

GRILLMEISTER

(DE) (AT) (BE) (CH)

Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus. Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen des QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 509448_2507 ihr Bedienungsanleitung öffnen können.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Produkt ist für Schmortöpfe für Steaks, Burger, Eintöpfe oder Pfannkuchen auf einem Grill im Freien bestimmt.

Spezifikationen

- Fassungsvermögen: 4,2 l

Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITS- UND VERWENDUNGSHINWEISE ZUR KUNFTIGEN BEZUGNAHME AUF!

- Tragen Sie stets Schutzhandschuhe, wenn Sie das Produkt nutzen.

- Lassen Sie das Produkt während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt. Ein Augenblick der Unachtsamkeit während der Benutzung des Produktes kann ernsthafte Verletzungen verursachen.
- Halten Sie das Produkt von Kindern fern.
- Stellen Sie das heiße Produkt immer auf einem hitzebeständigen Untersatz ab und nicht auf die ungeschützte Arbeitsfläche.
- Beim Kochen ist es sehr wichtig, dass Sie das Produkt, in dem Fett erhitzt wird, nicht aus den Augen lassen. Fett kann sich schnell überhitzen und entzündn. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Erstickten Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer dichten Wolldecke.
- Achten Sie darauf, das Produkt nicht in leerem Zustand zu erwärmen. Es kann sonst zu Absplinterung der Emaille kommen.
- Um die schwarze Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur Küchenhelfer aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz.
- Schneiden Sie das Gargut nicht direkt im Produkt.
- Tropfssasses Fleisch nicht in heißes Fett geben. Fett, das auf eine heiße Kochfläche spritzt, kann leicht einen Brand verursachen.
- ACHTUNG!** Heben Sie das Produkt immer ab und schieben Sie es niemals über die Oberfläche, da andernfalls der Boden des Produktes und/oder die Tische beschädigt werden können.
- Passen Sie die Größe von Gasflammen an der Unterseite des Produktes immer an – Gasflammen dürfen NIEMALS über die Seiten des Produktes hinausraten.
- Das Produkt ist nicht mikrowellene geeignet.
- Das Produkt ist nicht für Haushaltsöfen geeignet.
- Das Produkt ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, falls es beschädigt ist.
- LEBENSMITTELECHT!** Von diesem Produkt gehen keine nachteiligen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch aus.



Gebrauch

- Kochen Sie das Produkt vor der ersten Benutzung 2- bis 3-mal mit Wasser aus, um Produktionsrückstände zu entfernen. Reinigen Sie dann das Produkt mit warmem Seifenwasser, spülen Sie es mit klarem Wasser ab und trocknen Sie es gründlich.
- Bepinseln Sie das Innere des Produkts mit ein wenig Öl oder Butter. Wärmen Sie es bei niedriger Temperatur auf. Schalten Sie die Temperatur runter, sobald das Fett eingezogen ist. Wärten Sie ca. 2 bis 3 Minuten, bis sich das Produkt abgekühlt hat und entfernen Sie das überschüssige Fett.
- Verwenden Sie beim Kochen oder Braten keine hohen Temperaturen. Da Gussstein ein sehr guter Wärmespeicher ist, reichen mittlere Temperaturen völlig aus. Zu hohe Temperaturen können sonst zu schlechten Kochergebnissen führen bzw. zum Anhaften von Speisen wie z. B. bei Omelett.
- Achten Sie darauf, das Produkt nicht zu schnell zu erhitzen. Es kann sonst zu Absplinterung der Emaille kommen, wenn das Gussstein sich schneller erweitert als die Emaille.

Hinweis: Die schwarze Emaille wird mit der Zeit einen braunschwarzen Film entwickeln, der die Brateigenschaften des Produkts verbessert. Dieser Film entsteht aus den natürlichen Ölen und Fetten der Lebensmittel, die im Produkt zubereitet wurden. Versuchen Sie nicht, diesen Film zu entfernen. Die Emaille eignet sich nicht zur trockenen Zubereitung. Verwenden Sie immer etwas Butter oder Speiseöl und achten Sie darauf, dass der Boden des Produktes vollständig bedeckt ist, bevor Sie das Gericht erhitzen.

Reinigung und Pflege

- Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung immer zunächst leicht abkühlen. Tauchen Sie das Produkt niemals in kaltes Wasser ein, solange es noch heiß ist. Der Temperaturschock kann die Emaille beschädigen. Füllen Sie das Produkt zudem nicht mit kaltem Wasser.
- Spülen Sie Ihr Produkt mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel.
- Weichen Sie festsitzende Speisereste zunächst ein und entfernen Sie diese ggf. mittels Holzschaber, Schwamm oder Bürste.
- Verwenden Sie keinesfalls harte Objekte, Stahlwolle und / oder aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel wie Chlorbleiche, da diese die Emaille beschädigen würden.
- Trocknen Sie das Produkt nach der Reinigung gründlich ab. Reiben Sie den Rand des Produkts von Zeit zu Zeit mit ein wenig Speiseöl ein, um Flugrost, der im Laufe der Zeit entstehen kann, zu vermeiden.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen und gut belüfteten Ort.

VORSICHT! Bitte beachten Sie, dass die Emaille bei einem Sturz oder hartem Stoß beschädigt werden kann.



Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können. Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Das Produkt inkl. Zubehör, die Anleitung und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

Service

- Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de
- Service Österreich**

Tel.: 0800 447744

E-Mail: owim@lidl.at
- Service Belgien**

Tel.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be
- Service Schweiz**

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

(GB) (IE)

Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a highly quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time. In addition, please carefully refer to the operating instructions and the safety advice below. Only use the product as instructed and only for the indicated field of application. Keep these instructions in a safe place. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it. You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 509448_2507.

Intended use

This product is designed for Dutch oven for steaks, burgers, stews or pancakes in outdoor barbecue grill.

