



MARINADENSPRITZE **SPICY**

BEDIENUNGSANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN!



Vielen Dank, dass Sie sich für diese hochwertige Marinadenspritze von KÜCHENPROFI entschieden haben. Damit Sie lange Freude an Ihrem Produkt haben, geben wir Ihnen nachfolgend wichtige Anwendungs- und Pflegehinweise.

Wichtige Hinweise

Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden. **Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.**

Sicherheitshinweise

- Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch des Produktes sorgfältig durch!
- Sollte dieses Produkt an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt wird.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit bestimmten Geräten entstehen können. Bewahren Sie die Marinadenspritze daher an einem sicheren Ort und außer Reichweite von Kindern auf.
- **Achtung:** Die Nadeln sind sehr spitz! Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.

Vor dem ersten Gebrauch

- Bitte entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und entsorgen Sie dieses fachgerecht.
- Prüfen Sie die Vollständigkeit aller Teile.
- Bauen Sie die Marinadenspritze zusammen, indem Sie eine der Nadeln mit der schwarzen Schraubverbindung an das Gewinde der Spritze schrauben. Achten Sie auf den korrekten Sitz des Dichtungsringes, der sich in der Schraubverbindung befindet.
- Halten Sie die Nadel in warmes, mit etwas Spülmittel versetztem Wasser und pumpen Sie dieses durch mehrmaliges Auf- und Abbewegen des Kolbens ein und aus.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang nochmals mit klarem Wasser ohne Spülmittel.

Ihre Marinadenspritze ist nun einsatzbereit.

Gebrauch

- Schrauben Sie die benötigte Nadel an die Spritze wie im Punkt „Vor dem ersten Gebrauch“ beschrieben.



- Halten Sie nun die Nadel in die vorbereitete Marinade; der Kolben muss zunächst vollständig nach unten gedrückt sein. Ziehen Sie nun den Kolben heraus, um die Marinade in die Spritze zu pumpen.
- Ziehen Sie den Kolben heraus, bis sich die benötigte Menge an Marinade in der Spritze befindet, jedoch höchstens bis zum Ende der Skala.
- Marinieren Sie nun das vorbereitete Stück Fleisch, indem Sie dieses mit der Nadel in regelmäßigen Abständen einstechen und eine kleine Menge an Marinade hineindrücken.
- Die Tiefe des Einstechens variiert je nach Größe und Art des Fleischstücks; wir empfehlen das Einbringen der Marinade an verschiedenen tiefen Punkten, um ein gleichbleibendes, intensives Aroma zu erhalten.

Reinigung und Pflege

Zerlegen Sie die Marinadenspritze in ihre Einzelteile:

- Schrauben Sie die Nadel von der Spritze ab. Ziehen Sie den Kolben maximal bis zum Ende der Skala aus der Spritze.
- Am schwarzen Griffteil befinden sich zwei Nasen, die ein unbeabsichtigtes vollständiges Herausziehen des Kolbens verhindern. Drehen Sie dieses schwarze Griffteil gegen den Uhrzeigersinn, bis es sich von der Spritze löst – der Kolben dreht sich dabei mit; ziehen Sie erst dann den Kolben vollständig heraus.
- Reinigen Sie nun alle Teile mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie die Teile anschließend mit klarem Wasser nach.
- Lassen Sie alle Einzelteile vollständig trocknen; drehen Sie dann das schwarze Griffteil wieder fest. Stecken Sie hierzu den Kolben ein Stück in die Spritze, drehen Sie das schwarze Griffteil im Uhrzeigersinn fest und schieben Sie den Kolben dann vollständig in die Spritze.

Tipps und Tricks

- Die mitgelieferten Nadeln haben verschiedene Durchmesser und können daher für diverse unterschiedliche Marinaden verwendet werden. Wir empfehlen, die dünne Nadeln für klare und die dicke für kräuter- und gewürzhaltige Marinaden zu verwenden.
- Die Marinadenspritze eignet sich auch hervorragend zum Füllen von Gebäck mit dünnflüssigen Massen.
- Wir empfehlen, die Marinierspritze aus Schutz vor Schäden und Verletzungen in der mitgelieferten Box aufzubewahren.



Rezeptvorschlag

Honig-Senf-Marinade / für ca. 1 kg Fleisch, z. B. Putenbrust

Zutaten:

5 EL flüssiger Honig, 5 EL mittelscharfer Senf, 10 EL Hühnerbrühe, 1–2 sehr fein gehackte Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einer homogenen Mischung verrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig abschmecken. Die Mischung mit der Marinadenspritze in das Fleischstück einbringen und die Oberfläche zusätzlich damit bestreichen.

