



MARINADENSPRITZE **CLASSIC**

BEDIENUNGSANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN!



Vielen Dank, dass Sie sich für diese hochwertige Marinadenspritze von KÜCHENPROFI entschieden haben. Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf.

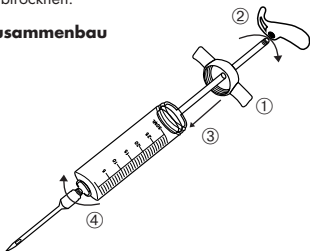
Sicherheitshinweise

- **Achtung:** Die Nadel ist sehr spitz!
Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.
- Bewahren Sie die Marinadenspritze außer Reichweite von Kindern auf.

Vor dem ersten Gebrauch

- Bitte entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und entsorgen Sie dieses fachgerecht.
- Prüfen Sie die Vollständigkeit aller Teile.
- Reinigen Sie alle Teile mit warmen Wasser und einem milden Spülmittel. Anschließend mit klarem Wasser nachspülen und vollständig abtrocknen.

Zusammenbau





Achtung: Vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring ordnungsgemäß eingesetzt ist.

Gebrauch

- Drücken Sie den Kolben nach unten, halten Sie die Nadel in die Marinade und ziehen Sie den Kolben heraus, bis sich die benötigte Menge in der Spritze befindet.
- Stechen Sie in regelmäßigen Abständen in das vorbereitete Stück Fleisch und drücken eine kleine Menge Marinade hinein.

Tipp

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

- Zerlegen Sie die Marinadenspritze in ihre Einzelteile.
- Die Marinadenspritze können Sie in der Spülmaschine reinigen. Wir empfehlen dennoch, eine schonende Reinigung von Hand mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel. Spülen Sie die Teile anschließend mit klarem Wasser nach.
- Lassen Sie alle Einzelteile vollständig trocknen, bevor Sie diese wieder zusammensetzen.



Gewährleistung

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 Kassenschein/die Rechnung dem Produkt beigelegt ist.

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



MARINADE INJECTOR **CLASSIC**

PLEASE KEEP THIS USER'S GUIDE!



Thank you for having chosen the KÜCHENPROFI marinade injector. Before using the product, please read these instructions carefully and store them in a safe place.

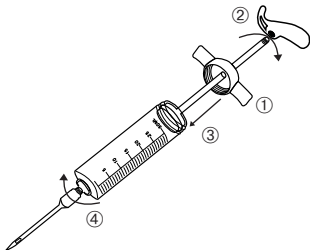
Safety Instructions

- **Attention:** The needle is very pointed! Improper use could cause injuries.
- Please keep this product out of the reach of children.

Before the first use

- Remove any packaging material and dispose of it in an appropriate manner.
- Check if all parts are included.
- Clean all parts with warm water and mild detergent. Rinse with clear water afterwards and dry off completely.

Assembly





Attention: Assure that the gasket is placed correctly.

Use

- Press down the plunger, immerge the needle into the marinade and pull the plunger until the desired quantity of marinade is pumped into the injector.
- Now marinate the prepared piece of meat by pricking with the needle in regular distances and pumping in a small quantity of marinade.

Hint

- 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

- Disassemble the marinade injector in its individual parts.
- The marinade injector can be cleaned in the dishwasher. However, we recommend cleaning by hand with hot water and a mild detergent. Afterwards, rinse all individual parts thoroughly with clear water.
- Let dry the individual parts completely before assembling.



Warranty

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

Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the original Germany text remains binding.



SERINGUE À MARINADE **CLASSIC**

CONSERVEZ SVP CE MODE D'EMPLOI!



Merci d'avoir choisi cette seringue à marinade de haute qualité de KÜCHENPROFI. Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver dans de bonnes conditions par la suite.

