

# 9 Minute Marinator™

Marinované a varené v  
30 minút alebo menej



Šéfkuchár Connie Willis



Inštruktážne

Manuál a Sprievodca receptami



## 9 Minute Marinator™

Instruktion Manual & Recept Guide ide



Distribúované

spoločnosťou: Thane Direct Canada, Inc.,  
Toronto, ON Thane International, Inc., La Quinta  
CA 92253 Thane Direct UK Ltd., Admail ADM3996

## OBSAH

Návod na použitie	Str. 03
Dôležité bezpečnostné pokyny	Str. 04
Bezpečnosť potravín	Str. 04
Zoznam dielov	Str. 05
Vítajte	Str. 06
Návod na obsluhu	Str. 07
Riešenie problémov	Str. 08
Čistenie a údržba	Str. 09
Sprievodca receptami	Str. 10
Orientálne kura	Str. 11
Cestovinový šalát	Str. 11
Balzamikový losos	Str. 12
Teriyaki steak	Str. 12
Bravčové po dijonske	Str. 13
Šalát Caprese	Str. 13
Kuracie mäso s bylinkami	Str. 13
Grilovaná zelenina	Str. 14
Grilovací krém na mäso	Str. 14
Macerované jahody	Str. 15
Ceviche	Str. 15
Jogurtová marináda v indickom štýle	Str. 16
Medzinárodný sprievodca receptami	Str. 17
Marinovaný syr feta (grécky)	Str. 18
Provensálsky losos (Európa)	Str. 18
Uhorkovo-paradajková raita (India)	Str. 19
Marináda na jahňací kebab (Blízky východ)	Str. 19
Marináda Carne Asada (Stredná Amerika)	Str. 20
Pikantný grilovaný tuniak, kubánsky štýl (karibský)	Str. 20
Francúzske uhorky (Francúzsko)	Str. 21
Churrasco s chimichurri (Južná Amerika)	Str. 21
Kuracie mäso marinované v pive (nemecké)	Str. 22
Krevety na brehu Barbi (Austrália)	Str. 22
Uhorkovo-cuketový šalát (Afrika)	Str. 23
Japonský steak (Ázia)	Str. 23

# 9Minute Marinator™

## Inštruktážne Manuálne



## Dôležité bezpečnostné pokyny

Pri používaní elektrických spotrebičov by sa mali vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia nasledovale vrátane nasledujúcich:

1. Pred použitím spotrebiča si prečítajte všetky pokyny a uschovajte si ich pre budúce použitie.
2. Ak akýkoľvek spotrebič používajú deti alebo sa používa v ich blízkosti, je potrebný prísny dohľad.
3. Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, neponárajte základňu motora do vody ani iná tekutina.
4. Nikdy netlačte zástrčku do zásuvky násilím. Skontrolujte, či sieťové napätie zodpovedá napätiu uvedenému na štítku s výkonom, pozrite si nižšie uvedené špecifikácie:  
ETL/cETL = UL/cUL 120V 60Hz 10W  
TUV Spojené kráľovstvo 230 V 50 Hz 7 W
5. Nikdy neodpájajte zariadenie od elektrickej zásuvky táhnutím za kábel. Vždy uchopte zástrčku a odpojte ju potiahnutím.
6. Odpojte spotrebič zo zásuvky, keď ho nepoužívate a pred čistením.
7. Zabráňte kontaktu s pohyblivými časťami.
8. Neprevádzkujte žiadny spotrebič s poškodeným káblom alebo zástrčkou, alebo po poruche spotrebiča, alebo ak spadol alebo bol akýmkoľvek spôsobom poškodený.
9. Nedovoľte, aby sa jednotka dotýkala žiadnych horúcich povrchov.
10. 9-minútový marinátor je určený len na domáce použitie. Nepoužívajte ho vonku.
11. Používajte tento spotrebič na určený účel, ako je popísané v tejto brožúre. Nepoužívajte žiadne iné príslušenstvo ani nadstavce, ktoré nie sú odporúčané výrobcom. Môžu spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo zranenie.

## Bezpečnosť potravín

Potraviny podliehajúce skaze uchovávajte v chladničke alebo mrazničke. Zvyšky jedla tiež uložte do chladničky alebo mrazničky okamžite.

Mäso, ryby alebo hydinu rozmrazujte v chladničke, nikdy nie na kuchynskej linke alebo v teplej vode. voda. Pre rýchle rozmrazenie použite mikrovlnnú rúru podľa pokynov výrobcu a potom rozmrazené jedlo ihneď uvarte.