Rotweinmarinade / Für ca. 1 kg Fleisch, z. B. Rinderbraten

Zutaten:

120 ml Orangensaft, 400 ml trockener Rotwein, 180 ml Fleischfond, 10 Pfefferkörner, 5 Wacholderbeeren, 2 Gewürznelken, 1 Lorbeerblatt

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Kochtopf geben und ca. 10 Minuten köcheln. Abkühlen lassen und das Fleisch darin über Nacht ziehen lassen. Vor dem Garen die Flüssigkeit mit der Marinierspritze in das Fleisch einbringen.

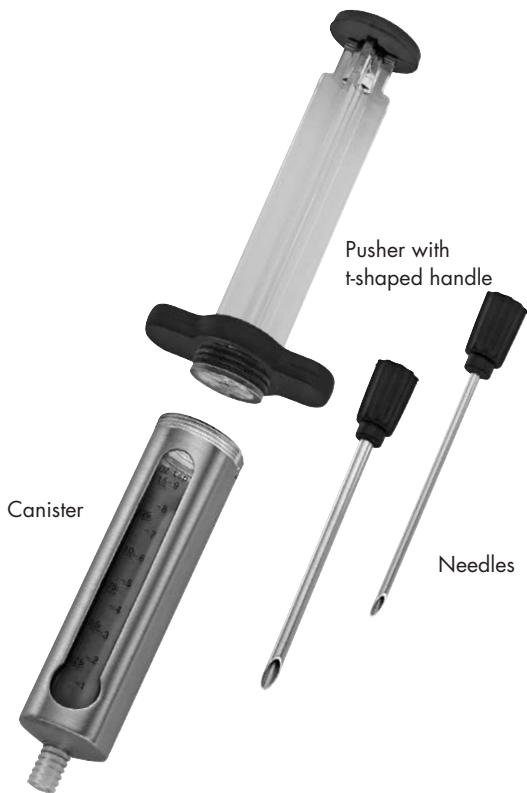
Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir eine Garantie von 5 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Produkt beigelegt ist.

Ihre gesetzlichen Rechte bei Mängeln werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Weitergehende Ansprüche für Sach- oder Personenschäden sind ausgeschlossen. Die detaillierten Garantiebedingungen finden Sie unter www.kuechenprofi.de.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.



MARINADE INJECTOR **SPICY**

PLEASE KEEP THIS USER'S GUIDE!



Thank you for having chosen the KÜCHENPROFI marinade injector SPICY. To ensure a long lasting joy with your product we will give you the following important use and care instructions.

Important information

If the product is used or handled in an inappropriate manner, we cannot be held responsible for any ensuing damage. **This appliance is intended for domestic use only.**

Safety Instructions

- Please read through these operating instructions carefully before using the product for the first time.
- In the event of this product being passed on to other people, please ensure that these operating instructions are handed over to them along with the appliance.
- Children do not know the dangers that may arise when using certain appliances. For this reason please store the product in a safe place and out of the reach of children.
- **Attention:** The needles are very pointed! Unproper use could cause injuries.

Before the first use

- Remove any packaging material and dispose of it in an appropriate manner.
- Check if all parts are included.
- Assemble the marinade injector by screwing one of the two needles with the black screwed joint on the thread of the injector. Take care of the correct fitting of the gasket which is located in the screwed joint.
- Immerge the needle into warm water filled with detergent. Pump it several times by lifting the plunger up and down.
- Repeat this step now only with clear water without detergent.

Your marinade injector is now ready for use.

Use

- Screw the desired needle onto the top as described in "Before the first use".
- Now immerge the needle into the prepared marinade; the plunger first has to be completely inside. Now pull the plunger out to pump the marinade into the injector.
- Pull out the plunger until the desired quantity of marinade is pumped into the injector, but not exceeding the end of the scale.



- Now marinate the prepared piece of meat by pricking with the needle in regular distances and pumping in a small quantity of marinade.
- The depth of pricking depends on size and type of the piece of meat; we recommend to prick in different points of depth to get a regular and intensive aroma.

Cleaning and care

Disassemble the marinade injector in its individual parts:

- Screw off the needle from the injector. Pull the plunger out until the end of the scale of the injector.
- Two noses are located at the grab handle to prevent from unintentional and complete pulling out of the plunger. Turn this black grab handle counter clockwise until it unscrews from the injector – the plunger turns with it; now pull the plunger completely out.
- Clean every part with hot water and a little detergent. Rinse the parts with clear water afterwards.
- Let dry the individual parts completely; then screw the black grab handle firmly again. Stick the plunger a bit into the injector, turn the black grab handle clockwise firmly, then move the plunger completely into the injector.

