

GRILLMEISTER

(GB) (IE) (NL) (MT)

● 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.

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 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.



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

 (GB)	Service Great Britain
	Tel.: 0800 404 7657
	E-Mail: owim@lidl.co.uk
 (IE)	Service Ireland
	Tel.: 1800 101010
	E-Mail: owim@lidl.ie
 (NL)	Service Northern Ireland
	E-Mail: owim@lidl.ie
 (MT)	Service Malta
	Tel.: 80062230
	E-Mail: owim@lidl.com.mt

(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 Ihre 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 KÜNFRTIGEN 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.
- Tropfnasses 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 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 Kocheergebnissen 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. Reinigen 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

 (DE)	Service Deutschland
	Tel.: 0800 5435 111
	E-Mail: owim@lidl.de
 (AT)	Service Österreich
	Tel.: 0800 447744
	E-Mail: owim@lidl.at
 (BE)	Service Belgien
	Tél.: 0800 12089
	E-Mail: owim@lidl.be
 (CH)	Service Schweiz
	Tel.: 0800 56 44 33
	E-Mail: owim@lidl.ch

(FR) (BE) (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. 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 ragoûts 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 ! Éteufez 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’email.
- 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 éclabousse 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.

- 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.



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

 (FR)	Service après-vente France
	Tél.: 0800 919 270
	E-Mail: owim@lidl.fr
 (BE)	Service après-vente Belgique
	Tél.: 0800 12089
	E-Mail: owim@lidl.be
 (CH)	Service après-vente Suisse
	Tél.: 0800 56 44 33
	E-Mail: owim@lidl.ch

(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.

● Beoogd 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. Een 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 oppervlk. 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 emaillaag barst.
- Om schade aan de zwarte emaillaag 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 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 emaillaag barsten doordat het gietijzer sneller uitzet dan het email.

Opmerking: De zwarte emaillaag 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 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.



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen 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

● 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 ibrugtagning. 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 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 incrin.
- 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 incrin, 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.



Il prodotto , i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore. Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.

● Assistenza

- Assistenza Italia**
Tel.: 800781188
E-Mail: owim@lidl.it
- Assistenza Svizzera**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch
- Assistenza Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: owim@lidl.com.mt

● 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.

● Uso 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 esté 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.

- Pincele 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 ase 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 esté caliente. El choque térmico puede dañar el esmalte.
- 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

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

● Introdução

Damos-lhe os parabéns pela aquisição do seu novo produto. Acabou de adquirir um produto de grande qualidade. Familiarize-se com o aparelho antes da primeira colocação em funcionamento. Para tal, leia atentamente este manual de instruções e as indicações de segurança. Utilize o produto apenas como descrito e para as áreas de aplicação indicadas. Armazene este manual em um lugar seguro. Se entregar este produto a terceiros, entregue também todos os documentos. Pode descarregar e visualizar este e muitos outros manuais em www.lidl-service.com. Ao ler o código QR, será direcionado diretamente para o site de assistência da Lidl (www.lidl-service.com), onde poderá abrir o manual de instruções introduzindo o número do artigo (IAN) 509448_2507.

● Utilização prevista

Este produto foi criado para caçarola de ferro para bifes, hambúrgueres, guisados ou panquecas num grelhador de exterior.

● Características técnicas

- Volume: 4,2 L

● Instruções de segurança

GUARDE TODAS AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA E INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO PARA FUTURAS REFERÊNCIAS.

- Tenha cuidado com as pegas, pois elas podem ficar muito quentes durante a cozedura. Use luvas para o forno ou luvas de churrasco para sua proteção.

