

Маринатор «9 МИНУТ»



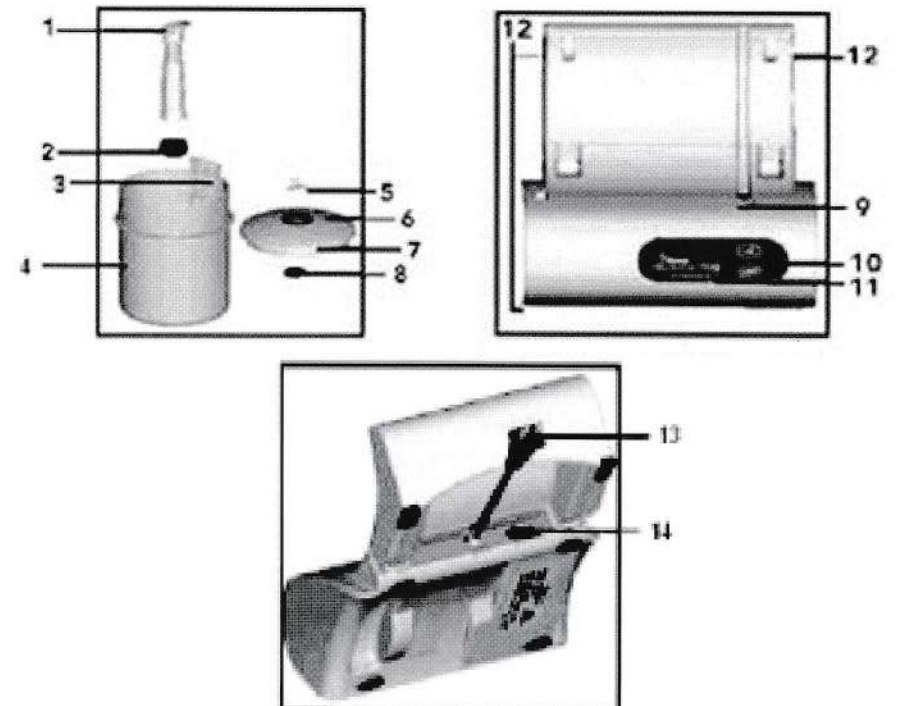
**Маринует овощи и мясо
всего за 9 минут!**

Инструкция по эксплуатации + рецепты

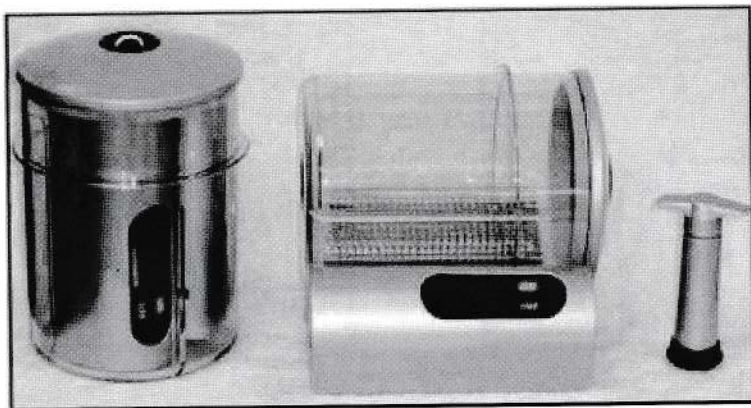
Готовьте мясо при следующих температурах:

Мясной фарш	71°С
Фарш из птицы	74°С
Отбивная (легкой прожарки)	63°С
Отбивная (средней прожарки)	71°С
Отбивная (сильной прожарки)	77° С
Птица	77° С
Свинина	71° С

Детали маринатора



1. Насос
2. Резиновый ограничитель
3. Смягчающая сетка
4. Емкость
5. Кольцевой механизм
6. Кольцо
7. Крышка емкости
8. Прокладка насос
9. Привод
10. Панель приборов
11. Индикатор «Питание»
12. Корпус устройства
13. Шнур питания
14. Кнопка питания



Введение

Поздравляем Вас с покупкой маринатора «9 МИНУТ»! Как он работает? Из емкости всасывается воздух, создается вакуум с помощью насоса. Вакуум позволяет волокнам пищи растянуться и раскрыться, позволяя маринаду проникнуть внутрь продукта. В результате этого пища становится вкусной и ароматной!

Поместите пищу, которую Вы хотите замариновать, в емкость маринатора и добавьте маринад. Это могут быть любые специи, приправы, оливковое масло, салатная заправка, натуральные соки и маринад, приготовленный по Вашему собственному рецепту.

