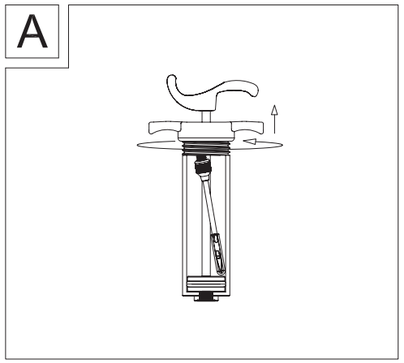
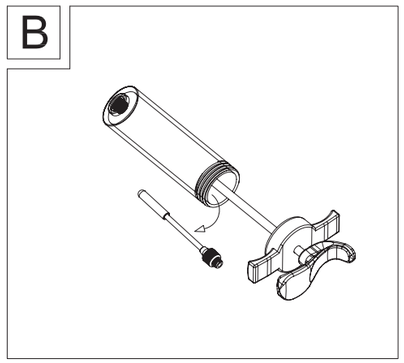
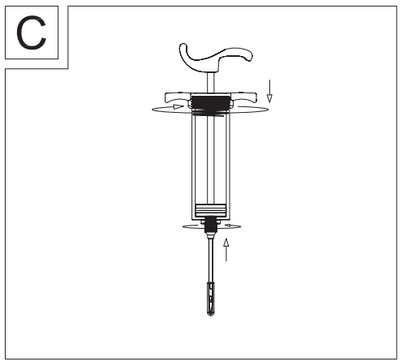
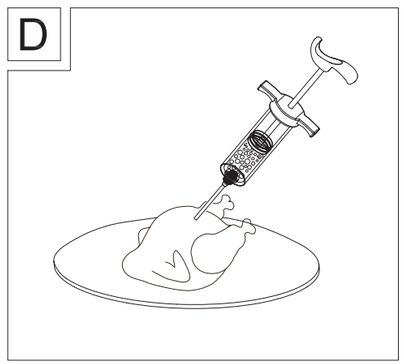
GRILL MEISTER









GB CY

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

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

CY **Service Cyprus**
Tel.: 8009 4241
E-Mail: owim@lidl.com.cy

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

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.

Rendeltetésszerű 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 ízre 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 tűket tartsa gyermekek számára nem elérhető helyen.
- Csak enyhe 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 húsba.
- 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 szivárgás vagy sérülés elkerülése érdekében.

A használata

1. Szívja fel a fecskendőbe a pácot vagy a folyadékot.
2. A tűt szúrja a hús legvastagabb pontjába.
3. Lassan fecskendezze be egyenletesen a pácot.
4. 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.

Mentesítés

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

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.

Szerviz

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

SI

KOMPLET ZA NATRGANO SVINJINO

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odločili ste se za kakovosten izdelek. Pred prvo uporabo se seznanite z izdelkom. V ta namen pozorno preberite naslednja navodila za uporabo in varnostne napotke. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano in samo za navedena področja uporabe. To navodilo hranite na varnem mestu. V primeru izročitve izdelka tretjim, jim predajte tudi vso dokumentacijo.

Prenesete in ogledate si lahko ta priročnik in številne druge s spletnega mesta www.lidl-service.com. S skeniranjem kode QR se neposredno odpre spletno mesto Lidl service (www.lidl-service.com), na katerem lahko odprete navodila za uporabo z vnosom številke izdelka (IAN) 509389_2507.

Namenska uporaba

Izdelek je namenjen za pripravo jedi na žaru.
Ta izdelek je predviden samo za uporabo v zasebnem gospodinjstvu in ni predviden za komercialno uporabo. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo zaradi nepravilne uporabe.

Tehnični podatki

Sponka za meso 2x
Termometer 1x
Brizga za meso 1x

Splošni varnostni napotki

PRED UPORABO IZDELKA PREBERITE NAVODILA ZA UPORABO! VSE VARNOSTNE NAPOTKE IN NAVODILA HRANITE NA VARNEM MESTU, DA JIH LAHKO KADAR KOLI PREVERITE! PRILOŽITE VSE DOKUMENTE, ČE TA IZDELEK PREDAJATE TRETJIM OSEBAM

Termometer

⚠ PREVIDNO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Merilna konica je zelo ostra. Pazite, da ne pride v bližino glave osebe ali da se z njo ne poškodujete sami ali poškodujete druge.
- Ko se dotikate merilne konice, med njeno uporabo ali kmalu po njej vedno nosite zaščitne rokavice.
- Izdelka nikoli ne uporabljajte v mikrovalovni pečici. V nasprotnem primeru lahko pride do iskrenja. To lahko poškoduje izdelek ali mikrovalovno pečico.
- Izdelka ne uporabljajte pri temperaturah pečice nad 250 °C. V nasprotnem primeru lahko pride do poškodb izdelka.
- **PRIMERNO ZA ŽIVILA!** Ta izdelek nima škodljivih učinkov na okus ali vonj.

Temperatura priprave

Opomba: Navedene temperature za peko so le okvirne vrednosti, idealna temperatura za peko je vedno odvisna od svežine, vrste mesa in načina priprave.

	Krvavo	Srednje	Dobro prepečeno
Govedina	50 °C	60 °C	68 °C
Mleto goveje meso	–	–	71 °C
Jagnjetina	50 °C	60 °C	68 °C
Svinjina	–	63 °C	71 °C
Perutnina	–	–	75 °C

Opomba: Ohišje izdelka se lahko zaradi vročine v pečici in na žaru obarva. To je običajno in ne vpliva na delovanje izdelka.

Komplet brizg za meso

⚠ PREVIDNO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Igla je zelo ostra. Pazite, da ne pride v bližino glave osebe ali da se z njo ne poškodujete sami ali poškodujete druge.
- **Varno shranjevanje:** Konico in igle shranjujte izven dosega otrok.
- Pri vbrizgavanju le nežno pritiskajte, da preprečite zlom.

Uporaba

Termometer

Merilno območje: 0 °C–+120 °C

- Pred uporabo izdelek očistite.
- Merilno konico vstavite vsaj 5 cm globoko v meso.
- Zagotovite, da bo merilna konica vstavljena v sredino pečenke in ne v bližino kosti ali maščobe. Temperature, izmerjene v bližini kosti ali maščobe, ne ustrezajo temperaturam v preostalem delu mesa.
- Izdelek postavite tako, da ga boste lahko videli skozi zaprta vrata pečice.
- Položite meso v pečico ali na žar.
- Meso odstranite iz pečice, ko doseže ustrezno temperaturo za peko.

Brizga za meso

- Pred uporabo izdelek očistite.
- Da ne pride do netesnosti ali poškodb, brizgo pravilno sestavite.