Tips and Tricks

- The included needles have different diameters and are therefore usable for different marinades. We recommend the thin needle for clear and the thick needle for marinades containing herbs and spices.
- The marinade injector is also perfectly usable for filling pastry with thin fluid mass.
- We recommend to store the marinade injector in the included box to protect against damages and injuries.



Recipe suggestions

Honey mustard marinade / For approx. 1 kg of meat, e.g. turkey breast

Ingredients:

5 tbsp fluid honey, 5 tbsp middle spicy mustard, 10 tbsp chicken broth, 1–2 very finely minced garlic cloves, salt, pepper, sweet pepper

Preparation:

Stir all ingredients to a homogeneous composition and season to taste with salt, pepper and sweet pepper. Marinade the meat with the help of the marinade injector and rub the surface in addition.

Red wine marinade / for approx. 1 kg meat, e.g. roast beef

Ingredients:

120 ml orange juice, 400 ml dry red wine, 180 ml meat stock, 10 peppercorns, 5 juniper berries, 2 spice cloves, 1 bay leaf

Preparation:

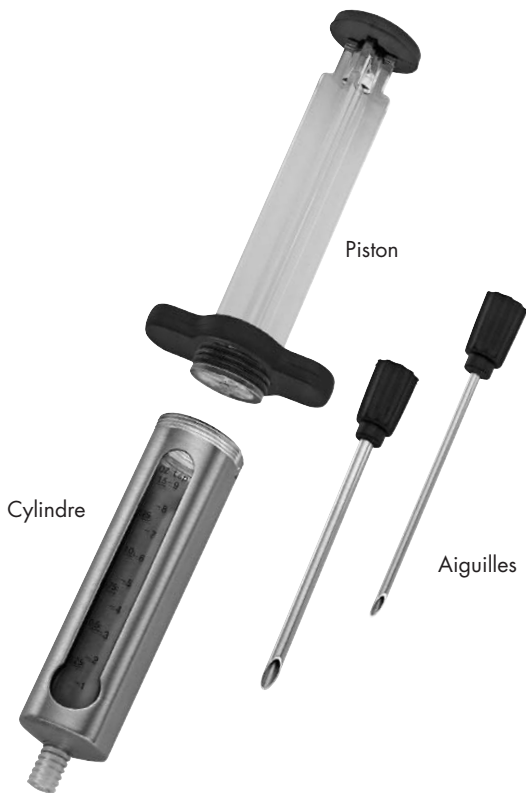
Put all ingredients into a pot and simmer for approx. 10 minutes. Let cool down and let the meat infuse in it over night. Before cooking marinate the meat with the marinade injector.

Guarantee

We cover this product with a guarantee of 5 years from the date of purchase. Excluded from the guarantee are damages due to normal wear and tear, inappropriate use, misuse, improper operation, lack of maintenance and cleaning, wilful destruction, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a guarantee claim contact your dealer. Guarantee claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the product.

This guarantee does not affect your statutory rights in the event of defects. Further claims for property damage or personal injury are excluded. The detailed guarantee conditions can be found at www.kuechenprofi.de.

We do not take any responsibility for translation errors. Only the German text remains binding.



SERINGUE À MARINADE **SPICY**

CONSERVEZ SVP CE MODE D'EMPLOI !



Merci d'avoir choisi cette seringue à marinade de haute qualité de KÜCHENPROFI. Pour prolonger le plaisir de votre produit, nous vous donnons ici des indications d'application et de soins importantes.

Informations importantes

En cas d'emploi abusif, ou de mauvaise manipulation, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuellement causés. **Cet appareil est strictement réservé à un usage domestique.**

Consignes de sécurité

- Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation avant la première mise en service du produit !
- Si vous désirez remettre cet appareil à une autre personne, faites attention de bien leur donner également cette notice d'utilisation.
- Les enfants ne sont pas conscients des dangers pouvant provenir d'un appareil. Pour cette raison, gardez la seringue à marinade dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.
- **Attention :** Les aiguilles sont très pointues. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.

