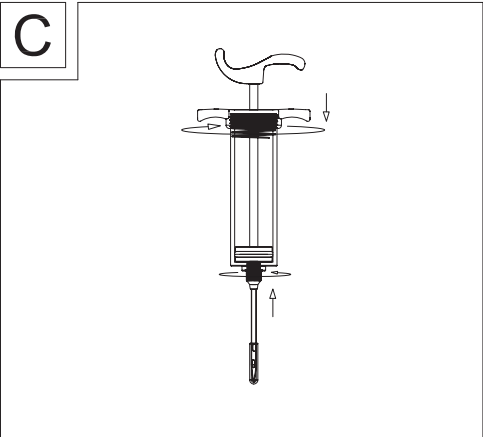
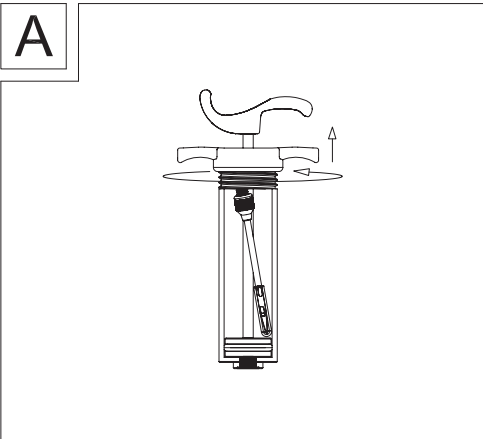


GRILL MEISTER



DE AT CH

PULLED-PORK-SET

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

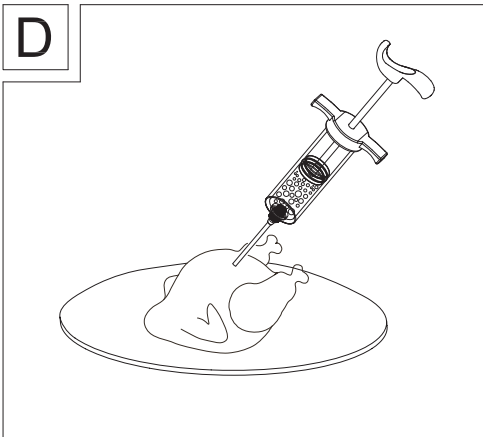
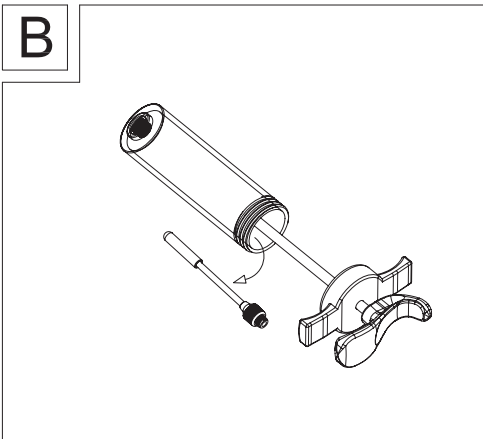
● Technische Daten

Fleischkralle 2 x
Thermometer 1 x
Fleischspritze 1 x



Allgemeine Sicherheitshinweise

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



Thermometer

⚠ VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Der Messlanze ist sehr spitz. Achten Sie darauf, dass sie nicht in die Nähe des Kopfes einer Person kommt oder dass Sie sich selbst oder andere damit verletzen.
- Tragen Sie immer Schutzhandschuhe, wenn Sie die Messlanze während oder kurz nach Gebrauch berühren.
- Verwenden Sie das Produkt niemals in einer Mikrowelle. Andernfalls kann dies zu Funkenbildung führen. Dies kann das Produkt oder die Mikrowelle beschädigen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht bei Ofentemperaturen über 250 °C. Andernfalls kann es zu Schäden am Produkt kommen.
- LEBENSMITTELECHT!** Von diesem Produkt gehen keine nachteiligen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch aus.

