



**Инжектор для мяса
AC 10**

Общие сведения

Используйте прибор в домашнем хозяйстве, он не предназначен для промышленного использования. Просим внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации и сохранить его. При передаче прибора третьим лицам следует также передать руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте правила техники безопасности. Изготовитель не несет ответственности за ущерб или несчастные случаи, вызванные несоблюдением указаний руководства по эксплуатации. Удалите все упаковочные материалы и наклейки. Тщательно вымойте все детали (см. "Чистка").

Правила техники безопасности



· **Иглы очень острые.**



· Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами с умственными, сенсорными или физическими ограничениями и недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром либо обучены его безопасной эксплуатации и осознают возможную опасность. Чистка и обслуживание могут осуществляться детьми, только если они старше 8 лет и находятся под присмотром.

- Дети должны находиться под присмотром, чтобы гарантировать, что они не играют с прибором или упаковочными материалами (например, полиэтиленовыми пакетами).
- Прибор нельзя использовать в медицинских целях.
- Не храните прибор на открытом воздухе или в сыром помещении.
- Производитель не несет ответственности в случае неправильного или ненадлежащего использования в результате несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Используйте прибор только для целей, описанных в руководстве по эксплуатации.
- **Перед первым использованием:** тщательно очистите и высушите все детали.

Чистка

- По гигиеническим соображениям следует очищать прибор после каждого использования.
- Не используйте абразивные или содержащие кислоту чистящие средства.



· **Иглы очень острые. Опасность травмирования.**

- Поместите прибор в теплую мыльную воду.
- С помощью поршня наберите в шприц мыльную воду и снова выпустите ее, чтобы промыть инъекционные иглы.
- Затем полностью извлеките поршень и промойте цилиндр.
- Перед сборкой как следует обсушите все детали; следите, чтобы не повредить уплотнитель.

Рабочее место

Важно:

Никогда не ставьте прибор на горячую поверхность (например, кухонную плиту) или вблизи неё; используйте прибор только на ровной, устойчивой и жаростойкой поверхности. Не ставьте прибор на край стола, чтобы до него не дотянулись дети и чтобы случайно не столкнуть его вниз.

Использование

Маринование:

Маринад впрыскивается в мясо, усиливая вкус и аромат и сокращая время маринования.

- Игла с 12 отверстиями для жидких маринадов без твердых компонентов
- Большая игла для густых маринадов с мелкими твердыми компонентами

Наполните цилиндр прибора маринадом и снова установите поршень. Несколько раз воткните иглу в мясо в разных местах и медленно введите маринад. Если маринад выступает из проколотого отверстия, значит, в этом месте мясо больше не впитывает жидкость.

Дайте отбитому и замаринованному мясу около 1 часа полежать в прохладном месте, прежде чем продолжить его обработку.

Жидкий маринад

Маринад должен храниться в жидком состоянии, чтобы иглы не засорились.

- 0,5 л воды
- 50 г соли
- ½ ч. л. перца
- ½ ч. л. паприки
- 1 ч. л. мускатного ореха
- ½ ч. л. сушеного молотого чеснока

Прокипятить все ингредиенты в течение 5 минут и дать остыть. Затем процедить маринад через сито, чтобы отсеять грубые компоненты, которые могут засорить иглы.

Указанное количество ингредиентов можно изменять по вкусу. Основной рецепт можно улучшить, добавив яблочный сок, соевый соус, лавровый лист, розмарин, ворчестерский соус, можжевельник, тимьян, растительное масло, виски, перец пимиенто, кленовый сироп, пиво, чили и другие ингредиенты.

Правильная утилизация данного изделия:

Отслужившие приборы необходимо немедленно привести в непригодное для использования состояние.



В пределах ЕС этот символ означает, что данное изделие нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Отслужившие свой срок приборы содержат ценные пригодные для переработки и вторичного использования материалы, которые следует сдать на утилизацию, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за неконтролируемого выброса мусора. Утилизируйте отслужившие свой срок приборы через соответствующие системы сбора или направьте прибор на утилизацию в место его приобретения. Это позволит повторно использовать материалы, из которых состоит прибор.

Утилизация упаковочных материалов

По возможности сохраняйте упаковку, чтобы в гарантийном случае можно было вернуть прибор. Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку. Бумагу, картон и гофрированный картон сдайте в пункт сбора макулатуры. Упаковку из пластика и пленки также выбрасывайте в специально отведенные контейнеры.



Примеры обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

Мы не принимаем посылки с оплатой грузополучателем!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Пойнтштр. 2, 96129 Штруллендорф / Германия
Телефон отдела сбыта: 09543 / 449-17 / -18,
Телефон сервисного отдела: 09543 / 449-44, Факс: 09543 / 449-19
E-Mail: elektro@steba.com Интернет: <http://www.steba.com>

Внимание! Ремонт электрооборудования должен выполняться только квалифицированным специалистом, так как неправильный ремонт может привести к значительному ущербу.