

WESTMARK

MARINIERSPRITZE | MARINATING SYRINGE



Stainless steel




WESTMARK QUALITY

Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Westmark-Produkt entschieden haben.

In dieser kleinen Bedienungsanleitung geben wir Ihnen ein paar wertvolle Tipps für die Nutzung Ihres Westmark-Artikels. Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für nochmaliges Nachlesen oder andere Nutzer auf.

Sicherheitshinweis:

Dies ist eine Marinierspritze für die Nutzung in der privaten Küche. Die Spritze sollte ausschließlich gem. ihrem bestimmungsgemäßen Zweck, für das Marinieren von Fleisch und Geflügel, verwendet werden.

Für Schäden, die durch unsachgemäßen oder bestimmungsfremden Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Die Marinierspritze gehört nicht in die Hände von Kindern.

Vorsicht: die Nadel ist sehr spitz. Bitte achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen.

Pflege vor der ersten Anwendung/ nach der Anwendung:

Bitte entfernen Sie eventuelle Schutzverpackungen von den einzelnen Elementen der Marinierspritze. Geben Sie die Einzelteile in Spülwasser und reinigen Sie diese gründlich. Bauen Sie dann die Spritze wie folgt zusammen:

Kolben in den Behälter einsetzen und Nadel anschrauben. Im zusammengebauten Zustand bitte nochmals Spülwasser in den Behälter einziehen und kräftig durch die Nadel hinauspressen. Die letzten Spülgänge mit warmem, klarem Wasser (ohne Spülmittel) durchführen. Nach Gebrauch die Marinierspritze wieder auseinander nehmen. Die Einzelteile in Spülwasser reinigen. Die letzten Spülgänge wieder mit Klarwasser durchführen, die Spritze gut abtrocknen und ggf. an der Luft vollständig austrocknen lassen – bevor Sie diese

wieder in der Verpackung aufbewahren.

Anwendung:

Empfehlung: Wir raten dazu, die Silikonringe vor Anwendung mit Speiseöl einzureiben, um den Kolben leichtgängig zu machen. Halten Sie die Nadelspitze in die Marinade und ziehen Sie die Flüssigkeit im Innern des Behälters auf.

Jetzt die Flüssigkeit entweder über den Braten geben ...oder ggf. direkt in das Fleisch einspritzen. Je nach Wunsch und Rezept.

Hinweis: bitte keine Flüssigkeiten mit grob zerstoßenen oder grob zerkleinerten Gewürzen verwenden, da feste Bestandteile die Spritze verstopfen können.

Viel Spaß bei der Nutzung der Westmark-Marinierspritze und **GUTEN APPETIT!**

GB

Instructions for use

Thank you for choosing a Westmark product.

In these brief instructions for use, we will provide you with some valuable tips for the use of your Westmark article. Please store these instructions for future reference or for other users.

Safety instructions:

This marinating syringe is for use in a private kitchen. The syringe should be used solely for its intended purpose of marinating meat and poultry.

We shall not be held liable for any damages caused by improper or unsuitable use. The marinating syringe should be kept out of the reach of children.

Caution: The needle is extremely sharp. Please exercise caution in order to avoid injury.

Care prior to initial use / after use:

Please remove any protective packaging from the individual

elements of the marinating syringe. Wash the individual parts in soapy water and clean them thoroughly. Then assemble the syringe as follows:

Insert the plunger into the container and screw the needle on. Once assembled, draw soapy water into the container and thrust out again via the needle. Carry out the final rinsing cycles with clear, warm water (without detergent).

Following use, take the marinating syringe apart. Clean the individual parts in soapy water. Carry out the final rinsing cycle with clear water, dry the syringe thoroughly and allow to air-dry if necessary - prior to replacing it for storage purposes in the packaging.

Application:

Recommendation: We advise you to apply edible oil to the silicon ring prior to use in order to allow the plunger to operate smoothly. Place the tip of the needle into the marinade and draw the liquid up into the container .

Now apply the liquid over the roast or inject it directly into the meat as desired or depending on the recipe.

Tip: Please do not use liquids with coarsely crushed or chopped spices, as solid constituents could block the syringe.