Za uporabo

1. Marinado ali tekočino natočite v brizgalko tako, da bat povlečete nazaj.
2. Iglo vstavite v najdebelejši konec mesa.
3. Počasi pritiskajte bat, da enakomerno vbrizgate marinado.
4. Postopek ponovite na več mestih, da se arome enakomerno porazdelijo.

Čiščenje in nega

- Pred uporabo: Izdelek očistite z vlažno krpo in blagim sredstvom za pomivanje ter ga temeljito posušite.
- Sponka za meso je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju, termometer in brizga za meso pa nista primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.

Odstranjevanje

Embalaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.

O možnostih odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimate pri svoji občinski ali mestni upravi.

Servis

(SI) **Servis Slovenija**
Tel.: 080 080917
E-Mail: owim@lidl.si

(CZ)

SADA NA TRHANÉ VEPŘOVÉ MASO

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní výrobek. Před prvním uvedením do provozu se seznamte s výrobkem. K tomu si pozorně přečtěte následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Používejte výrobek jen popsaným způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Uschovejte 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 měřicího 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 vstřikování vyvíjejte 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

1. Zatáhnutím pístu zpět natáhněte marinádu nebo tekutinu do stříkačky.
2. Zapíchněte jehlu do nejsilnější části masa.
3. Pomalu stlačujte píst, abyste marinádu vstříkli rovnoměrně.
4. Postup opakujte na několika místech, aby se ochucovadla rovnoměrně rozložila.

● Čištění a péče

- Před použitím: Výrobek čistěte vlhkým hadříkem s jemným čisticím 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.

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
Teplomer 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

Teplomer

⚠ POZOR! 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 prepe-čené	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

⚠ POZOR! 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 vstrekovaní vyvíjajte len mierny tlak, aby sa striekačka nezlomila.

● Použitie

Teplomer

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

1. Vyťahovaním piestu natiahnite do striekačky marinádu alebo tekutinu.
2. Ihlu zapichnite do najhrubšieho miesta mäsa.
3. Piest stláčajte pomaly, aby sa marináda vstrekla rovnomerne.
4. 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.

Servis

(SK) **Servis Slovensko**
Tel.: 0850 232001
E-pošta: owim@lidl.sk

(HR)

SET ZA TRGANU SVINJETINU

● Uvod

Čestitamo vam na kupnji novog proizvoda. Time ste se odlučili za jedan vrlo kvalitetan proizvod. Prije prvog stavljanja u pogon, upoznajte se sa proizvodom. Za to pomno pročitajte slijedeće upute za uporabu i sigurnost. Koristite ovaj proizvod u skladu s navedenim uputama te u navedene svrhe. Sačuvajte ove upute na jednom sigurnom mjestu. U slučaju davanja proizvoda trećim osobama, izručite također svu pripadajuću dokumentaciju.

Ovaj i brojne druge priručnike možete preuzeti i pregledati na stranici www.lidl-service.com. Skeniranjem QR koda otvorit će vam se internetska stranica Lidl usluga (www.lidl-service.com) na kojoj možete otvoriti priručnik s uputama unošenjem broj artikla (IAN) 509389_2507.

● Uporaba u skladu s odredbama

Proizvod je namijenjen za pripremu jela sa roštilja. Proizvod je prikladan samo za uporabu u privatnim kućanstvima i nije namijenjen za komercijalnu uporabu. Proizvođač neće biti odgovoran za štete nastale zbog nepravilne uporabe.

● Tehnički podaci

Kuka za meso 2x
Termometar 1x
Šprica za meso 1x

Opće sigurnosne napomene

PRIJE UPORABE PROIZVODA PROČITAJTE UPUTE ZA UPORABU! ČUVAJTE SVE SIGURNOSNE NAPOMENE I UPUTE ZA UPORABU NA SIGURNOM MJESTU ZA BUDUĆU UPOTREBU! PRILOŽITE SVE DOKUMENTE KADA OVAJ PROIZVOD PROSLJEĐUJETE TREĆIM STRANAMA

Termometar

⚠ OPREZ! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Mjerna sonda jako je zašiljena. Pazite da ne dođe blizu nečije glave. Možete ozlijediti sebe ili druge.
- Uvijek nosite zaštitne rukavice kada dodirujete mjernu sondu tijekom ili ubrzo nakon uporabe.
- Nikada nemojte koristiti proizvod u mikrovalnoj pećnici. U suprotnom može doći do iskrenja. To može oštetiti proizvod ili mikrovalnu pećnicu.
- Nemojte koristiti proizvod na temperaturama pećnice iznad 250 °C. U suprotnom može doći do oštećenja proizvoda.
- **PRIKLADNO ZA NAMIRNICE!** Nema štetnih učinaka na okus ili miris od ovog proizvoda.

Temperatura pripreme

Napomena: Navedene temperature kuhanja samo su smjernice; idealna temperatura kuhanja uvijek ovisi o svježini, vrsti mesa i njegovoj pripremi.

	Krvavo	Srednje	Dobro pečeno
Govedina	50 °C	60 °C	68 °C
Mljevena junetina	–	–	71 °C
Janjetina	50 °C	60 °C	68 °C
Svinjetina	–	63 °C	71 °C
Perad	–	–	75 °C

Napomena: Kućište proizvoda može promijeniti boju zbog topline u pećnici i roštilju. To je normalno i nema utjecaja na funkciju proizvoda.

Set šprica za meso

⚠ OPREZ! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Igla je vrlo oštra. Pazite da ne dođe blizu nečije glave. Možete ozlijediti sebe ili druge.
- **Sigurno skladištenje:** Špricu i igle držite podalje od dohvata djece.
- Prilikom ubrizgavanja koristite samo blag pritisak kako biste spriječili lomljenje.

● Uporaba

Termometar

Mjerno područje: 0 °C–+120 °C

- Očistite proizvod prije uporabe.
- Umetnite mjernu sondu u meso najmanje 5 cm duboko.
- Pobrinite se da mjernu sondu umetnete u sredinu pečenja i dalje od kostiju ili masnoće. Temperature izmjerene u blizini kostiju ili masti ne odgovaraju temperaturama u ostatku mesa.
- Pazite da proizvod postavite tako da ga možete vidjeti kroz zatvorena vrata pećnice.
- Stavite meso u pećnicu ili na roštilj.
- Izvadite meso iz pećnice kada postigne odgovarajuću temperaturu pečenja.

Šprica za meso

- Očistite proizvod prije uporabe.
- Ispravno sastavite špricu kako biste izbjegli curenje ili oštećenje.

