

GRILLMEISTER

(DE) (AT) (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.

● Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Produkt ist für die Zubereitung von Gerichten an einem Outdoor-Grill ausgelegt. Es eignet sich zum Einsetzen in einen Grilleinsatz mit 57 cm Durchmesser. Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch im Freien vorgesehen.

● 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 ran, 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

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

(FR) (CH)

● 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 la préparation des aliments lors des barbecues en plein air. Il peut être inséré sur la grille de barbecue de diamètre 57 cm. Ce produit est destiné exclusivement à un usage privé en extérieur.

● 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
- (CH) **Service après-vente Suisse**
Tél.: 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch

(IT) (CH)

● Introduzione

Congratulazioni per l’acquisto del vostro nuovo prodotto. Con esso avete optato per un prodotto di qualità. Familiarizzare con il prodotto prima di metterlo in funzione per la prima volta. A tale scopo, leggere attentamente le seguenti istruzioni d’uso e le avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro. Consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

● Destinazione d’uso

Questo prodotto è progettato per cuocere alimenti su un barbecue da esterni. È compatibile con gli inserti da 57 cm di diametro delle griglie da barbecue. Questo prodotto è destinato al solo uso privato e all’aperto.

● 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 disattenzione 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 incrinì.
- 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 sgocciolante nel grasso caldo. Gli schizzi di grasso possono entrare a contatto con il fornello incandescente e causare 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 incrinì, 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 mollo.
- 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.

● **Assistenza**

 Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

 Assistenza Svizzera

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



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

Model No.: HG12658A
Version: 01/2025