Have fun using your Westmark marinating syringe and **BON APPETIT!**

FR

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi un produit Westmark.

Dans ce petit guide, nous vous fournissons quelques conseils précieux sur la façon d'utiliser votre seringue à marinade Westmark.

Veillez conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement ou le remettre à un autre utilisateur.

Consigne de sécurité :

Cet article est une seringue à marinade destinée à être utilisée dans les cuisines privées. La seringue doit exclusivement être réservée aux marinades pour viandes et volaille.

Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages liés à une utilisation incorrecte ou non conforme aux fins prévues. La seringue à marinade doit être tenue hors de portée de main des enfants.

Attention: l'aiguille est très pointue. Faire attention de ne pas se blesser.

Entretien après la première utilisation/après l'utilisation:

Veuillez retirer les éventuels emballages de protection des différents éléments de la seringue à marinade. Plongez les différentes pièces dans de l'eau additionnée de produit à laver la vaisselle puis lavez-les soigneusement. Assemblez ensuite la seringue de la manière suivante:

Mettre le piston en place dans le réservoir et visser l'aiguille. À l'état assemblé, aspirer encore une fois de l'eau de lavage dans le réservoir et l'expulser vigoureusement par l'aiguille. Procéder aux derniers rinçages avec de l'eau chaude et claire (sans produit à laver la vaisselle).

Après l'utilisation, désassembler à nouveau la seringue à marinade. Nettoyer les différents éléments dans de l'eau additionnée de produit à laver la vaisselle. Effectuer les derniers rinçages à nouveau avec de l'eau claire, bien essuyer la seringue pour la sécher et la laisser éventuellement sécher complètement à l'air libre avant de la ranger dans son emballage.

Utilisation:

Recommandation: nous vous conseillons d'enduire les anneaux en silicone d'huile de table avant d'utiliser la seringue pour que le piston fonctionne plus facilement. Tenez la pointe de l'aiguille dans la marinade et aspirez le liquide à l'intérieur du réservoir. Répandez maintenant le liquide sur le rôti ou injectez-le le cas échéant directement dans la viande, comme

vous le souhaitez ou selon la recette.

Remarque: n'utilisez pas de liquides contenant des épices grossièrement passés au pilon ou grossièrement broyés car les composants risqueraient d'obstruer la seringue.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à l'utilisation de la seringue à marinade Westmark et **BON APPÉTIT !**

NL

Gebruiksaanwijzing:

Hartelijk dank, dat u voor een Westmark-product gekozen hebt. In deze beknopte gebruiksaanwijzing geven wij u een paar waardevolle tips voor het gebruik van uw Westmark-artikel. Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor latere raadpleging of andere gebruikers.

Veiligheidsvoorschrift:

Dit is een marineerspuit voor gebruik in de privékeuken. De spuit mag uitsluitend gebruikt worden voor de doeleinden waarvoor ze gemaakt werd, namelijk het marineren van vlees en gevogelte. Voor schade die ontstaat door ondeskundig gebruik of gebruik door doeleinden waarvoor het product niet ontwikkeld werd, aanvaarden wij geen aansprakelijkheid. De marineerspuit moet buiten het bereik van kinderen gehouden worden.

Opgelet: de naald is heel scherp. Zorg ervoor, dat u zich niet verwondt.

Onderhoud voor het eerste gebruik / na gebruik:

Verwijder eventuele veiligheidsverpakkingen van de afzonderlijke elementen van de marineerspuit. Spoel de afzonderlijke onderdelen in afwaswater en maak ze grondig schoon.

Monteer de spuit dan als volgt:

Plaats de zuiger in de houder en schroef de naald vast.

Trek in gemonteerde toestand nogmaals afwaswater in de houder en pers het krachtig door de naald naar buiten. Voer de laatste spoelbeurten uit met warm, zuiver water (zonder spoelmiddel). Neem de marineerspuit na gebruik weer uit elkaar. Reinig de afzonderlijke onderdelen in afwaswater. De laatste spoelbeurten weer met zuiver water uitvoeren, de spuit goed afdrogen en evt. aan de lucht volledig laten drogen voor u ze weer in de verpakking opbergt.