Za uporabu

1. Usisajte marinadu ili tekućinu u štrcaljku povlačenjem klipa.
2. Zabodite iglu u najdeblji dio mesa.
3. Polako pritisnite klip kako biste ravnomjerno ubrizgali marinadu.
4. Ponovite postupak na nekoliko mjesta kako bi se aroma ravnomjerno rasporedila.

● Čišćenje i njega

- Prije uporabe: Očistite proizvod vlažnom krpom i blagim deterdžentom te ga temeljito osušite.
- Kuka za meso može se prati u perilici posuđa, termometar i šprica za meso ne mogu se prati u perilici posuđa.

● Zbrinjavanje

Ambalaža se sastoji od ekološki neškodljivih materijala koje možete zbrinuti na lokalnim mjestima za reciklažu.

O mogućnostima zbrinjavanja dotrajalog proizvoda možete se raspitati kod vaše općinske ili gradske uprave.

● Jamstvo

Ovaj proizvod je pažljivo proizveden prema strogim smjernicama kvalitete i temeljito je ispitan prije isporuke. U slučaju pogreške u materijalu ili izradi, imate zakonska prava protiv prodavatelja proizvoda. Vaša zakonska prava ni na koji način nisu ograničena našom garancijom navedenom u nastavku.

Garancija za ovaj proizvod je 2 godine od datuma kupnje. Garantni rok počinje s datumom kupovine. Čuvajte originalni račun na sigurnom mjestu jer je ovaj dokument potreban kao dokaz kupnje.

Sva oštećenja ili nedostaci koji su već prisutni u trenutku kupnje moraju se prijaviti odmah nakon raspakiranja proizvoda.

Ako se u roku od 2 godine od datuma kupnje pokaže da je proizvod neispravan u materijalu ili izradi, mi ćemo ga, po našem izboru, besplatno popraviti ili zamijeniti. Garantni rok se ne produljuje odobrenim zahtjevom za garanciju. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove.

Ova garancija ne vrijedi ako je proizvod bio oštećen ili nepropisno korišten ili održavan.

Garancija pokriva greške u materijalu i proizvodnji. Ova se garancija ne odnosi na dijelove proizvoda koji su podložni uobičajenom habanju, te se stoga smatraju potrošnim dijelovima (npr. baterije, punjive baterije, crijeva, spremnici s tintom), niti na oštećenja lomljivih dijelova, npr. prekidača ili dijelova od stakla.

U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.

Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.

Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom

Kako biste osigurali brzu obradu svojeg zahtjeva, molimo vas da slijedite sljedeće upute:

Za sve upite pripremite račun i broj artikla (IAN 509389_2507) kao dokaz o kupnji.
Broj artikla možete naći na tipskoj pločici, na gravuri, na naslovnoj stranici vaših uputa (dolje lijevo) ili na naljepnici na stražnjoj ili donjoj strani.
Ukoliko nastanu greške u funkcioniranju ili drugi kvarovi, kontaktirajte najprije u nastavku navedeno odjeljenje servisa putem telefona ili e-maila.
Otkriven kao neispravan proizvod, možete ga onda poslati na spomenutu adresu servisa bez poštarine za vas, s dokazom o kupnji (račun) i opisom kakav je kvar i kada je nastao.

Servis

(HR) **Servis Hrvatska**
Tel.: 0800 777 999
E-Mail: owim@lidl.hr

(RS)

SET ZA KIDANU SVINJETINU

● Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg proizvoda Odlučili ste se za kupovinu visokokvalitetnog proizvoda. Upoznajte se pre prve upotrebe sa proizvodom. Pročitajte u vezi toga pažljivo sledeće uputstvo za upotrebu i informacije u vezi bezbednosti. Koristite proizvod samo kao što je opisano i za navedene oblasti upotrebe. Sačuvajte ovo uputstvo na sigurnom mestu. Predajte svu dokumentaciju trećem licu kojem dajete proizvod.

Ovaj i brojne druge priručnike možete preuzeti i pogledati na www.lidl-service.com. Skeniranjem QR koda bićete direktno preusmereni na veb stranicu Lidl servisa (www.lidl-service.com) gde možete otvoriti uputstvo za upotrebu unosom broja artikla (IAN) 509389_2507.

● Predviđena namena

Ovaj proizvod je namenjen za spremanje jela sa roštilja.

Proizvod je pogodan samo za upotrebu u privatnim domaćinstvima i nije namenjen za komercijalnu upotrebu. Proizvođač ne preuzima odgovornost za štetu nastalu usled nepravilnog korišćenja.

Tehnički podaci

Kandže za meso 2x
Termometar 1x
Špric za meso 1x

Opšte bezbednosne napomene

PAŽLJIVO PROČITAJTE UPUTSTVO ZA KORIŠĆENJE PRE KORIŠĆENJA PROIZVODA! ČUVAJTE SVE BEZBEDNOSNE NAPOMENE I UPUTSTVA NA BEZBEDNOM MESTU ZA BUDUĆU UPOTREBU! PRILOŽITE SVU DOKUMENTACIJU AKO OVAJ PROIZVOD PROSLEĐUJETE TREĆIM LICIMA

Termometar

⚠ OPREZ! OPASNOST OD POVREDE!

- Merna sonda je veoma šiljata. Pazite da je ne približite glavi neke osobe, jer njome možete da povredite sebe ili druge.
- Uvek nosite zaštitne rukavice kada rukujete mernom sondom tokom ili ubrzo nakon upotrebe.
- Nikada nemojte koristiti ovaj proizvod u mikrotalasnoj pećnici. U suprotnom to može izazvati varnice. To bi moglo da ošteti proizvod ili mikrotalasnu pećnicu.
- Nemojte koristiti proizvod na temperaturama rerne iznad 250 °C. U suprotnom, može doći do oštećenja proizvoda.
- **BEZBEDNO ZA NAMIRNICE!** Ovaj proizvod ne utiče negativno na ukus ili miris.

Temperatura pečenja

Napomena: Navedene temperature pečenja su samo smernice; idealna temperatura pečenja uvek zavisi od svežine, vrste mesa i njegove pripreme.

	Nedovoljno pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
Govedina	50 °C	60 °C	68 °C
Mlevena junetina	–	–	71 °C
Jagnjetina	50 °C	60 °C	68 °C
Svinjetina	–	63 °C	71 °C
Živinsko meso	–	–	75 °C

Napomena: Kućište proizvoda može da promeni boju usled toplote u rerni i na roštilju. To je normalno i ne utiče na funkciju proizvoda.

Set špriceva za meso

⚠ OPREZ! OPASNOST OD POVREDE!

- Igla je veoma šiljata. Pazite da je ne približite glavi neke osobe, jer njome možete da povredite sebe ili druge.
- **Bezbedno skladištenje:** Držite špric i igle van domašaja dece.
- Prilikom ubrizgavanja vršite samo blagi pritisak kako biste sprečili lomljenje.

