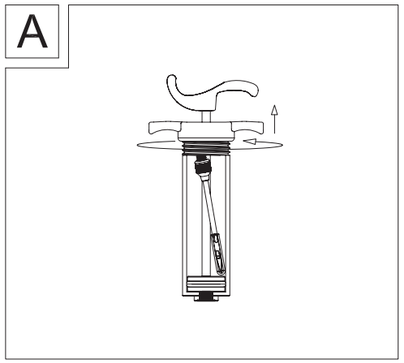
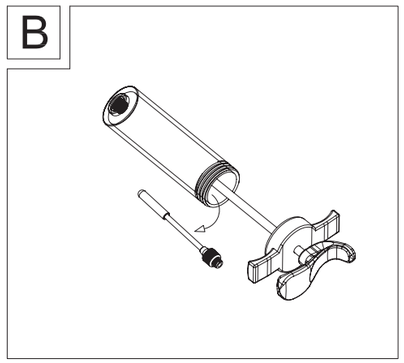
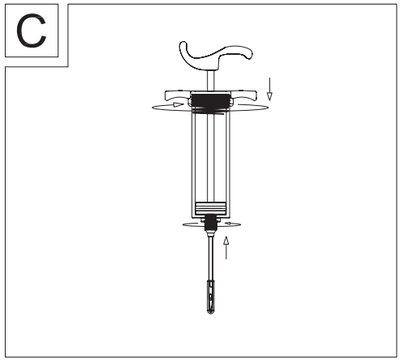
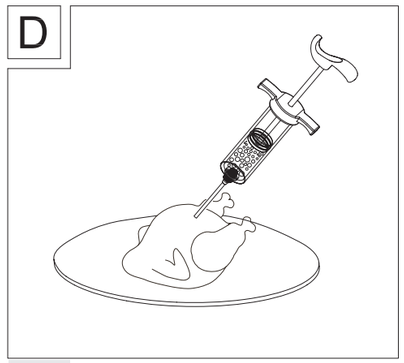
GRILL MEISTER









GB

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.

Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: owim@lidl.co.uk

FI

NYHTÖPOSSUSETTI

● Johdanto

Onnittelemme sinua uuden tuotteen hankinnasta. Olet valinnut korkealaatuisen tuotteen. Tutustu laitteeseen ennen ensimmäistä käyttöönottoa. Lue sitä varten tämä käyttöohje ja turvallisuusohjeet. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja ilmoitetulla käyttöalalla. Säilytä käyttöohje paikassa, josta löydät sen aina. Anna kaikki ohjeet mukaan, jos luovutat tuotteen edelleen.

Voit ladata ja tarkastella tätä ja lukuisia muita käyttöohjeita osoitteesta www.lidl-service.com. Skannaamalla QR-koodin pääset suoraan Lidlin palvelusivustolle (www.lidl-service.com), jossa voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumeron (IAN) 509389_2507.

● Tarkoituksenmukainen käyttö

Tuote on tarkoitettu grilliruokien valmistukseen. Tuote soveltuu ainoastaan yksityiskäyttöön, eikä sitä ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön. Valmistaja ei ota vastuuta vaurioista, jotka johtuvat tarkoituksenvastaisesta käytöstä.

● Tekniset tiedot

Lihakynnet 2x
Lämpömittari 1x
Liharuisku 1x

⚠ Yleiset turvallisuusohjeet

LUE KÄYTTÖOHJE ENNEN TUOTTEEN KÄYTTÖÄ! SÄILYTÄ KAIKKIA TURVALLISUUSOHJEITA JA OHJEITA TURVALLISESSA PAIKASSA MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN! LIITÄ KAIKKI ASIAKIRJAT MUKAAN, JOS LUOVUTAT TÄMÄN TUOTTEEN ETEENPÄIN KOLMANSILLE OSAPUOLILLE

Lämpömittari

⚠ VARO! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Mittauspiikki on erittäin terävä. Varmista, ettei se joudu lähelle kenenkään päätä tai ettet loukkaat sillä itseäsi tai muita.
- Käytä aina suojakäsineitä, kun kosketat mittauspiikkiä käytön aikana tai pian käytön jälkeen.
- Älä käytä tuotetta koskaan mikroaaltouunissa. Se voi aiheuttaa kipinöintiä. Se voi vahingoittaa tuotetta tai mikroaaltouunia.
- Älä käytä tuotetta yli 250 °C:een uunilämpötiloissa. Muuten tuote voi vaurioitua.
- **ELINTARVIKEKELPOINEN!** Tämä tuote ei vaikuta haitallisesti makuun tai hajuun.

