso.
- Per sicurezza, tenere tutti gli imballaggi (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.
- Il dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza/conoscenza, a condizione che siano state supervisionate o istruite sull'uso sicuro del dispositivo e che comprendano i pericoli che ne derivano.
- Il dispositivo non deve essere lasciato senza sorveglianza quando è in uso e deve essere scollegato dall'alimentazione prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.

- L'apparecchio è progettato per la lavorazione di normali quantità di cibo in ambito domestico.
- Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente antiurto correttamente installata. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti. La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- Non immergere il dispositivo in acqua e non tenerlo sotto l'acqua corrente. Se l'apparecchio si bagna, staccare immediatamente la spina.
- Spegnere il dispositivo quando lo si pulisce o lo si ripone. Togliere sempre la spina dalla presa di corrente quando il dispositivo non è in uso e rimuovere tutti gli accessori collegati.
- Non utilizzare il dispositivo senza supervisione. Quando si lascia l'area di lavoro, spegnere sempre il dispositivo o estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che il dispositivo e il cavo non siano danneggiati. Non utilizzare il dispositivo se è danneggiato.
- Non riparare il dispositivo da soli. Le riparazioni devono essere eseguite da un tecnico qualificato. Un cavo difettoso deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da persone altrettanto qualificate con un cavo dello stesso tipo.
- Spegnere il dispositivo quando lo si pulisce o lo si ripone. Togliere sempre la spina dalla presa di corrente quando il dispositivo non è in uso e rimuovere tutti gli accessori collegati.
- L'apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un sistema di controllo a distanza.
- Leggere attentamente le seguenti sezioni relative alle avvertenze di pericolo, al funzionamento iniziale e alla pulizia.

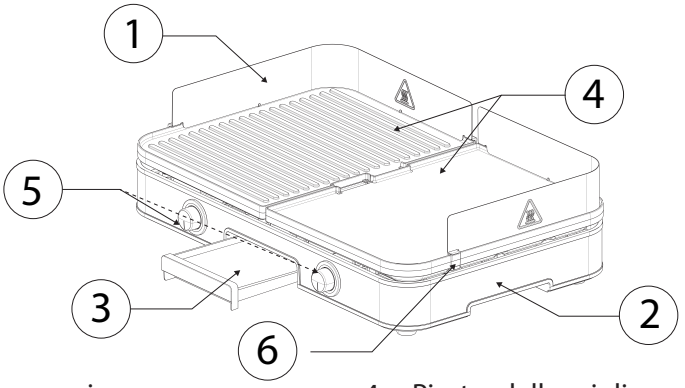
AVVERTENZE DI PERICOLO

- Posizionare il dispositivo su una superficie piana e resistente al calore. In caso di contatto con superfici sensibili, utilizzare una base resistente al calore sotto il dispositivo.

- Tenere il dispositivo a una distanza di sicurezza da oggetti infiammabili come mobili, tende, ecc. (circa 30 cm). Gli oli e i grassi possono incendiarsi se si scaldano troppo.
- C'è il rischio di incendio! Se il grill da tavolo è in funzione, i materiali infiammabili nelle immediate vicinanze del grill da tavolo possono prendere fuoco. Assicurarsi che il grill da tavolo non sia collocato vicino a liquidi e materiali infiammabili o in un ambiente a rischio di esplosione.
- Non versare mai acqua nel grasso caldo.
- Attenzione: Le superfici accessibili possono surriscaldarsi quando l'apparecchio è acceso e rimanere calde anche dopo che l'apparecchio è stato spento. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di spostarlo.
- Il grill da tavolo è progettato esclusivamente per grigliare cibi (come carne, salsicce, verdure) in ambienti interni e in aree esterne coperte e protette. È destinato esclusivamente all'uso privato e non è adatto all'uso commerciale.
- Non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti da un uso improprio, da un funzionamento non corretto o da una riparazione non professionale. In questi casi sono escluse anche le richieste di garanzia.

