

9 MINUTE MARINATOR

Οδηγίες Χρήσης



Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από μικρά παιδιά ή ασταθή άτομα εκτός αν βρίσκονται υπό στενή επίβλεψη από ένα υπεύθυνο άτομο για να βεβαιώσει ότι χρησιμοποιούν τη συσκευή σωστά.

Τα μικρά παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να βεβαιωθεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

Αν το καλώδιο έχει πάθει ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή κάποιον ειδικό προς αποφυγή κινδύνων.

Σημαντικές Οδηγίες Ασφαλείας

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, πρέπει να ακολουθείτε πάντα βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων και των ακόλουθων:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και κρατήστε τις για μελλοντική αναφορά.
2. Είναι αναγκαία η στενή επίβλεψη όταν η συσκευή χρησιμοποιείται από ή κοντά σε παιδιά.
3. Για να προστατευτείτε ενάντια στον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μη βάζετε τη βάση του μοτέρ μέσα σε νερό ή σε άλλο υγρό.
4. Ποτέ μην πιέζετε το φιντ να μπει σε μια πρίζα. Ελέγξτε ότι τα βολτ της πρίζας συμφωνούν με τα βολτ πάνω στη συσκευή: 230V 50Hz 7W
5. Ποτέ μην αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας την από το καλώδιο. Πάντα να πιάνετε το φιντ και να τραβάτε για να αποσυνδεθεί.
6. Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν τον καθαρισμό.
7. Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη της συσκευής.
8. Μη χρησιμοποιείτε καμία συσκευή με φθαρμένο καλώδιο ή φιντ ή αν έχει πάθει βλάβη η συσκευή ή αν πέσει ή έχει φθαρεί με οποιοδήποτε τρόπο.
9. Μην αφήνετε τη συσκευή να έρθει σε επαφή με ζεστές επιφάνειες.
10. Το Marinator είναι σχεδιασμένο για οικιακή χρήση μόνο. Μην το χρησιμοποιείτε σε εξωτερικό χώρο.
11. Χρησιμοποιήστε αυτή τη συσκευή για τη σκοπούμενη χρήση της όπως περιγράφεται σ' αυτό το εγχειρίδιο. Μη χρησιμοποιείτε αξεσουάρ ή προσαρτήματα που δεν προτείνονται από τον κατασκευαστή. Αυτό μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα φωτιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.

Προστασία Φαγητών

Κρατήστε τα ευπαθή φαγητά στο ψυγείο ή στην κατάψυξη. Επίσης, να βάζετε στο ψυγείο ή στην κατάψυξη όλα τα υπολείμματα φαγητού αμέσως.

Να ξεπαγώνετε κρέας, ψάρια ή πουλερικά στο ψυγείο, ποτέ πάνω στον πάγκο της κουζίνας ή σε ζεστό νερό. Για γρήγορο ξεπάγωμα, χρησιμοποιήστε φούρνο μικροκυμάτων σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και μετά μαγειρέψτε αμέσως το ξεπαγωμένο φαγητό.

Κρατήστε οτιδήποτε αγγίζει το φαγητό καθαρό, όπως τα χέρια σας, τα μαγειρικά σκεύη, τα μπολ και τα καπάκια.

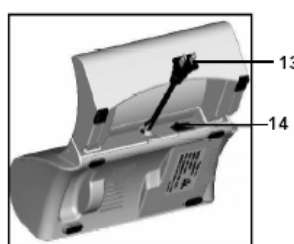
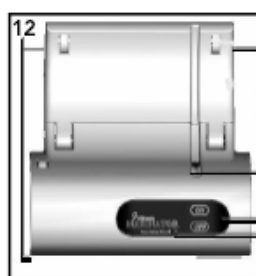
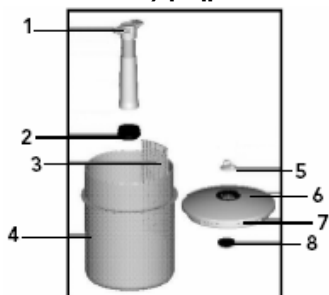
Κρατήστε μακριά από άλλα φαγητά, είτε μαγειρεμένα είτε ωμά, τους χυμούς από ωμό κρέας, πουλερικά ή ψάρια. Πάντα να πλένετε τις επιφάνειες επαφής και τα μαγειρικά σκεύη με ζεστό σαπουνόνερο αμέσως αφού ετοιμάσετε αυτά τα προϊόντα.

Ποτέ μην τρώτε ωμά θαλασσινά, κρέας, πουλερικά ή αυγά.

Μη χρησιμοποιείτε τη μαρινάδα σαν σάλτσα για μαγειρεμένο φαγητό χωρίς πρώτα να τη βράσετε το λιγότερο για ένα λεπτό.

