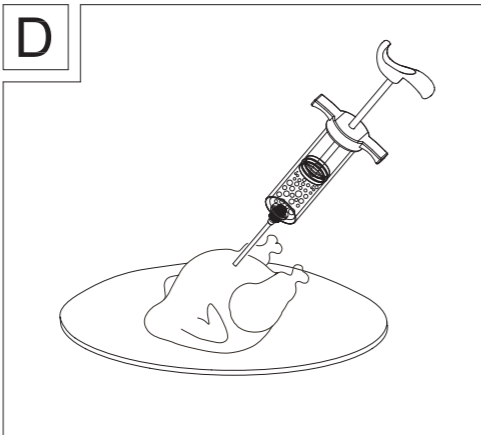
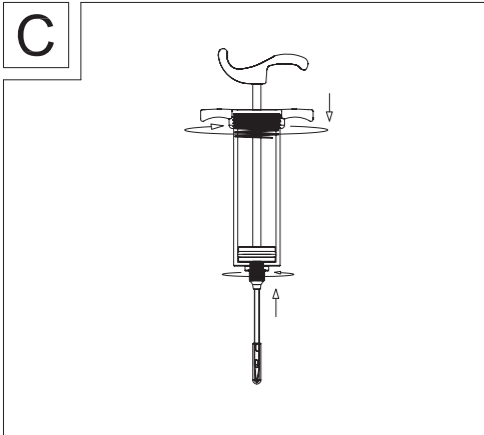
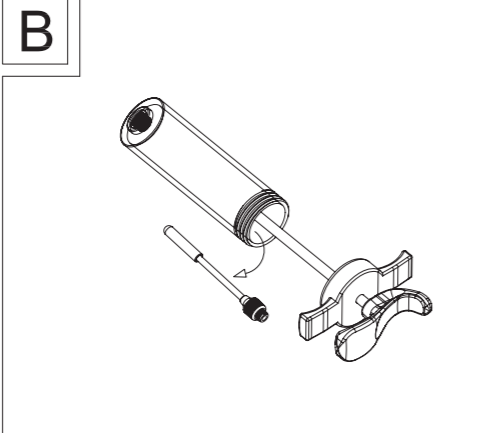
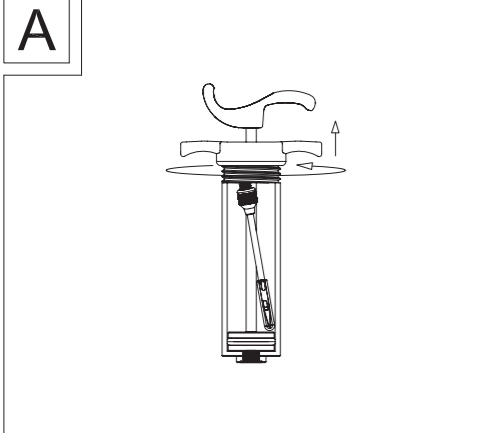


GRILL MEISTER



DE AT BE CH

PULLED-PORK-SET

● 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) 509389_2507 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Produkt ist für die Zubereitung von Grillgerichten bestimmt. Das Produkt ist ausschließlich zur Verwendung in privaten Haushalten geeignet und nicht zur gewerblichen Nutzung vorgesehen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs.

● Technische Daten

Fleischkralle 2 x
Thermometer 1 x
Fleischspritze 1 x

	Blutig	Medium	Gut durchgebraten
Rindfleisch	50 °C	60 °C	68 °C
Rinderhack	-	-	71 °C
Lamm	50 °C	60 °C	68 °C
Schweinefleisch	-	63 °C	71 °C
Geflügel	-	-	75 °C

Hinweis: Das Gehäuse des Produkts kann sich durch die Hitze im Ofen und im Grill verfärben. Dies ist normal und hat keine Auswirkung auf die Funktion des Produkts.

Fleischspritzen-Set

⚠ VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Die Nadel ist sehr spitz. Achten Sie darauf, dass sie nicht in die Nähe des Kopfes einer Person kommt oder dass Sie sich selbst oder andere damit verletzen.
- Sichere Aufbewahrung:** Bewahren Sie die Spritze und die Nadeln außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Üben Sie nur sanften Druck beim Einspritzen aus, um ein Abbrechen zu verhindern.

● Gebrauch

Thermometer

Messbereich: 0 °C - +120 °C

- Reinigen Sie das Produkt bevor Sie es nutzen.
- Stecken Sie die Messlanze mindestens 5 cm tief in das Fleisch.
- Achten Sie darauf, dass die Messlanze in der Mitte des Bratens und nicht in der Nähe von Knochen oder Fett eingeführt wird. Die in der Nähe von Knochen oder Fett gemessenen Temperaturen entsprechen nicht den Temperaturen im restlichen Fleischstück.
- Achten Sie darauf das Produkt so zu platzieren, dass Sie es durch die geschlossene Backofentür sehen können.
- Legen Sie das Fleisch in den Ofen oder auf den Grill.
- Nehmen Sie das Fleisch aus dem Ofen, wenn die korrekte Gartemperatur erreicht ist.

Fleischspritze

- Reinigen Sie das Produkt bevor Sie es nutzen.
- Setzen Sie die Spritze richtig zusammen, damit Undichtigkeiten oder Beschädigungen vermieden werden.

Zur Nutzung

- Ziehen Sie die Marinade oder Flüssigkeit in die Spritze, indem Sie den Kolben zurückziehen.
- Stechen Sie mit der Nadel in die dickste Stelle des Fleisches.
- Drücken Sie langsam den Kolben herunter, um die Marinade gleichmäßig einzuspritzen.
- Wiederholen Sie den Vorgang an mehreren Stellen, um die Aromastoffe gleichmäßig zu verteilen.

● Reinigung und Pflege

- Vor der Nutzung: Reinigen Sie das Produkt mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel und trocknen Sie es gründlich ab.
- Die Fleischkralle ist spülmaschinengeeignet, Thermometer und Fleischspritze sind nicht spülmaschinengeeignet.

● 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

GB IE

PULLED PORK SET

● 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) 509389_2507.