Инструкция по эксплуатации

Перед началом использования маринатора вымойте его, как указано на следующей странице данной инструкции.

ВЫПОЛНИТЕ СЛЕДУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ:

1. Поставьте емкость (4) вертикально, положите внутрь продукт и заправьте его маринадом (в инструкции приведены варианты рецептов по приготовлению маринада).

ВНИМАНИЕ: Не помещайте в маринатор более 2,5 кг продукта!

2. Поместите крышку емкости (7) на верхнюю часть емкости. Убедитесь, что установлена прокладка насоса (8).
3. Установите насос (1) на кольцевой механизм (5) и плотно их закрепите. Включите насос минимум 12 раз. Вы почувствуете, что образовался вакуум: когда возникает небольшое сопротивление между насосом (1) и крышкой емкости (7), ее нельзя будет отделить от емкости (4).
4. Поместите корпус (12) на плоскую, сухую поверхность и подключите шнур питания (13) к корпусу устройства, приведите кнопку питания (14) в положение «ON». Индикатор «Питание» загорится красным цветом.
5. Убедитесь, что внутренняя и внешняя часть емкости чистая, сухая, без пыли и остатков маринада.
6. Поместите емкость на Привод (9), они должны плотно присоединяться друг к другу.
7. Приведите кнопку в положение «ON» на панели управления (7), двигатель начнет вращать емкость и через 9 минут автоматически остановится.

8. Для некоторых продуктов (например, рыбы и т.п.) не требуется полный цикл вращения в 9 минут. Нажмите кнопку «OFF» на панели управления (10), чтобы остановить маринатор для завершения вращательного цикла.
9. Снимите емкость (4) с привода (9) и поставьте ее в вертикальное положение.
10. Выпустите воздух из емкости поднятием кольцевого механизма (5).

ВНИМАНИЕ: Не приподнимайте кольцевой механизм слишком высоко. Вы услышите, как выходит воздух. Как только воздух будет выпущен, Вы сможете легко снять крышку емкости (7).

11. Теперь Ваша пища хорошо промаринована и готова к обжарке.

ПРИМЕЧАНИЕ: НОМЕРА В СКОБКАХ УКАЗЫВАЮТ НА СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ УСТРОЙСТВА.

Устранение неисправностей

1. Что делать, если емкость самостоятельно остановилась до завершения 9-ти минутного цикла?

Если емкость самопроизвольно остановилась до завершения 9-ти минутного цикла, нажмите кнопку «OFF» на панели управления и выньте вилку из розетки. Проверьте, чтобы корпус устройства и емкость были чистыми и сухими. При необходимости протрите корпус влажной тряпочкой и дайте ему до конца просохнуть.

2. Что делать, если емкость не вращается?

Если емкость вообще не вращается, то это может означать, что внутри нее было помещено слишком большое количество продук-

та. Уберите из емкости излишки продукта, так как масса продукта, помещаемого в емкость, не должна превышать 2,5 кг!

3. Что, если индикатор «Питание» не загорается красным цветом при подключении электрического кабеля в сеть?

Посмотрите, чтобы кнопка на задней части корпуса устройства была расположена в положении «ON». Убедитесь, что электрический кабель подсоединен к розетке. Если устройство после этого не работает, то подсоедините его к другой розетке, проверив сохранность предохранителей.

Техническое обслуживание

Мойте маринатор после каждого использования следующим образом:

Корпус устройства

1. Отсоедините кабель питания перед тем как помыть его.
2. Протрите корпус влажной тряпкой.

НЕ погружайте корпус устройства в воду и ИЗБЕГАЙТЕ попадания внутрь устройства влаги.

Емкость, крышка, насос, прокладка насоса

1. Аккуратно отсоедините прокладку насоса от крышки.
2. Вымойте крышку, прокладку насоса и насос моющей жидкостью.
3. Вымойте емкость моющим средством или в посудомоечной машине.

ПРИМЕЧАНИЕ: УБЕДИТЕСЬ, ЧТО КОРПУС УСТРОЙСТВА И ЕМКОСТЬ ЧИСТЫЕ, ТАК КАК ГРЯЗЬ ПРЕПЯТСТВУЕТ ВРАЩЕНИЮ ЕМКОСТИ. ДЛЯ МЫТЬЯ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО МЯГКОЕ МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО.

	Для использования в микроволновке	Для использования в посудомоечной машине	Для мойки руками	Для мойки влажной тряпкой	Для хранения в холодильнике, морозильнике
Емкость (4)	✓	✓	✓	✓	✓
Крышка емкости (7)			✓	✓	✓
Насос (1)			✓	✓	
Прокладка насоса (8)			✓	✓	
корпус устройства (12)				✓	

ПРИМЕЧАНИЕ: ЦИФРЫ В СКОБКАХ СООТНЕСЕНЫ С НОМЕРАМИ ДЕТАЛЕЙ.