Specifications

- Volume: 4.2L

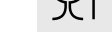
Safety instructions

SAVE ALL SAFETY INSTRUCTIONS AND INSTRUCTIONS FOR USE FOR FUTURE REFERENCE!

- Beware that the handles may become very hot during cooking. Use oven mitts or BBQ gloves for your protection.

- Do not leave the product unattended during use. One moment of carelessness whilst using the product can cause serious injuries.
- Keep the product out of reach from children.
- Place the product, when hot, on a heatproof base. Do not place the product on an unprotected countertop.
- During cooking it is extremely important not to lose sight of the product while you are heating grease in it. Grease can overheat very quickly and ignite. In case of a grease fire, never attempt to extinguish the fire with water! Smother the flames with a lid or a thick wool blanket.
- Never heat up the product while it is empty. Failure to do so may cause the enamel coating to crack.
- To avoid damage to the black enamel coating, use kitchen utensils made of heat-resistant plastic or wood only. Do not cut any food directly in the product.
- Do not place dripping wet meat into hot fat. Fat that splashes onto a hot cooking surface can easily cause a fire.
- ATTENTION!** Always lift the product and never slide the product on surfaces such as these, as this may cause damage to the bottom of the product, or the tables.
- Always adjust the size of gas flames to the bottom of the product – gas flames should NEVER burn past the product’s sides.
- The product is not microwaveable.
- The product is not suitable for domestic oven.
- The product is not suitable for a dishwasher.
- Do not use if the product is damaged.

FOOD-SAFE! This product has no adverse effect on taste or smell.



Use

- Before first use, boil out the product 2 to 3 times with water to remove any production residue. Then clean the product with warm soapy water, rinse with clear water and dry thoroughly.
- Brush a little oil or butter on the inside of the product. Slowly warm up the product at low temperature. Turn down the temperature as soon as the grease soaks in. Wait approx. 2 to 3 minutes until the product has cooled down and remove any excess grease.
- Do not cook or grill at high temperature. Cast iron is an excellent retainer of heat, so medium temperature is fully sufficient. Too high a temperature may lead to unsatisfactory cooking results or cause foods to stick, e.g. as with omelette.
- Do not heat up the product too quickly. Failure to do so may cause the enamel coating to crack, if the cast iron expands more rapidly than the enamel.

Note: The black enamel coating will develop a brown-black film in time which improve the grilling properties of the product. This film comes from the natural oils and fats of the food you prepare in the product. Do not try to remove this film.

The enamel surface is not suitable for dry cooking. Always use a little butter or cooking oil and make sure that the bottom of the product is fully covered before heating the dish.

Cleaning and care

- Always allow the product to cool down slightly before cleaning. Never submerge the product in cold water while it is still hot. The temperature shock may damage the enamel. Also, do not fill the product with cold water.
- Rinse your product with hot water and off-the-shelf detergent.

- First, soak any food residue and remove them using a wooden scraper, sponge or brush.
- Never use any hard objects, steel wool and / or abrasive or aggressive cleaning agents such as chlorine bleach – failure to do so may damage the enamel.
- Thoroughly dry the product after cleaning. From time to time, rub a little cooking oil into the rim of the product to prevent the eventual formation of rust bloom.
- Store the product in a dry, well-ventilated space.
- CAUTION!** Please note that the enamel may be damaged if you drop or strike the product.



Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities. Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.



The product incl. accessories, manual and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility. Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment. The Triman logo is valid in France only.

Service

- Service Great Britain**

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.co.uk
- Service Ireland**

Tel.: 1800 101010

E-Mail: owim@lidl.ie

(FR) (BE)

Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Avant la première mise en service, vous devez vous familiariser avec toutes les fonctions du produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous et les consignes de sécurité. N'utilisez le produit que pour l'usage décrit et les domaines d'application cités. Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents. Vous pouvez télécharger et consulter ce manuel ainsi que de nombreux autres sur le site www.lidl-service.com. En scannant le code QR, vous serez directement redirigé vers le site du service Lidl (www.lidl-service.com), où vous pourrez ouvrir votre manuel d'instructions en saisissant le numéro d'article (IAN) 509448_2507.

Utilisation prévue

Ce produit est conçu pour le four hollandais pour les steaks, les hamburgers, les ragouts ou les crêpes sur le gril du barbecue extérieur.

Caractéristiques

- Volume : 4,2 L

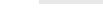
Consignes de sécurité

CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI ET LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ DANS LEUR INTÉGRALITÉ, AFIN DE POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT !

- Les poignées peuvent devenir très chaudes pendant la cuisson. Utilisez des maniques ou des gants de barbecue pour vous protéger.

- Ne laissez pas le produit sans surveillance. Un moment d'inattention lors de l'utilisation du produit peut entraîner des blessures graves.
- Gardez le produit hors de la portée des enfants.
- Lorsqu'il est chaud, placez le produit sur un support résistant à la chaleur. Ne posez pas le produit sur un plan de travail non protégé.
- Pendant la cuisson, il est extrêmement important de ne pas perdre de vue le produit lorsque vous y faites chauffer de la graisse. La graisse peut surchauffer très rapidement et s'enflammer. En cas d'incendie de graisse, n'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau ! Étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture de laine épaisse.
- Ne chauffez jamais le produit lorsqu'il est vide. Le non-respect de cette consigne peut entraîner la fissuration de la couche d'émail.
- Pour éviter d'endommager le revêtement en émail noir, utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en plastique résistant à la chaleur ou en bois. Ne coupez pas d'aliments directement dans le produit.
- Ne placez pas de viande dégoulinante d'eau dans de la graisse chaude. La graisse qui élabousse une surface de cuisson chaude peut facilement provoquer un incendie.
- ATTENTION !** Soulevez toujours le produit et ne le faites jamais glisser sur des surfaces telles que celles-ci, car vous risqueriez d'endommager le fond du produit ou les tables.
- Régulez toujours la taille des flammes de gaz au fond de l'appareil - les flammes de gaz ne doivent JAMAIS brûler au-delà des côtés de l'appareil.
- Le produit ne passe pas au micro-ondes.
- Ce produit n'est pas adapté au four domestique.
- Ce produit ne passe pas au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas le produit s'il est endommagé.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ! Cet appareil n'a aucun effet négatif sur le goût ou l'odeur.