● Intended use

This product is intended for prepare barbecue food. The product is intended exclusively for use in private households and not for commercial purposes. The manufacturer assumes no liability for damage due to improper use.

● Technical data

Meat claw x 2
Thermometer x 1
Meat syringe x 1



General safety instruction

PLEASE READ THE INSTRUCTIONS FOR USE PRIOR TO USE! KEEP ALL THE SAFETY ADVICE AND INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE! IF PASSING THIS PRODUCT TO A THIRD PARTY, INCLUDE ALL DOCUMENTS.

Thermometer

⚠ CAUTION! DANGER OF INJURY!

- The measuring probe is very pointed. Make sure it does not come close to anyone's head or that you do not injure yourself or others with it.
- Always wear protective gloves when you touch the measuring probe during or shortly after use.

- Never use the product in a microwave oven. Otherwise, this may result in sparking. This may damage the product or the microwave oven.
- Do not use the product at oven temperatures above 250 °C. Otherwise this may result in damage to the product.
- FOOD-SAFE!** This product has no adverse effect on taste or smell.

Cooking temperature

Note: The cooking temperature listed are only as a guidelines, the ideal cooking temperature always depends on freshness, the kind of meat and its preparation.

	Rare	Medium	Well done
Beef	50 °C	60 °C	68 °C
Ground beef	-	-	71 °C
Lamb	50 °C	60 °C	68 °C
Pork	-	63 °C	71 °C
Poultry	-	-	75 °C

Note: The housing of the product may discolor because of the heat in the oven and grill. This is normal and will not affect the function of the product.

Meat Syringe set

⚠ CAUTION! DANGER OF INJURY!

- The needle is very pointed. Make sure it does not come close to anyone's head or that you do not injure yourself or others with it.
- Safe Storage:** Keep the syringe and needles out of reach of children.
- Use gentle pressure when injecting to prevent breakage.

● Use

Thermometer

Measuring Range: 0 °C - +120 °C

- Clean the product before use.
- Insert the measuring probe at least 5 cm into the meat.
- Make sure that the measuring probe is inserted into the middle of the roast and not near bones or fat. Temperatures measured near bones or fat are not the same as the temperatures in the rest of the piece of meat.
- Make sure that you insert the product in such a way that you can see it through the closed oven door.
- Place the meat into the oven or grill.
- Take the meat out of the oven when the correct cooking temperature has been reached.

Meat Syringe

- Clean the product before use.
- Assemble the syringe correctly to prevent leaks or damage.

To Use

- Draw the marinade or liquid into the syringe by pulling back the plunger
- Insert the needle into the thickest part of the meat.
- Slowly push the plunger to inject the marinade evenly
- Repeat the process in multiple areas for even flavor distribution.

● Cleaning and care

- Before use: Clean the product with a damp cloth and a mild detergent and dry it thoroughly.
- Meat claw is dishwasher suitable, thermometer and meat syringe are not dishwasher suitable.

● 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

FR BE

SET PORC EFFILOCHÉ

● 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) 509389_2507.

● Utilisation conforme aux prescriptions

Ce produit est destiné à la préparation d'aliments à griller. Le produit convient uniquement à une utilisation par des particuliers et n'est pas prévu pour un usage à des fins commerciales. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate.

● Données techniques

Pince à viande 2x
Thermomètre 1x
Seringue à marinade 1x



Consignes générales de sécurité

VEUILLEZ LIRE LE MODE D'EMPLOI AVANT D'UTILISER LE PRODUIT ! CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS DANS UN ENDROIT SÛR POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT ! SI VOUS DONNEZ LE PRODUIT À UNE AUTRE PERSONNE, JOIGNEZ-Y AUSSI TOUS LES DOCUMENTS LE CONCERNANT

Thermomètre

⚠ PRUDENCE ! RISQUE DE BLESSURES !

- La pointe de mesure est très pointue. Veillez à ne pas l'approcher de la tête de quelqu'un ou à ne pas vous blesser ou blesser quelqu'un d'autre avec.
- Portez toujours des gants protecteurs lorsque vous touchez la pointe de mesure pendant ou juste après son utilisation.

- N'utilisez jamais le produit dans un four à micro-ondes. Sinon, cela pourrait provoquer des étincelles. Cela pourrait endommager le produit ou le four à micro-ondes.
- N'utilisez pas le produit à une température de four supérieure à 250 °C. Dans le cas contraire, le produit pourrait être endommagé.
- QUALITÉ ALIMENTAIRE !** Ce produit n’a aucun effet indésirable sur le goût ou l’odeur.

Température de cuisson

Remarque : Les températures de cuisson indiquées ne sont qu’indicatives, la température de cuisson idéale dépend toujours de la fraîcheur, du type de viande et de sa préparation.

	Saignant	À point	Bien cuit
Viande de bœuf	50 °C	60 °C	68 °C
Bœuf haché	–	–	71 °C
Agneau	50 °C	60 °C	68 °C
Viande de porc	–	63 °C	71 °C
Volaille	–	–	75 °C

Remarque : Le boîtier du produit peut se décolorer sous l’effet de la chaleur d’un four et d’un gril. C’est normal et cela n’a aucun effet sur la fonctionnalité du produit.

Set de seringues à marinade

⚠ PRUDENCE ! RISQUE DE BLESSURES !

- L’aiguille est très pointue. Veillez à ne pas l’approcher de la tête de quelqu’un ou à ne pas vous blesser ou blesser quelqu’un d’autre avec.
- Rangement sûr :** Conservez la pointe et l’aiguille hors de la portée des enfants.
- Afin d’éviter toute cassure, n’exercez qu’une pression douce lors de l’injection.

Utilisation

Thermomètre

Plage de mesure : 0 °C–+120 °C

- Avant d’utiliser le produit, nettoyez-le.
- Introduisez la pointe de mesure à une profondeur d’au moins 5 cm dans la viande.
- Veillez à ce que la pointe de mesure soit introduite au milieu de la viande à rôtir et non à proximité des os ou de la graisse. La température mesurée à proximité des os ou de la graisse ne correspond pas à la température du reste du morceau de viande.
- Veillez à placer le produit de manière à ce que vous puissiez le voir à travers la porte fermée du four.
- Placez la viande dans le four ou sur le gril.
- Retirez la viande du four lorsque la température de cuisson correcte est atteinte.