Upotreba

Termometar

Merni opseg: 0 °C–+120 °C

- Očistite proizvod pre korišćenja.
- Ubodite mernu sondu najmanje 5 cm duboko u meso.
- Vodite računa da merna sonda bude umetnuta u sredinu pečenja i ne blizu kostiju ili masti. Temperature merene blizu kostiju ili masti možda neće odražavati temperaturu u ostatku mesa.
- Vodite računa da postavite proizvod tako da ga možete videti kroz zatvorena vrata rerne.
- Stavite meso u rernu ili na roštilj.
- Izvadite meso iz rerne kada se dostigne odgovarajuća temperatura pečenja.

Špric za meso

- Očistite proizvod pre korišćenja.
- Pravilno sastavite špric kako biste izbegli curenje ili oštećenja.

Korišćenje

1. Uvucite marinadu ili tečnost u špric povlačenjem klipa.
2. Ubodite iglu u najdeblji deo mesa.
3. Polako pritisnite klip da biste ravnomerno ubrizgali marinadu.
4. Ponovite postupak na nekoliko mesta da biste ravnomerno rasporedili začine.

Čišćenje i održavanje

- Pre korišćenja: Očistite proizvod vlažnom krpom i blagim sredstvom za čišćenje i dobro osušite.
- Kandže za meso se mogu prati u mašini za pranje sudova; termometar i špric za meso se ne mogu prati u mašini za pranje sudova.

Odlaganje

Pakovanje se sastoji od ekološki prihvatljivih materijala koje možete odlagati na lokalnim mestima za reciklažu.

Mogućnosti za uklanjanje iskorišćenog proizvoda možete saznati u vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.

Garancija

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 0800 300 180
- pošaljete e-mail na: owim@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Uvozi i stavlja u promet:
Lidl Srbija KD
Prva južna radna 3
22330 Nova Pazova
Republika Srbija
Tel. 0800 300 180
E-mail: kontakt@lidl.rs

Servis

(RS) **Servis Srbija**
Tel.: 0800 300 180
E-Mail: owim@lidl.rs

(MK)

КОМПЛЕТ ЗА СВИНСКО МЕСО

Вовед

Ви честитаме за купувањето на вашиот нов производ. Со тоа се одлучивте за квалитетен производ. Запознајте се со производот пред да го употребите за прв пат. Исто така, Ве молиме внимателно да ги прочитате упатствата за ракување, како и советите за безбедност дадени подолу. Користете го производот само според упатствата и само за наведеното поле на примена. Чувајте ги овие упатства на безбедно место. При предавање на производот на трети лица, предадете ги сите придружни документи.

Ова и многу други упатства можете да ги преземете и прегледате на www.lidl-service.com. Со скенирање на QR-кодот ќе бидете директно пренасочени на веб-страницата Lidl-Service (www.lidl-service.com), каде што со внесување на бројот на артикл (IAN) 509389_2507 можете да го отворите вашето упатство за употреба.

Наменета употреба

Овој производ е наменет за подготовка на јадења на скара.

Овој производ е наменет само за домашна употреба и не е наменет за комерцијална употреба. Производителот не презема никаква одговорност за штета настаната од неправилна употреба.

Технички податоци

Канџа за месо 2x
Термометар 1x
Шприц за месо 1x

Општи безбедносни упатства

ПРОЧИТАЈТЕ ГО УПАТСТВОТО ЗА УПОТРЕБА ПРЕД ДА ГО КОРИСТИТЕ ПРОИЗВОДОТ! ЧУВАЈТЕ ГИ СИТЕ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ И УПАТСТВА НА СИГУРНО МЕСТО ЗА ИДНА РЕФЕРЕНЦА! ПРЕДАЈТЕ ГИ СИТЕ ДОКУМЕНТИ ДОКОЛКУ ГО ПРЕДАВАТЕ ОВОЈ ПРОИЗВОД НА НЕКОЈ ДРУГ

Термометар

⚠ ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОД ПОВРЕДИ!

- Иглата е многу остра. Не ја приближувајте до главата на друго лице за да избегнете повреда на себе или на други.
- Секогаш носете заштитни ракавици кога ракувате со иглата за време на или веднаш по употребата.
- Никогаш не го користете производот во микробранова печка. Тоа може да предизвика формирање на искри. Тоа може да го оштети производот или микробрановата печка.
- Не го користете производот на температури во рерна над 250 °C. Во спротивно, може да дојде до оштетување на производот.
- **БЕЗБЕДЕН ЗА ХРАНА!** Овој производ не влијае на вкусот или мирисот.

Температура на готвење

Забелешка: Прикажаните температури за готвење се само за референца; идеалната температура за готвење секогаш зависи од свежината, видот на месото и неговата подготовка.

	Малку печено	Средно	Добро испечено
Говедско	50 °C	60 °C	68 °C
Мелено говедско месо	–	–	71 °C
Јагнешко	50 °C	60 °C	68 °C
Свинско	–	63 °C	71 °C
Пилешко	–	–	75 °C

Забелешка: Кукиштето на производот може да ја промени бојата поради топлината во рерната и скарата. Ова е нормално и не влијае на функционалноста на производот.

Комплет шприц за месо

⚠ ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОД ПОВРЕДИ!

- Иглата е многу остра. Не ја приближувајте до главата на друго лице за да избегнете повреда на себе или на други.
- **Безбедно складирање:** Држете го шприцот и иглите подалеку од дофат на деца.
- При инјектирање, притискајте само нежно, за да не ги скршите.

Употреба

Термометар

Опсег на мерење: 0 °C–+120 °C

- Исчистете го производот пред употреба.
- Вметнете ја иглата најмалку 5 cm во месото.
- Проверете дали иглата е вметната во центарот на печењето и подалеку од коските или маснотијата. Температурите измерени во близина на коските или маснотијата не одговараат на температурите во остатокот од месото.
- Проверете дали производот е поставен така што можете да го гледате низ затворената врата на рерната.
- Ставете го месото во рерна или на скара.
- Извадете го месото од рерна кога ќе се достигне точната температура на готвење.

Шприц за месо

- Исчистете го производот пред употреба.
- Правилно склопете го шприцот за да се избегне протекување или оштетување.

Употреба

1. Вшмукајте ја маринадата или течноста во шприцот со повлекување на клипот.
2. Вметнете ја иглата во најдебелиот дел од месото.
3. Полека притискајте го клипот за рамномерно да ја инјектирате маринадата.
4. Повторете го овој процес на неколку места за да се обезбеди рамномерна распределба на аромите.