Kypsennyslämpötila

Huomautus: Annetut kypsennyslämpötilat ovat vain ohjeellisia; ihanteellinen kypsennyslämpötila riippuu aina lihan tuoreudesta, tyypistä ja valmistustavasta.

	Verinen	Medium	Kypsä
Naudanliha	50 °C	60 °C	68 °C
Naudan jauheliha	–	–	71 °C
Lammas	50 °C	60 °C	68 °C
Sianliha	–	63 °C	71 °C
Kananliha	–	–	75 °C

Huomautus: Tuotteen kotelo voi värjäytyä uunin ja grillin kuumuuden vuoksi. Tämä on normaalia eikä vaikuta tuotteen toimintaan.

Liharuiskusarja

⚠ VARO! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Neula on erittäin terävä. Varmista, ettei se joudu lähelle kenenkään päätä tai ettet loukkaat sillä itseäsi tai muita.
- **Turvallinen säilytys:** Säilytä ruiskua ja neuloja lasten ulottumattomissa.
- Paina pistettäessä vain kevyesti rikkoutumisen estämiseksi.

● Käyttö

Lämpömittari

Mittausalue: 0 °C–+120 °C

- Puhdista tuote ennen sen käyttöä.
- Työnnä mittauspiikki vähintään 5 cm syvälle lihaan.
- Varmista, että mittauspiikki työnnetään paistin keskelle eikä lähelle luuta tai rasvaa. Luun tai rasvan läheltä mitatut lämpötilat eivät vastaa lämpötiloja muualla lihapalassa.
- Varmista, että sijoitat tuotteen niin, että näet sen suljetun uuninluukun läpi.
- Aseta liha uuniin tai grilliin.
- Poista liha uunista, kun se on saavuttanut oikean kypsennyslämpötilan.

Liharuisku

- Puhdista tuote ennen sen käyttöä.
- Kokoa ruisku oikein vuotojen tai vaurioiden välttämiseksi.

Käyttö

1. Vedä marinadi tai neste ruiskuun vetämällä mäntää taaksepäin.
2. Työnnä neula lihan paksuimpaan kohtaan.
3. Paina mäntää hitaasti alaspäin ruiskuttaaksesi marinadin tasaisesti.
4. Toista prosessi moneen kohtaan, jotta makuaineet jakaantuvat tasaisesti.

● Puhdistus ja hoito

- Ennen käyttöä: Puhdista tuote kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella ja kuivaa se perusteellisesti.
- Lihakynnet soveltuvat astianpesukonepesuun, lämpömittari ja liharuisku eivät sovellu astianpesukonepesuun.

● Hävittäminen

Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan viedä paikalliseen kierrätyspisteeseen.

Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.

Huoltopalvelu

FI **Huoltopalvelu Suomi**
Puhelin: 09 42453024
E-Mail: owim@lidl.fi

SE

PULLED-PORK-SET

● Inledning

Grattis till köpet av din nya produkt. Du har valt en produkt av hög kvalitet. Gör dig bekant med produkten innan du använder den. Läs följande bruksanvisning och säkerhetsinformation. Använd endast produkten i enlighet med beskrivningen och för angivna ändamål. Förvara denna handledning på en säker plats. Överlämna även bruksanvisningen om du överlåter produkten till en tredje part.

Du kan ladda ned och titta på denna och många andra bruksanvisningar på www.lidl-service.com. Genom att skanna QR-koden kommer du direkt till webbplatsen Lidl service (www.lidl-service.com) där du kan öppna din bruksanvisning genom att mata in artikelnumret (IAN) 509389_2507.

● Avsedd användning

Denna produkt är avsedd för tillagning av grillade maträtter.
Produkten är uteslutande avsedd för användning i privata hushåll och är inte avsedd för kommersiell användning. Tillverkaren åtar sig inget ansvar för skador som uppstår på grund av felaktig användning.

● Tekniska data

Köttklo 2x
Termometer 1x
Marinadspruta 1x

⚠ Allmänna säkerhetsanvisningar

LÄS BRUKSANVISNINGEN INNAN DU ANVÄNDER PRODUKTEN! FÖRVARA ALLA SÄKERHETSANVISNINGAR OCH BRUKSANVISNINGAR PÅ EN SÄKER PLATS FÖR FRAMTIDA REFERENS! BIFOGA ALLA DOKUMENT OM DU ÖVERLÄMNAR PRODUKTEN TILL NÅGON ANNAN

Termometer

⚠ VAR FÖRSIKTIG! FARA FÖR PERSONSKADOR!

