

GRILL MEISTER

GB IE NL

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high 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.

● Intended use

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

● Specifications

- Volume: approx. 4.1L

● 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.
- Never put dripping wet meats in hot grease. The resulting splashing grease may come into contact with a glowing hob and start 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 microwavable.
- 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 quickly 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.

● Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 08000569216
E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE **Service Ireland**
Tel.: 1800 200736
E-Mail: owim@lidl.ie

NL **Service Northern Ireland**
Tel.: 0800 0927852
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.

● Utilisation prévue

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

● Caractéristiques

- Volume : env. 4,1 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 mettez jamais de viandes mouillées qui goutte dans de la graisse chaude. Les éclaboussures de graisse qui en résulteraient pourraient entrer en contact avec une plaque de cuisson incandescente et déclencher 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.
- Réglez 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 2 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.

● Service après-vente

FR **Service après-vente France**
Tél.: 0800904879
E-Mail: owim@lidl.fr

BE **Service après-vente Belgique**
Tél.: 080071011
Tél.: 80023970 (Luxembourg)
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.

● Beoogd gebruik

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

● Specificaties

- Volume: ong. 4,1 L

● 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.
- Leg nooit druipnat vlees in heet vet. Het spetterende vet kan in contact komen met een gloeiende kookplaat en brand veroorzaken.
- VOORZICHTIG!** Til het product altijd op en schuif het nooit over oppervlakken zoals deze, 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 overtollig vet.
- Kook of grill niet op een hoge temperatuur. Gietijzer 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.

● Reinigung 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 temperatuurschok kan het email beschadigen. Vul het product tevens niet met koud water.
- Spoel uw product af met heet water en een gangbare reiniger.
- Week etensresten 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.

● Service

-  Service Nederland**
Tel.: 08000225537
E-Mail: owim@lidl.nl
-  Service België**
Tel.: 080071011
Tel.: 80023970 (Luxemburg)
E-Mail: owim@lidl.be

  

● 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.

● Bestimmungsgemäße Verwendung

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

● Spezifikationen

- Fassungsvermögen: ca. 4,1 l

● Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITS- UND VERWENDUNGSHINWEISE ZUR KÜNFTIGEN 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 entzünden. Wenn das Fett einmal brennen sollte, löschen Sie es niemals mit Wasser! Ersticken 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 Absplitterung 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.
- Legen Sie kein tropfnasses Fleisch in heißes Fett. Durch das auf eine glühende Herdplatte spritzende Fett kann leicht ein Brand entstehen.
- **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 mikrowellengeeignet.
- 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. Warten 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 Gusseisen 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 Absplitterung der Emaille kommen, wenn das Gusseisen 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.

● Service

-  Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de
-  Service Österreich**
Tel.: 0800 292726
E-Mail: owim@lidl.at
-  Service Schweiz**
Tel.: 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch



IAN 472120_2407
OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG12658D
Version: 01/2025