- Não deixe o produto sem supervisão durante a utilização. Um momento de desatenção quando usar o produto pode dar origem a ferimentos sérios.
- Mantenha o produto fora do alcance das crianças.
- Quando estiver quente, coloque o produto numa base resistente ao calor. Não coloque o produto numa bancada que não esteja protegida.
- Durante a cozedura, é extremamente importante não deixar o produto sem supervisão enquanto estiver a aquecer gordura. A gordura pode sobreaquecer muito rapidamente e incendiar-se. No caso de fogo, nunca tente apagar o fogo com água! Abafe as chamas com um testo ou um cobertor de lâ espesso.
- Nunca aqueça o produto vazio. Se não o fizer, o revestimento de esmalte pode rachar.
- Para evitar danos no revestimento de esmalte preto, use apenas utensílios de cozinha fabricados de plástico resistente ao calor ou de madeira. Não corte alimentos diretamente no produto.
- Não adicione carne crua a sangrar em gordura quente. A gordura salpica para a superfície de cozedura quente e pode facilmente causar um incêndio.
- ATENÇÃO!** Levante sempre o produto e nunca o deslize nas superfícies, pois isso pode danificar o fundo do produto ou as mesas ou bancadas.
- Ajuste sempre o tamanho das chamas com o fundo do produto. As chamas NUNCA deverão passar as partes laterais do produto.
- O produto não pode ir ao micro-ondas.
- O produto não é adequado para fornos domésticos.
- O produto não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Não use o produto se estiver danificado.
- SEGURO PARA OS ALIMENTOS!** Este produto não tem efeitos adversos no sabor ou cheiro dos alimentos.

● Utilização

- Antes da primeira utilização, ferva água no produto 2 a 3 vezes para eliminar os resíduos de fabrico. Depois, lave o produto com água quente e detergente. Passe por água limpa e seque bem.
- Passe um pouco de óleo ou manteiga no interior do produto. Aqueça lentamente o produto a baixas temperaturas. Diminua a temperatura mal a gordura comece a embeber. Espere cerca de 2 a 3 minutos até que o produto tenha arrefecido e retire qualquer excesso de gordura.
- Não cozinhe nem grelha com altas temperaturas. O ferro fundido é um excelente retentor de calor, por isso, uma temperatura média é o suficiente. Uma temperatura demasiado elevada pode dar origem a resultados de cozedura insatisfatórios ou fazer com que os alimentos se colem, por exemplo, no caso de omeletas.
- Não aqueça os alimentos demasiado depressa. Se não o fizer, o revestimento de esmalte pode rachar, caso o ferro fundido se expanda mais depressa do que o esmalte.

Nota: O revestimento preto de esmalte cria uma película acastanhada ou preta com o tempo, o que melhora as capacidades de grelhar do produto. Esta película provém de óleos naturais e gorduras dos alimentos que prepara no produto. Não tente remover esta película.

A superfície de esmalte não é adequada para cozinhar a seco. Use sempre um pouco de manteiga ou óleo de cozinha e certifique-se de que o fundo do produto está completamente coberto antes de aquecer os alimentos.

● Limpeza e cuidados

- Deixe sempre o produto arrefecer ligeiramente antes de proceder à limpeza. Nunca coloque o produto dentro de água fria enquanto ainda estiver quente. O choque térmico pode danificar o esmalte. Além disso, não encho o produto com água fria.
- Passe o produto por água quente e detergente.
- Primeiro, embeba quaisquer resíduos de alimentos e elimine-os usando um raspador de madeira, esponja ou escova.
- Nunca use objetos duros, lâ de aço nem agentes de limpeza abrasivos ou agressivos, como lixívia. Se o fizer, pode danificar o esmalte.
- Seque bem o produto após a limpeza. De vez em quando, esfregue um pouco de óleo de cozinha no rebordo do produto, para evitar a eventual formação de ferrugem.
- Guarde o produto num local seco e bem ventilado.

- CUIDADO!** Tenha em conta que o esmalte pode ficar danificado se deixar o produto cair ou se bater com ele.

● Eliminação

A embalagem é feita de materiais não poluentes que podem ser eliminados nos contentores de reciclagem locais. As possibilidades de reciclagem dos artigos utilizados poderão ser averiguadas no seu Município ou Câmara Municipal.



O produto, incluindo os acessórios e materiais de embalagem, são recicláveis e estão sujeitos a uma responsabilidade alargada do fabricante. Elimine-os separadamente, seguindo as informações-tri (informações de triagem) ilustradas, para um melhor tratamento dos resíduos. O logotipo Triman somente vale para a França.

● Assistência Técnica

- Serviço Portugal**
Tel.: 800849000
E-Mail: owim@lidl.pt



IAN 509448_2507
OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG14021C
Version: 01/2026