- Termometerns spets är mycket vass. Håll den inte nära någon persons huvud och undvik att skada dig själv eller andra med den.
- Bär alltid skyddshandskar när du rör termometerns spets under eller strax efter användning.
- Använd inte produkten i mikrovågsugn. Annars kan gnistbildning uppstå. Det kan skada produkten eller mikrovågsugnen.
- Använd inte produkten vid ugnstemperaturer över 250 °C. Annars kan produkten skadas.
- **LIVSMEDELSKOMPATIBEL!** Denna produkt har ingen negativ verkan på livsmedels smak eller lukt.

Tillagningstemperatur
Hänvisning: Angivna tillagningstemperaturer är endast vägledande, den idealiska tillagningstemperaturen styrs alltid av färskhet, typen av kött och typen av tillagning.

	Blodigt	Medium	Genom-stekt
Nötkött	50 °C	60 °C	68 °C
Nötfärs	–	–	71 °C
Lamm	50 °C	60 °C	68 °C
Griskött	–	63 °C	71 °C
Fågel	–	–	75 °C

Hänvisning: Produktens hölje kan missfärgas på grund av värmen i ugnen och grillen. Detta är normalt och påverkar inte produktens funktion.

Set med marinadspruta

⚠ VAR FÖRSIKTIG! FARA FÖR PERSONSKADOR!
- Nålen är mycket vass. Håll den inte nära någon persons huvud och undvik att skada dig själv eller andra med den.
- **Säker förvaring:** Förvara sprutan och nålen utom räckhåll för barn.
- Tryck försiktigt när du sprutar in marinad. Annars kan nålen brytas av.

● Användning

Termometer
Mätområde: 0 °C–+120 °C
- Rengör produkten innan du använder den.
- Stick in termometerns spets minst 5 cm i köttet.
- Säkerställ att termometerns spets hamnar i mitten av steken och inte nära ben eller fett. Temperaturer som uppmäts i närheten av ben eller fett motsvarar inte temperaturen i resten av köttet.
- Placera produkten så att du kan se den genom ugnsluckans fönster.
- Placera köttet i ugnen eller på grillen.
- Ta ut köttet ur ugnen när rätt inre temperatur har uppnåtts.

Marinadspruta
- Rengör produkten innan du använder den.
- Montera sprutan korrekt för att undvika läckage och skador.

För användning
1. Sug in marinaden eller vätskan i sprutan genom att dra kolven bakåt.
2. Stick in nålen i den tjockaste delen av köttet.
3. Tryck sakta kolven framåt för att spruta in marinaden jämnt.
4. Upprepa proceduren på flera ställen för att fördela smakämnena likformigt.

● Rengöring och skötsel

- Före användning: Diska produkten med varmt vatten och milt diskmedel, och torka den därefter noggrant.
- Köttklon kan maskindiskas, men termometern och marinadsprutan får inte maskindiskas.

● Avfallshantering

Förpackningen består av miljövänliga material, som kan lämnas på lokala återvinningsstationer.

Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.

Service
(SE) **Service Sverige**
Tel.: 0770 930 739
E-Mail: owim@lidl.se
(FI) **Service Finland**
Tel: 09 42453024
E-Mail: owim@lidl.fi
(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	Gennem-stegt
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 ovnlåge.
- 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
1. Træk marinaden eller væsken op i sprøjten ved at trække stemplet tilbage.
2. Stik nålen ind i det tykkeste område af kødet.
3. Tryk langsomt stemplet i bund for at injicere marinaden jævnt.
4. 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.

Service
(DK) **Service Danmark**
Tel.: 32 710005
E-Mail: owim@lidl.dk
(PL)

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 wypieczo-ne
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
1. Nabrać marynatę lub inny płyn do strzykawki, odciągając jej tłok.
2. Wbić igłę w najgrubsze miejsce mięsa.
3. Powoli naciskać tłok, aby równomiernie wtłoczyć marynatę.
4. 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.

