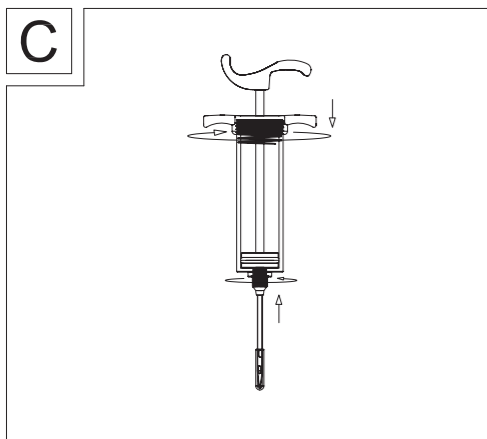
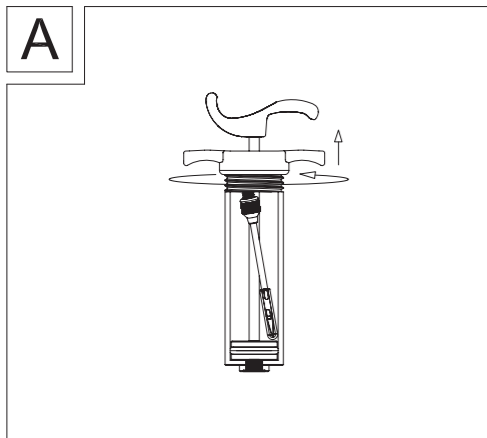


GRILL MEISTER



GB IE NI MT

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.

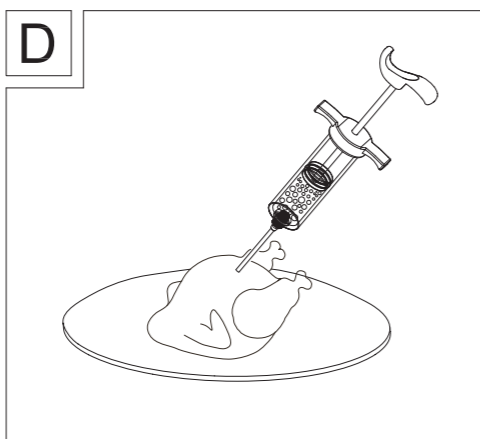
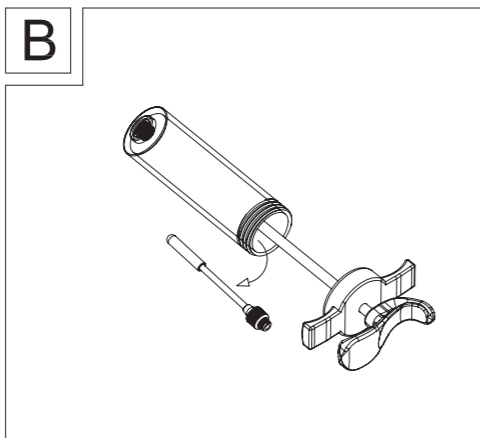
You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 509389_2507.

● 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

1. Draw the marinade or liquid into the syringe by pulling back the plunger
2. Insert the needle into the thickest part of the meat.
3. Slowly push the plunger to inject the marinade evenly
4. 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

NI Service Northern Ireland

E-Mail: owim@lidl.ie

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: owim@lidl.com.mt

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



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 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

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 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

Tel.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

FR BE 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.

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



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.

	Sai- gnant	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

CH **Service après-vente Suisse**

Tél.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

NL **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 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) 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**

Vleesklauw 2x

Thermometer 1x

Vleesspuit 1x



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 DOORGEEFT, 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 door-braden
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 vleesklauw 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 verpakingsmaterialen 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

IT **CH** **MT**

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



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
- CH Assistenza Svizzera**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch
- MT Assistenza Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: owim@lidl.com.tl
- 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 acercarse 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
Ternera	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 acercarse 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

1. Introduzca el adobo o el líquido en la jeringa tirando hacia atrás del émbolo.
2. Inserte la aguja en la parte más gruesa de la carne.
3. Empuje lentamente el émbolo hacia abajo para inyectar el adobo de modo uniforme.
4. 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

PT

CONJUNTO PARA CARNE DE PORCO DESFIADA

● 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 digitalizar 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) 509389_2507.