AVVERTENZA: Non è consentito utilizzare carbone di legna o combustibili simili con questo apparecchio.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Paraspruzzi
2. Base
3. Cassetta di raccolta dell'olio
4. Piastra della griglia
5. Regolatore di temperatura
6. Supporti in silicone

INFORMAZIONI TECNICHE

- Codice prodotto: LBL8586
- Tensione: 220-240V
- Frequenza nominale: 50/60Hz
- Consumo di energia: 2000-2400W
- Classe di protezione: I
- Contenuto della fornitura: Base per griglia da tavolo, 2x piastre, cavo di alimentazione, vassoio raccogli-grasso, pinze, 2x paraspruzzi + 8x supporti in silicone (+2x supporti in silicone di ricambio), manuale d'uso.

PRIMA DELL'USO

- Rimuovere tutti gli imballaggi da questo prodotto.
- Pulire le superfici delle parti che entrano in contatto con gli alimenti.
- Inserire i supporti in silicone nel paraspruzzi. Ora potete fissare facilmente il paraspruzzi posizionandolo sulla griglia.
- Leggere la sezione "Pulizia e Manutenzione."
- Posizionare il prodotto su una superficie stabile e piana vicino a una presa di corrente.

MESSA IN FUNZIONE

- Quando si utilizza il prodotto per la prima volta, è necessario pulire le piastre del grill staccabili.
- Le piastre hanno un lato liscio e uno scanalato. Scegliere la superficie desiderata prima di iniziare a grigliare.
- Posizionare il prodotto su un tavolo piano e spennellare le piastre con una quantità sufficiente di olio. Collegare il cavo di alimentazione e assicurarsi che non sia in tensione.
- Ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione massima per preriscaldare. L'indicatore cambierà da bianco a rosso e la griglia inizierà a riscaldarsi. La temperatura della superficie della piastra varia in base all'impostazione della manopola.
- Quando il regolatore di temperatura è impostato sulla gamma di temperatura bassa, può essere utilizzato per tenere in caldo i cibi. La gamma di temperatura media è utilizzata per cuocere o far sobbollire gli alimenti, mentre la gamma di temperatura alta è utilizzata per bollire, cuocere al vapore, cuocere e friggere gli alimenti.
- È possibile utilizzare due piastre grill contemporaneamente per preparare cibi diversi e regolare le temperature in modo individuale.
- Durante la cottura, l'olio può essere rimosso dal centro della griglia e raccolto nell'apposito contenitore; dopo l'uso, smaltirlo correttamente.
- Quando non si desidera più utilizzare il prodotto, ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione OFF e scollegarlo dalla presa. La griglia smetterà di riscaldarsi e l'indicatore tornerà da rosso a bianco. Prestare attenzione per evitare scottature, poiché la piastra sarà ancora calda.
- Dopo che il prodotto si è completamente raffreddato, pulirlo come descritto nella sezione "Pulizia e manutenzione".

PREPARAZIONE

- Idealmente, la griglia dovrebbe aver raggiunto la temperatura ambiente prima di grigliarla.

- Tagliare la merce da grigliare a fette dello spessore massimo di 3 cm.
- Condire la carne prima di grigliarla, ma salarla solo in seguito per ridurre al minimo la perdita di succo.
- Per evitare schizzi di grasso, pungere le salsicce prima di grigliarle.
- Il tempo di cottura varia a seconda del tipo e dello spessore del cibo da grigliare. Tenete presente che il tempo di cottura e la temperatura impostata dipendono dal singolo alimento e dai vostri gusti personali. I valori indicati sono solo indicativi.
- Nota: I tempi indicati si riferiscono solo al tempo effettivo di grigliatura o di cottura e non comprendono il tempo di preriscaldamento.