Udržujte všetko, čo sa dotýka jedla, čisté, ako sú ruky, príbory, misky a pracovné dosky.

Zabráňte kontaktu šťiav zo surového mäsa, hydiny a rýb s inými potravinami, varené alebo surové. Kontaktné plochy a riad vždy umývajte horúcou mydlovou vodou ihneď po príprave týchto produktov.

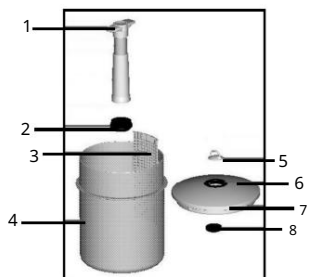
Nikdy nejedzte surové morské plody, mäso, hydinu ani vajcia.

Nepoužívajte marinádu ako omáčku na varené jedlo bez toho, aby ste ju najskôr povarili aspoň jednu minútu.

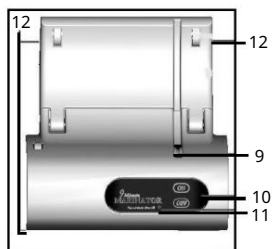
Mäso dôkladne uvarte na rovnomernú vnútornú teplotu takto:

mleté mäso, mleté	71 °C (106 °F)
hydínové pečené mäso,	74 °C (165 °F)
stredne prepečené pečené mäso,	63 °C (145 °F)
stredne prepečené	71 °C (160 °F)
pečené mäso, dobre	77 °C (170 °F)
prepečené	77 °C (170 °F)
hydínové bravčové mäso	71 °C (160 °F)

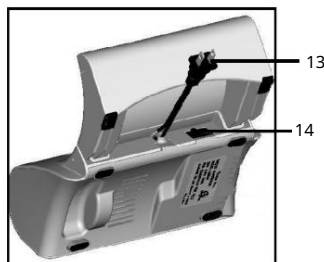
## Zoznam dielov



1. Čerpadlo
2. Gumová zátka
3. Odnímateľná zmäkčovacia doska
4. Nádoba
5. Mechanizmus s ťažným krúžkom
6. Podpera ventilu
7. Veko nádoby
8. Tesnenie ventilu



9. Hnacie koleso
10. Ovládací panel
11. LED svetlo
12. Napájacia základňa



13. Napájací kábel
14. Vypínač

## Vitajte

Gratulujeme vám k zakúpeniu 9-minútového marinátora.

9-minútový marinátor vám pomôže dodať chuť všetkým vašim mäsovým, rybím, hydinovým a zeleninovým jedlám za 9 minút alebo menej.

Funguje to takto. Z nádoby sa odsáva vzduch a pomocou čerpadla sa vytvorí vákuum. Vákuum spôsobí natiahnutie a otvorenie potravinových vlákien, čo umožní marináde preniknúť do jadra.

Vložte potraviny, ktoré chcete marinovať, do nádoby 9 Minute Marinator a pridajte svoju obľúbenú marinádu. Môže to byť akékoľvek korenie, rastlinné oleje, olivový olej, dochucovadlá, šalátové dresingy, čerstvé šťavy alebo vaša obľúbená fľaša marinády.

Keď sa z nádoby vytlačí vzduch, potravinové vlákna sa opäť zatvoria a marinádu zachytia vo vnútri jedla. Výsledkom je chutnejšie a aromatickejšie jedlo.

## Návod na obsluhu

Pred prvým použitím 9-minútového marinátora ho umyte podľa pokynov. pokyny na čistenie na strane 6.

POSTUPUJTE PODĽA TÝCHTO KROKOV

1. Postavte nádobu (4) vzpriamene a vložte do nej jedlo, ktoré chcete marinovať, spolu s vašou obľúbenou marinádou. (Pozrite si návod na prípravu receptov.)

Do nádoby (4) NEVKLADAJTE viac ako 2,5 kg potravín.

2. Nasadte veko nádoby (7) na vrch nádoby (4). Uistite sa, že tesnenie ventilu (8) je zabezpečené.

3. Umiestnite čerpadlo (1) cez mechanizmus sťahovacieho krúžku (5) a pevne ho zatlačte nadol. Stlačte pumpu aspoň 12-krát.

Teraz budete vedieť, že sa vytvoril vákuum, keď v pumpe (1) narazíte na mierny odpor a veko nádoby (7) sa nedá zdvihnúť z nádoby (4).