Serwis
(PL) **Serwis Polska**
Tel.: 223974996
E-Mail: owim@lidl.pl
(LT)

RINKINYS PLĖŠYTAI KIAULIENAI

● Įžanga

Sveikiname Jus įsigijus naują gaminį. Tai aukštos kokybės gaminys. Prieš pradėdami naudotis šiuo gaminiu, iš pradžių su juo susipažinkite. Atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją ir saugos nurodymus. Naudokite šį gaminį tik pagal aprašymą ir nurodytą paskirtį. Laikykite šią instrukciją saugioje vietoje. Perduodami gaminį kitiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus!

Iš www.lidl-service.com svetainės galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų. Nuskaitę QR kodą pateksite tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę prekės numerį (IAN) 509389_2507 galėsite susipažinti su visa naudojimo instrukcija.

● Naudojimas pagal paskirtį

Šis gaminys skirtas barbekiu maistui ruošti. Gaminys skirtas naudoti tik privačiai, o ne komerciniam naudojimui. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už žalą, kuri atsirado dėl netinkamo naudojimo.

● Techniniai duomenys

Mėsos plėšymo įrankis 2x
Termometras 1x
Mėsos švirkštas 1x

⚠ Bendrosios saugos nuorodos

PRIEŠ NAUDODAMI GAMINĮ PERSKAITYKITE NAUDOJIMO INSTRUKCIJĄ! VISUS SAUGOS NURODYMUS IR NUORODAS LAIKYKITE SAUGIOJE VIETOJE, JEI PRIREIKTŲ ATEITYJE! PRIDĖKITE VISUS DOKUMENTUS, JEI ATIDUODATE ŠĮ GAMINĮ TREČIAJAI ŠALIAI

Termometras

⚠ ATSARGIAI! SUSIŽALOJIMO PAVOJUS!

- Matavimo zondas yra labai smailus. Nekiškite prie savo ar kito asmens galvos, kitaip galite susižaloti patys arba sužaloti kitus.
- Naudojimo metu arba iškart po naudojimo liesdami matavimo zondą visada mūvėkite apsaugines pirštines.
- Niekada nenaudokite gaminio mikrobangų krosnelėje. Priešingu atveju gali susidaryti kibirkštys. Taip gali būti sugadintas gaminys arba mikrobangų krosnelė.
- Nenaudokite gaminio orkaitėje, kai temperatūra yra virš 250 °C. Kitaip gali būti sugadintas gaminys.
- **SAUGUS LIESTIS SU MAISTU!** Šis gaminys nedaro neigiamo poveikio maisto produktų skoniui ar kvapui.

Gaminimo temperatūra

Pastaba: Nurodytos gaminimo temperatūros yra tik orientacinės. Ideali gaminimo temperatūra visada priklauso nuo mėsos šviežumo, rūšies ir jos paruošimo.

	Pusiau žalias	Vid. iškeptas	Gerai iškeptas
Jautiena	50 °C	60 °C	68 °C
Jautienos faršas	–	–	71 °C
Ėriena	50 °C	60 °C	68 °C
Kiauliena	–	63 °C	71 °C
Paukštiena	–	–	75 °C

Pastaba: Gaminio išorė gali nublukti dėl karščio orkaitėje ir kepsninėje. Tai normalu ir neturės įtakos gaminio funkcijai.

Mėsos švirkšto rinkinys

⚠ ATSARGIAI! SUSIŽALOJIMO PAVOJUS!

- Adata yra labai aštri. Nekiškite prie savo ar kito asmens galvos, kitaip galite susižaloti patys arba sužaloti kitus.
- **Saugus laikymas:** Laikykite švirkštą ir adatas vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Leisdami švelniai spauskite, kad nesulūžtų.

● Naudojimas

Termometras

Matavimo diapazonas: Nuo 0 °C iki +120 °C

- Prieš naudodami gaminį išplaukite.
- Matavimo zondą įkiškite bent 5 cm į mėsą.
- Įsitikinkite, kad matavimo zondas yra įkištas į mėsą per vidurį, o ne šalia kaulų ar riebalų. Šalia kaulų ar riebalų išmatuota temperatūra yra ne tokia pati kaip likusios mėsos temperatūra.
- Padėkite gaminį taip, kad galėtumėte jį matyti per uždarytas orkaitės dureles.
- Įdėkite mėsą į orkaitę arba kepsninę.
- Išimkite mėsą iš orkaitės, kai pasiekta tinkama gaminimo temperatūra.