Articolo alla griglia	**Piastra della griglia**	**Tempo di cottura alla griglia**	**Impostazione del calore**
Bistecca di manzo	scanalato	8-10 minuti	5-6
Petto di pollo	scanalato	6-8 minuti	5-6
Salsicce (sottili)	piatto	5-8 minuti	5-6
Hamburger	piatto	6-8 minuti	5-6
Braciola di maiale	scanalato	8-10 minuti	5-6
Costoletta di agnello	scanalato	8-10 minuti	5-6
Filetto di pesce	piatto	4-6 minuti	4-5
Gamberi	piatto	4-6 minuti	4-5
Tofu e alternative vegetariane alla griglia	entrambi	8-10 minuti	5-6
Fette di verdura	entrambi	6-8 minuti	5-6
Da tenere in caldo	piatto		1-3

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Lasciare raffreddare completamente il prodotto prima di pulirlo per evitare lesioni.
- Per motivi di sicurezza elettrica, la base e il cavo di alimentazione devono essere tenuti lontani dai liquidi e non devono essere immersi nell'acqua.
- Rimuovere le piastre della griglia e pulirle con una spugna o un panno morbido con del detersivo per piatti. È assolutamente vietato l'uso di detergenti aggressivi o abrasivi.
- Rimuovere la vaschetta di raccolta dell'olio e gettare il contenuto nella spazzatura. Pulire quindi la vaschetta di raccolta dell'olio con un panno morbido e un po' di detersivo per piatti.
- Se la base è macchiata, pulirla con un panno. Non utilizzare spazzole, spugne metalliche o oggetti appuntiti.
- Asciugare le piastre della griglia dopo la pulizia e prima di rimontarle.
- Il paraspruzzi e i supporti in silicone possono essere rimossi per la pulizia e sono lavabili in lavastoviglie.

	 **Lavabile in lavastoviglie**	 **Risciacquabile con acqua corrente**	 **Pulire con un panno umido**
Piastre per griglia (4)	✓	✓	✓
Base (2)	—	—	✓
Cassetta di raccolta dell'olio (3)	✓	✓	✓
Paraspruzzi (1)	✓	✓	✓

NEDERLANDS

Hartelijk dank voor uw vertrouwen in Lebenlang. Wij hanteren de hoogste normen op het gebied van kwaliteit en design en wensen u veel plezier bij het gebruik van uw nieuwe product.

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt.

ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees alle instructies en opmerkingen zorgvuldig door. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik. Als u het product doorgeeft aan iemand anders, geef hem of haar dan ook deze handleiding.
- Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over veilig gebruik en de daaruit voortvloeiende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen moeten na gebruik uit de buurt van het apparaat en het netsnoer worden gehouden.
- Houd voor de veiligheid alle verpakkingen (plastic zakken, piepschuim, enz.) buiten het bereik van kinderen.
- Het apparaat kan worden gebruikt door mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring/kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren begrijpen.
- Het apparaat mag niet zonder toezicht worden achtergelaten wanneer het in gebruik is en moet worden losgekoppeld van de voeding voordat het wordt gemonteerd, gedemonteerd of

gereinigd.

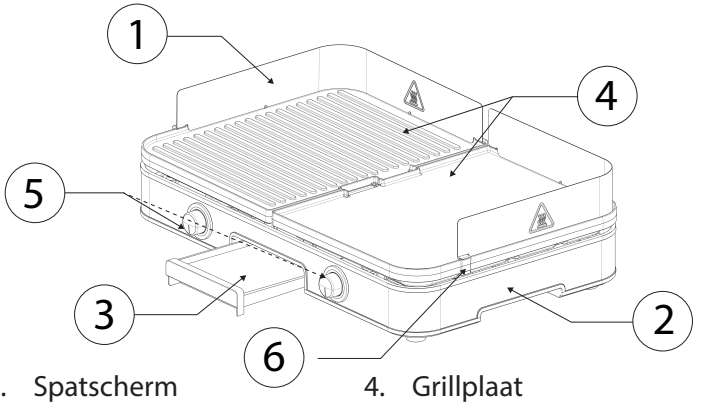
- Het apparaat is ontworpen voor het verwerken van normale huishoudelijke hoeveelheden voedsel in huiselijke omgevingen.
- Sluit het apparaat alleen aan op een goed geïnstalleerd schokbestendig stopcontact. Het netsnoer en de stekker moeten droog zijn. De spanning moet overeenkomen met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Dompel het apparaat niet onder in water en houd het niet onder stromend water. Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als het apparaat nat wordt.
- Schakel het apparaat uit als u het schoonmaakt of opbergt. Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en verwijder alle bevestigde accessoires.
- Bedien het apparaat niet zonder toezicht. Schakel het apparaat altijd uit of trek de stekker uit het stopcontact als u de werkplek verlaat.
- Controleer het apparaat en de kabel regelmatig op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is.
- Repareer het apparaat niet zelf. Reparaties moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus. Een defecte kabel moet door de fabrikant, de klantenservice of andere gekwalificeerde personen worden vervangen door een kabel van hetzelfde type.
- Schakel het apparaat uit als u het schoonmaakt of opbergt. Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt en verwijder alle bevestigde accessoires.
- Het apparaat mag niet worden bediend door een externe timer of afstandsbediening.
- Lees de volgende hoofdstukken over waarschuwingen voor gevaren, eerste gebruik en reiniging aandachtig door.