4. Položte napájajúcu základňu (12) na rovný a suchý povrch a zapojte napájací kábel (13) do štandardnej elektrickej jednotky a zapnite hlavný vypínač (14) na základni (12). LED dióda (11) by mala svietiť na červeno.

5. Uistite sa, že vonkajšia strana nádoby (4) je čistá, suchá a bez mastnoty a zvyškov marinádovej šťavy.

6. Umiestnite nádobu (4) na hnacie koleso (9). Mala by pevne dosadnúť na základňu.

7. Stlačte tlačidlo „ON“ na ovládacom paneli (7). Motor začne otáčať nádobu (4) a automaticky sa zastaví o 9 minút.

8. Niektoré potraviny nevyžadujú 9-minútový cyklus, ako napríklad ryby a iné chúlостivé potraviny.

Stlačte tlačidlo „OFF“ na ovládacom paneli (10), aby ste 9-minútový marinátor zastavili pred ukončením cyklu.

9. Vyberte nádobu (4) z hnacieho kolesa (9) a postavte ju do zvislej polohy.

10. Zdvihnutím mechanizmu ťažného krúžku (5) uvoľnite vzduch z nádoby. NEŤAHAJTE zaň príliš silno. Mali by ste počuť, ako sa vzduch vytlačí. Po vytlačení vzduchu by ste mali byť schopní ľahko odstrániť veko nádoby (7).

11. Vaše jedlo je teraz úplne marinované a pripravené na varenie alebo servírovanie. (Pozri návod na recept.)

POZNÁMKA: ČÍSLA V ZÁTŤAVKÁCH SA VZŤAHUJÚ NA SÚČIASTKY - ZOZNAM SÚČIASTOK NÁJDETE NA STRANE 5

## Riešenie problémov

1. Čo ak sa nádoba prestane otáčať pred 9-minútovým cyklom?

Ak sa nádoba prestane otáčať pred uplynutím 9-minútového cyklu, stlačte tlačidlo „OFF“ (VYPNUTÉ). tlačidlo na ovládacom paneli a vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Skontrolujte, či sú napájacia základňa a nádoba čisté a suché. V prípade potreby utrite vlhkou handričkou a nechajte uschnúť.

2. Čo ak sa nádoba vôbec neotáča?

Ak sa nádoba vôbec neotáča, možno je v nej priveľa jedla. Vyberte z nádoby nejaké jedlo. Nosnosť NEMIE presiahnuť 2,2 kg.

3. Čo ak sa LED dióda po zapojení nerozsvieti na červeno?

Skontrolujte, či je vypínač na zadnej strane napájacej základne v polohe ZAPNUTÉ. Uistite sa, že elektrický kábel je zapojený do zásuvky. Ak to nefunguje, skúste inú zásuvku, aby ste sa uistili, že poistka nie je prepálená.

## Čistenie a údržba

9-minútový marinátor vyčistíte po každom použití podľa nasledujúcich pokynov.

### Mocová základňa

1. Pred čistením odpojte základňu zo siete.
2. Utrite napájaciu základňu vlhkou handričkou.  
NEPONÁRAJTE napájaciu základňu do vody a NEPRIVÁDZAJTE ju do kontaktu s vodou.

### Tesnenie nádoby, veka, čerpadla a ventilu

1. Jemným potiahnutím odstráňte tesnenie ventilu z veka
2. Veko, tesnenie ventilu a čerpadlo umyte ručne pomocou prostriedku na umývanie riadu.
3. Umyte nádobu prostriedkom na umývanie riadu alebo ju vložte do umývačky riadu.

POZNÁMKA – UISTITE SA, ŽE ZÁKLADŇA A NÁDOBA SÚ ÚPLNE ČISTÉ

PRETOŽE TO PRERUŠÍ OTOČENIE NÁDOBY.

POUŽÍVAJTE IBA JEMNÉ MYDLO; NEMALI BY SA POUŽÍVAŤ ABRÁZIVNÉ ČISTIACE PROSTRIEDKY.

	Mikrovlnná rúra Bezpečné	Umývačka riadu Bezpečné	Ručné umývanie	Vlhká handrička Iba	Chladnička a drička Iba	Bezpečné do mrazničky
Nádoba (4)	3	3		3	3	3
Veko nádoby (7)				3	3	3
Čerpadlo (1)				3	3	
Tesnenie ventilu (8)				3	3	
Napájací základňa (12)					3	

POZNÁMKA: ČÍSLA V ZÁTVARKÁCH SA VZŤAHUJÚ NA SÚČIASTKY – ZOZNAM SÚČIASTOK NÁJDETE NA STRANE 5



Marinované a varené v  
30 minút alebo menej

# RECEPT

# SPRIEVODCA

Šéfkuchár Connie Willis

### VŠEOBECNÁ POZNÁMKA

Pridajte akékoľvek kupované marinády/domáce marinády, grilovacie omáčky, koreniny, dochucovadlá, šalátové dresingy atď. vložte do 9-minútového marinátora s mäsom, rybami, hydinou, bravčové mäso atď., aby sa okamžite naplnilo chuťou.