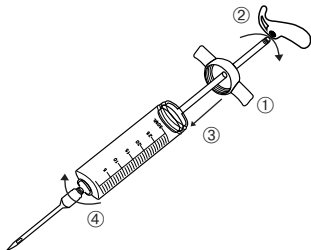
Consignes de sécurité

- **Attention** : L'aiguille est très pointue. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- Gardez la seringue à marinade hors de portée des enfants.

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.
- Nettoyez toutes les parties avec de l'eau chaude et du détergent. Ensuite rincez-les avec de l'eau claire et séchez complètement.

Montage





Attention : Assurez-vous que le joint est correctement installé.

Utilisation

- Pressez le piston en bas, tenez l'aiguille dans la marinade et tirez le piston en dehors jusqu'à ce qu'assez de marinade se trouve dans la seringue.
- Marinez le morceau de viande préparé en le piquant régulièrement espacé et en pressant une petite quantité de marinade dedans.

Trucs

- 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

- Démontez la seringue à marinade dans ses parties individuelles.
- La seringue à marinade peut être nettoyée dans le lave-vaisselle. Nous recommandons toutefois de les laver à la main, à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Ensuite rincez-les avec de l'eau claire.
- Laissez sécher complètement toutes les parties avant de les remonter.



Garantie

Pour ce produit nous offrons une garantie de 5 années à compter de la date d'achat. Sont exclus de la garantie les dégâts dus à l'usure normale, à l'utilisation non conforme, au traitement abusif, à une fausse manipulation, au mauvais entretien, à la détérioration délibérée, au transport ou à un accident, ainsi qu'aux interventions de personnes non autorisées. Adressez-vous à votre commerçant pour le recours à la garantie. La garantie ne pourra être accordée que si le produit est accompagné du bon d'achat ou de la facture.

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



SIRINGA PER MARINATA **CLASSIC**

SI PREGA DI CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

Grazie per aver scelto questa siringa per marinata di alta qualità di KÜCHENPROFI. Prima del primo uso leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con accuratezza.

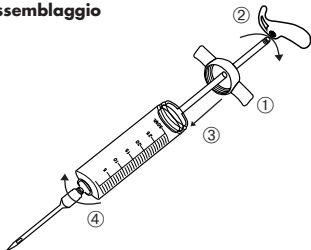
Indicazioni di sicurezza

- **Attenzione:** Lago è molto appuntito!
Uso improprio può causare ferite.
- Conservare la siringa per marinata lontano dalla portata dei bambini.

Prima del primo uso

- Rimuovere tutti i materiali di confezione e smaltirli correttamente.
- Controllare la completezza dei pezzi.
- Pulire tutti i pezzi con acqua calda e con detergente delicato. Lavare i componenti in seguito con acqua limpida e asciugare completamente.

Assemblaggio



Attenzione!: Accertarsi che la guarnizione è inserita correttamente.

Uso

- Spingere verso il basso lo stantuffo, immergere l'ago nella marinata e tirare fuori lo stantuffo finché la quantità desiderata di marinata è nella siringa.
- Dunque marinare il pezzo di carne preparato pungendo con l'ago a intervalli regolari e spingendo dentro una piccola quantità di marinata.

Trucchi

- 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.

Pulizia

- Smontare la siringa per marinata nelle sue componenti.
- La siringa per marinata è appropriata per il lavastoviglie. Tuttavia consigliamo un lavaggio delicato a mano con acqua calda e un po' di detersivo. Lavare i componenti in seguito con acqua limpida.
- Lasciate asciugare completamente tutte le singole parti prima di rimontarle.



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.

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



JERINGA PARA MARINAR **CLASSIC**

¡CONSERVE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!



Enhorabuena por la compra de esta jeringa para marinar KÜCHENPROFI de alta calidad. Antes del primer uso, lea detenidamente las instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro.