Seringue à marinade

- Avant d’utiliser le produit, nettoyez-le.
- Afin d’éviter des fuites ou dommages, assemblez correctement la seringue et sa pointe.

Pour l’utilisation

- Aspirez la marinade ou le liquide dans la seringue en tirant le piston vers l’arrière.
- Piquez avec l’aiguille dans la partie la plus épaisse de la viande.
- Afin d’injecter la marinade de manière uniforme, appuyez lentement sur le piston.
- Pour répartir uniformément les jus aromatiques, répétez l’opération à plusieurs endroits.

Nettoyage et entretien

- Avant l’utilisation : Nettoyez le produit avec un chiffon humide et un produit de nettoyage doux, puis séchez-le soigneusement.

- La pince à viande va au lave-vaisselle, le thermomètre et la seringue à marinade ne vont pas au lave-vaisselle.

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

PULLED PORK-SET

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U hebt voor een hoogwaardig product gekozen. Maak u voor de eerste gebruikiname 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) 509389_2507 in te voeren.

Beoogd gebruik

Dit product is bestemd voor de bereiding van grillgerichten. Het product is uitsluitend geschikt voor gebruik in privéhuishoudens en niet voor commercieel gebruik. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuist gebruik.

Technische gegevens

Vleesklaauw 2x

Thermometer 1x

Vleesspuit 1x



Algemene veiligheidsaanwijzingen

LEES DE GEBRUIKSAANWIJZING GOED DOOR VOORDAT U HET PRODUCT GAAT GEBRUIKEN! BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSTIPS EN AANWIJZINGEN OP EEN VEILIGE PLAATS ZODAT U ZE LATER WEER KUNT RAADPLEGEN! ALS U HET PRODUCT AAN EEN ANDER DOORGEFFT, LAAT HET DAN VERGEZELD GAAN VAN ALLE DOCUMENTATIE

Thermometer

⚠ VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR LETSEL!

- De meetlans is zeer scherp. Zorg ervoor dat u er niet mee in de buurt van het hoofd komt of dat u uzelf of anderen ermee verwondt.
- Draag altijd beschermende handschoenen wanneer u de meetlans aanraakt tijdens of kort na gebruik.
- Gebruik het product nooit in een magnetron. Anders kan dit tot het ontstaan van vonken leiden. Dit kan het product of de magnetron beschadigen.
- Gebruik het product niet bij oventemperaturen boven 250 °C. Als u dit toch doet, kan het product beschadigd raken.
- GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** Dit product beïnvloedt de smaak of de geur van het product niet nadelig.

Baktemperatuur

Tip: De opgegeven bereidingstemperaturen zijn slechts een richtlijn; de ideale bereidingstemperatuur is altijd afhankelijk van de versheid, het type vlees en de bereiding ervan.

	Saignant	Medium	Goed doorbraden
Rundvlees	50 °C	60 °C	68 °C
Rundergehakt	–	–	71 °C
Lamsvlees	50 °C	60 °C	68 °C
Varkensvlees	–	63 °C	71 °C
Gevogelte	–	–	75 °C

Tip: De behuizing van het product kan verkleurd raken door de hitte in de oven en grill. Dit is normaal en heeft geen effect op de werking van het product.

Set met vleesspuiten

⚠ VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR LETSEL!

- De naald is erg scherp. Zorg ervoor dat u er niet mee in de buurt van het hoofd komt of dat u uzelf of anderen ermee verwondt.
- Veilige opslag:** Bewaar de spuit en de naalden buiten het bereik van kinderen.
- Oefen tijdens het inspuiten slechts lichte druk uit om afbreken te voorkomen.

Gebruik

Thermometer

Meetbereik: 0 °C–+120 °C

- Maak het product schoon voordat u het gebruikt.
- Steek de meetlans ten minste 5 cm diep in het vlees.
- Zorg ervoor dat de meetlans in het midden van het braadsel is geplaatst en niet in de buurt van bot of vet. De in de buurt van botten of vet gemeten temperaturen komen niet overeen met de temperaturen in de rest van het stuk vlees.
- Zorg ervoor dat u het product zo plaatst dat u het door de gesloten ovendeur kunt zien.
- Leg het vlees in de oven of op de grill.
- Haal het vlees uit de oven wanneer de juiste bereidingstemperatuur is bereikt.

Vleesspuit

- Maak het product schoon voordat u het gebruikt.
- Monteer de spuit op de juiste wijze om lekkage of beschadiging te voorkomen.

Voor gebruik

- Trek de marinade of vloeistof in de spuit door de zuiger in te trekken.
- Steek de naald in het dikste deel van het vlees.
- Duw de zuiger langzaam omlaag om de marinade gelijkmatig te injecteren.
- Herhaal het proces op verschillende plaatsen om de aromastoffen gelijkmatig te verdelen.

Schoonmaken en onderhoud

- Voor het gebruik: Maak het product schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel en droog het daarna goed af.
- De vleesklaauw is vaatwasmachinebestendig, de thermometer en de vleesspuit zijn niet vaatwasmachinebestendig.

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

NL Service Nederland

Tel.: 0800 0249630
E-Mail: owim@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

ZESTAW DO PRZYRZĄDZANIA PULLED PORK

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) 509389_2507.

Używać zgodnie z przeznaczeniem

Produkt przeznaczony jest do przygotowywania grillowanych potraw.

Produkt nadaje się wyłącznie do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych i nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem.

Dane techniczne

Pazur do mięsa 2x

Termometr 1x

Strzykawka do mięsa 1x



Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

PRZED UŻYCIEM TEGO PRODUKTU NALEŻY PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI! WSZYSTKIE INSTRUKCJE I WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA NALEŻY PRZECHOWYWAĆ W BEZPIECZNYM MIEJSCU, ABY MOŻNA BYŁO ZASIĘGNĄĆ Z NICH PORADY W PÓŹNIEJSZYM CZASIE! W RAZIE PRZEKAZYWANIA PRODUKTU OSOBOM TRZECIM NALEŻY DOŁĄCZYĆ DO NIEGO WSZELKĄ DOKUMENTACJĘ

Termometr

⚠ OSTROŻNIE! RYZYKO OBRAŻEŃ!

