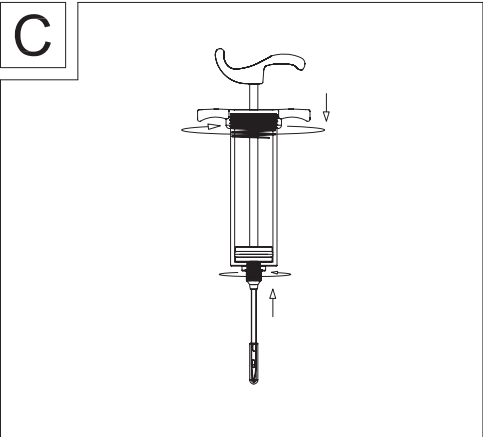
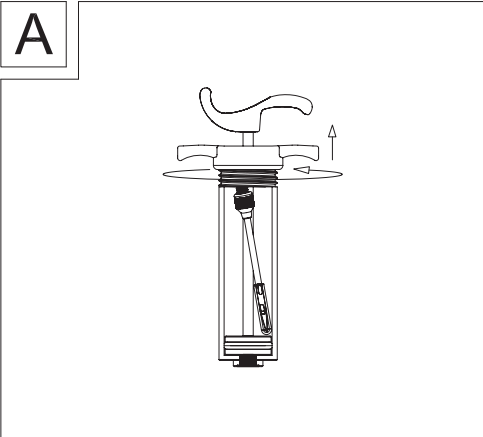


GRILL MEISTER



GB

PULLED PORK SET

● Introduction

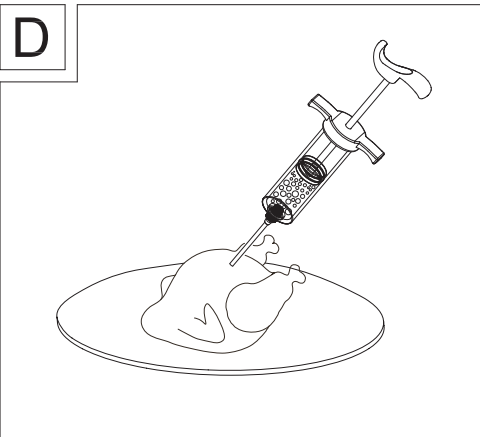
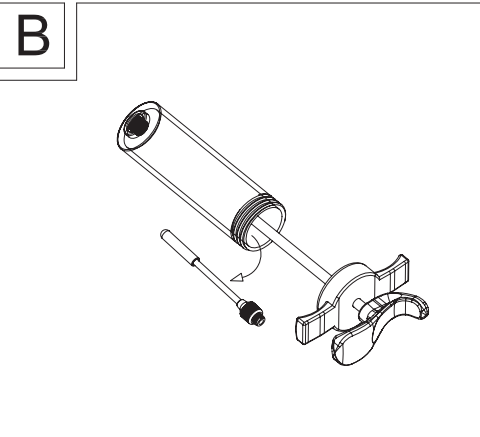
We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time. In addition, please carefully refer to the operating instructions and the safety advice below. Only use the product as instructed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

● Intended use

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

● Technical data

Meat claw x 2
Thermometer x 1
Meat syringe x 1



General safety instruction

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

Thermometer

⚠ CAUTION! DANGER OF INJURY!

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

Cooking temperature

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

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

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

Meat Syringe set

⚠ CAUTION! DANGER OF INJURY!

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

● Use

Thermometer

Measuring Range: 0 °C - +120 °C

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

Meat Syringe

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

To Use

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

● Cleaning and care

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

● Disposal

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

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

Service

GB

Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

FI

NYHTÖPOSSUSETTI

● Johdanto

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

● Tarkoituksenmukainen käyttö

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

● Tekniset tiedot

Lihakynnet 2x

Lämpömittari 1x

Liharuisku 1x



Yleiset turvallisuusohjeet

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

Lämpömittari

⚠ VARO! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

Kypsennyslämpötila

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

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

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

Liharuiskusarja

⚠ VARO! LOUKKAANTUMISVAARA!