● Utilização prevista

Este produto foi concebido para a preparação de grelhados. O produto foi concebido apenas para uso doméstico e não é adequado para uso comercial. O fabricante não se responsabiliza pelos danos que resultam de uma utilização indevida.

● Dados técnicos

Utensílio para esfiar carne 2x
Termómetro 1x
Seringa para marinada 1x



Indicações de segurança gerais

LEIA O MANUAL DE INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O PRODUTO! GUARDE TODAS AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA E INDICAÇÕES PARA O FUTURO NUM LOCAL SEGURO! SE ESTE PRODUTO FOR DADO A TERCEIROS, TODOS OS DOCUMENTOS DEVEM SER DADOS TAMBÉM

Termómetro

⚠ CUIDADO! RISCO DE FERIMENTOS!

- A sonda é muito afiada. Certifique-se de que não se encontra perto da cabeça de uma pessoa e não causa ferimentos em si mesmo ou noutras pessoas.
- Use sempre luvas de proteção ao tocar na sonda durante ou logo após a utilização.
- Nunca utilize o produto no micro-ondas. Caso contrário pode causar formação de faíscas. Isto pode danificar o produto ou o micro-ondas.
- Não utilize o produto no forno com temperaturas superiores a 250 °C. Caso contrário, o produto pode ficar danificado.
- **ALIMENTOS SEGUROS!** Este produto não prejudica o sabor nem o cheiro.

Temperatura de cozedura

Nota: As temperaturas de cozedura indicadas são apenas valores de referência, a temperatura de cozedura ideal varia em função da frescura e do tipo de carne, assim como da sua preparação.

	Malpasado	No ponto	Bem-pasado
Carne de bovino	50 °C	60 °C	68 °C
Carne de vaca picada	-	-	71 °C
Cordeiro	50 °C	60 °C	68 °C
Carne de porco	-	63 °C	71 °C
Frango	-	-	75 °C

Nota: A estrutura do produto pode ficar descolorada devido ao calor do forno e do grelhador. Isso é normal e não afeta o funcionamento do produto.

Conjunto de seringas para marinada

⚠ CUIDADO! RISCO DE FERIMENTOS!

- A agulha é muito afiada. Certifique-se de que não se encontra perto da cabeça de uma pessoa e não causa ferimentos em si mesmo ou noutras pessoas.
- **Armazenamento seguro:** Mantenha a seringa e as agulhas fora do alcance de crianças.
- Durante a injeção, exerça apenas uma ligeira pressão para evitar danos.

● Utilização

Termómetro

Intervalo de medição: 0 °C - +120 °C

- Lave o produto antes de o utilizar.

- Introduza a sonda na carne até uma profundidade mínima de 5 cm.
- Certifique-se de que a sonda é introduzida no centro do assado, evitando ossos ou partes com gordura. As temperaturas medidas junto de ossos ou partes com gordura não correspondem à temperatura no resto da peça de carne.
- Certifique-se de que posiciona o produto de forma a conseguir vê-lo com a porta do forno fechada.
- Coloque a carne no forno ou no grelhador.
- Retire a carne do forno quando esta atingir a temperatura de cozedura correta.

Seringa para marinada

- Lave o produto antes de o utilizar.
- Monte bem a seringa para evitar fugas ou danos.

Para a utilização

1. Puxe a marinada ou o líquido para dentro da seringa ao puxar pelo émbolo.
2. Espete a agulha na parte mais espessa da carne.
3. Pressione lentamente o émbolo para baixo para injetar a marinada uniformemente.
4. Repita o processo em vários pontos para distribuir o aromatizante uniformemente.

● Limpeza e manutenção

- Antes da utilização: Limpe o produto com um pano húmido e um produto de limpeza suave e, de seguida, seque-o bem.
- O utensílio para esfiar carne pode ser lavado na máquina de lavar louça. O termómetro e a seringa para marinada não podem ser lavados na máquina de lavar louça.

● 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

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



IAN 509389_2507
OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG14256B

Version: 02/2026

1X