- Sonda pomiarowa jest ostro zakończona. Uważać, aby nie zbliżać jej do głowy i nie spowodować obrażeń u siebie i u innych osób.
- Podczas pracy z sondą pomiarową lub w razie dotykania jej krótko po użyciu należy zawsze nosić rękawice ochronne.
- Nigdy nie używać produktu w kuchence mikrofalowej. W przeciwnym razie może dojść do iskrzenia. W następstwie tego produkt lub mikrofalówka mogą ulec uszkodzeniu.
- Nie stosować produktu, jeśli temperatura piekarnika przekracza 250 °C. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia produktu.
- BEZPIECZNA ŻYWNOŚĆ!** Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach żywności.

Temperatura pieczenia

Rada: Podane temperatury pieczenia stanowią jedynie punkt odniesienia; idealna temperatura gotowania zależy zawsze od stopnia świeżości, rodzaju mięsa i sposobu jego przygotowania.

	Krwiste	Średnio	Dobrze wypieczone
Wołowina	50 °C	60 °C	68 °C
Mielona wołowina	–	–	71 °C
Jagnięcina	50 °C	60 °C	68 °C
Wieprzowina	–	63 °C	71 °C
Drób	–	–	75 °C

Rada: Obudowa produktu może ulec odbarwieniom z powodu gorącej temperatury w piekarniku i grillu. Jest to normalne i nie ma wpływu na działanie produktu.

Zestaw strzykawek do mięsa

⚠ OSTROŻNIE! RYZYKO OBRAŻEŃ!

- Igła jest bardzo ostra. Uważać, aby nie zbliżać jej do głowy i nie spowodować obrażeń u siebie i u innych osób.
- Bezpieczne przechowywanie:** Strzykawkę i igłę należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Podczas wstrzykiwania należy wywierać jedynie niewielki nacisk, aby nie spowodować pęknięcia.

Zastosowanie

Termometr

Zakres pomiarowy: 0 °C–+120 °C

- Przed użyciem wyczyścić produkt.
- Sondę pomiarową należy wbić w mięso na około 5 cm.
- Należy przy tym dopilnować, aby sonda pomiarowa wbita była w pieczeń, z dala od kości i tłuszczu. Temperatura w okolicach kości i tłuszczu nie jest taka sama jak temperatura reszty mięsa.
- Produkt należy przy tym umieścić w taki sposób, aby był widoczny przez zamknięte drzwiczki piekarnika.
- Włożyć produkt do piekarnika lub położyć na grillu.

- Wyjąć produkt z piekarnika, gdy osiągnie prawidłową temperaturę pieczenia.

Strzykawka do mięsa

- Przed użyciem wyczyścić produkt.
- Prawidłowo złożyć strzykawkę, aby uniknąć nieszczelności lub uszkodzeń.

Stosowanie

- Nabrać marynatę lub inny płyn do strzykawki, odciągając jej tłok.
- Wbić igłę w najgrubsze miejsce mięsa.
- Powoli naciskać tłok, aby równomiernie wtlóczyć marynatę.
- Powtórzyć tę czynność w innych miejscach, aby równomiernie rozprowadzić aromat.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed użyciem: Produkt wyczyścić wilgotną szmatką i łagodnym detergentem, a następnie dokładnie wysuszyć.
- Pazur do mięsa można myć w zmywarce. Termometr i strzykawka do mięsa nie nadają się do mycia w zmywarce.

Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.

Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Produkt, w tym akcesoria i materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta.

Wyrzuc je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 223974996
E-Mail: owim@lidl.pl

SADA NA TRHANÉ VEPŘOVÉ MASO

Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní výrobek. Před prvním uvedením do provozu se seznámte s výrobkem. K tomu si pozorně přečtete následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Použijete výrobek jen popsáním způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Uchvejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

Tento a další návody si můžete stáhnout a prohlédnout na stránkách www.lidl-service.com. Po naskenování tohoto QR kódu budete přesměrováni přímo na stránky Lidl service (www.lidl-service.com) na kterých si můžete po zadání čísla výrobku (IAN) 509389_2507 otevřít příslušný návod k obsluze.

Užívání ke stanovenému účelu

Tento výrobek je určen k přípravě grilovaných pokrmů. Výrobek je vhodný výhradně pro použití v domácnostech a není určen pro komerční využití. Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

● **Technické údaje**

Masový dráp 2x

Teploměr 1x

Stříkačka na maso 1x

Všeobecné bezpečnostní pokyny

PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SI PŘEČTĚTE NÁVOD K OBSLUZE! VŠECHNY BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE A POKYNY SI USCHOVEJTE NA BEZPEČNÉM MÍSTĚ PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ! PŘILOŽTE VŠECHNY DOKLADY, POKUD TENTO VÝROBEK PŘEDÁVÁTE TŘETÍM STRANÁM

Teploměr

OPATRNĚ! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- Měřicí hrot je velmi špičatý. Dbejte na to, aby se nepřiblížil k hlavě člověka, nebo abyste s ním nezranili sebe nebo jiné osoby.
- Při dotyku měřícího kopí během jeho používání nebo krátce po něm vždy používejte ochranné rukavice.
- Nikdy výrobek nepoužívejte v mikrovlnce. V opačném případě může dojít k jiskření. Může dojít k poškození výrobku nebo mikrovlnné trouby.
- Výrobek nepoužívejte při teplotách v troubě vyšších než 250 °C. V opačném případě může dojít k poškození výrobku.
- POTRAVINÁŘSKY BEZPEČNÉ!** Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť a vůni potravin.

Teplota vaření

Upozornění: Uvedené teploty pečení jsou pouze orientační, ideální teplota pečení vždy závisí na čerstvosti, druhu masa a jeho přípravě.