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

● Käyttö

Lämpömittari

Mittausalue: 0 °C – +120 °C

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

Liharuisku

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

Käyttö

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

● Puhdistus ja hoito

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

● Hävittäminen

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

Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.

Huoltopalvelu

FI

Huoltopalvelu Suomi

Puhelin: 0800 913375

E-Mail: owim@lidl.fi

SE

PULLED-PORK-SET

● Inledning

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

● Avsedd användning

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

● Tekniska data

Köttklo 2x

Termometer 1x

Marinadspruta 1x



Allmänna säkerhetsanvisningar

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

Termometer

⚠ VAR FÖRSIKTIG! FARA FÖR PERSONSKADOR!

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

Tillagningstemperatur

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

	Blodigt	Medium	Genomstek
Nötkött	50 °C	60 °C	68 °C
Nöfärs	–	–	71 °C
Lamm	50 °C	60 °C	68 °C
Griskött	–	63 °C	71 °C
Fågel	–	–	75 °C

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

Set med marinadspruta

 VAR FÖRSIKTIG! FARA FÖR PERSONSKADOR!

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

● **Användning**

Termometer

Mätområde: 0 °C–+120 °C

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

Marinadspruta

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

För användning

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

● **Rengöring och skötsel**

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

● **Avfallshantering**

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

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

Service

 Service Sverige

Tel.: 020791808
E-Mail: owim@lidl.se

 Service Finland

Tel: 0800 913375
E-Mail: owim@lidl.fi

 **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 ZASIĘGNAĆ Z NICH PORADY W PÓŹNIEJSZYM CZASIE! W RAZIE PRZEKAZYWANIA PRODUKTU OSOBOM TRZECIM NALEŻY DOŁĄCZYĆ DO NIEGO WSZELKĄ DOKUMENTACJĘ

Termometr

 OSTROŻNIE! RYZYKO OBRAŻEŃ!

- Sonda pomiarowa jest ostro zakończona. Uważać, aby nie zbliżać jej do głowy i nie spowodować obrażeń u siebie i u innych osób.
- Podczas pracy z sondą pomiarową lub w razie dotykania jej krótko po użyciu należy zawsze nosić rękawice ochronne.
- Nigdy nie używać produktu w kuchence mikrofalowej. W przeciwnym razie może dojść do iskrzenia. W następstwie tego produkt lub mikrofalówka mogą ulec uszkodzeniu.
- Nie stosować produktu, jeśli temperatura piekarnika przekracza 250 °C. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia produktu.
- **BEZPIECZNA ŻYWNOSĆ!** Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach żywności.

Temperatura pieczenia

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

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

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

Zestaw strzykawek do mięsa

 OSTROŻNIE! RYZYKO OBRAŻEŃ!

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

● **Zastosowanie**

Termometr

Zakres pomiarowy: 0 °C–+120 °C

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

Strzykawka do mięsa

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

Stosowanie

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

● **Czyszczenie i konserwacja**

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

● **Utylizacja**

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

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

Serwis

 Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

PULLED-PORK-SET

● **Einleitung**

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

● **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

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

● **Technische Daten**

Fleischkralle 2 x

Thermometer 1 x

Fleischspritze 1 x



Allgemeine Sicherheitshinweise

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

Thermometer

 VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- **LEBENSMITTELECHT!** Von diesem Produkt gehen keine nachteiligen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch aus.

Gartemperatur

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

	Blutig	Medium	Gut durch- gebraten
Rindfleisch	50 °C	60 °C	68 °C
Rinderhack	–	–	71 °C
Lamm	50 °C	60 °C	68 °C
Schweine- fleisch	–	63 °C	71 °C
Geflügel	–	–	75 °C

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

Fleischspritzen-Set

 VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

● **Gebrauch**

Thermometer

Messbereich: 0 °C - +120 °C

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

Fleischspritze

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

Zur Nutzung

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

● **Reinigung und Pflege**

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

● **Entsorgung**

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

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

Service

 Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

 Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

 Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



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

Model No.: HG12853B

Version: 12/2024