Avant la première utilisation

- Retirez tout d'abord tout le matériel d'emballage et mettez-le au rebut dans les règles de l'art.
- Assurez-vous que toutes les parties sont complètes.
- Assemblez la seringue à marinade en vissant le raccord vissé d'une des aiguilles au filetage de la seringue. Faites attention au logement correct du joint qui se trouve à l'intérieur du raccord vissé.
- Plongez la pointe de l'aiguille dans de l'eau chaude, supplémentée d'un peu de produit vaisselle, et pompez celle-ci dans et hors la seringue en bougeant le piston en haut et en bas plusieurs fois.
- Répétez ceci avec de l'eau claire sans produit vaisselle.

Maintenant votre seringue à marinade est prête pour l'emploi.

Utilisation

- Vissez l'aiguille nécessitée à la seringue comme décrit dans « Avant la première utilisation ».
- Tenez l'aiguille dans la marinade préparée, à ce moment le piston doit se trouver complètement dans la seringue. Tirez maintenant le piston en dehors pour pomper la marinade dans la seringue.



- Tirez le piston en dehors jusqu'à ce qu'assez de marinade se trouve dans la seringue, mais jusqu'à la fin de l'échelle au maximum.
- Marinez le morceau de viande préparé en le piquant régulièrement espacé et en pressant une petite quantité de marinade dedans.
- La profondeur des piqûres dépend de l'épaisseur et de la sorte du morceau de viande. Nous recommandons d'injecter la marinade dans des profondeurs différentes pour obtenir un arôme régulier et intensif.

Nettoyage et entretien

Démonter la seringue à marinade dans ses parties individuelles :

- Dévissez l'aiguille de la seringue. Sortez le piston de la seringue jusqu'à la fin de l'échelle au maximum. Il y a deux crochets qui se trouvent à la poignée noire pour empêcher que le piston peut être sorti de la seringue involontairement et complètement. Tournez cette poignée en sens antihoraire pour la détacher de la seringue – le piston tourne aussi ; ensuite sortez le piston complètement.
- Nettoyez toutes les parties avec de l'eau chaude et du détergent. Ensuite rincez-les avec de l'eau claire.
- Laissez sécher complètement toutes les parties, puis fixez la poignée de nouveau. Pour ce faire insérez le piston un peu dans le piston, tournez la poignée en sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme, ensuite glissez le piston dans la seringue complètement.

Trucs et astuces

- Les aiguilles fournies ont des diamètres différents, pour cela elles sont appropriées pour une diversité de marinades différentes. Nous recommandons d'utiliser l'aiguille fine pour des marinades claires et l'aiguille épaisse pour des marinades contenant des herbes ou épices.
- La seringue à marinade est également idéal pour le remplissage des pâtisseries avec des masses liquides.
- Nous recommandons de garder la seringue à épices dans la boîte fournie pour éviter des blessures et dommages.



Suggestions de recettes

Marinade à miel et moutarde / Pour env. 1 kg de viande, p. ex. poitrine de dinde

Ingrédients :

5 cuillères à soupe de miel liquide, 5 cuillères à soupe de moutarde moyenne
10 cuillères à soupe de bouillon de poule, 1–2 gousses d'ail, finement hachées, sel, poivre, paprika doux

Préparation :

Mélangez tous ingrédients jusqu'à un mélange homogène et assaisonnez fortement avec le sel, le poivre et le paprika.

Injectez le mélange dans la chair à l'aide de la marinade à seringue, et en recouvrez la surface.

Marinade à vin rouge / Pour env. 1 kg de viande, p. ex. rôti de bœuf

Ingrédients :

120 ml de jus d'orange, 400 ml de vin rouge sec, 180 ml de bouillon de viande,
10 grains de poivre, 5 genièvres, 2 clous de girofle, 1 feuille de laurier

Préparation :

Mettez tous les ingrédients dans une casserole et laissez mijoter pendant environ 10 minutes. Laissez refroidir et en marinez le morceau de viande pendant la nuit. Avant la cuisson injectez le liquide dans la chair à l'aide de la seringue à marinade.