WAARSCHUWINGEN VOOR GEVAAR

- Plaats het apparaat op een vlakke en hittebestendige ondergrond. Gebruik een hittebestendige ondergrond onder het apparaat als het in contact komt met gevoelige oppervlakken.
- Houd het apparaat op een veilige afstand van brandbare voorwerpen zoals meubels, gordijnen, enz. Oliën en vetten kunnen ontbranden als ze te heet worden.
- Er bestaat brandgevaar! Als de tafelgrill in werking is, kunnen brandbare materialen in de onmiddellijke omgeving van de tafelgrill vlam vatten. Zorg ervoor dat de tafelgrill niet in de buurt van ontvlambare vloeistoffen en materialen of in een explosiegevaarlijke omgeving wordt geplaatst.
- Giet nooit water in heet vet.
- Let op: De toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden wanneer het apparaat wordt ingeschakeld en blijven heet, zelfs nadat het apparaat is uitgeschakeld. Laat het apparaat afkoelen voordat u het verplaatst.
- De tafelgrill is uitsluitend ontworpen voor het grillen van voedsel (zoals vlees, worstjes, groenten) in binnenruimtes en in overdekte en beschermde buitenruimtes. Het is uitsluitend bedoeld voor privégebruik en is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor schade als gevolg van onjuist gebruik, onjuiste bediening of niet-professionele reparatie. Garantieclaims zijn in dergelijke gevallen ook uitgesloten.

WAARSCHUWING: Houtskool of soortgelijke brandstoffen mogen niet worden gebruikt met dit apparaat.

PRODUCTOMSCHRIJVING



1. Spatscherm
2. Basis
3. Olieopvangbak
4. Grillplaat
5. Temperatuurregelaar
6. Siliconenhouders

TECHNISCHE INFORMATIE

- Productcode: LBL8586
- Spanning: 220-240V
- Nominale frequentie: 50/60Hz
- Opgenomen vermogen: 2000-2400W
- Beschermingsklasse: I
- Leveringsomvang: Tafelgrillbasis, 2x grillplaten, netsnoer, vetopvangbak, grilltang, 2x oliespatbescherming + 8x siliconen houders (+2x reserve siliconen houders), gebruiksaanwijzing.

VOOR GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingen van dit product.
- Reinig de oppervlakken van de onderdelen die in contact komen met voedsel.
- Bevestig de siliconenhouders aan de spatbeschermer. U kunt de spatbeschermer nu eenvoudig bevestigen door hem op de grill te plaatsen.
- Lees de sectie “Reiniging en Onderhoud.”
- Plaats het product op een stabiele, vlakke ondergrond in de buurt van een stopcontact.