Чистење и нега

- Пред употреба: Исчистете го производот со влажна крпа и благ детергент и оставете темелно исуши.
- Канџата за месо може да се мие во машина за садови, но термометарот и шприцот за месо не се наменети за машина за садови.

Одлагање

Амбалажата е направена од еколошки материјали кои можете да ги одложите преку локалните центри за рециклирање.

Варијантите за одлагање на истрошениот производ можете да ги дознаете во Вашата општина или градска администрација.

Сервис

(MK) **Сервис Северна Македонија**
Тел.: 0800 90698
Е-пошта: owim@lidl.mk

(AL)

KOMPLET PËR MISH DERRI TË COPTUAR

Hyrje

Ju urojmë për blerjen e produktit tuaj të ri. Keni zgjedhur një produkt me cilësi të lartë. Njihuni me produktin para se ta përdorni për herë të parë. Përveç kësaj, ju lutemi të rishikoni me kujdes udhëzimet e përdorimit dhe këshillat e sigurisë më poshtë. Përdorni produktin vetëm siç është përshkruar dhe vetëm për përdorimet e përcaktuara. Mbajini këto udhëzime në një vend të sigurt. Dorëzoni të gjitha dokumentet bashkë me produktin, nëse ia kaloni një pale të tretë.

Ju mund të shkarkoni dhe shikoni këtë dhe shumë manuale të tjera në www.lidl-service.com. Duke skanuar kodin QR, do të ridrejtoheni drejtpërdrejt në faqen e shërbimit të Lidl (www.lidl-service.com), ku mund të hapni manualin e përdorimit duke shtypur numrin e artikullit (IAN) 509389_2507.

Përdorimi i synuar

Ky produkt është menduar për përgatitjen e gatimeve të pjekura në skarë.
Produkti është i përshtatshëm vetëm për përdorim në shtëpi private dhe nuk është menduar për përdorim komercial. Prodhuesi nuk merr përsipër asnjë përgjegjësi për dëmet e shkaktuara nga përdorimi i papërshtatshëm.

Të dhëna teknike

Kthetra për mish 2x
Termometër 1x
Shiringë për mish 1x

Udhëzime të përgjithshme sigurie

JU LUTEM LEXONI UDHËZIMET E PËRDORIMIT PARA SE TË PËRDORNI PRODUKTIN! RUANI TË GJITHA INFORMACIONET DHE UDHËZIMET E SIGURISË NË VEND TË SIGURT PËR REFERIM NË TË ARDHMEN! BASHKËNGJITNI TË GJITHA DOKUMENTET KUR IA KALONI KËTË PRODUKT DIKUJT TJETËR

Termometër

⚠ KUJDES! RREZIK LËNDIMI!

- Sonda matëse është shumë e mprehtë. Kini kujdes të mos e lejoni të afrohet pranë kokës së dikujt, përndryshe mund të lëndoni veten ose të tjerët.
- Vishni gjithmonë doreza mbrojtëse kur prekni sondën matëse gjatë ose menjëherë pas përdorimit.
- Mos e përdorni kurrë produktin në mikrovalë. Përndryshe, kjo mund të shkaktojë shkëndija. Kjo mund të dëmtojë vetë produktin ose mikrovalën.
- Mos e përdorni produktin në temperatura furre mbi 250 °C. Përndryshe, produkti mund të dëmtohet.
- **I SIGURT PËR USHQIM!** Ky produkt nuk ka ndikim negativ në shijen ose erën e ushqimit.

Temperatura e gatimit

Shënim: Temperaturat e renditura të gatimit janë vetëm udhëzime; temperatura ideale e gatimit varet gjithmonë nga freskia, lloji i mishit dhe përgatitja e tij.

	I gjakosur	Medium	I pjekur mirë
Mish viçi	50 °C	60 °C	68 °C
Mish i grirë viçi	–	–	71 °C
Qengj	50 °C	60 °C	68 °C
Mish derri	–	63 °C	71 °C
Mish shpendësh	–	–	75 °C

Shënim: Mbulesa e produktit mund të zbardhet për shkak të nxehtësisë në furrë dhe skarë. Kjo është normale dhe nuk ndikon në funksionimin e produktit.

Set shiringash për mish

⚠ KUJDES! RREZIK LËNDIMI!

- Gjilpëra është shumë e mprehtë. Kini kujdes të mos e lejoni të afrohet pranë kokës së dikujt, përndryshe mund të lëndoni veten ose të tjerët.
- **Ruajtje e sigurt:** Mbajeni shiringën dhe gjilpërat larg fëmijëve.
- Ushtroni vetëm presion të lehtë gjatë injektimit për të parandaluar thyerjen.

Përdorimi

Termometër

Diapazoni i matjes: 0 °C–+120 °C

- Pastroni produktin para se ta përdorni.
- Futni sondën matëse të paktën 5 cm thellë në mish.
- Sigurohuni që sonda matëse të futet në qendër të mishit të pjekur dhe jo afër kockave ose dhjamit. Temperaturat e matura pranë kockave ose dhjamit nuk korrespondojnë me temperaturat në pjesën tjetër të copës së mishit.
- Sigurohuni që ta vendosni produktin në atë mënyrë që ta shihni përmes derës së mbyllur të furrës.
- Vendoseni mishin në furrë ose në skarë.
- Hiqeni mishin nga furra kur të arrihet temperatura e duhur e gatimit.

Shiringë për mish

- Pastroni produktin para se ta përdorni.
- Futeni shiringën siç duhet për të shmangur rrjedhjet ose dëmtimet.

Për përdorim

1. Tërhiqni marinadën ose lëngun në shiringë duke tërhequr prapa pistonin.
2. Shponi gjilpërën në pjesën më të trashë të mishit.
3. Shtypni ngadalë pistonin për poshtë për të injektuar marinadën në mënyrë të barabartë.
4. Përsëriteni procesin në disa vende për të shpërndarë aromatizuesit në mënyrë të barabartë.

Pastrimi dhe kujdesi

- Përpara përdorimit: Pastroni produktin me një leckë të lagur dhe një detergjent të butë dhe thajeni plotësisht.
- Kthetra e mishit mund të lahet në lavastovilje, por termometri dhe shiringa e mishit nuk mund të lahen në lavastovilje.

Asgjësimi

Ambalazhi është i përbërë nga materiale miqësore me mjedisin, të cilat mund t'i asgjësoni në pikat lokale të riciklimit.

Mundësitë për asgjësimin e produktit të përdorur i merrni në komunën ose bashkinë tuaj.