	Krvavé	Střední	Dobře propečené
Hovězí maso	50 °C	60 °C	68 °C
Mleté hovězí maso	–	–	71 °C
Jehněčí	50 °C	60 °C	68 °C
Vepřové maso	–	63 °C	71 °C
Drůbež	–	–	75 °C

Upozornění: Plášť výrobku může vlivem tepla v troubě a na grilu změnit barvu. Je to normální a nemá to žádný vliv na funkci výrobku.

Sada stříkačky na maso

OPATRNĚ! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- Jehla je velmi špičatá. Dbejte na to, aby se nepřiblížil k hlavě člověka, nebo abyste s ním nezranili sebe nebo jiné osoby.
- Bezpečné skladování:** Injekční stříkačku a jehly uchovávejte mimo dosah dětí.
- Při vsťíkování vyvíjete pouze mírný tlak, aby nedošlo k rozbití.

● **Použití**

Teploměr

Měřicí rozsah: 0 °C–+120 °C

- Předtím, než budete výrobek používat, ho vyčistěte.
- Měřicí hrot zasuňte do masa alespoň 5 cm hluboko.
- Dbejte na to, aby byl měřicí hrot vložen do středu pečeně a ne do blízkosti kostí nebo tuku. Teploty naměřené v blízkosti kostí nebo tuku neodpovídají teplotám ve zbytku kusu masa.
- Dbejte na to, abyste výrobek umístili tak, abyste na něj viděli přes zavřená dvířka trouby.
- Vložte maso do trouby nebo na gril.
- Po dosažení správné teploty vyjměte maso z trouby.

Stříkačka na maso

- Předtím, než budete výrobek používat, ho vyčistěte.
- Stříkačku správně sestavte, aby nedošlo k úniku nebo poškození.

K používání

- Zatáhnutím pístu zpět natáhněte marinádu nebo tekutinu do stříkačky.
- Zapíchněte jehlu do nejsilnější části masa.
- Pomalů stlačujte píst, abyste marinádu vsříkli rovnoměrně.
- Postup opakujte na několika místech, aby se ochucovadla rovnoměrně rozložila.

● **Čištění a péče**

- Před použitím: Výrobek čistěte vlhkým hadříkem s jemným čistícím prostředkem a důkladně osušte.
- Masový dráp je vhodný do myčky nádobí, teploměr a stříkačka na maso nejsou vhodné do myčky nádobí.

● **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

SÚPRAVA NA TRHANÉ BRAVČOVÉ MÄSO

● **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 tohto QR kódu sa dostanete priamo na stránku www.lidl-service.com, kde si po zadaní čísla (IAN) 509389_2507 môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.

● **Používanie v súlade s určením**

Tento produkt je určený na prípravu grilovaných jedál. Tento produkt je určený výlučne na používanie v súkromných domácnostiach a nie je vhodný na komerčné použitie. Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

● **Technické údaje**

Vidlica na mäso 2x

Teploměr 1x

Striekačka na mäso 1x

Všeobecné bezpečnostné upozornenia

PRED POUŽITÍM PRODUKTU SI PREČÍTAJTE NÁVOD NA POUŽÍVANIE! VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA A POKYNY USCHOVAJTE NA BEZPEČNOM MIESTE, ABY STE SI ICH NESKÔR MOHLI PREČÍTAŤ! AK PRODUKT ODOVZDÁVATE TRETÍM STRANÁM, ODOVZDAJTE AJ VŠETKY DOKUMENTY

Teploměr

POZORI! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Meracia sonda je veľmi ostrá. Dávajte pozor, aby ste ňou niekomu nepohybovali blízko hlavy a aby ste ňou neporanili seba ani iných.
- Ak sa meracej sondy dotýkate počas používania alebo tesne po používaní, vždy noste ochranné rukavice.
- Produkt nikdy nepoužívajte v mikrovlnnej rúre. Môže to spôsobiť vznik iskier. Môže to poškodiť produkt alebo mikrovlnnú rúru.
- Produkt nepoužívajte pri teplotách rúry nad 250 °C. Inak môže dôjsť k poškodeniu produktu.
- VHODNÉ PRE POTRAVINY!** Tento produkt žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje chuť alebo vôňu.

Teplota pri varení

Upozornenie: Uvedené teploty pri varení sú len orientačné hodnoty, ideálna teplota vždy závisí od čerstvosti, druhu mäsa a jeho prípravy.

	Krvavé	Stredne prepečené	Úplne prepečené
Hovädzie mäso	50 °C	60 °C	68 °C
Mleté hovädzie mäso	–	–	71 °C
Teľacie mäso	50 °C	60 °C	68 °C
Bravčové mäso	–	63 °C	71 °C
Hydina	–	–	75 °C

Upozornenie: Teleso produktu sa môže pôsobením tepla v rúre a na grile zafarbiť. Je to normálne a nemá to vplyv na funkčnosť produktu.

Súprava striekačky na mäso

POZORI! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Ihla je veľmi ostrá. Dávajte pozor, aby ste ňou niekomu nepohybovali blízko hlavy a aby ste ňou neporanili seba ani iných.
- Bezpečné skladovanie:** Striekačku a ihly držte mimo dosahu detí.
- Pri vstrekaní vyvíjajte len mierny tlak, aby sa striekačka nezlomila.

● **Použitie**

Teploměr

Rozsah merania: 0 °C–+120 °C

- Pred použitím produkt vyčistite.
- Meraciu sondu zasuňte do mäsa aspoň 5 cm hlboko.
- Meracia sonda musí byť zasunutá do stredu pečeného mäsa, nie blízko kostí ani tuku. Teploty namerané blízko kostí alebo tuku nezodpovedajú teplotám v zvyšných častiach mäsa.
- Produkt umiestnite tak, aby ste ho cez zatvorené dvierka rúry videli.
- Mäso dajte do rúry alebo na gril.
- Keď sa dosiahne správna teplota pri varení, mäso vyberte z rúry.

Striekačka na mäso

- Pred použitím produkt vyčistite.

- Striekačku zložte správne, aby ste sa vyhli netesnostiam a poškodeniam.