Utilisation

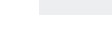
- Avant la première utilisation, faites bouillir l à 3 fois de l'eau dans le produit pour éliminer tout résidu de production. Nettoyez ensuite le produit avec de l'eau savonneuse tiède, rincez à l'eau claire et séchez soigneusement.
- Enduire l'intérieur du produit d'un peu d'huile ou de beurre. Réchauffez lentement le produit à basse température. Baissez la température dès que la graisse s'imprègne. Attendez environ 2 à 3 minutes que le produit ait refroidi et enlevez l'excédent de graisse.
- Ne cuisez pas ou ne grillez pas à haute température. La fonte conserve très bien la chaleur, une température moyenne est donc tout à fait suffisante. Une température trop élevée peut entraîner des résultats de cuisson insatisfaisants ou faire coller les aliments, comme dans le cas d'une omelette.
- Ne chauffez pas le produit trop rapidement. Sinon, le revêtement émaillé risque de se fissurer si la fonte se dilate plus rapidement que l'émail.

Remarque : Le revêtement émaillé noir développera avec le temps un film brun-noir qui améliorera les propriétés de grillade du produit. Cette pellicule provient des huiles et des graisses naturelles des aliments que vous préparez dans le produit. N'essayez pas de l'enlever. La surface émaillée ne convient pas à la cuisson à sec. Utilisez toujours un peu de beurre ou d'huile de cuisson et assurez-vous que le fond du produit est entièrement recouvert avant de chauffer le plat.

Nettoyage et entretien

- Laissez toujours le produit refroidir légèrement avant de le nettoyer. Ne plongez jamais le produit dans de l'eau froide alors qu'il est encore chaud. Le choc thermique peut endommager l'émail. Ne remplissez pas non plus le produit avec de l'eau froide.
- Rincez votre produit avec de l'eau chaude et un détergent du commerce.
- Commencez par absorber les éventuels résidus alimentaires et éliminez-les à l'aide d'un grattoir en bois, d'une éponge ou d'une brosse.
- N'utilisez jamais d'objets durs, de paille de fer et/ou de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs tels que l'eau de Javel, sous peine d'endommager l'émail.
- Séchez soigneusement le produit après l'avoir nettoyé. De temps en temps, appliquez un peu d'huile de cuisine sur le bord du produit pour éviter la formation éventuelle de taches de rouille.
- Rangez le produit dans un endroit frais et bien ventilé.

ATTENTION ! Veuillez noter que l'émail peut être endommagé si vous laissez tomber ou si vous frappez le produit.



Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales. Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur. Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets. Le logo Triman n'est valable qu'en France.

Service après-vente

- Service après-vente France**

Tél.: 0800 919 270

E-Mail: owim@lidl.fr
- Service après-vente Belgique**

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

(NL) (BE)

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U hebt voor een hoogwaardig product gekozen. Maak u voor de eerste ingebruikname vertrouwd met het product. Lees hiervoor aandachtig de volgende gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plek. Geef, wanneer u het product doorgeeft aan derden, ook alle documenten mee. Je kunt deze en vele andere handleidingen downloaden en bekijken op www.lidl-service.com. Door de QR-code te scannen, kom je meteen op de Lidl service website (www.lidl-service.com) waar je jouw gebruiksaanwijzing kunt openen door het artikelnummer (IAN) 509448_2507 in te voeren.

Beeoogd gebruik

Dit product is ontworpen voor het gebruik van een Dutch oven voor steaks, hamburgers, stoofschotels of pannenkoeken op een buitenbarbecue.

Specificaties

- Volume: 4,2L

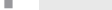
Veiligheidsinstructies

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN EN GEBRUIKSAANWIJZINGEN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

- Let op, de handvatten kunnen tijdens het koken zeer heet worden. Gebruik ovenwanten of BBQ-handschoenen voor uw bescherming.

- Laat het product tijdens gebruik nooit zonder toezicht achter. Eén moment van onachtzaamheid bij het gebruik van het product kan ernstig letsel veroorzaken.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- Plaats het product, wanneer heet, op een hittebestendig oppervlak. Plaats het product niet op een onbeschermd aanrecht.
- Tijdens het koken is het van uiterst belang om het product niet uit het oog te verliezen terwijl u vet verhit. Vet kan zeer snel oververhit raken en in brand vliegen. Bij een vetbrand mag u nooit proberen het vuur met water te blussen! Doof de vlammen met een deksel of een dikke wollen deken.
- Verhit het product nooit terwijl het leeg is. Dit niet naleven kan ervoor zorgen dat de emailaag barst.

- Om schade aan de zwarte emailaag te voorkomen, gebruik uitsluitend keukengerei van hittebestendig plastic of hout. Snijd nooit voedsel direct in het product.
- Plaats geen nat of druipend vlees in heet vet. Vet dat op een heet kookoppervlak spat, kan gemakkelijk brand veroorzaken.
- VOORZICHTIG!** Til het product altijd op en schuif het nooit over oppervlakken zoals deels, dit kan schade aan de bodem van het product of aan tafels veroorzaken.
- Pas de grootte van de gasvlam altijd aan op de bodem van het product – gasvlammen mogen NOOIT voorbij de zijkant van het product branden. Het product is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Het product is niet geschikt voor een huishoudelijke oven.
- Het product is niet geschikt voor de vaatwasser.
- Gebruik het product niet als het beschadigd is.



VOEDSELVEILIG! Dit product heeft geen negatief effect op de smaak of de geur.