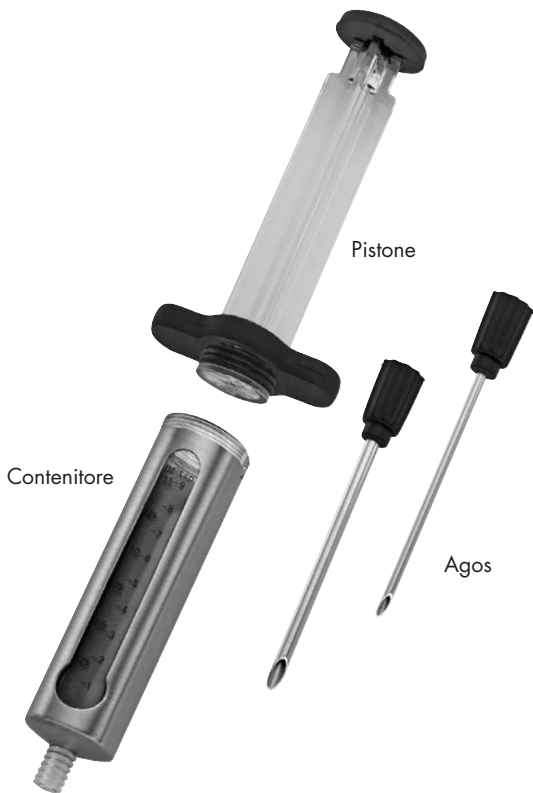
Garantie

Pour ce produit nous offrons une garantie de 5 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garantie sont des dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse / la facture du produit est joint à l'appareil.

Cette garantie n'affecte pas vos droits légaux en cas de défauts.

Tout autre recours au titre de dégâts matériels ou de lésions corporelles est exclu. Les conditions de garantie détaillées peuvent être consultées sur www.kuechenprofi.de.

Nous déclinons toute responsabilité pour des erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.



SIRINGA PER MARINATA **SPICY**

SI PREGA DI CONSERVARE LE ISTRUZIONI!!



Grazie per aver scelto questa siringa per marinata di alta qualità di KÜCHENPROFI. Per godere questo prodotto per molto tempo le diamo le seguenti istruzioni d'uso e di manutenzione.

Informazioni importanti

Non si risponde di eventuali danni insorgenti in caso d'uso inadeguato o manipolazione errata. **Quest'apparecchio è adatto soltanto per l'uso domestico.**

Indicazioni di sicurezza

- Si prega di leggere attentamente queste istruzioni per l'uso prima di usare questo prodotto!
- Nel caso di voler dare quest'apparecchio ad altre persone, assicuratevi, che esso sia accompagnato da queste istruzioni per l'uso.
- I bambini non percepiscono il pericolo, che possa accadere dall'uso di certi apparecchi. Si prega di conservare la siringa per marinata in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.
- **Attenzione:** Gli aghi sono molto appuntiti! Uso improprio può causare ferite.

Prima del primo uso

- Per prima cosa rimuovere tutti i materiali di confezione.
- Controllare la completezza dei pezzi
- Montare la siringa per marinata avvitando uno degli aghi con il giunto nero alla filettatura della siringa. Fare caso all'alloggiamento della guarnizione che si trova nel giunto.
- Immergere l'ago in acqua calda con un po' di detergente e tirare e spingere lo stantuffo ripetutamente in modo che la siringa si riempi e si svuota con l'acqua.
- Ripetere ancora questo processo con acqua limpida senza detergente.

La siringa per marinata ora è pronta per l'uso.

Uso

- Avvitare l'ago necessario alla siringa com'è descritto nel punto "Prima del primo uso".
- Immergere l'ago nella marinata preparata; lo stantuffo deve essere completamente spinto dentro la siringa. Ora tirare fuori lo stantuffo in modo che la siringa si riempi con la marinata.

- Tirare fuori lo stantuffo finché la quantità desiderata di marinata è nella siringa. Tirare fuori però lo stantuffo solamente fino alla fine della scala.
- Dunque marinare il pezzo di carne preparato pungendo con l'ago a intervalli regolari e spingendo dentro una piccola quantità di marinata.
- La profondità di pungere varia a seconda della grandezza e del tipo di carne; raccomandiamo di pungere la marinata in punti profondi differenti per avere un aroma stabile e intensivo.

Cura e pulizia

Smontare la siringa per marinata nelle sue componenti:

- Svitare l'ago dalla siringa. Tirare fuori lo stantuffo fino alla fine della scala.
- Al pezzo nero d'impugnatura si trovano due naselli che impediscono un'estrazione dello stantuffo involontaria. Girare questo pezzo nero d'impugnatura in senso antiorario finché si scioglie dalla siringa – anche lo stantuffo si gira; tirare fuori lo stantuffo solamente ora completamente.
- Ora pulire tutti i componenti con acqua calda e un po' di detergente. Lavare i componenti in seguito con acqua limpida.
- Far asciugare completamente tutti i componenti; ora fissare il pezzo nero d'impugnatura girandolo. Per questo, infilare lo stantuffo un po' nella siringa, girare il pezzo nero d'impugnatura in senso orario e spingere lo stantuffo completamente nella siringa.