Použitie

- Vyřahováním piestu natiahnite do striekačky marinádu alebo tekutinu.
- Ihlu zapíchnite do najhrubšieho miesta mäsa.
- Piest stláčajte pomaly, aby sa marináda vstrekla rovnomerne.
- Postup zopakujte na viacerých miestach, aby sa chuť rovnomerne rozniesla.

● **Čistenie a starostlivosť**

- Pred použitím: Produkt vyčistite vlhkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom a dôkladne ho osušte.
- Vidlica na mäso je vhodná do umývačky riadu, teplomer a striekačka na mäso nie sú vhodné do umývačky riadu.

● **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 vr. 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

SET «PULLED PORK»

● **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) 509389_2507.

● **Uso conforme a lo previsto**

Este producto sirve para preparar platos a la parrilla. El producto es apropiado únicamente para el uso privado y no está pensado para un uso comercial. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños debido a un uso incorrecto.

● **Datos técnicos**

Garras para carne 2x

Termómetro 1x

Jeringa para carne 1x

Indicaciones generales de seguridad

LEA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO! CONSERVE TODAS LAS INSTRUCCIONES E INDICACIONES DE SEGURIDAD EN UN LUGAR SEGURO, DE MODO QUE PUEDA CONSULTARLAS EN EL FUTURO! ENTREGUE TODA LA DOCUMENTACIÓN SI CEDE ESTE PRODUCTO A CUALQUIER OTRA PERSONA

Termómetro

¡CUIDADO! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- La sonda de medición es muy puntiaguda. Preste atención para evitar acercar esta sonda a la cabeza de una persona y para evitar lesionarse o lesionar a otras personas.
- Lleve siempre puestos guantes de seguridad al tocar esta sonda de medición durante su uso o después de usarla.
- Nunca utilice el producto en un microondas. Si lo hace, puede provocar chispas. Estas chispas pueden dañar el producto o el microondas.
- No utilice el producto si la temperatura del horno es superior a 250 °C. Si lo hace, puede dañar el producto.
- ¡SEGURIDAD ALIMENTARIA!** Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor o el olor de los alimentos.

Temperatura de cocción

Nota: Las temperaturas de cocción indicadas son solo valores de referencia, pues la temperatura de cocción ideal depende siempre de la frescura de la carne, del tipo de carne y de su preparación.

	Poco hecha	Término medio	Bien hecha
Tenera	50 °C	60 °C	68 °C
Carne picada de ternera	–	–	71 °C
Cordero	50 °C	60 °C	68 °C
Carne de cerdo	–	63 °C	71 °C
Aves	–	–	75 °C

Nota: La carcasa del producto puede decolorarse por el efecto del calor en el horno y en la parrilla. Esto es normal y no afecta al funcionamiento del producto.

Set de jeringa para carne

¡CUIDADO! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- La aguja de la sonda es muy puntiaguda. Preste atención para evitar acercar esta sonda a la cabeza de una persona y para evitar lesionarse o lesionar a otras personas.
- Almacenamiento seguro:** Mantenga la jeringa y las agujas fuera del alcance de los niños.
- Para evitar la rotura de la punta de la aguja, ejerza solo una suave presión al inyectar el contenido de la jeringa.

● **Uso**

Termómetro

Rango de medición: 0 °C - +120 °C

- Limpie el producto antes de comenzar a utilizarlo.
- Inserte la sonda de medición en la carne a una profundidad de 5 cm, como mínimo.
- Recuerde insertar la sonda de medición en medio de la carne, no cerca de huesos o zonas de grasa. Las temperaturas medidas cerca de los huesos o zonas de grasa no se corresponden con las temperaturas en el resto de la pieza de carne.

- Recuerde colocar el producto, de modo que pueda verlo a través de la puerta cerrada del horno.
- Coloque la carne en el horno o sobre la parrilla.
- Saque la carne del horno, una vez que se haya alcanzado la temperatura de cocción correcta.

Jeringa para carne

- Limpie el producto antes de comenzar a utilizarlo.
- Arme correctamente la jeringa para evitar fugas de contenido o daños.

Para usarla

- Introduzca el adobo o el líquido en la jeringa tirando hacia atrás del émbolo.
- Inserte la aguja en la parte más gruesa de la carne.
- Empuje lentamente el émbolo hacia abajo para inyectar el adobo de modo uniforme.
- Repita el mismo procedimiento en varios puntos de la carne para distribuir uniformemente las sustancias aromatizantes.

● **Limpieza y cuidado**

- Antes del uso: Limpie el producto con un paño húmedo y un detergente suave y séquelo minuciosamente después.
- Las garras para carne pueden lavarse en un lavavajillas, pero el termómetro y la jeringa para carne no son aptos para lavavajillas.

● **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

PULLED PORK-SÆT

● **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) 509389_2507.

● **Forskriftsmæssig anvendelse**

Produktet anvendes til tilberedning af grillretter.

Produktet er kun egnet til brug i private husholdninger og ikke til kommercielle formål. Producenten påtager sig intet ansvar for skader, som skyldes forkert brug.

● Tekniske data

Svineklo 2x
Termometer 1x
Marinadesprøjte 1x

⚠ Almindelige sikkerhedsanvisninger

LÆS VENLIGST BRUGSANVISNINGEN, INDEN PRODUKTET TAGES I BRUG! OPBEVAR ALLE SIKKERHEDSANVISNINGER OG VEJLEDNINGER PÅ ET SIKKERT STED TIL SENERE ANVENDELSE! HVIS PRODUKTET OVERLADES TIL TREDJEMAND, SKAL ALLE DOKUMENTER MEDFØLGE

Termometer

⚠ FORSIGTIG! FARE FOR KVÆSTELSER!

- Målelansen er meget spids. Sørg for, at den ikke kommer i nærheden af en persons hoved, eller at du selv eller andre kommer til skade med den.
- Bær altid beskyttelseshandsker, når du rører ved målelansen under eller kort efter brug.
- Anvend aldrig produktet i en mikrobølgeovn. Ellers kan der dannes gnister. Det kan beskadige produktet eller mikrobølgeovnen.
- Brug ikke produktet ved en ovntemperatur over 250 °C. Ellers kan produktet blive beskadiget.
- LEVNEDSMIDDELSIKKER!** Dette produkt har ingen negativ indflydelse på levnedsmidlers smag og duft.