Mėsos švirkštas

- Prieš naudodami gaminį išplaukite.
- Surinkite švirkštą teisingai, taip išvengsite nuotėkių arba pažeidimo.

Naudojimas

1. Įtraukite marinatą arba skystį į švirkštą traukdami stūmoklį.
2. Įkiškite adatą į storiausią mėsos dalį.
3. Lėtai stumkite stūmoklį, kad tolygiai įleistumėte marinatą.
4. Kartokite procesą keliose vietose, kad tolygiai paskirstytumėte skonį.

● Valymas ir priežiūra

- Prieš naudojimą: Gaminį valykite drėgna šluoste ir švelniu plovikliu. Po to kruopščiai nusausinkite.
- Mėsos plėšymo įrankį galima plauti indaplovėje, o termometro ir mėsos švirkšto indaplovėje plauti negalima.

● Išmetimas

Pakuotė pagaminta iš aplinkai nekenksmingų medžiagų, kurias galite išmesti įprastose grąžinamojo perdirbimo vietose.

Daugiau informacijos apie nebetinkamo naudoti gaminio išmetimą sužinosite savo savivaldybės ar miesto administracijoje.

Klientų aptarnavimas

(LT) **Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva**
Tel.: 080033144
El. paštas: owim@lidl.lt

(EE)

PULLED-PORK-KOMPLEKT

● Sissejuhatus

Õnnitleme teid selle uue toote ostu puhul! Olete endale saanud kõrgekvaliteedilise toote. Tutvuge tootega enne selle esmast kasutusele võtmist. Selleks lugege tähelepanelikult läbi allolev kasutusjuhend ja ohutusnõuded. Kasutage toodet üksnes kirjeldatud viisil ja otstarbel. Hoidke see kasutusjuhend kindlalt teadaolevas kohas alles. Toote edasiandmisel kolmandatele isikutele andke kaasa ka kõik toote dokumendid.

Selle ja paljusid teisi kasutusjuhendeid saate alla laadida ja vaadata aadressilt www.lidl-service.com. QR-koodi skannimisel suunatakse teid otse Lidli klienditeeninduse veebilehele (www.lidl-service.com), kus saate oma kasutusjuhendi avada, sisestades artikli numbri (IAN) 509389_2507.

● Otstarbekohane kasutamine

See toode on mõeldud toitude grillimiseks.
Toode on mõeldud kasutamiseks ainult koduses majapidamises ja seda pole mõeldud kaustamiseks äritegevuses. Tootja ei vastuta mittenõuetekohasest kasutamisest tekkinud kahjustuste eest.

● Tehnilised andmed

Lihaküünis 2x
Termomeeter 1x
Lihaprits 1x

⚠ Üldised ohutusjuhised

ENNE TOOTE KASUTAMIST LUGEGE LÄBI KAUSTUSJUHEND! HOIDKE KÕIKI OHUTUSJUHISEID JA JUHISEID KINDLAS KOHAS, ET NEID EDASPIDI KASUTADA! ANDKE KÕIK DOKUMENDID KAASA, KUI SELLE TOOTE KOLMANDATELE ISIKUTELE EDASI ANNATE

Termomeeter

⚠ ETTEVAATUST! VIGASTUSOHT!

- Mõõtesond on väga terav. Jälgige, et see ei satuks inimese pea lähedusse või et te iseend ega teisi sellega ei vigastaks.
- Kandke alati kaitsekindaid, kui puudutate mõõtesondi kasutamise ajal või vahetult pärast kasutamist.
- Ärge kunagi kasutage toodet mikrolaineahjus. Vastasel juhul võib see tekitada sädemeid. See võib toodet ja mikrolaineahju kahjustada.
- Ärge kasutage toodet ahju temperatuuril üle 250 °C. Vastasel juhul võib toode kahjustada saada.
- **SOBIB KASUTAMISEKS TOIDUAINETEGA!** See toode ei mõjuta toiduainete maitset ega lõhna.

Küpsetustemperatuur

Märkus: Toodud küpsetustemperatuurid on ainult orienteeruvad, ideaalne küpsetustemperatuur sõltub alati liha värskusest, liigist ja valmistamisest.

	Verine	Keskmine	Läbiküpsenud
Veiseliha	50 °C	60 °C	68 °C
Veisehakkliha	–	–	71 °C
Lambaliha	50 °C	60 °C	68 °C
Sealiha	–	63 °C	71 °C
Linnuliha	–	–	75 °C

Märkus: Toote korpus võib ahju ja grilli kuumuse mõjul värvi muuta. See pole probleem ega mõjuta toote kasutamist.

