

MARTA

ВАКУУМНЫЙ ЭКСПРЕСС МАРИНАТОР

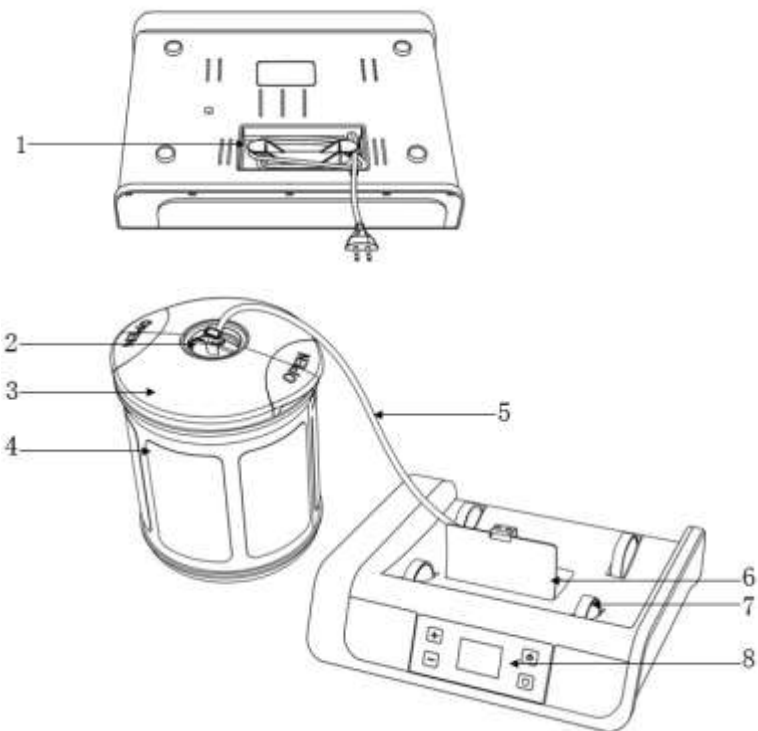
Руководство по эксплуатации

MT - 2090



ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Шнур питания
2. Замок крышки контейнера
3. Крышка контейнера
4. Контейнер
5. Трубка насоса
6. Дверца отсека для трубки
7. Колесо
8. Панель управления



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Ознакомьтесь с данной инструкцией
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению необходимому для нормальной работы прибора (см. наклейку на приборе)
- Установите прибор на устойчивую ровную поверхность. Не допускайте детей к работающему устройству во избежание ожогов
- Всегда выключайте прибор перед отключением шнура питания из розетки
- При отключении шнура питания беритесь за сетевой разъем, не тяните шнур
- Избегайте попадания шнура питания и деталей устройства в воду и другие жидкости во избежание короткого замыкания
- В случае эксплуатации прибора в присутствии детей необходимо повышенное внимание и надзор
- Всегда отключайте прибор от сети питания, если он не используется в течение длительного времени
- Не включайте прибор с поврежденным шнуром питания или если сам прибор был каким-либо образом поврежден. Обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для диагностики прибора на исправность, ремонта или настройки
- Не рекомендуется использовать с прибором аксессуары других производителей и не идущие с ним в комплекте. Нарушение этого правила может привести к травмам.
- Прибор не предназначен для использования вне жилых помещений
- Не помещайте прибор вблизи электрических и газовых плит или внутри кухонных печей
- Не допускайте провисания кабеля шнура питания над столом или поверхностью кухонной плиты. Избегайте контакта кабеля с горячими поверхностями
- Никогда не используйте прибор не по назначению


ВНИМАНИЕ:

- Электромаринатор лишь подготавливает ингредиенты для дальнейшей тепловой обработки – не употребляйте в пищу сырые замаринованные морепродукты, рыбу, мясо, птицу, яйца.
- Не используйте маринад в качестве соуса, предварительно не прокипятив его в течение хотя бы 3 минут.


УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ И ИНДИКАЦИЯ ДИСПЛЕЯ


Готовность к работе – при включении прибора раздается звуковой сигнал и на дисплее отображаются следующие символы





Прибор готов к работе. Убедитесь, что защелка замка канистры находится в положении . Снимите крышку канистры и поместите внутрь продукты и маринад. Закройте крышку. Откройте дверцу, достаньте вакуумную трубку и присоедините ее к отверстию в крышке канистры.

Установите кнопку крышки канистры в положение .

Нажмите кнопку «режим» на панели управления. На дисплее появится символ . Это означает, что прибор находится в режиме создания вакуума и пять секунд спустя начнет откачивать из канистры воздух. Начнется отсчет времени на дисплее панели управления. Обычно процедура откачивания воздуха из канистры занимает около 3 минут. По ее завершению раздастся звуковой сигнал.

По завершению работы насоса в канистре образуется вакуум. Необходимо перевести переключатель замка канистры в положение , отсоединить трубку насоса, уложить ее внутрь и закрыть дверцу.

Установите канистру на колеса маринатора, предварительно убедившись в том, что крышка канистры находится с нужной стороны. Нажмите кнопку «режим», на

дисплее отобразится следующий символ - , а счетчик обратного отсчета времени по умолчанию будет установлен следующим образом - . Теперь можно устанавливать время необходимое на приготовление продуктов используя кнопки + и -. Максимальный период мариновки – 9 часов и 59 минут. Спустя пять секунд колесо начнет движение самостоятельно и процесс мариновки начнется. По завершении установленного срока мариновки прибор отключится после звукового сигнала. Процедура мариновки окончена.

Снимите канистру и переместите переключатель замка в положение «открыт». Вы услышите характерный звук попадания воздуха внутрь емкости. После этого крышка может быть снята вручную.