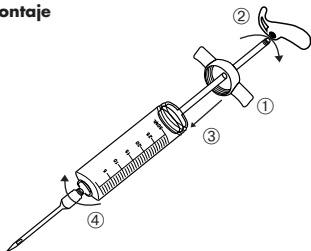
Indicaciones de seguridad

- **Atención:** ¡La aguja es muy puntiaguda!
Un uso inadecuado puede provocar lesiones.
- Guarde la jeringa para marinar fuera del alcance de los niños.

Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje y elimínelo adecuadamente.
- Compruebe la integridad de todas las piezas.
- Limpiar todas las piezas con agua caliente y un detergente suave. A continuación, enjuague las piezas con agua clara y seque completamente.

Montaje





¡Atención! Asegúrese de que el anillo de junta esté correctamente insertado.

Uso

- Empujar el émbolo hacia abajo, mantener la aguja en la marinada y tirar del émbolo hacia arriba para que la marinada pase a la jeringa.
- Pinchar ahora la carne preparada en diversos puntos repartidos homogéneamente para introducir una pequeña cantidad de marinada en cada uno de ellos.

Consejo

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

- Desmontar la jeringa para marinar.
- La jeringa para marinar es apropiada para el lavavajillas. Sin embargo, recomendamos una limpieza cuidadosa a mano con agua caliente y un detergente suave. A continuación, enjuagar las piezas con agua clara.
- Deje que todas las partes se sequen completamente antes de volver a montarlos.



Garantía

Este producto tiene una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, uso indebido, tratamiento inadecuado, 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.

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



MARINADESPUIT **CLASSIC**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!



Bedankt dat u voor deze hoogwaardige marinadespuit van KÜCHENPROFI hebt gekozen. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u de product voor de eerste keer gebruikt en bewaar de gebruiksaanwijzing vervolgens goed.

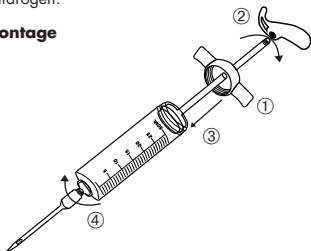
Veiligheidsrichtlijnen

- **Let op:** De naald is heel scherp! Een onjuist gebruik kan letsel tot gevolg hebben.
- Bewaar de marinadespuit buiten het bereik van kinderen.

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder a.u.b. alle verpakkingsmaterialen en voer deze op vakkundige wijze af.
- Controleer de volledigheid van alle onderdelen.
- Reinig alle onderdelen met heet water en een beetje afwasmiddel. Spoel de onderdelen vervolgens na met schoon water en volledig afdrogen.

Montage





Let op: Zorg ervoor dat de afdichtingsring is correct geïnstalleerd.

Gebruik

- Duw de zuiger naar beneden, houd de naald in de marinade en trek de zuiger eruit om de marinade in de spuit op te zuigen.
- Marineer nu het voorbereide stuk vlees door de naald in regelmatige afstanden erin te steken en een kleine hoeveelheid marinade erin te pompen.

Tip

- De diepte van het insteken varieert afhankelijk van de grootte en het soort van het stuk vlees; wij adviseren om de marinade op verschillende diepe plekken in te spuiten om een gelijkblijvend, intensief aroma te verkrijgen.

Reiniging

- Demonteer de marinadespuit in alle onderdelen.
- De marinadespuit kan worden gereinigd in de vaatwasmachine, maar wij adviseren echter reiniging van hand met heet water en een mild afwasmiddel. Spoel alle onderdelen vervolgens na met schoon water.
- Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u ze monteert.



Fabrieksgarantie

Voor dit product verlenen wij een garantie van 5 jaar vanaf aankoopdatum. Van deze garantie uitgesloten is schade die veroorzaakt is door normale slijtage, ondoelmatig gebruik, ondeskundige omgang, verkeerde bediening, gebrekkig onderhoud of reiniging, moedwillige vernieling, transport, een ongeval of ingrepen door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in het geval van garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon/rekening bij het product bijgesloten is.

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