Shërbimi

(AL) **Shërbimi Shqipëri**
Tel.: 0800 90698

(RO)

SET PENTRU PULLED PORK

Introducere

Vă felicităm pentru achiziționarea noului dumneavoastră produs. Ați ales un produs de înaltă calitate. Înainte de prima punere în funcțiune informați-vă cu privire la produs. Pentru aceasta citiți cu atenție următorul manual de utilizare și indicațiile de siguranță. Utilizați acest produs numai conform descrierii și instrucțiunilor de utilizare. Păstrați această instrucțiune într-un loc sigur. În caz că, dați produsul mai departe la terți, înmânați de asemenea și documentația acestuia.

Puteți descărca și vizualiza acest manual și numeroase alte manuale pe www.lidl-service.com. Prin scanarea cod QR, dumneavoastră veți fi direcționat direct către pagina de internet pentru asistență Lidl (www.lidl-service.com), unde puteți deschide manualul de instrucțiuni prin introducerea numărului de articol (IAN) 509389_2507.

Utilizarea conform destinației

Acest produs este destinat pentru prepararea alimentelor la grătar.
Acest produs este prevăzut numai pentru utilizarea în gospodărie și nu pentru utilizarea profesională. Producătorul nu preia nicio responsabilitate pentru pagube datorate utilizării necorespunzătoare.

Date tehnice

Gheară pentru carne 2x
Termometru 1x
Seringă pentru carne 1x

Indicații generale de siguranță

VĂ RUGĂM SĂ CITIȚI INSTRUCȚIUNILE DE UTILIZARE ÎNAINTE DE A FOLOSI PRODUSUL! PĂSTRAȚI TOATE INDICAȚIILE DE SIGURANȚĂ ȘI INSTRUCȚIUNILE ÎNTR-UN LOC SIGUR PENTRU A LE PUTEA CONSULTA MAI TÂRZIU! ANEXAȚI TOATE DOCUMENTELE CÂND DAȚI ACEST PRODUS UNUI ALT UTILIZATOR

Termometru

⚠ PRECAUȚIE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Lancea de măsurare este foarte ascuțită. Aveți grijă să nu vină în apropierea capului cuiva sau vă răniți singur sau pe alții.
- Purtați întotdeauna mănuși de protecție atunci când atingeți lancea de măsurare în timpul sau la scurt timp după utilizare.
- Nu folosiți niciodată produsul într-un cuptor cu microunde. În caz contrar, acest lucru poate provoca formarea de scântei. Aceasta poate deteriora produsul sau cuptorul cu microunde.
- Nu utilizați produsul la temperaturi ale cuptorului mai mari de 250 °C. În caz contrar se poate ajunge la deteriorarea produsului.

- **POTRIVIT PENTRU ALIMENTE!** De la acest produs nu apar efecte negative asupra gustului sau mirosului.

Temperatură de gătire
Indicație: Temperaturile de gătit indicate sunt doar valori orientative, temperatura ideală de gătit depinde întotdeauna de prospețime, tipul de carne și prepararea acesteia.

	În sânge	Medie	Prăjită bine
Carne de vită	50 °C	60 °C	68 °C
Carne de vită tocată	–	–	71 °C
Miel	50 °C	60 °C	68 °C
Carne de porc	–	63 °C	71 °C
Pasăre	–	–	75 °C

Indicație: Carcasa produsului se poate decolora datorită căldurii din cuptor și grătar. Acest lucru este normal și nu are niciun efect asupra funcției produsului.

Set de seringi pentru carne

⚠ PRECAUȚIE! PERICOL DE RĂNIRE!
- Acul este foarte ascuțit. Aveți grijă să nu vină în apropierea capului cuiva sau vă răniți singur sau pe alții.
- **Păstrarea în siguranță:** Nu păstrați seringile și acele la îndemâna copiilor.
- Aplicați doar o presiune ușoară atunci când injectați, pentru a preveni ruperea.

Utilizare

Termometru
Domeniu de măsurare: 0 °C–+120 °C
- Curățați produsul înainte de a-l utiliza.
- Introduceți lancea de măsurare la cel puțin 5 cm adâncime în carne.
- Aveți grijă ca lancea de măsurare să fie introdusă în mijlocul fripturii și nu lângă os sau grăsime. Temperaturile măsurate în apropierea oaselor sau a grăsimilor nu corespund temperaturilor din restul cărnii.
- Aveți grijă să așezați produsul astfel încât să îl puteți vedea prin ușa închisă a cuptorului.
- Puneți carnea în cuptor sau pe grătar.
- Scoateți carnea din cuptor când se atinge temperatura corectă de gătire.

Seringa pentru carne
- Curățați produsul înainte de a-l utiliza.
- Asamblați corect seringa pentru a evita neetanșeitățile sau deteriorările.

Pentru utilizare
1. Trageți marinada sau lichidul în seringă trăgând înapoi pistonul.
2. Introduceți acul în partea cea mai groasă a cărnii.
3. Apăsați încet pistonul pentru a injecta marinada uniform.
4. Repetați procesul în mai multe locuri pentru a distribui uniform aromele.

Curățarea și îngrijirea
- Înainte de utilizare: Curățați produsul cu o lavetă umedă și un detergent delicat și uscați-l bine.
- Ghearele pentru carne sunt potrivite pentru mașina de spălat vase, termometrele și seringile pentru carne nu sunt potrivite pentru mașina de spălat vase.

Înlăturare
Ambalajul este produs din materiale ecologice care pot fi eliminate la punctele locale de reciclare.

Puteți obține informații despre posibilitățile de eliminare a produsului de la administrația locală.

Garanție
Produsul a fost fabricat cu atenție, conform unor standarde stricte de calitate și verificat temeinic înainte de livrare. În caz de defecțiuni de material sau de fabricație aveți drepturi legale față de vânzătorul produsului. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate în niciun fel de garanția menționată mai jos.

Garanția pentru aceste produs este 2 ani începând de la data achiziției. Durata garanției începe la data achiziției. Păstrați chitanța originală la un loc sigur, deoarece acest document este necesar pentru dovada achiziției.

Toate defecțiunile sau deteriorările care sunt deja existente la momentul achiziției, trebuie anunțate imediat după despachetarea produsului.

Dacă în decurs de 2 ani de la achiziția produsului apare un defect de material sau de fabricație, vă reparăm sau înlocuim gratuit produsul la alegerea noastră. Durata de garanție nu se prelungește după aprobarea unei cerințe de garanție. Aceasta este valabil și pentru piesele schimbate și reparate.

Această garanție se stinge dacă produsul este deteriorat, utilizat sau întreținut în mod necorespunzător.