Pri marinovaní rýb alebo chúlolistých potravín vždy najskôr vyberte zmäččovací plech.

Veľkosť porcie pre všetky recepty je 4-6 osôb.

## Orientálne kura

4-6 kuracích prs bez kosti 115 g každé 1/4 šálky

sójovej omáčky „šťava

z 1 limetky“ 1

polievková lyžica surového

zázvoru 1/4 šálky

sezamového oleja Soľ a korenie podľa chuti

Vložte všetky ingrediencie do nádoby na jedlo. Stlačte tlačidlo „ON“. Po skončení 9-minútového cyklu vyberte kura z nádoby. Grilujte kura na predhriatom grile 8 – 10 minút z každej strany. Ihneď podávajte.

## Cestovinový šalát

1 balenie cestovín (450 g) (uvarte podľa návodu) 290

g konzerva cíceru 1 veľká mrkva

nakrájaná na kúsky 1/2 červenej

papriky nakrájanej na malé kocky 1/2 žltej papriky

nakrájanej na malé kocky 1 fľaša talianskeho šalátového

dresingu Soľ a korenie podľa chuti

Vložte všetky ingrediencie do nádoby na potraviny. Stlačte tlačidlo „ON“. Po skončení 9-minútového cyklu ihneď podávajte alebo uchovávajte v chladničke prikryté vákuovým viečkom, kým nebudete pripravení podávať.

Poznámka: Môžete pridať ľubovoľné ingrediencie, ako napríklad: sušené paradajky, mozzarellu, jarnú cibuľku atď.

## Balzamikový losos

6 (140 g) filetov z lososa s kožou 1/3 šálky balzamikového

octu 1/4 šálky sezamového oleja

4 strúčiky mletého cesnaku

1 čajová lyžička medu 4 čajové

lyžičky dijonskej horčice

Soľ a korenie podľa chuti

Vyberte zmäkčovací plech z vnútra nádoby. Vložte všetky ingrediencie do nádoby na krmivo. Stlačte tlačidlo „ON“. Po niekoľkých minútach vyberte lososa.

Marinovaného lososa položte na horúce uhlie alebo na dobre naolejovaný gril.

Varte 3-5 minút z každej strany alebo kým nie sú hotové podľa vašej chuti.

## Teriyaki steak

4 – 6 steakov s hrúbkou 2,5 cm (ľubovoľný kus podľa vášho

výberu) 1/4 šálky worcesterskej omáčky 1

polievková lyžica olivového

oleja 3 polievkové lyžice svetlohnedého

cukru 1 strúčik cesnaku, ošúpaný a nasekaný

1/2 čajovej lyžičky mletého čierneho korenia

Vložte všetky ingrediencie do nádoby na jedlo. Stlačte tlačidlo „ON“. Po skončení 9-minútového cyklu vyberte steak z nádoby na jedlo. Grilujte na horúcom grile alebo v predhriatej rúre v rúre približne 3 minúty z každej strany alebo kým nie je hotový podľa vašej chuti.

## Bravčové po dijonske

1 1/2 libry bravčovej panenky 2 čajové  
lyžičky dijonskej alebo inej horčice 1 polievková  
lyžica extra panenského olivového oleja 3  
strúčiky cesnaku, nasekané  
čerstvo mleté korenie podľa chuti 1  
šálka javorového sirupu

Vložte všetky ingrediencie do nádoby na potraviny. Stlačte tlačidlo „ON“. Po skončení 9-minútového cyklu vyberte bravčové mäso z nádoby na potraviny. Pečte v predhriatej rúre na 175 stupňov Celzia v plytkej panvici bez pokrievky 25 – 30 minút alebo kým vnútorná teplota nedosiahne 71 stupňov Celzia. Ihneď podávajte.