Lihapritsi komplekt

⚠ ETTEVAATUST! VIGASTUSOHT!

- Nõel on väga terav. Jälgige, et see ei satuks inimese pea lähedusse või et te iseend ega teisi sellega ei vigastaks.
- **Ohutu hoiustamine:** Hoidke pritsi ja nõelu lastele kättesaamatus kohas.
- Sissepritsimisel avaldage vaid kerget survet, vältimaks murdumist.

● Kasutamine

Termomeeter

Mõõtmisvahemik: 0 °C–+120 °C

- Puhastage toode enne selle kasutamist.
- Pistke mõõtesond vähemalt 5 cm sügavusele liha sisse.
- Jälgige, et mõõtesond asuks prae keskel, ärge torgake seda sisse luude või rasva läheduses. Luude või rasva läheduses mõõdetud temperatuur ei vasta ülejäänud lihatükis olevale temperatuurile.
- Paigutage toode selliselt, et näeksite seda läbi suletud ahjuukse.
- Pange liha ahju või grillile.
- Võtke liha ahjust välja, kui õige küpsetustemperatuur on saavutatud.

Lihaprits

- Puhastage toode enne selle kasutamist.
- Pange prits õigesti kokku, vältimaks lekkeid või kahjustusi.

Kasutamine

1. Tõmmake marinaad või vedelik pritsi sisse, tõmmates kolbi tagasi.
2. Pistke nõel liha kõige paksema koha sisse.
3. Vajutage kolb aeglaselt alla, et marinaad ühtlaselt sisse pritsida.
4. Korrake toimingut mitmes kohas, et lõhnaained ühtlaselt laiali jaotada.

● Puhastamine ja hooldus

- Enne kasutamist: Puhastage toodet niiske lapi ja õrnatoimelise puhastusvahendiga ning kuivatage seejärel hoolikalt.
- Lihaküüs sobib nõudepesumasinas pesemiseks, termomeetrit ja lihapritsi ei tohi pesta nõudepesumasinas.

● Jäätmekäitlus

Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mida saab käidelda kohalikes ringlussevõtu keskustes.

Küsige vana toote käitlemise võimaluste kohta oma valla- või linnavalitsusest.

Teenindus

(EE) **Teenindus Eestis**
Tel: 8000049109
E-posti aadress: owim@lidl.ee

(LV)

KOMPLEKTS PLUCINĀTAS CŪKGAĻAS PAGATAVOŠANAI

● Ievads

Apsveicam jūs ar jaunā izstrādājuma iegādi! Jūs esat izvēlējies augstas kvalitātes izstrādājumu. Pirms pirmās lietošanas reizes iepazīstiet šo izstrādājumu. Rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju un drošības norādījumus. Izmantojiet izstrādājumu tikai tā, kā aprakstīts un atbilstoši tam paredzētajam lietojumam. Uzglabājiet šo instrukciju drošā vietā. Ja nododat izstrādājumu citai personai, dodiet līdzi arī visu dokumentāciju.

Jūs varat skatīt un lejupielādēt šo un daudzas citas instrukcijas vietnē www.lidl-service.com. Noskenējot kvadrātkodu, tiks atvērta Lidl servisa tīmekļa vietne (www.lidl-service.com), kurā varat atvērt attiecīgo lietošanas instrukciju, ievadot preces numuru (IAN) 509389_2507.

● Paredzētais lietojums

Šis izstrādājums ir paredzēts grilētu ēdienu pagatavošanai.
Izstrādājums ir paredzēts izmantošanai tikai privātās mājsaimniecībās, nevis komerciālai lietošanai.
Ražotājs neatbild par zaudējumiem, kas radušies nepareizas lietošanas dēļ.