Данная инструкция включает в себя рекомендации по эксплуатации устройства в следующих условиях –

Прибор предназначен для эксплуатации в кухнях, или специальным образом оборудованных кухонных помещениях и цехах, и в загородных домах, либо посетителями гостиниц, мотелей и прочих мест загородного отдыха, а также в хостелах.

Устройство не может обслуживаться лицами с ограниченными физическими или психическими способностями (включая детей), без должной подготовки и опыта. Исключения составляют ситуации, когда их действия осуществляются под надзором лиц ответственных за безопасность.

В случае повреждения кабеля питания он должен быть заменен на аналогичный в авторизованном сервисном центре. Замена шнура питания должна производиться квалифицированным персоналом.

Не позволяйте детям играть с прибором.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ МАРИНАТОРА

С помощью маринатора Вы можете приготовить разнообразные блюда. Возьмите за основу какой-либо рецепт, добавьте свои ингредиенты и приготовьте собственное блюдо. Для маринования подойдут любые маринады, специи, приправы, травы.

САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ И СЛАДКОГО ПЕРЦА

Вам потребуется:

1 кг сежей капусты

2-3 сладких перца

1 морковь

Соль, сахар, уксус по вкусу

Капусту нашинковать, морковь натереть на терке, перец нарезать соломкой. Все ингредиенты сложите в контейнер. Включите прибор на 18-20 минутный цикл работы. Подавайте к столу, полив оливковым маслом.

КУРИНЫЕ ГРУДКИ ПО-ВОСТОЧНОМУ

Вам потребуется:

4-6 куриных грудок без кости

1/2 стакана соевого соуса

Сок одного лайма

1 ст.л. корня имбиря

1/4 стакана кунжутного масла

Соль, перец

В контейнер сложите все ингредиенты. Выложите куриные грудки из контейнера по окончании 9-ти минутного цикла работы прибора. Обжарьте курицу в гриле 8-10 минут с каждой стороны. Подавайте к столу.

ШАШЛЫК В МАРИНАДЕ

Вам потребуется:

1 кг филе куриной грудки

1 кг филе грудки индейки

5-6 шт. красного репчатого лука

1 ст.л. 9% уксуса

1 стакан красного сухого вина
1 с.л. приправы из трав
¼ стакана зернышек чёрного перца
соль по вкусу
1 ч.л. молотой паприки
2 ч.л. оливкового масла

Филе помыть, порезать порционными кусками. Лук порезать. Смешать вино, уксус, паприку, масло, чёрный перец. Филе и лук залить маринадом. Запустите маринатор на 18-20 минут. Выложите все ингредиенты из контейнера, приготовьте, как Вам угодно.

КОРЕЙКА С ФРАНЦУЗСКОЙ ГОРЧИЦЕЙ

Вам потребуется:

4 куски свиной корейки
2 ст.л. дижонской горчицы (Вы можете выбрать любую другую горчицу)
1 ст.л. оливкового масла
соль
чёрный молотый перец

В контейнер сложите все ингредиенты. Установите время работы прибора на 15 минут. По завершении цикла поставьте мясо в духовку, разогретую до 180 градусов. Запекайте мясо 30-40 минут. Подавать блюдо с овощами.

СЕМГА В БАЛЬЗАМИЧЕСКОМ УКСУСЕ

Вам потребуется:

5-6 кусочков филе семги без кожи
¼ стакана кунжутного масла
1/3 стакана бальзамического уксуса
4 ч.л. дижонской горчицы
4 зубчика чеснока
1 ч.л. меда
Соль, перец

Снимите смягчающую насадку. Смешайте все ингредиенты и переложите в контейнер. Через 6-7 минут работы маринатора выньте рыбу из контейнера. Запеките рыбу в духовке или на гриле.

КУРИЦА В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Вам потребуется:

- 1,5 кг курицы
- 3 ст.л. бальзамического уксуса
- 2 ст.л. оливкового масла
- 6 зубчиков чеснока
- 3 ст.л. томатной пасты (или кетчупа)
- 3 консервированных томата
- Бasilik, соль по вкусу

Чеснок измельчить, с томатов снять кожицу и раздавить. Все ингредиенты перемешать и выложить в контейнер. Включите маринатор на 18-20 минут. Выложите курицу и поставьте запекать разогретую духовку на 220 градусов. Запекайте курицу 40-50 минут.

ИТАЛЬЯНСКАЯ ПАСТА

Вам потребуется:

- 250-400г макаронных изделий
- 1 морковь
- ½ красного перца
- ½ желтого перца
- Мелко нарезанный зеленый лук (по желанию)
- 1 бутылка итальянской заправки
- Сыр моцарелла по вкусу
- Соль, перец

Мелко порежьте морковь, перец. Сварите макароны. Смешайте все ингредиенты в контейнере. Запустите маринатор на цикл в 12 минут. Подавайте к столу.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание	220-240 Вольт, 50 Герц
Мощность	4 Ватт
Объем канистры	6 литров
Таймер	От 0 до 9 часов, 59 минут
Вес нетто / брутто	2,34 / 2,87 кг
Размеры коробки (Д x Ш x В)	368*294*288мм

Производитель оставляет за собой право изменять дизайн и технические характеристики прибора без предварительного уведомления.

Завод-изготовитель:

DELANG ELECTRICAL APPLIANCE CO., LTD.
NO.4 MASHAN RD., JUN'AN TOWN, SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG, CHINA
ДЕЛАНГ ЭЛЕКТРИКАЛ ЭППЛАЙЭНС КО. ЛТД.
№4 МАШАН РОУД, ДЖУНЬЯН ТАУН, ШУНДЭ, ГОРОД ФОШАН, ПРОВ. ГУАНГДОНГ, КИТАЙ