Garanția acoperă defectele de material și de producție. Această garanție nu acoperă piesele componente ale produsului, care prezintă urme normale de uzură și care sunt considerate piese de schimb (de ex.: baterii, acumulatoare, furtunuri, cartușe de vopsea) și nici deteriorările la nivelul pieselor casante, de exemplu întrerupătoare sau piese fabricate din sticlă.

Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Modul de desfășurare în caz de garanție

Pentru a garanta o prelucrare rapidă a problemei dumneavoastră, vă rugăm să respectați următoarele indicații:
Pentru orice solicitare, vă rugăm să aveți la îndemână bonul de casă și numărul de articol (IAN 509389_2507) ca dovadă de achiziție.
Numărul articolului îl luați de pe plăcuța cu date tehnice, o gravură, de pe fișa cu date a instrucțiunilor (jos stânga) sau ca abțibild de pe partea din spate sau de jos.
Dacă apar erori de funcționare sau alte erori, contactați apoi departamentul de service prin telefon sau prin email. Produsul defect îl puteți transmite la adresa de service fără timbru cu prezentarea dovezii de achiziție (bon) și cu menționarea daunei și când a apărut .

Service
(RO) **Service România**
Tel.: 0800 896 637
E-Mail: owim@lidl.ro

(BG)

КОМПЛЕКТ ЗА ДЪРПАНО СВИНСКО

Увод
Поздравяваме Ви с покупката на този нов продукт. Вие избрахте висококачествен продукт. Преди първия пуск се запознайте с продукта. За целта внимателно прочетете упътването за обслужване и инструкциите за безопасност. Използвайте продукта само съгласно описанието и за посочените области на употреба. Съхранявайте настоящото упътване на сигурно място. При предоставяне на продукта на трети лица предавайте с него и цялата документация.

Можете да изтеглите и прегледате това и много други ръководства за употреба на www.lidl-service.com. Сканирайки QR код, ще бъдете прехвърлени директно на уебсайта на сервиза на Lidl (www.lidl-service.com), където можете да отворите ръководството за употреба, като въведете номера на артикула (IAN) 509389_2507.

Употреба по предназначение
Този продукт е предвиден за приготвяне на ястия на грил.
Продуктът е подходящ за използване единствено в частни домакинства и не е предвиден за професионална употреба. Производителят не поема отговорност за щети поради неправилна употреба.

Технически данни
Вилица за дърпано месо 2x
Термометър 1x
Шприц за месо 1x

Общи указания за безопасност

МОЛЯ, ПРОЧЕТЕТЕ РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА, ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ПРОДУКТА! СЪХРАНЯВАЙТЕ ВСИЧКИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ИНСТРУКЦИИ НА СИГУРНО МЯСТО ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ! ПРИЛОЖЕТЕ ВСИЧКИ ДОКУМЕНТИ, АКО ПРЕДАВАТЕ ТОЗИ ПРОДУКТ НА ТРЕТИ ЛИЦА

Термометър

⚠ ПРЕДПАЗЛИВОСТ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!
- Измервателната тръба е много остра. Внимавайте тя да не се озове в близост до главата на човек или да нараните с нея себе си или други хора.
- Винаги носете предпазни ръкавици, когато докосвате измервателната тръба по време на или малко след употребата.
- Никога не използвайте продукта в микровълнова фурна. В противен случай това може да доведе до образуване на искри. Това може да повреди продукта или микровълновата фурна.
- Не използвайте продукта при температури на фурната над 250 °C. В противен случай може да се стигне до повреди по продукта.
- **БЕЗВРЕДЕН ЗА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ!** Този продукт не оказва отрицателни въздействия върху вкуса или аромата.

Температура на готвене
Указание: Посочените температури на готвене са само ориентировъчни стойности, идеалната температура на готвене винаги зависи от свежестта, вида на месото и на неговото приготвяне.

	Кърваво	Средно	Добре изпечено
Телешко месо	50 °C	60 °C	68 °C
Телешка кайма	–	–	71 °C
Агнешко	50 °C	60 °C	68 °C
Свинско месо	–	63 °C	71 °C
Птиче месо	–	–	75 °C

Указание: Корпусът на продукта може да промени цвета си поради горещината във фурната или в грила. Това е нормално и не оказва въздействие върху функционирането на продукта.

Комплект шприц за месо

⚠ ПРЕДПАЗЛИВОСТ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!
- Иглата е много остра. Внимавайте тя да не се озове в близост до главата на човек или да нараните с нея себе си или други хора.
- **Сигурно съхранение:** Съхранявайте шприца и иглите извън обсега на деца.
- Упражнявайте само лек натиск при инжектирането, за да предотвратите отчупване.

Употреба
Термометър
Обхват на измерване: 0 °C–+120 °C
- Почистете продукта, преди да го използвате.
- Вкарайте измервателната тръба в месото на дълбочина от поне 5 cm.
- Внимавайте измервателната тръба да се вкара в средата на печивото, а не в близост до кости или в мазнина. Измерените в близост до кости или мазнина температури не отговарят на температурите в останалата част на парчето месо.
- Внимавайте да разположите продукта така, че да можете да го виждате през затворената врата на фурната.
- Поставете месото в фурната или върху грила.
- Извадете месото от фурната, когато се достигне правилната температура на готвене.

Шприц за месо
- Почистете продукта, преди да го използвате.
- Сглобете шприца правилно, за да се избегнат течове или повреди.

За употреба
1. Изтеглете маринатата или течност в шприца, като издърпате буталото назад.
2. Вкарайте иглата в най-дебелото място на месото.
3. Натиснете буталото бавно надолу, за да инжектирате маринатата равномерно.
4. Повторете процедурата на няколко места, за да разпределите равномерно ароматните вещества.

Почистване и грижи
- Преди употребата: Почистете продукта с влажна кърпа и мек почистващ препарат и го подсушете щателно.
- Вилицата за дърпано месо е подходяща за съдомиялна машина, термометърът и шприца за месо не са подходящи за съдомиялна машина.

Изхвърляне
Опаковката е изработена от екологични материали, които може да предадете в местните пунктове за рециклиране.

Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.

Сервиз
(BG) **Сервиз България**
Телефон: 008001114920
E-мейл: owim@lidl.bg

(GR) (CY)

ΣΕΤ ΓΙΑ PULLED PORK

Εισαγωγή
Σας συγχαίρουμε για την αγορά του νέου σας προϊόντος. Επιλέξατε ένα προϊόν άριστης ποιότητας. Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία εξοικειωθείτε με το προϊόν. Για το σκοπό αυτό διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες χρήσης και υποδείξεις ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς εφαρμογής. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες σε έναν ασφαλή χώρο. Παραδώστε όλα τα έγγραφα κατά τη μεταβίβαση του προϊόντος σε τρίτο.