Gebruik:

Aanbeveling: wij raden aan om de siliconenringen voor gebruik met spijsolie in te wrijven, om de zuiger soepel te maken. Houd de naaldpunt in de marinade en trek de vloeistof op. Nu de vloeistof ofwel over het vlees gieten of evt. direct in het vlees spuiten. Naargelang uw voorkeur en het recept.

Opmerking: gebruik geen vloeistoffen met grof gehakte kruiden. Vaste bestanddelen kunnen de spuit verstoppen.

Veel plezier bij het gebruik van de Westmark-marineerspuit en **SMAKELIJK!**

IT

Istruzioni per l'uso

La ringraziamo per aver optato per un prodotto Westmark. In queste brevi istruzioni per l'uso forniamo alcuni consigli preziosi per l'utilizzo di questo articolo Westmark.

La preghiamo di conservare queste istruzioni per l'uso per consultazioni successive o altri utenti.

Avvertenze sulla sicurezza

Questa è una siringa per marinate per l'uso in cucine private. La siringa dovrebbe essere utilizzata esclusivamente per lo scopo previsto, cioè per la marinatura di carne e pollame. Non rispondiamo dei danni derivanti da un uso improprio o errato. Tenere la siringa per marinate fuori dalla portata dei

bambini.

Attenzione: l'ago è molto appuntito. Fare attenzione a non ferirsi.

Procedimento prima dell'uso iniziale / dopo l'uso

Rimuovere l'eventuale imballaggio di protezione dai singoli elementi della siringa per marinate. Mettere i singoli pezzi in acqua di lavaggio e pulirli con cura. Assemblare poi la siringa procedendo come segue:

Inserire lo stantuffo nel contenitore e avvitare l'ago.

Nello stato montato aspirare di nuovo acqua di lavaggio nel contenitore ed espellerla esercitando una forte pressione sullo stantuffo. Effettuare gli ultimi risciacqui con acqua calda pulita (senza detergente).

Dopo l'uso, smontare di nuovo la siringa per marinate. Lavare i singoli pezzi in acqua di lavaggio. Effettuare di nuovo gli ultimi risciacqui con acqua pulita, asciugare con cura la siringa ed eventualmente farla asciugare completamente all'aria – prima di riporla nella confezione.

Uso

Suggerimento: per rendere agevole il funzionamento dello stantuffo, prima dell'uso consigliamo di ungere gli anelli di silicone con olio commestibile.

Immergere la punta dell'ago nella marinata e aspirare il liquido all'interno del contenitore.

Ora versare il liquido sull'arrosto ... o iniettarlo direttamente nella carne – a scelta o secondo la ricetta.

Nota: non usare liquidi con spezie sminuzzate o tritate grossolanamente, poiché potrebbero otturare la siringa.

Le auguriamo buon divertimento durante l'uso della siringa per marinate e **BUON APPETITO!**

RO

Instrucțiuni de folosire

Vă mulțumim că ați optat pentru achiziționarea unui produs

marca Westmark.

În cadrul acestor instrucțiuni de folosire vă vom oferi câteva sfaturi valoroase cu privire la modul cel mai potrivit de a utiliza produsul Westmark pe care l-ați achiziționat.

Vă rugăm să păstrați aceste instrucțiuni de folosire pentru a le putea citi din nou ulterior sau pentru a le putea pune la dispoziția altor utilizatori.

Indicație de securitate:

Această seringă pentru marinat carne este destinată utilizării numai în bucătăria personală. Ea trebuie să fie folosită în exclusivitate conform destinației, adică pentru marinarea cărnii de toate felurile .

Pentru orice fel de pagube care ar putea să apară ca urmare a folosirii necorespunzătoare sau în scopuri care nu corespund destinației declarate, vom refuza preluarea oricărei răspunderi.

Seringa pentru marinat carne nu trebuie să fie lăsată la îndemâna copiilor.

Atenție: Canula este foarte ascuțită. Procedați cu grijă deosebită pentru a nu vă răni.