## Šalát Caprese

280 g čerstvého syra mozzarella, nakrájaného na 2,5 cm kocky 1 balenie  
cherry paradajok 8 lístkov čerstvej  
nasekanej bazalky 1/4 šálky  
balzamikového octu 1/4 šálky  
extra panenského olivového oleja 4  
strúčiky čerstvého cesnaku, rozdrvené  
Soľ a čerstvo mleté korenie podľa chuti

Odstráňte zmäkčovací tanier a všetky ingrediencie vložte do nádoby na potraviny. Stlačte tlačidlo „ON“. Po skončení 9-minútového cyklu ihneď podávajte alebo uchovávajte v chladničke prikryté vakuovým viečkom, kým nebudete pripravení podávať.

## Kuracie mäso s bylinkami

4-6 polovic kuracích prs (s kosťou alebo bez kosti) 1 balenie  
suchého šalátového dresingu (ľubovoľná príchuť)

Pridajte ocot, olivový olej a vodu podľa pokynov na obale. Vložte všetky ingrediencie do nádoby na jedlo a stlačte tlačidlo „ON“. Po dokončení cyklu vyberte kuracie mäso z nádoby na jedlo a varte podľa potreby.

## Grilovaná zelenina

Používajte svoju obľúbenú čerstvú zeleninu, ako sú cuketa, baklažán, šampiňóny, paprika, kukurica na klasu. Kukuricu a malú zeleninu, ako sú šampiňóny, uchovávajte v celku. Väčšiu zeleninu, ako sú baklažány a cukety, nakrájajte na hrubé plátky.

2 libry čerstvej zeleniny pripravenej podľa vyššie  
uvedeného postupu 1/4 šálky  
červeného vínného octu 2 polievkové lyžice  
balzamikového octu 1/4 šálky extra  
panenského olivového  
oleja 2 citróny, šťava z nich 8 lístkov  
čerstvo nasekanej petržlenovej vňate 3-4 lístky  
čerstvo nasekaného oregana soľ a čerstvo mleté korenie podľa chuti

Vložte všetky ingrediencie do nádoby na potraviny a stlačte tlačidlo „ON“. Po skončení 9-minútového cyklu vyberte zeleninu z nádoby na potraviny a varte podľa potreby.

## Grilovací krém na mäso

Steak z boku, rebrá, rebrá z baby backu, bravčová plec, hovädzia hrud alebo londýnsky gril.

Na 4-5 libier mäsa:

1/2 šálky pevne natlačeného tmavohnedého cukru 2  
polievkové lyžice hrubozrnnej soli 1/4  
šálky mletého čierneho korenia 1/4 šálky pálivého mleté  
papriky 1 polievková lyžica cibuľového  
prášku 2 polievkové lyžice cesnakového  
prášku 1 až 2 čajové lyžičky mletého  
kajenského korenia (voliteľné) 2 polievkové lyžice olivového oleja

Všetky ingrediencie vložte do nádoby na jedlo, premiešajte lyžicou a pridajte mäso, stlačte tlačidlo „ON“. Po skončení 9-minútového cyklu vyberte mäso z nádoby a varte podľa potreby.

Macerované jahody Používajte na koláče, zmrzlinu a šľahačku alebo samotné. 1 liter nakrájaných jahôd 2

polievkové lyžice

kryštálového cukru (alebo viac podľa chuti) 3

polievkové lyžice

pomarančovej šťavy 2 čajové lyžičky nastrúhanej pomarančovej kôry

Vložte všetky ingrediencie do nádoby na potraviny a stlačte tlačidlo „ON“. Použite jeden alebo dva 9-minútové cykly podľa vašej chuti, pre silnejšiu chuť použite dva cykly. POKRAČOVANIE 10 – Podávajte ihneď alebo skladujte v chladničke prikryté s vákuovým uzáverom, kým nebudete pripravení podávať.

Poznámka: Do nádoby s jedlom môžete pridať 1/4 šálky šampanského, bieleho alebo červeného vína (namiesto pomarančového džúsu) alebo 3 polievkové lyžice vášho obľúbeného alkoholu spolu s pomarančovým džúsom.

## Ceviche

Používajte veľmi čerstvé (na sushi) biele morské ryby, ako napríklad kanice, wahoo, morské ostriže, krevety alebo kanice červené.