Gebruik

- Voor het eerste gebruik, kook het product 2 tot 3 keer uit met water om eventuele productieresten te verwijderen. Reinig vervolgens het product met warm zeepsop, spoel af met schoon water en veeg het grondig droog.

- Bestrijk de binnenkant van het product met een beetje olie of boter.
- Verwarm het product langzaam op een lage temperatuur. Zet de temperatuur lager zodra het vet is ingetrokken. Wacht ong. 2 tot 3 minuten totdat het product is afgekoeld en verwijder overmatig vet.
- Kook of grill niet op een hoge temperatuur. Gietlijzer houdt warmte uitstekend vast, een gemiddelde temperatuur is dus voldoende. Een te hoge temperatuur kan leiden tot teleurstellende kookresultaten of ervoor zorgen dat voedsel aanbrandt, bijv. bij een omelet.
- Verwarm het product niet te snel. Als u dit toch doet, kan de emailaag barsten doordat het gietijzer sneller uitzet dan het email.

Opmerking: De zwarte emailaag zal na verloop van tijd een bruin-zwarte film ontwikkelen die de grillprestaties van het product verbetert. Deze film ontstaat door de natuurlijke oliën en vetten van het voedsel dat u in het product bereidt. Probeer deze film niet te verwijderen. Het email oppervlak is niet geschikt voor droogkoken. Gebruik altijd een beetje boter of olie en zorg ervoor dat de bodem van het product volledig bedekt is voordat u het verwarmt.

Reiniging en onderhoud

- Laat het product altijd lichtjes afkoelen voordat u het schoonmaakt. Dompel het product nooit in koud water wanneer het nog heet is. Een temperaturschok kan het email beschadigen. Vul het product tevens niet met koud water.
- Spoel uw product af met heet water en een gangbare reiniger.
- Week etenresten eerst en verwijder ze met een houten schraper, spons of borstel.
- Gebruik nooit harde voorwerpen, staalwol en/of schurende of agressieve reinigingsmiddelen zoals chloorbleekmiddel – dit kan het email beschadigen.
- Droog het product grondig na reiniging. Wrijf van tijd tot tijd een beetje bakolie in de rand van het product om roestvorming te voorkomen.
- Berg het product op in een droge en goed geventileerde ruimte.
- VOORZICHTIG!** Houd er rekening mee dat het email kan beschadigen als u het product laat vallen of ergens tegenaan stoot.

Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren. Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant. Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer. Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.

Service

- Service Nederland**

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: owim@lidl.nl
- Service België**

Tel.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

(PL)

Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Zdecydowali się Państwo na zakup produktu najwyższej jakości. Przed uruchomieniem urządzenia po raz pierwszy zapoznaj się z nim. W tym celu przeczytaj uważnie poniższą instrukcję obsługi oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować w sposób tu opisany i zgodnie z określonym zakresem zastosowania. Należy przechowywać tę instrukcję w bezpiecznym miejscu.

Przekazując produkt innej osobie, należy również przekazać wszystkie dokumenty. Tą i wiele innych instrukcji można pobrać i wyświetlić na stronie www.lidl-service.com. Zeskanowanie kodu QR spowoduje przejście bezpośrednio do strony internetowej serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie można otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) 509448_2507.

Zastosowanie

Ten produkt jest przeznaczony do paleniska do steków, burgerów, gulaszy i naleśników na ogrodowym grillu.

Specyfikacje

- Pojemność: 4,2 l

Instrukcja dotycząca bezpieczeństwa

WSZYSTKIE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA NALEŻY ZACHOWAĆ DO UŻYTKU W PRZYSZŁOŚCI!

- Uważaj, gdyż uchwyt mogą się nagrzać do wysokich temperatur podczas gotowania. Jako zabezpieczenia należy używać rękawic kuchennych lub rękawic do grilla.

- Nie wolno zostawiać produktu bez nadzoru podczas używania. Chwila nieuwagi w czasie używania produktu może spowodować poważne obrażenia.
- Produkt należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Gdy produkt jest gorący uniezbóg na zaroopornej podstawie. Produktu nie należy ustawiać na niezabezpieczonym blacie kuchennym.
- Podczas gotowania jest bardzo ważne, by nie stracić z oczu produktu, gdy podgrzewasz w nim tłuszcz. Tłuszcz może nagrzać się bardzo szybko i zapalić się. W przypadku zapalenia się tłuszczu, nigdy nie próbować zgasić

- UPOZORNĚNÍ!** Výrobek vždy zvedejte a neposouvajte jej po takovýchto površích, protože by mohlo dojít k poškození spodní části výrobku nebo stolu.
- Velikost plynových plamenů vždy přizpůsobte spodní části výrobku - plynové plameny by NIKDY neměly hořet přes boky výrobku.
- Výrobek nelze používat v mikrovlnné troubě.
- Výrobek není vhodný do domácí trouby.
- Výrobek není vhodný do myčky nádobí.
- Pokud je výrobek poškozený, nepoužívejte jej.
- BEZPEČNĚ PRO POTRAVINY!** Tento výrobek nemá žádný nepříznivý vliv na chuť nebo vůni.



Použití

- Před prvním použitím výrobek 2 až 3krát převařte ve vodě, abyste odstranili veškeré zbytky z výroby. Poté výrobek očistíte teplou mýdlovou vodou, opláchněte čistou vodou a důkladně osušte.
- Vnitřek výrobku potřete trochou oleje nebo másla. Výrobek pomalu zahřívejte při nízké teplotě. Jakmile se tuk vsákne, snižte teplotu. Počkejte přibližně 2 až 3 minuty, dokud výrobek nevychladne, a odstraňte přebytečný tuk.
- Nevařte ani negrilujte při vysoké teplotě. Litina výborně udržuje teplo, takže střední teplota je plně dostačující. Příliš vysoká teplota může vést k neuspokojivým výsledkům vaření nebo k přilepení potravin, např. u omelety.
- Výrobek nezahřívejte příliš rychle. V opačném případě může dojít k popraskání smaltovaného povrchu, pokud se litina rozpíná rychleji než smalt.