INSCHAKELEN

- Wanneer u dit product voor het eerst gebruikt, moet u de afneembare grillplaten schoonmaken.
- De grillplaten hebben elk een gladde en een gegroefde zijde. Kies het gewenste oppervlak voordat u begint met grillen.
- Plaats het product op een vlakke tafel en bestrijk de grillplaten met voldoende olie. Steek de stekker in het stopcontact en zorg ervoor dat er geen spanning op staat.
- Draai de knop met de klok mee naar de maximale stand om voor te verwarmen. De indicator verandert van wit naar rood en de grill begint op te warmen. De oppervlaktetemperatuur van de grillplaat varieert afhankelijk van de instelling van de knop.
- Wanneer de temperatuurregelaar is ingesteld op het lage temperatuurbereik, kan het worden gebruikt om voedsel warm te houden. Het middelste temperatuurbereik wordt gebruikt om voedsel te koken of te sudderen, terwijl het hoge temperatuurbereik wordt gebruikt om voedsel te koken, te stomen, te bakken en te braden.
- Er kunnen twee grillplaten tegelijk worden gebruikt om verschillende gerechten te bereiden en de temperaturen kunnen afzonderlijk worden ingesteld.
- Tijdens het koken kan de olie uit het midden van het rooster worden verwijderd en worden opgevangen in de olieopvangbak, en na gebruik op de juiste manier worden weggegooid.
- Als u klaar bent met het gebruik van het product, draait u de knop tegen de klok in naar de UIT-positie en haalt u de stekker uit het stopcontact. De grill stopt met opwarmen en de indicator verandert van rood naar wit. Wees voorzichtig om brandwonden te voorkomen, want de grillplaat is nog heet!
- Nadat het product volledig is afgekoeld, reinigt u het zoals beschreven in het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud'.

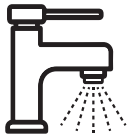
VOORBEREIDING

- Idealiter moet de grillplaat op kamertemperatuur zijn voordat u gaat grillen.
- Snijd het grillgoed in plakken van maximaal 3 cm dikte.
- Kruid het vlees voor het grillen, maar zout het pas achteraf om sapverlies te minimaliseren.
- Om vetspatten te voorkomen, prik je de worsten voor het grillen in.
- De bereidingstijd varieert naargelang het type en de dikte van het te grillen voedsel. Houd er rekening mee dat de grilltijd en -temperatuur afhankelijk zijn van het individuele voedsel en je persoonlijke smaak. De hier gegeven waarden zijn slechts richtlijnen.
- Opmerking: De aangegeven tijden hebben alleen betrekking op de daadwerkelijke grillof kooktijd en zijn exclusief de voorverwarmingstijd.

Gegrild item	**Grillplaat**	**Grilltijd**	**Warmte-instelling**
Rundersteak	gegroefd	8-10 minuten	5-6
Kipfilet	gegroefd	6-8 minuten	5-6
Worstjes (dun)	plat	5-8 minuten	5-6
Hamburger patty	vlak	6-8 minuten	5-6
Karbonade	gegroefd	8-10 minuten	5-6
Lamskotelet	gegroefd	8-10 minuten	5-6
Visfilet	plat	4-6 minuten	4-5
Gamba's	plat	4-6 minuten	4-5
Tofu en vegetarische grill alternatieven	beide	8-10 minuten	5-6
Plakjes groenten	beide	6-8 minuten	5-6
Warm houden	plat		1-3

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Laat het product volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt om letsel te voorkomen.
- Omwille van de elektrische veiligheid moeten de basis en het netsnoer uit de buurt van vloeistoffen worden gehouden en mogen ze niet in water worden ondergedompeld.
- Verwijder de grillplaten en reinig ze met een spons of een zachte doek met afwasmiddel. Het gebruik van agressieve of schurende reinigingsmiddelen is ten strengste verboden.
- Verwijder de olieopvangbak en gooi de inhoud in de prullenbak. Reinig vervolgens de olieopvangbak met een zachte doek en wat afwasmiddel.
- Als er vlekken op de basis zitten, veeg en reinig deze dan. Gebruik geen borstels, metalen sponzen of scherpe voorwerpen.
- Droog de grillplaten na het schoonmaken en voordat u de grill weer in elkaar zet.
- De spatbeschermer en siliconenhouders kunnen worden verwijderd voor reiniging en zijn vaatwasmachinebestendig.

	 **Vaatwasmachinebestendig**	 **Afspoelbaar onder stromend water**	 **Veeg af met een vochtige doek**
Grillplaten (4)	✓	✓	✓
Onderstel (2)	–	–	✓
Olieopvangbak (3)	✓	✓	✓
Spatbescherming (1)	✓	✓	✓

LEBEN
LANG

2000-2400 W 220-240 V~ 50/60 Hz

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