1-2 libry rýb nakrájaných na kúsky s veľkosťou 1,25

cm 1/2 šálky čerstvej limetkovej

šťavy 2 polievkové lyžice nadrobno nakrájanej žltej papriky 2

polievkové lyžice nadrobno nakrájanej červenej papriky 1

1/2 polievkovej lyžice mletej červenej cibule 2

polievkové lyžice nasekaných čerstvých listov koriandra 1

polievková lyžica kvalitného extra panenského olivového oleja

1/2 čajovej lyžičky košer soli

Odstráňte zmäkčovací tanier a vložte všetky ingrediencie do nádoby na potraviny a stlačte tlačidlo „ON“. Použite jeden 9-minútový cyklus alebo menej v závislosti od hrúbky ryby. Vložte do chladničky prikryté vákuovým uzáverom, kým dobre nevychladne.

## Jogurtová marináda v indickom štýle

Táto marináda v indickom štýle je skvelá na ryby alebo kuracie mäso.

Vyberte si jednu z nasledujúcich

možností: 4 – 6 filetov z lososa, každý s

hmotnosťou približne 170 g, 4 polovice kuracích prs, stehien alebo nôžok (s kosťou alebo bez kosti), 6 – 8 kuracích špízov na bambusových špízoch

Na marinádu:

1 polievková lyžica olúpaného strúhaného čerstvého

zázvoru 2 polievkové lyžice bieleho

jogurtu 2 1/2 – 3 polievkové lyžice olivového

oleja 2 strúčiky cesnaku, nasekané

1 1/2 čajovej lyžičky červeného kari prášku alebo marsaly

Soľ a korenie podľa chuti

Poznámka: Ak máte radi pikantnejšiu chuť, pridajte štipku kajenského korenia. Pri rybách odstráňte zmäkčovací plech a skráťte čas cyklu – budete potrebovať len niekoľko minút.

Všetky ingrediencie na marinádu vložte do nádoby na jedlo a premiešajte lyžicou, aby ste sa uistili, že sú všetky ingrediencie zapracované. Pridajte rybu alebo kuracie mäso do nádoby na jedlo a stlačte tlačidlo „ON“. Po skončení 9-minútového cyklu (kratší cyklus pre ryby) vyberte rybu alebo kuracie mäso z nádoby na jedlo a opečte na žeravom uhlí alebo na dobre naolejovanom grile.

**9Minute Marinator™**  
Návod na použitie a sprievodca receptami

**9Minute Marinator™**

Marinované a varené v  
30 minút alebo menej

MEDZINÁRODNÉ  
RECEPT

SPRIEVODCA

Šéfkuchár Connie Willis

VŠEOBECNÁ POZNÁMKA

Pridajte akékoľvek kupované marinády/domáce marinády, grilovacie omáčky, koreniny, dochucovadlá, šalátové dresingy atď. vložte do 9-minútového marinátora s mäsom, rybami, hydinou, bravčové mäso atď., aby sa okamžite naplnilo chuťou.

Pri marinovaní rýb alebo chúlolistých potravín vždy najskôr vyberte zmäkčovací plech.

Veľkosť porcie pre všetky recepty je 4-6 osôb.

**9Minute Marinator™**  
Návod na použitie a sprievodca receptami

## Marinovaný syr feta (grécky)

450 g gréckeho syra feta, nakrájaného na 2,5 cm kocky

1 šálka olivového

oleja 2 čajové lyžičky čerstvo mletého čierneho korenia 1/2

čajovej lyžičky sušených listov gréckeho oregana 1 bobkový list

2 strúčiky

cesnaku, mleté

2 polievkové lyžice čerstvej petržlenovej vňate, nasekanej

225 g vykôstkovaných gréckych olív kalamata chrumkavý chlieb alebo pita chlebové hranolky  
na servírovanie

Vyberte zmäkčovací tanier z vnútra nádoby na potraviny.

Vložte všetky ingrediencie okrem chleba do nádoby na potraviny. Stlačte tlačidlo „ON“.

Podávajte ihneď alebo skladujte v chladničke prikryté vakuovým viečkom

kým nie je pripravené na servírovanie. Podávajte s chrumkavým rustikálnym chlebom alebo pita chlebovými hranolkami.

## Provensálsky losos (Európa)

6 (170 g) kusov filetu z lososa

1 šálka olivového oleja

1/2 citróna, nastrúhaného alebo nastrúhaného

1 PL mletej čerstvej pažitky

1 PL mletého estragónu soľ, korenie a kajenské korenie podľa chuti

Vyberte zmäkčovadlo z vnútra nádoby na potraviny. Vložte všetky ingrediencie do nádoby na potraviny. Stlačte tlačidlo „ON“.

Po piatich minútach stlačte tlačidlo „VYPNUTÉ“ a vyberte lososa. Vložte marinovaného lososa.

na žeravom uhlí alebo na dobre naolejovanom grile. Grilujte 3-5 minút z každej strany alebo kým urobené podľa vášho vkusu.