Îngrijirea produsului înaintea primei utilizări / după fiecare utilizare:

Vă rugăm să îndepărtați ambalajele protectoare eventual prezente de pe componentele seringii pentru marinat carne. Introduceți acele componente într-o baie cu apă amestecată cu detergent pentru veselă și curățați-le temeinic. Reasamblați apoi seringă după cum urmează: Introduceți pistonul în cilindrul seringii și apoi înșurubați canula.

Vă rugăm ca, după asamblarea completă a seringii, să o mai umpleți încă o dată cu apă de spălare și s-o goliți cu presiune cât mai mare prin canulă. Ultimele clătiri este bine să fie efectuate cu apă caldă, limpede, fără adaos de detergent pentru vase. După fiecare utilizare, seringă pentru marinat carne trebuie să fie dezasamblată. Componentele trebuie să

fie curățate în apă cu conținut de detergent pentru veselă. Ultimele clătiri este indicat să fie efectuate cu apă caldă, limpede, fără adaos de detergent, după care componentele trebuie să fie bine șterse și eventual lăsate să se usuce complet la aer - înainte de a fi reintroduse în ambalaj în vederea depozitării.

Modul de utilizare:

Recomandare: Recomandăm ca înainte de utilizarea seringii inelele din silicon să fie frecate cu ulei comestibil, pentru ca pistonul să alunece ușor în interiorul cilindrului.

Introduceți vârful canulei în marinadă și trageți pistonul pentru a umple seringă cu lichid.

Lichidul va fi apoi aplicat fie pe suprafața fripturii, fie injectat direct în masa de carne, în funcție de preferințe și de rețeta după care se va prepara friptura.

Indicație: Vă rugăm să nu folosiți în această seringă lichide care conțin condimente grosier mărunțite, întrucât componentele solide ale lichidului ar putea înfunda canula.

Vă urăm multă satisfacție la utilizarea seringii de marinat carne produsă de către Westmark și **POFTĂ BUNĂ!**

ES

Instrucciones de empleo

Muchas gracias por haberse decidido por un producto de Westmark. En estas breves instrucciones de empleo le hacemos un par de interesantes sugerencias para el empleo de su producto de Westmark. Por favor, conserve estas instrucciones de empleo para posteriores consultas o para otros usuarios.

Indicación relativa a la seguridad:

Esto es una jeringa para escabechar para emplear en las cocinas de los hogares. La jeringa debe emplearse exclusivamente

para su cometido prescrito o sea para escabechar carne y ave. De los daños causados por el empleo indebido o ajeno al uso prescrito no aceptamos ningún tipo de responsabilidad. La jeringa para escabechar no debe encontrarse en las manos de los niños.

Cuidado: la aguja es muy aguda. Por favor, sea precavido para no herirse. Cuidados o limpieza antes del primer empleo / tras el empleo: Por favor retire los envases protectores de cada uno de los elementos de la jeringa para escabechar. Ponga cada una de estas piezas en agua jabonosa y lave a fondo. Ensamble entonces la jeringa de la siguiente manera: Ponga el pistón en la cámara y enrosque la aguja. Por favor, estando el producto ensamblado, absorba de nuevo agua jabonosa en la cámara y presione con fuerza para que salga así por la aguja. La última pasada de enjuague ha de hacerse con agua caliente y clara, (sin detergente). Tras el empleo ha de desensamblarse de nuevo la jeringa para escabechar. Cada uno de sus elementos ha de limpiarse en agua jabonosa. El último enjuague ha de hacerse una vez más con agua clara; la aguja debe secarse bien y, en caso necesario, dejar que se termine de secar completamente al aire antes de guardarla en el empaquetado.

Empleo:

Recomendación: aconsejamos que antes del empleo se unten los anillos de silicona con aceite comestible a fin de facilitar el movimiento del pistón. Mantenga el extremo de la aguja en el escabeche y absorba el líquido en la cámara de la jeringa. Ahora puede aplicarse el líquido sobre el asado o bien inyectarse directamente dentro de la carne dependiendo de sus deseos y de la receta.

Indicación: por favor no emplee ningún líquido que contenga partículas gruesas o desmenuzadas de especias ya que las

partículas sólidas pueden obturar la jeringa. Le deseamos mucha diversión con el empleo de su Jeringa para escabechar de Westmark. ¡BUEN APETITO!