Список рецептов

ПРИМЕЧАНИЕ

- Добавьте внутрь корпуса маринатора маринад, приготовленный в домашних условиях, соус для барбекю, приправы, специи.
- При мариновке рыбы или нежных видов продуктов всегда сначала снимайте смягчающую сетку (3).
- Приведенные ниже рецепты рассчитаны на 4-6 порций.

Курица по-восточному

4-6 куриных грудок без костей, каждая по 100 гр.
 ½ чашки соевого соуса
 (сок 1 лимона)
 1 столовая ложка имбиря
 ½ чашки кунжутного масла
 соль, перец по вкусу

Поместите все ингредиенты внутрь емкости. Нажмите кнопку «ON». После 9-ти минутного цикла выньте курицу из емкости. Поджарьте курицу на предварительно разогретом гриле (по 8-10 минут на каждую сторону).

Спагетти с овощами

500 гр. отварной вермишели
 300 гр. нута
 1 крупная нарезанная морковь
 ½ красного болгарского перца (порезать на мелкие кубики)
 ½ желтого болгарского перца (порезать на мелкие кубики)
 1 бутылочка итальянской заправки для салата

Поместите все ингредиенты в емкость. Нажмите кнопку «ON». После 9-ти минутного цикла поддержите блюдо некоторое время в холодильнике, перед тем как подавать к столу.

Примечание: Можете добавить в блюдо любые ингредиенты по вкусу – сушеные помидоры, кубики сыра и т.п.

Лосось в уксусе

170 гр. филе лосося
 ½ чашки уксуса
 ½ чашки кунжутного масла
 4 зубчика чеснока (измельчить)
 1 чайная ложка меда
 4 чайных ложки горчицы
 Соль и перец по вкусу

Выньте смягчающую сетку (3). Положите все ингредиенты внутрь емкости. Нажмите «ON». Выньте рыбу через несколько минут. Зажарьте лосось на горячих углях или на гриле (смазанном маслом). Обжаривайте каждую сторону в течение 3-5 минут.

Отбивная

4-6 отбивных по 2,5 см (любое филе на выбор)

½ чашки острой соевой приправы

1 столовая ложка оливкового масла

3 столовых ложки коричневого сахара

1 зубчик чеснока (измельченный)

½ чайной ложки черного перца.

Положите все ингредиенты внутрь емкости. Нажмите «ON». После 9-ти минутного цикла выньте отбивную из емкости. Поджарьте отбивную на горячем гриле или на противне по 3 минут с каждой стороны до нужной кондиции.

Порк Дижон (свинная корейка)

250 гр. свиной корейки

2 чайных ложки горчицы

1 столовая ложка оливкового масла

Молотый перец по вкусу

1 стакан кленового сиропа

Поместите все ингредиенты в емкость маринатора. Нажмите кнопку «ON». После 9-ти минутного цикла выньте мясо из емкости. Поджарьте его на сковороде без крышки в духовке в течение 25-30 минут.

Салат «Каприз»

300 гр. сыра «Моцарелла»

несколько свежих помидоров

8 листов базилика (измельченного)

½ чашки уксуса

½ чашки оливкового масла

4 зубчика чеснока (измельченного)

Соль и перец по вкусу

Выньте смягчающую сетку (3) из емкости. Положите все ингредиенты внутрь емкости. Нажмите «ON». После 9-ти минутного цикла подавайте к столу или поместите в холодильник.

Курица с зеленью

4-5 половинок куриных грудок, 1 пакетик приправы (любой)

Добавьте уксус, оливковое масло и воду. Положите все продукты в емкость, нажмите кнопку «ON». После завершения 9-ти минутного цикла выньте курицу из емкости и зажарьте до нужной кондиции.

Зажаренные овощи

Возьмите любые свежие овощи

½ чашки уксуса из красного вина

2 столовых ложки уксуса

½ чашки оливкового масла

сок 2 лимонов

соль или молотый перец по вкусу

Положите все продукты в емкость. Нажмите кнопку «ON». После завершения 9-ти минутного цикла выньте овощи и заправьте их любым соусом.

Маринад для приготовления барбекю

Порция говяжьей отбивной, ребрышек, свиной лопатки, грудинки и т.п.