Gartemperatur

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

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

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

Fleischspritzen-Set

⚠ VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

● Gebrauch

Thermometer

Messbereich: 0 °C - +120 °C

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

Fleischspritze

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

Zur Nutzung

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

● Reinigung und Pflege

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

● Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Das Produkt inkl. Zubehör, die Anleitung und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

GB IE

PULLED PORK SET

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time. In addition, please carefully refer to the operating instructions and the safety advice below. Only use the product as instructed and only for the indicated field of application. Keep these instructions in a safe place. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● Intended use

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

● Technical data

Meat claw x 2

Thermometer x 1

Meat syringe x 1



General safety instruction

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

Thermometer

⚠ CAUTION! DANGER OF INJURY!

- The measuring probe is very pointed. Make sure it does not come close to anyone's head or that you do not injure yourself or others with it.
- Always wear protective gloves when you touch the measuring probe during or shortly after use.
- Never use the product in a microwave oven. Otherwise, this may result in sparking. This may damage the product or the microwave oven.
- Do not use the product at oven temperatures above 250 °C. Otherwise this may result in damage to the product.
- FOOD-SAFE!** This product has no adverse effect on taste or smell.

Cooking temperature

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

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

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

Meat Syringe set

⚠ CAUTION! DANGER OF INJURY!

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

● Use

Thermometer

Measuring Range: 0 °C - +120 °C

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

Meat Syringe

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

To Use

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

● Cleaning and care

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

● Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.

Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.



The product incl. accessories, manual and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility. Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie

FR BE

SET PORC EFFILOCHÉ

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Avant la première mise en service, vous devez vous familiariser avec toutes les fonctions du produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous et les consignes de sécurité. N'utilisez le produit que pour l'usage décrit et les domaines d'application cités. Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

● Utilisation conforme aux prescriptions

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

● Données techniques

Pince à viande 2x

Thermomètre 1x

Seringue à marinade 1x



Consignes générales de sécurité

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

Thermomètre

⚠ PRUDENCE ! RISQUE DE BLESSURES !

- La pointe de mesure est très pointue. Veillez à ne pas l'approcher de la tête de quelqu'un ou à ne pas vous blesser ou blesser quelqu'un d'autre avec.
- Portez toujours des gants protecteurs lorsque vous touchez la pointe de mesure pendant ou juste après son utilisation.
- N'utilisez jamais le produit dans un four à micro-ondes. Sinon, cela pourrait provoquer des étincelles. Cela pourrait endommager le produit ou le four à micro-ondes.
- N'utilisez pas le produit à une température de four supérieure à 250 °C. Dans le cas contraire, le produit pourrait être endommagé.
- QUALITÉ ALIMENTAIRE !** Ce produit n'a aucun effet indésirable sur le goût ou l'odeur.

Température de cuisson

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

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

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

Set de seringues à marinade

⚠ PRUDENCE ! RISQUE DE BLESSURES !

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

● Utilisation

Thermomètre

Plage de mesure : 0 °C - +120 °C

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

Seringue à marinade

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

Pour l’utilisation

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

● **Nettoyage et entretien**

- Avant l’utilisation : Nettoyez le produit avec un chiffon humide et un produit de nettoyage doux, puis séchez-le soigneusement.
- La pince à viande va au lave-vaisselle, le thermomètre et la seringue à marinade ne vont pas au lave-vaisselle.

● **Mise au rebut**

L’emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.

Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d’emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur. Éliminez-les séparément, en suivant l’Info-tri illustrée, dans l’intérêt d’un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n’est valable qu’en France.

Service après-vente

 FR	Service après-vente France
	Tél.: 0800904879
	E-Mail: owim@lidl.fr
 BE	Service après-vente Belgique
	Tél.: 080071011
	Tél.: 80023970 (Luxembourg)
	E-Mail: owim@lidl.be
 NL	 BE

PULLED PORK-SET

● **Inleiding**

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U hebt voor een hoogwaardig product gekozen. Maak u voor de eerste ingebruikname vertrouwd met het product. Lees hiervoor aandachtig de volgende gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plek. Geef, wanneer u het product doorgeeft aan derden, ook alle documenten mee.