PT

Instruções de utilização

Obrigado por ter optado por um produto da Westmark.

Instruções de utilização

Obrigado por ter optado por um produto da Westmark.

Estas breves instruções de utilização dão algumas dicas de utilização valiosas dos produtos Westmark. Queira guardar as instruções de utilização para consulta futura ou para outros utilizadores.

Indicação de segurança:

Esta seringa de marinar destina-se à utilização em cozinhas domésticas. A seringa deve ser utilizada exclusivamente para a finalidade prevista, nomeadamente para marinar carnes e aves. Não assumimos qualquer responsabilidade por danos que resultem de uma utilização indevida ou incorreta. A seringa de marinar tem de ser mantida fora do alcance das crianças.

Cuidado: a agulha é muito afiada; tenha cuidado para não se magoar.

Cuidados antes da primeira aplicação/após a aplicação:

Remova eventuais embalagens protetoras dos elementos individuais da seringa de marinar. Coloque as peças individuais em água com detergente e lave-as muito bem. Em seguida, monte a seringa da seguinte forma:

Coloque o êmbolo no corpo da seringa e enrosque a agulha. Depois de montada, aspire água com detergente para o corpo da seringa e faça-a sair, pela agulha. Os últimos enxagu-

amentos devem ser feitos com água morna e limpa (sem detergente). Após a utilização volte a desmontar a seringa de marinar. Limpe as peças individuais em água com detergente. Repita os últimos enxaguamentos com água limpa, seque bem a seringa e, se necessário, deixe-a secar totalmente ao ar, antes de a voltar a guardar na embalagem.

Aplicação:

Recomendação: recomendamos que as anilhas de silicone sejam untadas com óleo alimentar, por forma a facilitar o movimento do êmbolo. Mantenha a ponta da agulha na marinada e aspire o líquido para o interior da mesma.

O líquido pode, agora, ser vertido sobre o assado ou ser diretamente injetado na carne; em função da preferência do utilizador ou da receita.

Nota: não usar líquidos com especiarias partidas em pedaços grosseiros, uma vez que estes podem obstruir a seringa.

Divirta-se ao utilizar a seringa de marinar da Westmark e **BOM APETITE!**

PL

Instrukcja użytku

Dziękujemy, że zdecydowałeś się na nabycie produktu firmy Westmark. W tej skróconej instrukcji obsługi przedstawiamy kilka cennych wskazówek dotyczących użytkowania zakupionego wyrobu firmy Westmark.

Instrukcję obsługi należy zachować do ponownego przeczytania lub dla kolejnego użytkownika produktu.

Wskazówka bezpieczeństwa:

Artykuł ten to strzykawka do marynowania do użytkowania w kuchni prywatnej. Strzykawka powinna być używana wyłącznie zgodnie z jej przeznaczeniem do marynowania

mięsa i drobiu. Za szkody, które powstaną w wyniku nieodpowiedniego lub niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania, nie ponosimy odpowiedzialności. Strzykawkę do marynowania przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Uwaga: Igła jest bardzo ostra. Proszę uważać, aby się nie skaleczyć.

Konserwacja przed pierwszym użyciem / po użyciu:

Z pojedynczych elementów strzykawki do marynowania usunąć ewentualne opakowania ochronne. Poszczególne części umieścić w wodzie z płynem do zmywania i dokładnie je umyć.

Następnie strzykawkę złożyć:

Tłoczek osadzić w pojemniku i przykręcić igłę. W zmontowanym stanie raz jeszcze wciągnąć do zbiornika wodę do zmywania i energicznie wycisnąć przez igłę. Kolejne płukania wykonać w ciepłej, czystej wodzie (bez płynu do zmywania). Po użyciu strzykawkę do marynowania ponownie rozłożyć. Poszczególne części umyć w wodzie z płynem. Ponownie wyptukać w czystej wodzie, strzykawkę osuszyć i ewentualnie pozostawić na powietrzu do całkowitego wyschnięcia; wysuszoną strzykawkę włożyć do opakowania i w takim stanie przechowywać.

Zastosowanie: Zalecenia: przed użyciem radzimy nasmarować silikonowe pierścienie jadalnym olejem, aby tłok lekko się poruszał.