½ стакана жженого сахара
2 столовых ложки соли крупного помола
½ стакана черного перца в горошинах
1 столовая ложка лукового порошка
2 столовых ложки чесночного порошка
1 – 2 чайных ложки кайенского перца
2 столовых ложки оливкового масла

Положите все продукты в емкость. Размешайте ложкой и добавьте мясо. Нажмите кнопку «ON». После завершения 9-ти минутного цикла выньте мясо из емкости и поджарьте его до нужной кондиции.

Йогуртовый маринад по-индийски

Этот маринад прекрасно подходит для рыбы или курицы, поэтому Вы можете выбрать нужный ингредиент.

2 кг филе лосося (каждый кусок по 200 гр.)
4 половинки куриных грудок или окорочков

Маринад:

1 столовая ложка порубленного имбиря
2 столовых ложки простого йогурта
1-3 столовых ложки оливкового масла
2 зубчика чеснока (измельченного)
½ чайной ложки кари
Соль и перец по вкусу

Поместите все ингредиенты для маринада в емкость и перемешайте. Добавьте рыбу или курицу в емкость и нажмите «ON». После завершения 9-ти минутного цикла выньте продукт из емкости и зажарьте его на углях или гриле.

«Сыр по-гречески»

450 гр. греческого сыра кубиками
1 стакан оливкового масла
2 чайные ложки черного молотого перца
1 лавровый лист
2 зубчика чеснока (измельченного)
2 столовых ложки измельченной петрушки
200 гр. оливок без косточек
ломтики хлеба или чипсы для сервировки

Снимите смягчающую сетку (3) и поместите все ингредиенты в емкость за исключением хлеба. Нажмите кнопку «ON». После цикла подавайте блюдо к столу вместе с хлебом или чипсами.

«Лосось по-крестьянски»

6 кусочков филе лосося по 200 гр.
1 стакан оливкового масла
½ лимона
1 столовая ложка измельченного чеснока
1 столовая ложка перца

Снимите смягчающую сетку (3) и поместите все ингредиенты в емкость. Нажмите кнопку «ON». После цикла обжарьте или запеките лосось до нужного состояния.

Огуречная или томатная ранта (по-индийски)

450 гр. простого йогурта
200 гр. огурцов (тертых или порезанных)
1 столовая ложка мятных листьев (измельченных)
2 томата (порезанных)
1 столовая ложка зеленого стручкового перца

Снимите смягчающую сетку (3) и поместите все ингредиенты в емкость. Нажмите «ON». После приготовления подавайте с холодной бараниной, курицей или рыбой.

Острый тунец на гриле

6-8 кусочков тунца по 200 гр.
3 больших луковицы-шалот (измельченные)
2 щепотки тмина
1 пучок кинзы (измельченной)

Снимите смягчающую сетку (3) и поместите все ингредиенты в емкость. Нажмите «ON». После 5 минут нажмите кнопку «OFF». Положите замаринованное мясо на угли или гриль, обжарьте до нужного состояния.

Курица в пиве

½ стакана оливкового масла
1 чайная ложка горчицы
1 стакан темного немецкого пива
4 зубчика чеснока (измельченный)
½ щепотки соли
1 чайная ложка черного перца
1 чайная ложка измельченного базилика
1 чайная ложка свежего тимьяна
3-4 кусочка курицы по 200 гр.

Поставьте смягчающую сетку (3) и поместите все ингредиенты в емкость. Нажмите кнопку «ON». Положите замаринованное мясо на горячие угли или гриль. Обжарьте каждую сторону по 15 минут.

Креветки по-австралийски

½ стакана растопленного сливочного масла
½ стакана оливкового масла
½ стакана измельченной петрушки
¼ стакана измельченного тимьяна
¼ стакана измельченной кинзы
½ свежего лимона
3 зубчика чеснока
1 столовая ложка измельченного лука-шалота
Соль и перец по вкусу
200 гр. очищенных креветок

Снимите смягчающую сетку (3) и поместите все ингредиенты в емкость. Нажмите кнопку «ON». Запеките замаринованное мясо на углях или гриле, обжаривая каждую сторону по 2-3 минуты.

«Стейк по-японски»

Несколько стейков (толщиной 2 см)
¼ стакана саке или сухого хереса
3 столовых ложки соевого соуса
1 столовая ложка патоки
1 столовая ложка кунжутного масла
2 щепотки мелко порезанного имбиря
Красный перец и соль по вкусу
сок 1 лимона

Поставьте смягчающую сетку (3) и поместите все ингредиенты внутрь емкости. Нажмите кнопку «ON». Положите замаринованное мясо на угли или гриль. Обжаривайте каждую сторону по 5-8 минут.