Trucchi e consigli

- Gli aghi consegnati hanno diametri diversi e possono essere usati per marinare differenti. Raccomandiamo l'ago più fino per marinare limpide e l'ago più largo per marinare con erbe e spezie.
- La siringa per marinata è appropriata per l'infarcimento di pasticcini con masse fluidi.
- Raccomandiamo di conservare la siringa per marinata da eventuali danni e ferite nella scatola consegnata.

Consigli di ricetta

Marinata miele-senape / per ca. 1 kg di carne, p.es. petto di tacchino

Ingredienti:

5 cucchiaini di miele liquido, 5 cucchiaini di senape medio piccante, 10 cucchiaini di brodo di pollo, 1–2 spicchi d'aglio tritato molto fino, sale, pepe, paprica dolce

Preparazione:

Mantecare tutti gli ingredienti ad un impasto omogeneo e ag gustare con sale, pepe e paprica. Iniettare l'impasto con la siringa per marinata nella carne e spalmare anche la superficie.

Marinata di vino rosso/Per ca. 1 kg di carne, p.es. arrosto di manzo

Ingredienti:

120 ml succo d'arancia, 400 ml vino rosso secco, 180 ml fondo di carne, 10 grani di pepe, 5 ginepri, 2 chiodi di granofano, 1 foglia d'alloro

Preparazione:

Mettere tutti gli ingredienti in una pentola e fare crogiolare per ca. 10 minuti. Far raffreddare e lasciare la carne dentro durante la notte. Prima della cottura iniettare con l'aiuto della siringa per marinata il liquido dentro la carne.

Garanzia

Su questo prodotto forniamo una garanzia di 5 anni dalla data di acquisto. La garanzia non copre i danni imputabili a normale usura, utilizzo non conforme alla destinazione d'uso, manipolazione non idonea, impiego errato, cura e pulizia inadeguate, distruzione intenzionale, trasporto o incidenti nonché interventi di persone non autorizzate. Per gli interventi in garanzia rivolgersi al rivenditore competente. La garanzia può essere concessa soltanto se il prodotto è corredato dallo scontrino / la fattura.

I vostri diritti legali in caso di difetti non sono limitati da questa garanzia. Sono escluse ulteriori rivendicazioni per lesioni personali o danni materiali. Le condizioni di garanzia dettagliate sono disponibili sul sito www.kuechenprofi.de.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.



JERINGA PARA MARINAR **SPICY**

¡CONSERVE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!



Enhorabuena por la compra de esta jeringa para marinar KÜCHENPROFI de alta calidad. Para poder disfrutar de este producto durante mucho tiempo, observe las instrucciones de uso y cuidado que le indicamos a continuación.

Indicaciones importantes

En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, no asumimos la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse. **Este producto está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.**

Indicaciones de seguridad

- Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de utilizar el producto por primera vez.
- Si el producto se entregara a otra persona, asegúrese de que también se entregue el manual de instrucciones.
- Los niños no son conscientes del peligro que supone el manejo de determinados aparatos. Guarde la jeringa para marinar en un lugar seguro.
- **Atención:** ¡las agujas son muy puntiagudas! Un uso inadecuado puede provocar lesiones.

Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje y elimínelo adecuadamente.
- Compruebe la integridad de todas las piezas.
- Monte la jeringa para marinar enroscando una de las agujas en la unión roscada de color negro de la rosca de la jeringa. Asegúrese de que el anillo obturador que se encuentra en la unión roscada esté bien colocado.
- Introduzca la aguja en agua caliente con un poco de detergente y mueva el émbolo de la jeringa arriba y abajo para bombear agua.
- Repita este proceso de nuevo con agua clara sin detergente.

La jeringa para marinar estará lista para su uso.

Uso

- Enrosque la aguja necesaria en la jeringa como se indica en el apartado "Antes del primer uso".
- Introduzca la aguja en la marinada preparada; el émbolo debe haberse apretado previamente completamente hacia abajo. A continuación, tire del émbolo hacia arriba para que la marinada pase a la jeringa.
- Tire del émbolo hasta obtener la cantidad de marinada deseada o, como máximo, hasta el tope.



- Pinche ahora la carne preparada en diversos puntos repartidos homogéneamente para introducir una pequeña cantidad de marinada en cada uno de ellos.
- La profundidad de la punción dependerá del tamaño y tipo de la pieza de carne; nosotros recomendamos aplicar la marinada en distintos puntos y a cierta profundidad para obtener un aroma intenso permanente.

