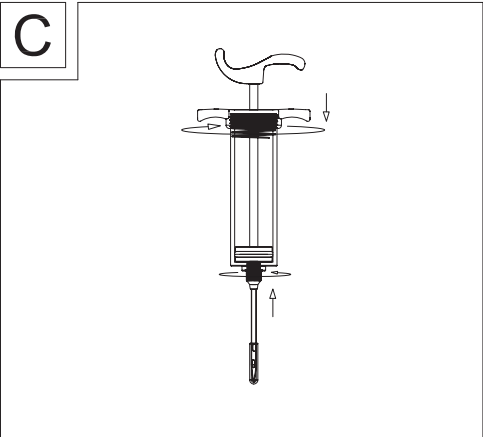
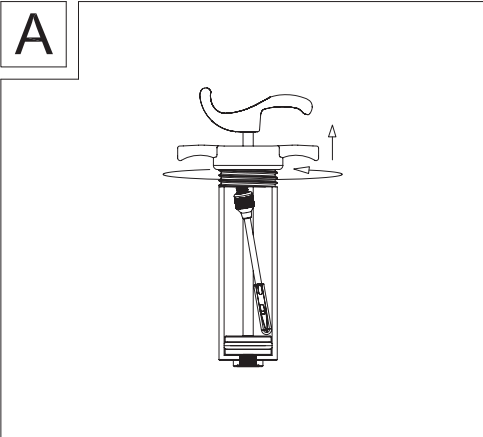


GRILL MEISTER



DE AT CH

PULLED-PORK-SET

● Einleitung

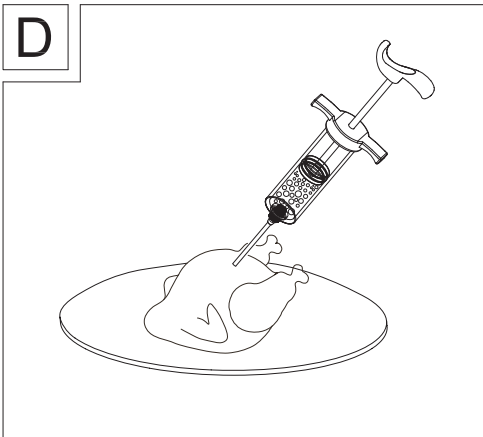
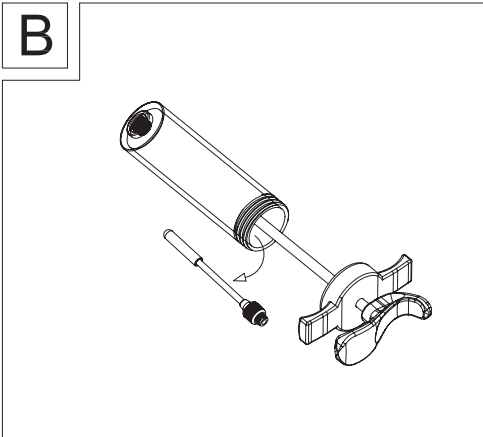
Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das 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.

● 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



Allgemeine Sicherheitshinweise

BITTE LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG, BEVOR SIE DAS PRODUKT NUTZEN! BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN AN EINEM SICHEREN ORT AUF, UM SIE SPÄTER NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN! FÜGEN SIE ALLE DOKUMENTE BEI, WENN SIE DIESES PRODUKT AN DRITTE WEITERGEBEN

Thermometer

⚠ VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Der Messlanze 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.
- Tragen Sie immer Schutzhandschuhe, wenn Sie die Messlanze während oder kurz nach Gebrauch berühren.
- Verwenden Sie das Produkt niemals in einer Mikrowelle. Andernfalls kann dies zu Funkenbildung führen. Dies kann das Produkt oder die Mikrowelle beschädigen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht bei Ofentemperaturen über 250 °C. Andernfalls kann es zu Schäden am Produkt kommen.
- **LEBENSMITTELECHT!** Von diesem Produkt gehen keine nachteiligen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch aus.

Gartemperatur

Hinweis: Die angegebenen Gartemperaturen sind nur Richtwerte, die ideale Gartemperatur hängt immer von der Frische, der Art des Fleisches und seiner Zubereitung ab.

	Blutig	Medium	Gut durch-gebraten
Rindfleisch	50 °C	60 °C	68 °C
Rinderhack	–	–	71 °C
Lamm	50 °C	60 °C	68 °C
Schweine-fleisch	–	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

1. Ziehen Sie die Marinade oder Flüssigkeit in die Spritze, indem Sie den Kolben zurückziehen.
2. Stechen Sie mit der Nadel in die dickste Stelle des Fleisches.
3. Drücken Sie langsam den Kolben herunter, um die Marinade gleichmäßig einzuspritzen.
4. 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 ausgesdienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Service

DE **Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT **Service Österreich**

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH **Service Schweiz**

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

FR CH

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.

● 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

1. Aspirez la marinade ou le liquide dans la seringue en tirant le piston vers l’arrière.
2. Piquez avec l’aiguille dans la partie la plus épaisse de la viande.
3. Afin d’injecter la marinade de manière uniforme, appuyez lentement sur le piston.
4. 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.

Service après-vente

FR **Service après-vente France**

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

CH **Service après-vente Suisse**

Tél.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

IT CH

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.

● 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

1. Aspirare la marinata o il liquido nella siringa tirando indietro lo stantuffo.
2. Inserire l’ago nella parte più spessa della carne.
3. Premere lentamente lo stantuffo per iniettare la marinata in modo uniforme.
4. 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.

Assistenza

(IT)

Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

(CH)

Assistenza Svizzera

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



IAN 473968_2407
OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG12853B
Version: 12/2024