## 9Minute Marinator™

Návod na použitie a sprievodca receptami

### Uhorkovo-paradajková raita (India)

450 g bieleho jogurtu 120

g uhorky, nastrúhanej a ošúpanej 1 PL lístkov mäty  
(nasekaných)

2 paradajky nakrájané na malé kúsky 1 PL

zelenej čili papričky, mletej 1 ČL mletej

rasce soľ a korenie (podľa chuti)

Vyberte zmäčkovací tanier z vnútra nádoby na potraviny.

Vložte všetky ingrediencie okrem chleba do nádoby na potraviny. Stlačte tlačidlo „ON“.

Podávajte ihneď alebo skladujte v chladničke prikryté vákuovým viečkom až do servírovania. Podávajte studené s pikantnými jedlami z jahňacieho, kuracieho alebo rybieho mäsa.

### Marináda na jahňací kebab

(Blízky východ) 2 polievkové lyžice

citrónovej šťavy 1/2 šálky olivového

oleja 1 čajová lyžička

cesnaku, mletého 1/2 čajovej lyžičky

rasce 1/4 čajovej lyžičky

kurkumy štipka mletej červenej alebo kajenskej papriky (alebo viac, ak chcete, v závislosti od toho, akú pikantnosť chcete)

2 – 3 libry jahňacieho mäsa nakrájaného na 2-palcové kocky

Vložte všetky ingrediencie do nádoby na potraviny. Stlačte tlačidlo „ON“.

Napichnite mäso na špajle a grilujte.

## 9Minute Marinator™

Návod na použitie a sprievodca receptami

### Marináda Carne Asada (Stredná Amerika)

100-1,8 kg flank steaku alebo skirt steaku 60

ml limetkovej šťavy 60 ml

citrónovej šťavy 60 ml

pomarančovej šťavy 60 ml

čerstvo nasekaných lístkov koriandra 1 čajová lyžička

mletej rasce 1 polievková lyžica medu

3 strúčiky mletého cesnaku

2 alebo viac nakrájaných jalapeños

1 malá cibuľa nakrájaná na tenké plátky 60 ml

olivového oleja soľ a korenie podľa

chuti

Vložte zmäčkovací tanier do nádoby na potraviny.

Vložte všetky ingrediencie do nádoby na potraviny. Stlačte tlačidlo „ON“.

Marinované mäso položte na žeravé uhlíky alebo na dobre naolejovaný gril. Grilujte 5 – 8 minút z každej strany alebo kým nie je hotové podľa vašej chuti.

Poznámka: Steak nakrájajte na veľmi tenké plátky a podávajte s tortillami, salsou a guacamole.

Pikantný grilovaný tuniak, kubánsky (karibský) (170 g) 6-8 kusov tuniakových filé 3 veľké šalotky, mleté

2 lyžice mletej rasce 1 zväzok

koriandra, nadrobno nasekaného

Vyberte zmäčkovadlo z vnútra nádoby na potraviny. Vložte všetky ingrediencie do nádoby na potraviny. Stlačte tlačidlo „ON“. Po piatich minútach stlačte tlačidlo „OFF“ a vyberte tuniaka.

Marinovaného tuniaka položte na rozpálené uhlíky alebo na dobre naolejovaný gril. Grilujte 3-5 minút z každej strany alebo kým nebude hotový podľa vašej chuti.

## Francúzske uhorky (Francúzsko)

2 polievkové lyžice jemných francúzskych  
byliniek\* 1 šalotka, nakrájaná  
na tenké plátky 1 bobkový  
list, rozdrvený 2 malé sušené čili papričky nakrájané na štvrtiny  
1 polievková lyžica soli na nakladanie  
1/4 šálky šampanského alebo bieleho vínneho octu 10  
rozdrvených trojfarebných korenín 1 1/2 libry  
nakladaných uhoriek

Vyberte zmäčkovadlo z vnútra nádoby na potraviny. Vložte všetky ingrediencie do nádoby na potraviny. Stlačte tlačidlo „ON“. Podávajte ihneď alebo uchovávajte v chladničke prikryté vákuovým uzáverom, kým nebudete pripravení podávať.

Poznámka: Zmes francúzskych bylín je možné zakúpiť v špecializovaných obchodoch. Je to zmes ktorejkoľvek alebo všetkých týchto bylín: estragón, kerblík, šalviové listy, tymian, rozmarín, sušená pažítka, sušená pomarančová kôra a mleté zelerové semienka.