Limpieza y cuidados

Desmonte las piezas de la jeringa para marinar:

- Desenrosque la aguja de la jeringa. Tire del émbolo hacia arriba hasta llegar al tope.
- La empuñadura de color negro tiene dos salientes que impiden que el émbolo se extraiga completamente por accidente. Gire la empuñadura de color negro en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que se suelte de la jeringa; el émbolo girará con ella al mismo tiempo; solo entonces podrá extraerlo completamente.
- Limpie todas las piezas con agua caliente y un poco de detergente. A continuación, enjuague las piezas con agua clara.
- Espere a que las piezas se sequen completamente; vuelva a enroscar entonces la empuñadura de color negro. Para ello, introduzca un poco el émbolo en la jeringa, enrosque la empuñadura de color negro en el sentido de las agujas del reloj e introduzca el émbolo completamente en la jeringa.
- Conserve la jeringa en su caja de embalaje.

Consejos y trucos

- Las agujas que se suministran son de distinto diámetro, por lo que se pueden utilizar para marinadas de distintos tipos. Nosotros recomendamos utilizar las agujas finas para marinadas claras y, las gruesas, para marinadas con finas hierbas y especias.
- La jeringa para marinar también es ideal para rellenar pasteles con masa líquida.
- Se recomienda conservar la jeringa para marinar en su caja de embalaje para evitar daños y lesiones.



Propuesta de receta

Marinada de mostaza y miel / para 1 kg de carne aprox., por ejemplo, pechuga de pavo

Ingredientes:

5 cucharadas de miel líquida, 5 cucharadas de mostaza semipicante, 10 cucharadas de caldo de gallina, 1–2 dientes de ajo muy picados, sal, pimienta y pimentón dulce

Preparación:

Preparar una mezcla homogénea con los ingredientes y sazonar generosamente con sal, pimienta y pimentón. Aplicar la mezcla en la pieza de carne con la jeringa para marinar y extender también la marinada por la superficie.

Marinada de vino tinto / para 1 kg de carne aprox., por ejemplo, asado de vacuno

Ingredientes:

120 ml de zumo de naranja, 400 ml de vino tinto seco, 180 ml de caldo concentrado de carne, 10 granos de pimienta, 5 bayas de enebro, 2 clavos, 1 hoja de laurel

Preparación:

Introducir todos los ingredientes en una olla y cocer a fuego lento durante 10 minutos aprox. Dejar enfriar y dejar reposar la carne en la marinada durante la noche. Antes de asar la carne, aplicarle la marinada con la jeringa.

Garantía

Concedemos una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra por este producto. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del producto.

La garantía no limita sus derechos legales en caso de defectos.

Queda excluida cualquier otra reclamación por daños materiales y personales.

Encontrará las condiciones detalladas de la garantía en www.kuechenprofi.de.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.



MARINADESPUIT **SPICY**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!



Bedankt dat u voor deze hoogwaardige marinadespuit van KÜCHENPROFI hebt gekozen. Om lang plezier aan het product te hebben, volgen onderstaand belangrijke gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen.

Belangrijke aanwijzingen

Bij ondeskundig gebruik of een verkeerde omgang kan geen aansprakelijkheid voor eventueel optredende schade aanvaard worden. **Dit product is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.**

Veiligheidsrichtlijnen

- Lees deze gebruiksaanwijzing a.u.b. zorgvuldig door voordat u het product voor het eerst in gebruik neemt!
- Als dit product aan andere personen doorgegeven wordt, dient u ervoor te zorgen dat samen met het product ook deze gebruiksaanwijzing overhandigd wordt.
- Kinderen herkennen niet die gevaren die bij de omgang met bepaalde apparaten kunnen ontstaan. Bewaar de marinadespuit daarom op een veilige plaats.
- **Let op:** De naalden zijn heel scherp! Een onjuist gebruik kan letsel tot gevolg hebben.

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder a.u.b. alle verpakkingsmaterialen en voer deze op vakkundige wijze af.
- Controleer de volledigheid van alle onderdelen.
- Monteer de marinadespuit door één van de naalden met de zwarte schroefverbinding op de schroefdraad van de spuit te schroeven. Let erop dat de afdichtingsring, die zich in de schroefverbinding bevindt, goed zit.
- Houd de naald in warm water met een beetje afwasmiddel en zuig dit op en spuit het weer eruit door de zuiger meermaals op en neer te bewegen.
- Herhaal deze procedure nogmaals met schoon water zonder afwasmiddel.