Poznámka: Na černém smaltovaném povrchu se časem vytvoří hnědočerný film, který zlepšuje grilovací vlastnosti výrobku. Tento film pochází z přírodních olejů a tuků z potravin, které ve výrobku připravujete. Nepokoušejte se tento film odstranit.

Smaltovaný povrch není vhodný pro vaření na sucho. Vždy použijte trochu másla nebo oleje a před ohřevem se ujistěte, že je dno výrobku zcela pokryto.

Čištění a péče

- Před čištěním vždy nechte výrobek mírně vychladnout. Nikdy nepoužívejte výrobek do studené vody, dokonce i ještě horký. Teplotní šok může poškodit smalt. Výrobek rovněž nenaplňujte studenou vodou.
- Opláchněte výrobek horkou vodou a běžným mycím prostředkem.
- Nejprve namočte všechny zbytky jídla a odstraňte je pomocí dřevěné škrabky, houby nebo kartáče.
- Nikdy nepoužívejte tvrdé předměty, ocelovou vlnu anebo abrazivní či agresivní čisticí prostředky, jako je chlorové bělidlo - v opačném případě může dojít k poškození smaltu.
- Po čištění výrobek důkladně osušte. Čas od času potřete okraj výrobku trochou kuchyňského oleje, abyste zabránili případné tvorbě rezavých skvrn.
- Výrobek skladujte v suchém, dobře větraném prostoru.
- POZOR!** Upozorňujeme, že při pádu nebo nárazu může dojít k poškození smaltu.



Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběren recyklovatelných materiálů. O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce.

Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.

Servis

CZ **Servis Česká republika**
Tel.: 800 143 873
E-Mail: owim@lidl.cz

SK

Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Kúpou ste sa rozhodli pre vysoko kvalitný produkt. Pred prvým uvedením do prevádzky sa oboznámte s výrobkom. Za týmto účelom si pozorne prečítajte nasledujúci návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. Tento návod uschovajte na bezpečnom mieste. Ak výrobok odovzdáte ďalšej osobe, priložte k nemu aj všetky podklady. Tento a mnohé ďalšie návody si môžete stiahnuť a prezrieť na stránke www.lidl-service.com. Po naskenovaní QR kódu sa dostanete priamo na stránku www.lidl-service.com, kde si po zadaní čísla IAN 509448_2507 môžete otvoríť svoj návod na obsluhu.

Určené použitie

Tento výrobok je určený pre holandskú rúru na steaky, hamburgery, dusené mäso alebo palacinky vo vonkajšom grile.

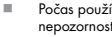
Technické špecifikácie

- Objem: 4,2 l

Bezpečnostné pokyny

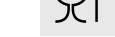
VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A NÁVOD NA POUŽITIE SI UCHOVAJTE PRE BUDÚCE POUŽITIE!

- Pozor na to, že rukaväte môžu byť počas varenia veľmi horúce. Na ochranu používajte chňapky alebo grilovacie rukavice.



- Počas používania nenechávajte výrobok bez dozoru. Chvíľka nepozornosti pri používaní výrobku môže spôsobiť vážne zranenia. Výrobok uchovávajte mimo dosahu detí.
- Horúci výrobok položte na žiaruvzdornú podložku. Výrobok neumiestňujte na nechránenú pracovnú dosku.
- Počas varenia je mimoriadne dôležité nespustiť výrobok z dohľadu, keď v ňom zohrievate tuk. Tuk sa môže veľmi rýchlo prehriať a vznietiť. V prípade požiaru tuku sa nikdy nepokúšajte uhasiť oheň vodou! Plamene uhasťe pokrievkou alebo hrubou vlnenou dekou.
- Nikdy výrobok nezahrievajte, keď je prázdny. V opačnom prípade môže smaltovaný povlak popraskáť.

- Aby ste zabránili poškodeniu čierneho smaltu, používajte len kuchynské náradie z tepelne odolného plastu alebo dreva. Priamo vo výrobu nekraľujte žiadne potraviny.
- Do rozpaleného tuku nevkladajte mokré mäso. Tuk, ktorý sa rozstrekne na horúcu varnú plochu, môže ľahko spôsobiť požiar.
- UPOZORNENIE!** Výrobok vždy zahrievajte a nikdy ho neposúvajte po takýchto povrchoch, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu spodnej časti výrobku alebo stola.
- Veľkosť plynových plameňov vždy prispôbajte spodnej časti výrobku - plynové plamene by NIKDY nemali horieť po stranách výrobku.
- Výrobok nie je vhodné používať v mikrovlnnej rúre.
- Výrobok nie je vhodný do domácej rúry.
- Výrobok nie je vhodný do umývačky riadu.
- Ak je výrobok poškodený, nepoužívať ho.
- BEZPEČNĚ PRO POTRAVINY!** Tento výrobek nemá nepriaznivý vplyv na chuť alebo vůňu.



Použitie

- Pred prvým použitím výrobok 2 až 3-krát prevarte vo vode, aby ste odstránili všetky zvyšky z výroby. Potom výrobok očistíte teplou mýdlovou vodou, opláchnite čistou vodou a dôkladne osušte.
- Vnútro výrobku potrite trochou oleja alebo masla. Výrobok pomaly zahrievajte pri nízkej teplote. Znižte teplotu hneď, ako sa tuk vsiakne. Počkajte približne 2 až 3 minúty, kým výrobok vychladne, a odstráňte prebytočný tuk.
- Nevařte ani negrilujte pri vysokej teplote. Litina výborne udržuje teplo, takže stredná teplota je plne postačujúca. Príliš vysoká teplota môže viesť k neuspokojivým výsledkom varenia alebo spôsobíť prilepenie potravín, napr. pri omelete.
- Nezahrievajte výrobok príliš rýchlo. V opačnom prípade môže smaltovaný povlak popraskáť, ak sa litina rozpína rýchlejšie ako smalt.