Tilberedningstemperatur

Bemærk: De angivne tilberedningstemperaturer er kun retningsgivende, den ideelle tilberedningstemperatur afhænger af kødets friskhed, kødtypen og tilberedningen.

	Blodig	Medium	Gennemstegt
Oksekød	50 °C	60 °C	68 °C
Hakket oksekød	-	-	71 °C
Lam	50 °C	60 °C	68 °C
Svinekød	-	63 °C	71 °C
Fjerkræ	-	-	75 °C

Bemærk: Produktkabinettet kan være misfarvet pga. varmen fra ovnen og grillen. Det er normalt og har ingen indflydelse på produktets funktion.

Marinadesprøjtesæt

⚠ FORSIGTIG! FARE FOR KVÆSTELSER!

- Nålen er meget spids. Sørg for, at den ikke kommer i nærheden af en persons hoved, eller at du selv eller andre kommer til skade med den.
- Sikker opbevaring:** Opbevar sprøjten og nålene uden for børns rækkevidde.
- Påfør kun et let tryk under indsprøjtning for at undgå brud.

● Brug

Termometer

Måleområde: 0 °C–+120 °C

- Rengør produktet inden brug.
- Stik målelansen mindst 5 cm ind i kødet.
- Husk at presse målelansen ind i midten af stegen og ikke i nærheden af knogler eller fedt. Temperaturene, der måles i nærheden af knogler og fedt svarer ikke til temperaturen i resten af kødstykket.
- Husk at placere produktet, så du kan se det gennem den lukkede ovlåge.
- Læg kødet i ovnen, eller sæt det på grillen.

- Tag kødet ud af ovnen, når den korrekte tilberedningstemperatur er nået.

Marinadesprøjte

- Rengør produktet inden brug.
- Saml sprøjten korrekt for at undgå lækager eller skader.

Sådan bruges sprøjten

- Træk marinaden eller væsken op i sprøjten ved at trække stemplet tilbage.
- Stik nålen ind i det tykkeste område af kødet.
- Tryk langsomt stemplet i bund for at injicere marinaden jævnt.
- Gentag proceduren flere steder for at fordele aromastofferne jævnt.

● Rengøring og vedligeholdelse

- Før ibrugtagning: Rengør produktet med en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel, og tør det omhyggeligt af.
- Svinekloen tåler vask i opvaskemaskinen. Termometeret og marinadesprøjten egner sig ikke til vask i opvaskemaskinen.

● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.

De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente 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

SET PER PULLED PORK

● 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.

Puoi scaricare e visualizzare questo e numerosi altri manuali sul sito www.lidl-service.com. Scansionando del codice QR, verrai reindirizzato subito al sito web dell’assistenza di Lidl (www.lidl-service.com) dove potrai aprire il tuo manuale di istruzioni per l’uso inserendo il codice prodotto (IAN) 509389_2507.

● Uso previsto

Questo prodotto è destinato alla preparazione di piatti alla griglia.

Il prodotto è riservato all’uso in ambienti domestici privati e non è idoneo all’uso commerciale. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni dovuti a utilizzi non conformi.

● Dati tecnici

Artiglio per carne 2x

Termometro 1x

Siringa per carne 1x

⚠ Istruzioni generali di sicurezza

PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO, LEGGERE LE ISTRUZIONI PER L’USO! CONSERVARE TUTTE LE AVVERTENZE E LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA IN UN LUOGO SICURO PER RIFERIMENTO FUTURO! ALLEGARE TUTTI I DOCUMENTI QUANDO SI CEDE IL PRODOTTO A TERZI

Termometro

⚠ CAUTELA! PERICOLO DI LESIONI!

- La sonda di misurazione è molto appuntita. Fare attenzione a non avvicinarla alla testa di qualcuno o a causare lesioni a se stessi o ad altri.
- Indossare sempre guanti protettivi quando si tocca la sonda di misurazione durante o subito dopo l’uso.
- Non utilizzare mai il prodotto in un forno a microonde. In caso contrario possono verificarsi scintille. Ciò potrebbe danneggiare il prodotto o il microonde.
- Non utilizzare il prodotto a temperature del forno superiori a 250 °C. In caso contrario, potrebbero verificarsi danni al prodotto.
- PER ALIMENTI!** Questo prodotto non ha alcun effetto negativo sul gusto o sull’odore.

Temperatura di cottura

Indicazione: Le temperature di cottura specificate sono solo indicative; la temperatura di cottura ideale dipende sempre dalla freschezza, dal tipo di carne e dalla sua preparazione.

	Al sangue	Media	Ben cotta
Manzo	50 °C	60 °C	68 °C
Macinato di manzo	-	-	71 °C
Agnello	50 °C	60 °C	68 °C
Maiale	-	63 °C	71 °C
Pollame	-	-	75 °C

Indicazione: L’alloggiamento del prodotto potrebbe scolorirsi a causa del calore del forno e del grill. Ciò è normale e non ha alcun effetto sulla funzionalità del prodotto.

Set di siringhe per carne

⚠ CAUTELA! PERICOLO DI LESIONI!

- L’ago è molto appuntito. Fare attenzione a non avvicinarlo alla testa di qualcuno o a causare lesioni a se stessi o ad altri.
- Conservazione sicura:** Tenere la siringa e gli aghi fuori dalla portata dei bambini.
- Usare solo una leggera pressione durante l’iniezione per evitare rotture.

● Utilizzo

Termometro

Intervallo di misurazione: 0 °C–+120 °C

- Pulire il prodotto prima dell’uso.
- Inserire la sonda di misurazione nella carne ad almeno 5 cm di profondità.
- Assicurarsi di inserire la sonda di misurazione al centro dell’arrosto e lontano da ossi o grasso. Le temperature misurate vicino a ossi o grasso non corrispondono alle temperature nel resto della carne.
- Assicurarsi di posizionare il prodotto in modo da poterlo osservare attraverso la porta del forno chiusa.
- Mettere la carne nel forno o sulla griglia.
- Togliere la carne dal forno quando avrà raggiunto la giusta temperatura di cottura.