● Tehniskie parametri

Gaļas sadalītājs 2x
Termometrs 1x
Gaļas šļirce 1x

⚠ Vispārīgas drošības norādes

PIRMS IZSTRĀDĀJUMA LIETOŠANAS IZLASIET LIETOŠANAS INSTRUKCIJU! VISUS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMUS UN INSTRUKCIJAS GLABĀJIET DROŠĀ VIETĀ, LAI TOS VARĒTU IZMANTOT ARĪ TURPMĀK! NODODOT ŠO IZSTRĀDĀJUMU CITĀM PERSONĀM, PIEVIENOJIET ARĪ VISUS DOKUMENTUS

Termometrs

⚠ PIESARDZĪBU! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Mērīšanas uzgalis ir ļoti smails. Raugieties to netuvināt nevienas personas galvai un nenodarīt savainojumus jums vai citiem.
- Vienmēr lietojiet aizsargcimdus, ja pieskaraties mērīšanas uzgalim lietošanas laikā vai īsi pēc tam.
- Nekad nelietojiet izstrādājumu mikroviļņu krāsnī. Pretējā gadījumā var rasties dzirksteles. Tas var radīt izstrādājuma vai mikroviļņu krāsns bojājumus.
- Nelietojiet izstrādājumu cepeškrāsns temperatūrā virs 250 °C. Pretējā gadījumā var rasties izstrādājuma bojājumi.
- **PIEMĒROTS PĀRTIKAS PRODUKTIEM!** Šis izstrādājums neietekmē garšu vai smaržu.

Gatavošanas temperatūra

Norāde: Norādītās gatavošanas temperatūras ir tikai orientējošas, ideālā temperatūra vienmēr ir atkarīga no gaļas svaiguma, veida un tās pagatavošanas.

	Asiņaina	Vidēja	Labi izcepta
Liellopu gaļa	50 °C	60 °C	68 °C
Malta liellopa gaļa	–	–	71 °C
Jērs	50 °C	60 °C	68 °C
Cūkgaļa	–	63 °C	71 °C
Putnu gaļa	–	–	75 °C

Norāde: Izstrādājuma korpuss var iekrāsoties cepeškrāsns un grila karstuma dēļ. Tas ir normāli un nekādā veidā neietekmē izstrādājuma darbību.

Gaļas šļirces komplekts

⚠ PIESARDZĪBU! SAVAINOŠANĀS RISKS!

- Adata ir ļoti asa. Raugieties to netuvināt nevienas personas galvai un nenodarīt savainojumus jums vai citiem.
- **Droša glabāšana:** Glabājiet šļirci un adatas bērniem nepieejamā vietā.
- Iešļirciniet tikai ar vieglu spiedienu, lai nepieļautu nolūšanu.

● Lietošana

Termometrs

Mērīšanas diapazons: 0 °C–+120 °C

- Pirms lietošanas notīriet izstrādājumu.
- Iespraudiet mērīšanas uzgali vismaz 5 cm dziļi gaļā.
- Raugieties, lai mērīšanas uzgalis tiktu ievietots cepeša vidū, nevis kaula vai tauku tuvumā. Kaula vai tauku tuvumā izmērītā temperatūra neatbilst pārējā gaļas gabala temperatūrai.
- Raugieties novietot izstrādājumu tā, lai to varētu redzēt caur aizvērtām cepeškrāsns durtiņām.
- Ielieciet gaļu cepeškrāsnī vai uz grila.
- Izņemiet gaļu no cepeškrāsns, kad ir sasniegta pareizā gatavošanas temperatūra.

Gaļas šļirce

- Pirms lietošanas notīriet izstrādājumu.
- Pareizi samontējiet šļirci, lai nebūtu nehermētisku vietu vai bojājumu.

Par lietošanu

1. Ievelciet šļircē marinādi vai šķidrumu, atvelkot virzuli.
2. Ieduriet ar adatu gaļas biezākajā vietā.
3. Lēnām spiediet virzuli uz leju, lai vienmērīgi iešļircinātu marinādi.
4. Atkārtojiet procesu vairākās vietās, lai vienmērīgi sadalītos aromātiskās vielas.

● Tīrīšana un kopšana

- Pirms lietošanas: Notīriet izstrādājumu ar mitru drānu un saudzīgu tīrīšanas līdzekli un pēc tam rūpīgi nosusiniet.
- Gaļas sadalītājus var mazgāt trauku mašīnā, termometru un gaļas šļirci nedrīkst mazgāt trauku mašīnā.

● Utilizācija

Iepakojums ražots no videi draudzīgiem materiāliem, kurus varat utilizēt vietējās atkritumu pārstrādes iestādēs.

Informāciju par nolietotā izstrādājuma utilizāciju varat saņemt savā novada vai pilsētas pašvaldībā.

Serviss

(LV) **Serviss Latvijā**
Tālr.: 8000 5808
E-pasts: owim@lidl.lv

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

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

Model No.: HG14256B
Version: 02/2026