Uw marinadespuit is nu gereed voor gebruik.

Gebruik

- Schroef de benodigde naald op de spuit, zoals beschreven onder "Vóór het eerste gebruik".
- Houd nu de naald in de voorbereide marinade; de zuiger moet om te beginnen helemaal omlaag zijn geduwd. Trek nu de zuiger eruit om de marinade in de spuit op te zuigen.



- Trek de zuiger eruit tot zich de benodigde hoeveelheid marinade in de spuit bevindt, echter maximaal tot het einde van de schaalverdeling.
- Marineer nu het voorbereide stuk vlees door de naald in regelmatige afstanden erin te steken en een kleine hoeveelheid marinade erin te pompen.
- De diepte van het insteken varieert afhankelijk van de grootte en het soort van het stuk vlees; wij adviseren om de marinade op verschillende diepte plekken in te spuiten om een gelijkblijvend, intensief aroma te verkrijgen.

Reiniging en onderhoud

Demonteer de marinadespuit in alle onderdelen:

- Schroef de naald af van de spuit. Trek de zuiger maximaal tot tegen het einde van de schaalverdeling uit de spuit.
- Op het zwarte spuitlichaam bevinden zich twee nokken die voorkomen dat de zuiger onbedoeld volledig eruit wordt getrokken. Draai dit zwarte spuitlichaam tegen de klok in tot het loskomt van de spuit – de zuiger draait hierbij mee; trek pas daarna de zuiger volledig eruit.
- Reinig nu alle onderdelen met heet water en een beetje afwasmiddel. Spoel de onderdelen vervolgens na met schoon water.
- Laat alle onderdelen volledig drogen; draai daarna pas weer het zwarte spuitlichaam vast. Steek hiervoor de zuiger een stukje in de spuit, draai het zwarte spuitlichaam met de klok mee vast en schuif daarna de zuiger volledig in de spuit.
- Bewaar de spuit in de meegeleverde box.

Tips en trucs

- De meegeleverde naalden hebben verschillende diameters en kunnen daarom voor meerdere verschillende marinades worden gebruikt. Wij adviseren om de dunne naalden voor heldere en de dikke naalden voor kruidenmarinades en marinades met specerijen te gebruiken.
- De marinadespuit is ook zeer geschikt voor het vullen van gebak met dunvloeibare massa.
- Wij adviseren om de marinadespuit ter bescherming tegen schade en letsel in de meegeleverde box te bewaren.

Receptidee

Honing-mosterd-marinade / voor ca. 1 kg vlees, bv. kalkoenborstfilet
 Ingrediënten: 5 eetlepels vloeibare honing, 5 eetlepels milde mosterd, 10 eetlepels gevogeltebouillon, 1–2 zeer fijn gehakte knoflookteentjes, zout, peper, paprikapoeder

**Bereiding:**

Alle ingrediënten tot een homogeen mengsel roeren en met zout, peper en paprika stevig op smaak brengen. Het mengsel met de marinadespuit in het vlees spuiten en het oppervlak tevens ermee insmeren.

Rodewijnmarinade / voor ca. 1 kg vlees, bv. rosbeef**Ingrediënten:**

120 ml sinaasappelsap, 400 ml droge rode wijn, 180 ml vleesfond, 10 peperkorrels, 5 jeneverbessen, 2 kruidnagels, 1 laurierblad

Bereiding:

Alle ingrediënten in een pan doen en ca. 10 minuten zachtjes laten koken. Laten afkoelen en het vlees hierin een nacht lang laten trekken. Vóór het garen de vloeistof met de marinadespuit in het vlees spuiten.

Garantie

Voor dit product verlenen wij een garantie van 5 jaar geldig vanaf aankoopdatum. Uitgesloten van garantie zijn schades, die terug te voeren zijn op normale slijtage, onjuist gebruik, onoordeelkundig gebruik, verkeerd gebruik, nalatig onderhoud en reiniging, moedwillige vernieling, transport- of valschade alsook reparaties of aanpassingen uitgevoerd door niet daartoe gerechtigde personen. Ga in geval van aanspraak op garantie terug naar de winkel waar u het product heeft gekocht. Er kan alleen aanspraak op garantie worden gemaakt als de kassabon of factuur kan worden overlegd.

Uw wettelijke rechten in geval van defecten worden niet beperkt door deze garantie.

Verdergaande aanspraken in verband met letsel of materiële schade zijn uitgesloten.

De gedetailleerde garantievoorwaarden zijn te vinden op www.kuechenprofi.de.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.