Poznámka: Na čiernom smaltovanom povrchu sa časom vytvorí hnědočerný film, který zlepšuje grilovací vlastnosti výrobku. Tento film pochádza z prírodných olejov a tukov z potravín, ktoré v ňom pripravujete. Tento film sa nepokúšajte odstrániť.

Smaltovaný povrch nie je vhodný na varenie na sucho. Pred ohrievaním vždy použijte trochu masla alebo oleja na varenie a uistite sa, že je dno výrobku úplne pokryté.

Čistenie a starostlivosť

- Pred čistením vždy nechajte výrobok mierne vychladnúť. Nikdy neponárajte výrobok do studenej vody, kým je ešte horúci. Teplotný šok môže poškodiť smalt. Výrobok tiež nenaplňajte studenou vodou.
- Opláchnite výrobok horúcou vodou a bežne dostupným čistiacim prostriedkom.
- Najprv namočte všetky zvyšky jedla a odstráňte ich pomocou drevenej škrabky, hubky alebo kefy.
- Nikdy nepoužíвайте tvrdé predmety, oceľovú vlnu a/alebo abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky, ako napríklad chlórové bielidlo - v opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Po čistení výrobok dôkladne vysušte. Z času na čas potrite okraj výrobku trochou kuchynského oleja, aby ste zabránili prípadnej tvorbe hrdzavých skvrín.
- Výrobok skladujte v suchom, dobre vetranom priestore.
- UPOZORNENIE** Upozorňujeme, že pri páde alebo náraze výrobku môže dôjsť k poškodeniu smaltu.



Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach. O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Výrobok v.r. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu. Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení). Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.

Servis

SK **Servis Slovensko**
Tel.: 0850 232001
E-pošta: owim@lidl.sk

ES

Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha elegido un producto de alta calidad. Familiarícese con el producto antes de la primera puesta en funcionamiento. Lea detenidamente el siguiente manual de instrucciones y las indicaciones de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro. En caso de transferir el producto a terceros, entregue también todos los documentos correspondientes. Puede descargar y ver este y muchos otros manuales en www.lidl-service.com. Escaneando el código QR accederá directamente a la página web de servicio de Lidl (www.lidl-service.com), donde puede abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) 509448_2507.

Usó previsto

Este producto está diseñado para horno holandés para preparar filetes, hamburguesas, guisos o tortitas en una parrilla de barbacoa al aire libre.

Especificaciones

- Volumen: 4,2 l

Instrucciones de seguridad

¡GUARDE TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y DE USO PARA FUTURAS CONSULTAS!

- Tenga cuidado porque las asas pueden calentarse mucho durante la cocción. Utilice manoplas de cocina o de barbacoa para protegerse.



- No deje el producto desatendido durante su uso. Un momento de descuido al utilizar el producto puede causar lesiones graves.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Coloque el producto, cuando esté caliente, sobre una base resistente al calor. No coloque el producto sobre una encimera sin protección.

- Durante la cocción es muy importante no perder de vista el producto mientras se calienta la grasa en él. La grasa puede sobrecalentarse muy rápidamente y encenderse. En caso de que se incendie la grasa, ¡nunca intente apagar el fuego con agua! Apague las llamas con una tapa o una manta de lana gruesa.
- Nunca caliente el producto mientras está vacío. De no hacerlo, el revestimiento de esmalte podría agrietarse.
- Para evitar dañar el revestimiento de esmalte negro, utilice únicamente utensilios de cocina hechos de plástico resistente al calor o madera. No corte ningún alimento directamente en el producto.
- No introduzca en la grasa caliente carne empapada. Si la grasa salpica sobre una superficie de cocción caliente puede causar un incendio fácilmente.
- ¡ATENCIÓN!** Levante siempre el producto y nunca lo deslice sobre superficies como estas, ya que esto puede provocar daños en la parte inferior del producto o en las mesas.
- Ajuste siempre el tamaño de las llamas de gas a la parte inferior del producto; las llamas de gas NUNCA deben sobrepasar los lados del producto.
- El producto no es apto para microondas.
- El producto no es apto para horno doméstico.
- El producto no es apto para lavavajillas.
- No utilice si el producto está dañado.
- ¡APTO PARA ALIMENTOS!** Este producto no tiene efectos adversos sobre el sabor ni el olor.



Uso

- Antes del primer uso, hierva el producto 2 o 3 veces con agua para eliminar cualquier residuo de producción. Luego limpie el producto con agua tibia y jabón, enjuague con agua limpia y seque completamente.
- Píncelo un poco de aceite o mantequilla en el interior del producto. Caliente lentamente el producto a baja temperatura. Baje la temperatura tan pronto como la grasa se absorba. Espere aproximadamente 2 a 3 minutos hasta que el producto se haya enfriado y retire el exceso de grasa.
- No cocine ni a color a altas temperaturas. El hierro fundido es un excelente retenedor de calor, por lo que la temperatura media es más que suficiente. Una temperatura demasiado alta puede provocar resultados de cocción insatisfactorios o provocar que los alimentos se peguen, por ejemplo en una tortilla.
- No caliente el producto demasiado rápido. De no hacerlo, el revestimiento de esmalte podría agrietarse si el hierro fundido se expande más rápidamente que el esmalte.

Nota: Con el tiempo, el revestimiento de esmalte negro desarrollará una película de color marrón oscuro que mejorará las propiedades de cocción del producto. Esta película proviene de los aceites y grasas naturales de los alimentos que prepara en el producto. No intente quitar esta película. La superficie esmaltada no es adecuada para cocinar en seco. Utilice siempre un poco de mantequilla o aceite de cocina y asegúrese de que el fondo del producto esté completamente cubierto antes de calentar el plato.