● **Beoogd gebruik**

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

● **Technische gegevens**

Vleesklauw 2x
Thermometer 1x
Vleesspuit 1x



Algemene veiligheidsaanwijzingen

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

Thermometer

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

Baktemperatuur

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

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

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

Set met vleesspuiten

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

● **Gebruik**

Thermometer

Meetbereik: 0 °C–+120 °C

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

Vleesspuit

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

Voor gebruik

- Trek de marinade of vloeistof in de spuit door de zuiger in te trekken.
- Steek de naald in het dikste deel van het vlees.

- Duw de zuiger langzaam omlaag om de marinade gelijkmatig te injecteren.
- Herhaal het proces op verschillende plaatsen om de aromastoffen gelijkmatig te verdelen.

● **Schoonmaken en onderhoud**

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

● **Afvoer**

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.

Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant. Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.

Service

 NL	Service Nederland
	Tel.: 08000225537
	E-Mail: owim@lidl.nl
 BE	Service België
	Tel.: 080071011
	Tel.: 80023970 (Luxemburg)
	E-Mail: owim@lidl.be
 PL	

ZESTAW DO PRZYZRZĄDZANIA 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.

● **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 dotknięcia jej krótko po użyciu należy zawsze nosić rękawice ochronne.
 - Nigdy nie używać produktu w kuchence mikrofalowej. W przeciwnym razie może dojść do iskrzenia. W następstwie tego produkt lub mikrofalówka mogą ulec uszkodzeniu.
 - Nie stosować produktu, jeśli temperatura piekarnika przekracza 250 °C. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia produktu.
 - BEZPIECZNA ŻYWNOŚĆ!** Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach żywności.

Temperatura pieczenia

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

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

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

Zestaw strzykawek do mięsa

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

● **Zastosowanie**

Termometr

Zakres pomiarowy: 0 °C–+120 °C

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

Strzykawka do mięsa

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

Stosowanie

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

● **Czyszczenie i konserwacja**

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

● **Utylizacja**

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

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



Produkt, w tym akcesoriai materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta. Wyrzucić je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.

Serwis

 PL	Serwis Polska
	Tel.: 008004911946
	E-Mail: owim@lidl.pl
 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 seznámte s výrobkem. K tomu si pozorně přečtête následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Používejte výrobek jen popsáným způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Ušchovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

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

Stříkačka na maso

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

K používání

- Zatáhnutím pístu zpět natáhněte marinádu nebo tekutinu do stříkačky.
- Zapichnete jehlu do nejsilnější části masa.
- Pomalů stlačujte píst, abyste marinádu vstříkli rovnoměrně.
- 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.

Questo prodotto è destinato alla preparazione di piatti alla griglia.

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

● **Dati tecnici**

Artiglio per carne 2x
Termometro 1x
Siringa per carne 1x



Istruzioni generali di sicurezza

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

Termometro

⚠ CAUTELA! PERICOLO DI LESIONI!

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

Temperatura di cottura

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

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

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

Set di siringhe per carne

⚠ CAUTELA! PERICOLO DI LESIONI!

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

● **Utilizzo**

Termometro

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

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

Siringa per carne

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

Utilizzo

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

● **Pulizia e manutenzione**

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

● **Smaltimento**

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.

E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Il prodotto , i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore. Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 800790789
E-Mail: owim@lidl.it

HU

PULLED PORK KÉSZLET

● **Bevezető**

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

● **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 ÚTMUTATÓTI ŐRIZZEN MEG MINDEN BIZTONSÁGI TANÁCSOT ÉS UTASÍTÁST EGY BIZTONSÁGOS HELYEN, MERT KÉSŐBB SZÜKSÉGE LEHET RÁJUK! HA A TERMÉKET EGY HARMADIK FÉL SZÁMÁRA TOVÁBBADJA, ADJA MELLÉ AZ ÖSSZES DOKUMENTUMOT IS

Hőmérő

⚠ VIGYÁZAT! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

Sütési hőfok

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

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

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

Húsfecskendő készlet

⚠ VIGYÁZAT! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A tű nagyon hegyes. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön közel egy személy fejéhez, és ne sértse meg magát vagy másokat.
- **Biztonságos tárolás:** A fecskendőt és a 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 használat

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.



A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik. A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország
Tel.: 0680021536
E-mail: owim@lidl.hu



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

Model No.: HG12853B
Version: 12/2024