Teraz połączyć cieczą pieczeń lub ewentualnie wstrzyknąć ją bezpośrednio w mięso. Zależnie od upodobania i przepisu. Wskazówka: proszę nie używać cieczy z grubo utłuczonymi lub rozdrobnionymi przyprawami, gdyż stałe składniki mogą zatkać igłę strzykawki. Życzymy wiele zadowolenia przy używaniu strzykawki do marynowania firmy Westmark oraz **SMACZNEGO!**

Návod k použití

Děkujeme, že jste si vybrali výrobek firmy Westmark. V této malé příručce vám poskytneme některé cenné tipy pro použití výrobků Westmark. Tento návod si prosím uložte pro opakované použití nebo pro oživení paměti či pro jiné uživatele.

Bezpečnostní upozornění:

Toto je vstříkovač pro marinování pro použití v soukromé kuchyni. Vstříkovač by se měl používat pouze k jeho účelu, kterým je marinování masa a drůbeže. Za škody vzniklé nevhodným nebo jiným než správným použitím, neručíme.

Vstříkovač pro marinování nepatří do rukou dětem.

Upozornění: jehla je velmi ostrá. Dbejte, abyste si neublížili.

Péče před prvním použitím/po použití:

Prosím, odstraňte případné ochranné obaly jednotlivých prvků vstříkovače pro marinování. Dejte jednotlivé části do oplachovací vody a důkladně je vyčistěte. Potom vstříkovač složte takto: Vložte píst do komory a přišroubujte jehlu.

Ve smontovaném stavu, prosím, nasajte znovu do komory oplachovací vodu a intenzivně ji vytlačte jehlou ven. Závěrečné opláchnutí proveďte teplou, čistou vodou (bez oplachovacího prostředku). Po použití se vstříkovač pro marinování znovu rozloží. Vyčistěte jeho části oplachovací vodou. Poslední čištění proveďte zase čistou vodou, vstříkovač dobře vysušte a případně nechte úplně vyschnout na vzduchu – ještě před uložením zpátky do obalu.

Použití: Doporučení: Máme pro vás dobrou radu: silikonové kroužky před použitím natřete dobře stolním olejem, aby se píst snadno pohyboval. Hrot jehly ponořte do marinády a nasajte kapalinu do vstříkovače.

Kapalinu nyní nastříkněte buď na povrch pečeně nebo případně vstříkněte přímo do masa. Podle svého přání i

receptu.

Upozornění: Nepoužívejte prosím tekutiny obsahující hrubě drcené nebo hrubě rozemleté koření, protože pevné částičky by mohly ucpat vstříkovač. Hodně potěšení při používání vstříkovače pro marinování Westmark A **DOBROU CHUŤ!**

GR

Οδηγίες χρήσης

Ευχαριστούμε πολύ που προτιμήσατε ένα προϊόν της Westmark. Με αυτές τις σύντομες οδηγίες χρήσης σας δίνουμε μερικές πολύτιμες συμβουλές για τη χρήση του προϊόντος σας της μάρκας Westmark.

Παρακαλούμε να φυλάξετε αυτές τις οδηγίες για να τις ξαναδιαβάσετε εσείς οι ίδιοι ή για άλλους χρήστες.

Υπόδειξη ασφαλείας:

Έχετε μπροστά σας μία ένεση για μαρινάρισμα που προορίζεται για χρήση σε ιδιωτική κουζίνα. Η ένεση αυτή να χρησιμοποιείται μόνο για τον σκοπό για τον οποίο προορίζεται, δηλαδή για μαρινάρισμα κρέατος και πουλερικών. Για ζημιές που οφείλονται σε όχι σωστή ή σε μη ενδεδειγμένη χρήση, δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη. Η ένεση για μαρινάρισμα να βρίσκεται πάντοτε μακριά από παιδιά.

Προσοχή: η βελόνα είναι εξαιρετικά αιχμηρή.

Προσέχετε για να μην τραυματισθείτε.

