



Aromainjektor / Fleischsteaker AC 13

Gebrauchsanweisung 2
Instructions for use 6

Allgemein

Benutzen Sie das Gerät im Haushalt, jedoch nicht im Gewerbe. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber. Waschen Sie alle Teile gründlich (siehe Reinigung).

Sicherheitshinweise

-  **Die Messer sind sehr scharf.**
-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten).
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem oder unsachgemäßen Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- **Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile gründlich reinigen und trocknen.

Reinigung

- Aus hygienischen Gründen muss das Gerät nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
- Keine scheuernden oder säurehaltigen Reinigungsmittel benutzen.
-  **Die Messer sind sehr scharf. Verletzungsgefahr.**
- Geben Sie das Gerät in warmes Seifenwasser.
- Mit dem Kolben das Seifenwasser ansaugen und wieder ausspritzen damit die Injektionsnadeln gereinigt werden.
- Anschließend den Kolben komplett entnehmen und den Zylinder reinigen.
- Die schwarze Injektionsnadelführung vorsichtig hin und herschieben damit Rückstände entfernt werden.
- Vor dem Zusammenbau alle Teile gut trocknen und darauf achten, dass die Dichtung nicht beschädigt wird.

Arbeitsplatz

Wichtig:

Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Das Gerät nicht an die Tischkante stellen, damit es nicht von Kindern berührt werden kann oder bei Berührung herunterfällt.

Benutzung

Marinieren:

Marinade wird in das Fleisch gespritzt, was zu einem intensiveren Aroma führt und die Marinierzeit verkürzt.

Füllen Sie die Marinade in den Zylinder des Geräts und stecken Sie den Kolben wieder auf. Stellen Sie das Gerät auf das flache Fleischstück und drücken Sie den Griff nach unten. Durch 3 Injektionsnadeln wird die Marinade in das Fleisch injiziert. Diesen Vorgang mehrmals an anderen Stellen wiederholen.

Das marinierte und gesteakte Fleisch ca. 1 Std. kühl lagern bevor es weiterverarbeitet wird.

Flüssige Marinade

Die Marinade sollte dünnflüssig gehalten werden, damit die Nadeln nicht verstopfen.

- 0,5 ltr. Wasser
- 50g Salz
- ½ TL Pfeffer
- ½ TL Paprika
- 1 TL Muskat
- ½ TL Knoblauchpulver

Alle Zutaten 5 Minuten aufkochen und anschließend abkühlen lassen. Die Marinade anschließend durch ein Sieb geben damit grobe Bestandteile welche die Nadeln verstopfen können herausgefiltert werden.

Die angegebenen Mengen sollten nach eigenem Geschmack verändert werden. Das Grundrezept kann mit Zutaten wie Apfelsaft, Sojasauce, Lorbeer, Rosmarin, Worcester, Wacholder, Thymian, Öl, Whisky, Piment, Ahornsirup, Bier, Chili, etc. verfeinert werden.

Steaker:

Eiweißketten im Fleisch ziehen sich beim braten zusammen und machen das Fleisch zäh. Der Steaker schneidet die Fleischfasern an, dadurch wird das Fleisch zarter.

Die maximale Einstechtiefe ist einstellbar:

- 15 mm 
- 20 mm 

Um die Klingen nicht zu beschädigen, nicht auf Knochen oder auf die Arbeitsfläche steaken. Die Einstechtiefe reguliert man durch den Einstechdruck.

Stellen Sie das Gerät auf das flache Fleischstück und drücken Sie den Griff nach unten. Diesen Vorgang mehrmals an anderen Stellen wiederholen.

Das gesteakerte Fleisch sofort weiterverarbeiten.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Wenn möglich heben Sie die Verpackung auf um im Falle einer Garantie das Gerät zurückschicken zu können. Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,

Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19

E-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

Generally

It is for private use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual. Remove all packaging and sticker. Wash up all parts carefully (see cleaning).

Safety information

-  **The blades are very sharp!**
-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a toy. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or packaging material (e.g. Plastic Bags).
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- The manufacturer is not liable for damage which is occurring due to the usage of the appliance in a different way as described or a mistake in the handling has been made.
- Only use the device as described in this manual.
- **Before initial use:** clean all parts carefully and leave to dry.

Cleaning

- The device must be cleaned after every use due to hygienic reasons.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.
-  **The blades are very sharp! Risk of injury.**
- Put the device in soapy water.
- Suck the soapy water with the plunger and spray it out again in order to clean the injection needles.
- Then, remove the plunger completely and clean the cylinder.
- Carefully push the black injection needle guide back and forth so that residues are removed.
- Dry all parts carefully before assembling and take care that the gasket will not get damaged.

Workplace

Important:

Never place this device on or next to hot surfaces (e.g. hot stoves). Only use it on an even, stable and a heat resisting surface. It is important that no inflammable items are near to the device. Do not place the device on the edge of the table so that it cannot be touched by children or fall down when touched.

Usage

Marinate:

The marinade will be injected into the meat, this lead to a more intense aroma and shortens the marinating time.

Fill the marinade into the cylinder of the device and place the plunger on the cylinder. Put the device on the flat piece of meat and push the handle downwards. By 3 needles the marinade is injected into the meat. Repeat this process several times on other places of the meat.

Store marinated and tenderised meat at a cool place for about 1 h before processing.

Liquid marinade

The marinade should be kept thin in order not to clog the needles.

- 0,5 l water
- 50g salt
- ½ tsp pepper
- ½ tsp paprika
- 1 tsp nutmeg
- ½ tsp garlic powder

Boil up all ingredients for about 5 minutes and leave to cool down. Then, pass the marinade through s sieve so that the coarse ingredients that can clog the needles are filtered out.

The indicated amounts can be adjusted to your own taste. The basic recipe can be refined with ingredients such as apple juice, soy sauce, bay leaf, rosemary, Worcester, juniper, thyme, oil, whiskey, pimento, maple syrup, beer, chili, etc.

Tenderise:

Protein chains in the meat contract during cooking and make the meat tough. The tenderiser cuts the meat fibres, which makes the meat more tender.

The maximum depth of the needles is adjustable:

- 15mm ▶
- 20 mm ●

To avoid damaging the blades, do not sting on bones or on the work surface. The depth of the needles is regulated by the degree of pressure.

Put the device on the flat piece of meat and push the handle downwards. Repeat this process several times on other places of the meat.

Immediately process the tenderised meat.

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Packaging disposal: Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point.
Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Service and Repair:

If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantispflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18