Limpieza y cuidado

- Deje siempre que el producto se enfríe un poco antes de limpiarlo. No sumerja nunca el producto en agua fría mientras está caliente. El choque térmico puede dañar el esmalte. Además, no llene el producto con agua fría.
- Enjuague su producto con agua caliente y detergente comercial.
- En primer lugar, remoje los restos de comida y retírelos utilizando un raspador de madera, una esponja o un cepillo.
- Nunca utilice objetos duros, lana de acero y/o agentes de limpieza abrasivos o agresivos como cloro; de lo contrario, podría dañar el esmalte.
- Seque completamente el producto después de limpiarlo. De vez en cuando, frote un poco de aceite de cocina en el borde del producto para evitar la posible formación de óxido.
- Conservar el producto en un espacio seco y bien ventilado.
- ¡PRECAUCIÓN!** Tenga en cuenta que el esmalte puede dañarse si se cae o se golpea el producto.



Eliminación

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local. Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante. Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos. El logotipo Triman se aplica solo para Francia.

Asistencia

ES **Asistencia en España**
Tel.: 900984989
E-Mail: owim@lidl.es

DK

Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Gør Dem fortrolig med apparatet inden første brugtagning. Læs derfor den efterfølgende brugsvejledning og sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. Hvis De giver produktet videre til andre, skal alle dokumenter følge med. Du kan downloade og se denne og mange andre brugsanvisninger på www.lidl-service.com. Når du scanner QR-koden, kommer du direkte ind på Lidl-service-hjemmesiden (www.lidl-service.com), hvor du kan åbne din brugsanvisning ved at indtaste varenummeret (IAN) 509448_2507.

Anvendelsesformål

Dette produkt er beregnet til en jerngrøde til bøffer, burgere, gryderetter og pandekager, der tilberedes i en udendørs grill.

Specifikationer

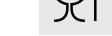
- Mængde: 4,2 liter

Sikkerhedsinstruktioner

BEHOLD ALLE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER OG BRUGSVEJLEDNINGERNE TIL FREMTIDIG REFERENCE!



- Produktet må ikke efterlades uden opsyn under brug. Et øjeblikvis uopmærksomhed under brug af produktet, kan føre til alvorlige personskader.
- Produktet skal holdes uden for børns rækkevidde.
- Når produktet er varmt, skal det stå på et varmebestandigt underlag. Produktet må ikke stilles på ubeskyttede overflader.
- Hvis der varmes fedt i produktet, skal det holdes uden kontakt opsyn under tilberedningen. Fedt kan meget hurtigt overophedes og antændes. Hvis der opstår en fedtbrand, må der aldrig slukkes med vand! Kvæl flammerne med et låg eller et tykt uldtæppe.
- Produktet må aldrig tændes, når det er tomt. Hvis dette gøres, kan emaljebelegningen revne.
- For at undgå beskadigelse af den sorte emaljebelægning, må du kun bruge køkkenredskaber af varmebestandigt plastik eller træ. Fædevarerne må aldrig skræres over direkte på produktet.
- Dryppende vædt kød må ikke puttes i varmt olie. Olie, der spøjret på varme kogeplader, kan nemt føre til brand.
- VIGTIGT!** Produktet skal altid læftes. Det må aldrig skubbes på overflader som disse, da dette kan ødelægge bunden af produktet eller bordene.
- Juster altid størrelsen på gasflammer, så de er ved bunden af produktet - gasflammerne må ALDRIG brænde over produktets sider.
- Produktet må ikke bruges i mikrobølgeoven.
- Produktet må ikke bruges i en almindelig ovn.
- Produktet må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Produktet må ikke bruges, hvis det beskadiges.
- FØDEVARESikkerhed!** Dette produkt har ingen negativ påvirkning på fædevarernes smag eller lugt.



Brug

- Før produktet tages i brug, skal det koges 2-3 gange med vand for at fjerne eventuelle produktionsrester. Rengør derefter produktet i varmt sæbevand. Skyl det af med rent vand og tør det grundigt af.
- Smør lidt olie eller smør på indersiden af produktet. Varm langsomt produktet op til en lav temperatur. Skru ned for temperaturen, så snart fedtet trænger ind. Vent ca. 2-3 minutter, indtil produktet har kølet ned, og fjern eventuelle fedtrestre. Må ikke tilberedes eller grilles på en høj temperatur. Støbejernet holder fremragende på varmen, så en middeltemperatur er nok. Hvis du bruger en høj temperatur, kan føre til utilfredsstillende resultater eller fædevarerne kan brænde på, f.eks. ligesom en omelet.
- Produktet må ikke opvarmes for hurtigt. Hvis dette gøres, kan emaljebelegningen revne, hvis støbejernet udvider sig hurtigere end emaljen.

Bemærk: Den sorte emaljebelægning får med tiden en brun-sort film, som gør produktet bedre til at grille med. Denne film kommer fra de naturlige olier og fedtstoffer i fædevarerne, der tilberedes i produktet. Fjern ikke denne film. Emaljeoverfladen er ikke egnet til tør tilberedning. Brug altid lidt smør eller madolie. Sørg for, at bunden af produktet er smurt helt ind, før fædevarerne varmes.

Rengøring og pleje af produktet

- Lad altid produktet køle ned, før det rengøres. Produktet må aldrig dypes i koldt vand, når det er varmt. Den hurtige temperaturændring kan beskadige emaljen. Produktet må ikke fyldes med koldt vand.
- Produktet skal skylles med varmt vand og almindeligt opvaskemiddel.
- Læg først eventuelle madrester i blød og fjern dem med en træskraber, svamp eller børste.
- Brug aldrig hårde genstande, ståluld og/eller slibende eller aggressive rengøringsmidler såsom klor - hvis dette gøres, kan det beskadige emaljen.
- Produktet skal tørres grundigt af efter rengøringen. Smør produktets kant med lidt madolie fra tid til anden, så den ikke ruste.
- Produktet skal opbevares på et tørt og ordentligt ventileret sted.