Φροντίδα πριν την πρώτη χρήση / μετά τη χρήση:

Παρακαλούμε να απομακρύνετε ενδεχόμενες προστατευτικές συσκευασίες από τα επί μέρους εξαρτήματα της ένεσης για μαρινάρισμα. Βάλτε τα επί μέρους εξαρτήματα σε νερό με απορρυπαντικό και καθαρίστε τα καλά. Κατόπιν συναρμολογήστε την ένεση ως εξής: Τοποθετήστε το έμβολο στο δοχείο και

βιδώστε τη βελόνα.

Σε συναρμολογημένη κατάσταση τραβήξτε πάλι νερό με απορρυπαντικό στο δοχείο και πιέστε το δυνατά για να εξέλθει από τη βελόνα. Οι τελευταίες πλύσεις να γίνουν με ζεστό, καθαρό νερό (χωρίς απορρυπαντικό).

Μετά τη χρήση να αποσυναρολογήσετε και πάλι την ένεση για μαρινάρισμα. Καθαρίστε τα επί μέρους εξαρτήματα σε νερό με απορρυπαντικό. Οι τελευταίες πλύσεις να γίνουν πάλι με καθαρό νερό. Αφήστε την ένεση να στεγνώσει καλά, ενδεχομένως στον αέρα – προτού τη φυλάξετε και πάλι στη συσκευασία.

Χρήση:

Σύσταση: σας συνιστούμε να αλείψετε τους δακτύλιους από σιλικόνη με λάδι φαγητού για καλύτερη ευκινησία του εμβόλου.

Βάλτε την ένεση στη μαρινάδα και αναρροφήστε το υγρό από το εσωτερικό του δοχείου.

Τώρα ή θα περιχύσετε το ψητό με τη μαρινάδα .. ή ενδεχ. θα την εγχύσετε απευθείας στο κρέας.

Εξαρτάται από το τι θέλετε εσείς ή τι λέει η συνταγή.

Υπόδειξη: Μη χρησιμοποιείτε υγρά με χοντροκομμένα μπαχαρικά, διότι θα μπορούσαν να βουλώσουν την ένεση.

Σας ευχόμαστε καλή επιτυχία με την ένεση μαρινάρισματος της Westmark και **ΚΑΛΗ ΟΡΕΞΗ!**

RU

Инструкция по эксплуатации

Благодарим вас за покупку продукта фирмы «Westmark». Наша краткая инструкция по эксплуатации поможет вам более эффективно воспользоваться этим

приспособлением.

Сохраните инструкцию в надёжном месте для повторного ознакомления.

Техника безопасности:

Шприц для маринада предназначен для пользования в домашних условиях. Следует пользоваться шприцем только по назначению, т. е. для маринования мяса.

Мы не несём ответственности за ущерб, нанесённый вследствие неправильного или нецелевого использования нашего продукта.

Следует хранить шприц в недоступном для детей месте.

Внимание: игла очень острая. Обращайтесь с ней очень осторожно, чтобы не пораниться.

Уход за шприцем до / после использования:

Удалите возможную упаковку с отдельных элементов шприца. Тщательно промойте их мыльной водой.

Затем соберите шприц следующим образом:

Вставьте поршень в колбу и прикрутите иглу.

Наберите мыльную воду в собранный шприц и выпустите её через иглу под давлением. В заключение тщательно промойте шприц тёплой, чистой водой (без моющего средства).

После использования разберите шприц. Промойте отдельные элементы мыльной водой. В заключение тщательно промойте шприц тёплой, чистой водой и, прежде чем сложить шприц в коробку, высушите их до полного исчезновения остатков влаги.

Применение:

Рекомендация: перед применением мы советуем

смазать силиконовые кольца поршня растительным маслом для лучшего скольжения.

Опустите кончик иглы в маринад и наберите жидкость в колбу.

Теперь вы можете полить маринадом жаркое или ввести его непосредственно внутрь мяса. По желанию или по рецепту.

Рекомендация: не используйте для маринада крупно нарезанные специи, поскольку они могут засорить иглу шприца.

Желаем успехов на кухне и **ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

WESTMARK

MARINIERSPRITZE | MARINATING SYRINGE

3027511-208

Westmark GmbH
Bielefelder Str. 125
57368 Lennestadt-
Elspe, Germany

www.westmark.de



5 Jahre Garantie
years guarantee