Siringa per carne

- Pulire il prodotto prima dell’uso.
- Assemblare correttamente la siringa per evitare perdite o danni.

Utilizzo

- Aspirare la marinata o il liquido nella siringa tirando indietro lo stantuffo.
- Inserire l’ago nella parte più spessa della carne.
- Premere lentamente lo stantuffo per iniettare la marinata in modo uniforme.
- Ripetere il processo in più punti per distribuire uniformemente gli aromi.

● Pulizia e manutenzione

- Prima dell’uso: Pulire il prodotto con un panno umido e un detergente delicato e poi asciugarlo accuratamente.
- L’artiglio per carne è lavabile in lavastoviglie, il termometro e la siringa per carne non sono lavabili in lavastoviglie.

● 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

IT Assistenza Italia
Tel.: 800781188
E-Mail: owim@lidl.it

HU

PULLED PORK KÉSZLET

● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel egy magas minőségű termék mellett döntött. Az első üzembevétel előtt ismerkedjen meg a készülékkel. Ehhez figyelmesen olvassa el a következő Használati utasítást és a biztonsági tudnivalókat. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. Őrizze meg ezt az útmutatót egy biztos helyen. A termék harmadik félnek történő továbbadása esetén mellékelje a termék a teljes dokumentációját is.

Ez és számos más használati útmutató letölthető és megtekinthető a www.lidl-service.com weboldalon.

A QR-kódot beolvasva egyenesen a Lidl szolgáltatási weboldalára (www.lidl-service.com) juthat, ahol a cikkszám (IAN) 509389_2507 megadásával megnyithatja használati útmutatóját.

● Rendeltetészerű használat

Ez a termék grillezett ételek elkészítésére szolgál.

A termék kizárólag privát háztartásokban való használatra alkalmas, és üzleti célokra nem alkalmas. A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

● Műszaki adatok

Húskarom 2x

Hőmérő 1x

Húsfecskendő 1x

⚠ Általános biztonsági utasítások

A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT KÉRJÜK, OLVASSA EL A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT! ŐRIZZEN MEG MINDEN BIZTONSÁGI TANÁCSOT ÉS UTASÍTÁST EGY BIZTONSÁGOS HELYEN, MERT KÉSŐBB SZÜKSÉGE LEHET RÁJUK! HA A TERMÉKET EGY HARMADIK FÉL SZÁMÁRA TOVÁBBADJA, ADJA MELLÉ AZ ÖSSZES DOKUMENTUMOT IS

Hőmérő

⚠ VIGYÁZAT! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A mérőlándzsa nagyon hegyes. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön közel egy személy fejéhez, és ne sértse meg magát vagy másokat.
- Mindig viseljen védőkesztyűt, ha a mérőlándzsát a használat során vagy röviddel azután megérinti.
- A terméket soha ne használja mikrohullámú sütőben. Ellenkező esetben szikrák keletkezhetnek. Ez károsítaná a terméket vagy a mikrohullámú sütőt.
- Ne használja a terméket 250 °C feletti sütőhőmérsékleten. Ellenkező esetben a termék károsodhat.
- ÉLELMISZERBIZTOS!** A termék nincs negatív hatással az izre vagy a szagra.

Sütési hőfok

Megjegyzés: A megadott sütési hőmérsékletek csak iránymutatóak; az ideális sütési hőmérséklet mindig a hús frissességétől, típusától és elkészítésétől függ.

	Véres	Közepes	Jól átsült
Marhahús	50 °C	60 °C	68 °C
Darált marhahús	-	-	71 °C
Birkahús	50 °C	60 °C	68 °C
Sertéshús	-	63 °C	71 °C
Baromfi	-	-	75 °C

Megjegyzés: A termék háza a sütőben és a grillsütőben keletkező hő hatására elszíneződhet. Ez azonban normális, és nincs hatással a termék működésére.

Húsfecskendő készlet

⚠ VIGYÁZAT! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A tű nagyon hegyes. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön közel egy személy fejéhez, és ne sértse meg magát vagy másokat.
- Biztonságos tárolás:** A fecskendőt és a tüket tartsa gyermekek számára nem elérhető helyen.
- Csak enyhé nyomást gyakoroljon a befecskendezéskor, hogy elkerülje a törést.

● Használat

Hőmérő

Mérési tartomány: 0 °C–+120 °C

- Használat előtt tisztítsa meg a terméket.
- A mérőlándzsát legalább 5 cm mélyen szúrja a húsbá.
- Ügyeljen arra, hogy a mérőlándzsát a sült hús közepébe helyezze, és ne a csontok vagy a zsír közelébe. A csontok vagy a zsír közelében mért hőmérséklet nem felel meg a húsdarab többi részén mért hőmérsékletnek.
- Győződjön meg róla, hogy a termék úgy van elhelyezve, hogy a becsukott sütőajtón keresztül is látható legyen.
- Helyezze a húst a sütőbe vagy a grillsütőre.

- Vegye ki a húst a sütőből, amikor elérte a megfelelő sülési hőmérsékletet.

Húsfecskendő

- Használat előtt tisztítsa meg a terméket.
- Helyesen szerelje össze a fecskendőt a szívárgás vagy sérülés elkerülése érdekében.

A használatá

- Szívja fel a fecskendőbe a pácot vagy a folyadékot.
- A tűt szúrja a hús legvastagabb pontjába.
- Lassan fecskendezze be egyenletesen a pácot.
- Több helyen ismételje meg a folyamatot, hogy az aromák egyenletesen eloszoljanak.

● Tisztítás és ápolás

- Használat előtt: A terméket tisztítsa meg egy nedves ruhával és kímélő tisztítószerrel, majd törölje alaposan szárazra.
- A húskarom mosható mosogatógépben, a hőmérő és a húsfecskendő nem tehető mosogatógépbe.

● Mentésítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik.

A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-Logo csak Franciaországra vonatkozik.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország
Tel.: 0680021225
E-mail: owim@lidl.hu



IAN 509389_2507

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsum
GERMANY

Model No.: HG14256B

Version: 02/2026