Μπορείτε να κατεβάσετε και να δείτε αυτό και πολλά άλλα εγχειρίδια στη διεύθυνση www.lidl-service.com. Σκανάροντας τον κωδικό QR, θα μεταφερθείτε κατευθείαν στην ιστοσελίδα εξυπηρέτησης πελατών της Lidl (www.lidl-service.com), όπου μπορείτε να ανοίξετε το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης σας, πληκτρολογώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) 509389_2507.

Προβλεπόμενη χρήση
Αυτό το προϊόν προορίζεται για την παρασκευή ψητού κρέατος.

Το προϊόν ενδείκνυται αποκλειστικά για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για βλάβες λόγω ακατάλληλης χρήσης.

Τεχνικά δεδομένα
Πιρούνα κρέατος 2x
Θερμόμετρο 1x
Σύριγγα μαριναρίσματος για κρέας 1x

Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ! ΦΥΛΑΞΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΕ ΑΣΦΑΛΕΣ ΜΕΡΟΣ, ΩΣΤΕ ΝΑ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΑΝΑΤΡΕΞΕΤΕ ΣΕ ΑΥΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΟ ΜΕΛΛΟΝ! ΕΠΙΣΥΝΑΨΤΕ ΟΛΑ ΤΑ ΕΓΓΡΑΦΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΤΟΥ ΠΑΡΟΝΤΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΕ ΤΡΙΤΟΥΣ

Θερμόμετρο

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!
- Η ράβδος μέτρησης είναι πολύ μυτερή. Βεβαιωθείτε ότι δεν χρησιμοποιείται κοντά στο κεφάλι ενός ατόμου και ότι δεν είναι δυνατός ο τραυματισμός τόσο ο δικός σας όσο και άλλων ατόμων.
- Φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια όταν αγγίζετε τη ράβδο μέτρησης κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά τη χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το προϊόν σε φούρνο μικροκυμάτων. Σε αντίθετη περίπτωση, είναι δυνατή η πρόκληση σπινθήρων. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο προϊόν ή στον φούρνο μικροκυμάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν σε θερμοκρασίες φούρνου άνω των 250 °C. Σε αντίθετη περίπτωση, είναι δυνατή η πρόκληση ζημιών στο προϊόν.
- **ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΑ!** Αυτό το προϊόν δεν επηρεάζει τη γεύση ή την οσμή των τροφίμων.

Θερμοκρασία μαγειρέματος
Υπόδειξη: Οι αναφερόμενες θερμοκρασίες ψησίματος είναι μόνο ενδεικτικές, η ιδανική θερμοκρασία ψησίματος εξαρτάται πάντα από τη φρεσκάδα, το είδος του κρέατος και την παρασκευή του.

	Ελαφρά ψημένο	Μέτριο	Καλοψημένο
Μοσχάρι	50 °C	60 °C	68 °C
Μοσχαρίσιος κιμάς	–	–	71 °C
Αρνί	50 °C	60 °C	68 °C
Χοιρινό	–	63 °C	71 °C
Πουλερικά	–	–	75 °C

Υπόδειξη: Το περίβλημα του προϊόντος ενδέχεται να αποχρωματιστεί λόγω της θερμότητας στον φούρνο και τη σχάρα. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν έχει καμία επίπτωση στη λειτουργία του προϊόντος.

Σετ συρίγγων μαριναρίσματος για κρέας

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!
- Η βελόνα είναι πολύ μυτερή. Βεβαιωθείτε ότι δεν χρησιμοποιείται κοντά στο κεφάλι ενός ατόμου και ότι δεν είναι δυνατός ο τραυματισμός τόσο ο δικός σας όσο και άλλων ατόμων.
- **Ασφαλής αποθήκευση:** Φυλάσσετε τη σύριγγα και τις βελόνες μακριά από παιδιά.
- Εφαρμόζετε μόνο ήπια πίεση κατά την έγχυση για να αποφύγετε μια πιθανή διακοπή.

Χρήση
Θερμόμετρο
Εύρος μέτρησης: 0 °C–+120 °C
- Καθαρίστε το προϊόν πριν από τη χρήση.
- Τοποθετήστε τη ράβδο μέτρησης σε βάθος τουλάχιστον 5 cm μέσα στο κρέας.
- Βεβαιωθείτε ότι η ράβδος μέτρησης εισάγεται στη μέση του ψητού και όχι κοντά σε οστά ή σε σημεία με λίπος. Οι θερμοκρασίες που μετρώνται κοντά στο οστό ή σε σημεία με λίπος δεν αντιστοιχούν στις θερμοκρασίες του υπόλοιπου κομματιού κρέατος.
- Τοποθετείτε το προϊόν κατά τρόπο ώστε να μπορείτε να το δείτε μέσα από την κλειστή πόρτα του φούρνου.
- Τοποθετήστε το κρέας στον φούρνο ή στη ψησταριά.
- Αφαιρέστε το κρέας από τον φούρνο όταν επιτευχθεί η σωστή θερμοκρασία ψησίματος.

Σύριγγα μαριναρίσματος για κρέας
- Καθαρίστε το προϊόν πριν από τη χρήση.
- Συναρμολογήστε σωστά τη σύριγγα για να αποφύγετε τυχόν διαρροές ή ζημιές.

Χρήση
1. Τραβήξτε τη μαρινάδα ή το υγρό μέσα στη σύριγγα τραβώντας το έμβολο προς τα πίσω.
2. Τοποθετήστε τη βελόνα στο παχύτερο μέρος του κρέατος.
3. Πιέστε σιγά-σιγά το έμβολο για να εγχύσετε ομοιόμορφα τη μαρινάδα.
4. Επαναλάβετε τη διαδικασία σε διάφορα σημεία για να κατανεμηθούν ομοιόμορφα τα αρώματα.

Καθαρισμός και φροντίδα
- Πριν από τη χρήση: Καθαρίστε το προϊόν με βρεγμένο πανί και ήπιο απορρυπαντικό και αφήστε το να στεγνώσει καλά.
- Η πιρούνα κρέατος είναι ασφαλής για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων, ενώ το θερμόμετρο και η σύριγγα μαριναρίσματος για κρέας δεν είναι ασφαλή για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

Απόσυρση
Η συσκευασία αποτελείται από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον, τα οποία μπορείτε να διαθέσετε στους χώρους ανακύκλωσης της περιοχής σας.

Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.

Σέρβις
(GR) **Σέρβις Ελλάδα**
Τηλ: 00800 490826606
Email: owim@lidl.gr
(CY) **Σέρβις Κύπρος**
Τηλ: 8009 4241
Email: owim@lidl.com.cy

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

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

Model No.: HG14256B
Version: 02/2026