## Churrasco s chimichurri (Južná Amerika)

450 g steaku z krku 1  
šálka nasekaných listov koriandra 1 šálka  
nasekanej petržlenovej vňate 6 strúčikov  
čerstvého cesnaku, ošúpaných a nasekaných 1 šálka extra  
panenského olivového oleja 1/3 šálky  
vody soľ a korenie podľa chuti

Vložte zmäčkovací tanier do nádoby na potraviny. Vložte všetky ingrediencie do nádoby na potraviny. Stlačte tlačidlo „ON“.

Marinované mäso položte na žeravé uhlie alebo na dobre naolejovaný gril.  
Varte 5 – 8 minút z každej strany alebo kým nie sú hotové podľa vašej chuti.

## Kuracie mäso marinované v pive (nemecké)

1/2 šálky oleja  
1 čajová lyžička nemeckej horčice 1 šálka  
tmavého nemeckého piva 4 strúčiky  
cesnaku, nasekané 1 1/2 čajovej  
lyžičky soli 1  
čajová lyžička čierneho korenia 1  
čajová lyžička mletej čerstvej bazalky 1  
čajová lyžička čerstvých lístkov tymianu 1,5  
až 2,2 kg kuracích častí

Vložte zmäčkovací tanier do nádoby na potraviny.  
Vložte všetky ingrediencie do nádoby na potraviny. Stlačte tlačidlo „ON“.

Marinované mäso položte na žeravé uhličky alebo na dobre naolejovaný gril. Pečte 15 minút z každej strany alebo kým nie je hotové podľa vašej chuti.

## Krevety na brehu Barbi (Austrália)

1/2 šálky rozpusteného masla  
1/4 šálky olivového  
oleja 1/4 šálky mletej petržlenovej  
vňate 1/4 šálky mletého tymianu  
1/4 mletého koriandra 1/2  
čerstvého citróna nakrájaného na malé mesiačky 3  
veľké strúčiky cesnaku, rozdrvené 1  
polievková lyžica mletej šalotky  
Soľ a korenie podľa chuti 1 1/2 libry  
veľkých kreviet, ošúpaných  
Špenátové listy  
Plátky citróna

Vyberte zmäčkovací tanier z vnútra  
nádoby na potraviny.

Vložte všetky ingrediencie do nádoby na  
potraviny okrem špenátu a plátkov  
citróna. Stlačte tlačidlo „ON“.

Marinované krevety položte na rozpálené  
uhličky alebo na dobre naolejovaný gril.

Varte 2-3 minúty z každej strany alebo  
kým nebudú podľa vašej chuti hotové.

Tanier vysteľte špenátom.

Špizy poukladajte na tanier.  
Ozdobte citrónom a podávajte.

Uhorkovo-cuketový šalát (Afrika) 2 uhorky, nakrájané na tenké plátky 2 cukety,

nakrájané na tenké

plátky 1 malá sladká cibuľa,

nakrájaná na tenké plátky 1/3

šálky octu 1/4 šálky cukru 1/2 polievkovej

lyžice soli 1 čajová

lyžička hrubého

čierneho korenia 1 štipka

vločiek červenej papriky

Vyberte zmäkčovadlo z vnútra nádoby na potraviny. Vložte všetky ingrediencie do nádoby na potraviny. Stlačte tlačidlo „ON“.

Podávajte ihneď alebo skladujte v chladničke prikryté vákuovým viečkom až do servírovania.

## Japonský steak (Ázia)

450 až 900 g hovädzieho steaku, hrubého 1,2 cm 60

ml saké alebo suchého sherry 3

lyžice sójovej omáčky (ľahkej alebo bežnej) 3 lyžice

ryžového octu 1 lyžica melasy 1

lyžica sezamového oleja 2 lyžice

ošúpaného a nadrobno

nasekaného čerstvého zázvoru 1 až 1/2 čajovej lyžičky vločiek

červenej papriky 1/2 čajovej lyžičky

práškového zázvoru 1 citrón, vylisovaná

šťava soľ a korenie podľa chuti

Vložte zmäkčovací tanier do nádoby na potraviny. Vložte všetky ingrediencie do nádoby na potraviny. Stlačte tlačidlo „ON“.

Marinované mäso položte na žeravé uhlie alebo na dobre naolejovaný gril.

Varte 5 – 8 minút z každej strany alebo kým nie je hotové podľa vašej chuti

**9<sup>minute</sup> Marinator™**

Návod na použitie a sprievodca receptami