FORSIGTIG! Bemærk, at emaljen kan tage skade, hvis produktet tabes eller udsættes for slag.



Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder. De får oplyst myndheder til bortskaffelse af det udjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar. De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde. Triman-logoet gælder kun for Frankrig.

Service

DK **Service Danmark**
Tel.: 32 710005
E-Mail: owim@lidl.dk

IT

Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Gør Dem fortrolig med apparatet inden første brugtagning. Læs derfor den efterfølgende brugsvejledning og sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. Hvis De giver produktet videre til andre, skal alle dokumenter følge med. Du kan downloade og se denne og mange andre brugsanvisninger på www.lidl-service.com. Når du scanner QR-koden, kommer du direkte ind på Lidl-service-hjemmesiden (www.lidl-service.com), hvor du kan åbne din brugsanvisning ved at indtaste varenummeret (IAN) 509448_2507.

Destinazione d'uso

Questo prodotto è progettato per cuocere bistecche, hamburger, stufati o pancake su un barbecue da esterni.

Specifiche

- Capacità: 4,2 L

Avvertenze di sicurezza

CONSERVARE TUTTE LE ISTRUZIONI E LE AVVERTENZE PER RIFERIMENTO FUTURO.

- I manici possono diventare molto caldi durante la cottura. Per motivi di sicurezza, indossare guanti da forno o da barbecue.



- Non lasciare il prodotto incustodito durante l'uso. Un solo momento di distrazione durante l'uso del prodotto comporta il rischio di lesioni gravi.
- Conservare il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
- Quando il prodotto è caldo, posizionarlo su una superficie resistente al calore. Non posizionare il prodotto su un piano di lavoro non protetto.
- Quando il prodotto è usato per riscaldare materie grasse, supervisionarlo costantemente. Le materie grasse possono surriscaldarsi rapidamente e prendere fuoco. In caso di incendio, non tentare di estinguere le fiamme con acqua. Soffocare le fiamme con un coperchio o una coperta in lana spessa.
- Non riscaldare il prodotto quando è vuoto per evitare che il rivestimento smaltato si incrina.
- Per evitare di danneggiare il rivestimento smaltato nero, usare esclusivamente utensili da cucina in legno o plastica termoresistente. Non tagliare gli alimenti direttamente nel prodotto.
- Non immergere la carne bagnata nel grasso caldo. Gli schizzi di grasso a contatto con una superficie di cottura calda possono causare facilmente un incendio.
- ATTENZIONE!** Per spostare il prodotto, sollevarlo e non trascinarlo sulla superficie per evitare di danneggiare il fondo del prodotto o la superficie di appoggio.
- Regolare la fiamma in base alle dimensioni del fondo del prodotto: le fiamme NON devono oltrepassare i lati del prodotto.
- Il prodotto non è adatto all'uso in forni a microonde.
- Il prodotto non è adatto all'uso in forni tradizionali.
- Il prodotto non è lavabile in lavastoviglie.
- Non usare il prodotto se è danneggiato.
- USO ALIMENTARE.** Questo prodotto non influisce sul sapore o sull'aroma degli alimenti.



Utilizzo

- Prima di usare il prodotto per la prima volta, riempirlo d'acqua e portarla a ebollizione per 2-3 volte per eliminare eventuali residui di fabbricazione. Quindi lavare il prodotto con acqua calda e detersivo, risciacquarlo con acqua pulita e asciugarlo accuratamente.
- Applicare un leggero strato di olio o burro all'interno del prodotto. Riscaldare lentamente il prodotto a bassa temperatura. Diminuire la temperatura non appena il grasso viene assorbito. Attendere che il prodotto si raffreddi per circa 2-3 minuti e rimuovere il grasso in eccesso.
- Non cuocere a temperature elevate. La ghisa mantiene il calore in modo eccellente, pertanto una temperatura media è sufficiente. A temperature eccessivamente alte gli alimenti (come le frittate) possono attaccarsi al prodotto, con risultati di cottura insoddisfacenti.
- Non riscaldare il prodotto troppo rapidamente per evitare che il rivestimento smaltato si incrina, poiché la ghisa si espande più velocemente rispetto allo smalto.

Nota: col tempo, il rivestimento smaltato nero svilupperà una pellicola marrone scuro che migliora le proprietà di cottura del prodotto. Tale pellicola è formata dagli oli e dai grassi naturali degli alimenti cotti nel prodotto. Non tentare di rimuovere tale pellicola.

La superficie smaltata non è adatta alla cottura a secco. Usare sempre del burro o dell'olio da cucina e assicurarsi che il fondo del prodotto sia completamente rivestito prima di cuocere gli alimenti.

Pulizia e manutenzione

- Attendere che il prodotto si raffreddi leggermente prima di pulirlo. Non immergere il prodotto in acqua fredda quando è ancora caldo. Lo shock termico può danneggiare lo smalto. Inoltre, non riempire il prodotto con acqua fredda.
- Risciacquare il prodotto con acqua calda e del detersivo per piatti.
- Rimuovere eventuali incrostazioni con un raschietto in legno, una spugna o un pennello dopo averli lasciati a mallo.
- Non usare utensili duri, pagliette metalliche e/o detersivi abrasivi o aggressivi come la candeggina per evitare di danneggiare lo smalto.
- Asciugare accuratamente il prodotto dopo averlo lavato. Di tanto in tanto, strofinare una piccola quantità di olio da cucina sul bordo del prodotto per evitare l'eventuale formazione di ruggine.
- Conservare il prodotto in un luogo asciutto e ben ventilato.

ATTENZIONE! Il rivestimento smaltato può subire danni in caso di cadute o urti.



Smaltimento

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo. E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.