Μαγειρεύετε τα κρέατα καλά, σε μια ενιαία εσωτερική θερμοκρασία ως ακολούθως:

Αλεσμένα κρέατα	71°C
Αλεσμένα πουλερικά	74°C
Ψητά, ωμά-μισοψημένα	63°C
Ψητά, μισοψημένα	71°C
Ψητά, καλοψημένα	77°C
Πουλερικά	77°C
Χοιρινό	71°C

Λίστα Εξαρτημάτων

1. Αντλία
2. Λαστιχένιο στόπερ
3. Αφαιρούμενη πλακέτα που κάνει το κρέας τρυφερό
4. Δοχείο
5. Μηχανισμός Δαχτυλιδιού τραβήγματος
6. Υποστηρικτικό βαλβίδας
7. Καπάκι δοχείου
8. Τσιμούχα Βαλβίδας
9. Ρόδα οδήγησης
10. Πίνακας Ελέγχου
11. Φως LED
12. Βάση λειτουργίας
13. Καλώδιο
14. Διακόπτης λειτουργίας

Καλωσόρισμα

Συγχαρητήρια για την αγορά του Marinator. Το Marinator θα σας βοηθήσει να προσθέσετε γεύση σε όλα τα κρέατα, ψάρια, πουλερικά και λαχανικά σε 9 λεπτά ή λιγότερο.

Να πώς δουλεύει. Ο αέρας αφαιρείται από το δοχείο και δημιουργείται ένα κενό αέρος χρησιμοποιώντας την αντλία. Το κενό αέρος κάνει τις ίνες του φαγητού να τεντωθούν και να ανοίξουν, αφήνοντας τη μαρινάδα να μπει μέχρι τον πυρήνα.

Τοποθετήστε τα φαγητά που θέλετε να μαρινάρετε μέσα στο δοχείο του Marinator και προσθέστε την αγαπημένη σας μαρινάδα. Αυτή θα μπορούσε να είναι οποιαδήποτε μπαχαρικά, ελαιόλαδο, καρυκεύματα, ντρέσινγκ για σαλάτα, φρέσκοι χυμοί ή το αγαπημένο σας μπουκάλι μαρινάδας.

Όταν ο αέρας ελευθερωθεί, οι ίνες του φαγητού ξανακλείνουν παγιδεύοντας τη μαρινάδα μέσα στο φαγητό. Το αποτέλεσμα: γευστικότερο, πιο αρωματισμένο φαγητό.

Οδηγίες Λειτουργίας

Πριν να χρησιμοποιήσετε το Marinator για πρώτη φορά, πλύνετε το σύμφωνα με τις οδηγίες καθαρισμού που θα βρείτε παρακάτω.

ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΤΕ ΑΥΤΑ ΤΑ ΒΗΜΑΤΑ:

- Στήστε το δοχείο (4) όρθιο και προσθέστε το φαγητό που θέλετε να μαρινάρετε μέσα μαζί με την αγαπημένη σας μαρινάδα (Παρακαλούμε δείτε τον οδηγό συνταγών). **MH** βάζετε περισσότερα από 2 κιλά φαγητού μέσα στο δοχείο (4).
- Τοποθετήστε το καπάκι (7) πάνω από το δοχείο (4). Βεβαιωθείτε ότι η τσιμούχα βαλβίδας (8) έχει ασφαλίσει.
- Τοποθετήστε την αντλία (1) πάνω από το μηχανισμό δαχτυλιδιού τραβήγματος (5) και πιέστε σταθερά προς τα κάτω. Αντλήστε το λιγότερο 12 φορές.
Θα καταλάβετε ότι έχει δημιουργηθεί κενό όταν συναντήσετε μέτρια αντίσταση στην αντλία (1) και δεν μπορείτε να βγάλετε το καπάκι του δοχείου (7) από το δοχείο (4).
- Τοποθετήστε τη βάση λειτουργίας (12) σε μια επίπεδη, στεγνή επιφάνεια, βάλτε το καλώδιο (13) σε μια πρίζα και γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας (14) στο «ON» πάνω στη βάση λειτουργίας (12). Το φως LED (11) θα πρέπει να γίνει ΚΟΚΚΙΝΟ.
- Βεβαιωθείτε ότι το εξωτερικό του δοχείου (4) είναι καθαρό, στεγνό, χωρίς λάδια και υπολείμματα μαρινάδας.
- Τοποθετήστε το δοχείο (4) πάνω στη ρόδα οδήγησης (9). Θα πρέπει να ταιριάζει σταθερά πάνω στη βάση.
- Πιέστε το κουμπί «ON» του πίνακα ελέγχου (10). Το μοτέρ θα αρχίσει να περιστρέφει το δοχείο (4) και θα σταματήσει αυτόματα σε 9 λεπτά.
- Μερικά φαγητά δεν χρειάζονται κύκλο 9 λεπτών, όπως ψάρια και άλλα ευαίσθητα φαγητά.
Πιέστε το κουμπί «OFF» του πίνακα ελέγχου (10) για να σταματήσετε το Marinator πριν τελειώσει ο κύκλος του.
- Αφαιρέστε το δοχείο (4) από τη ρόδα οδήγησης (9) και αφήστε το σε όρθια θέση.
- Ελευθερώστε τον αέρα από το δοχείο ανασκλώνοντας το μηχανισμό δαχτυλιδιού τραβήγματος (5). ΜΗΝ τραβήξετε πολύ δυνατά. Θα πρέπει να ακούσετε τον αέρα να βγαίνει. Μόλις αποβληθεί ο αέρας, θα πρέπει να μπορείτε εύκολα να αφαιρέσετε το καπάκι του δοχείου (7).
- Το φαγητό σας είναι τώρα πλήρως μαριναρισμένο και έτοιμο να το μαγειρέψετε ή να το σερβίρετε. (Δείτε οδηγό συνταγών).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ΤΑ ΝΟΥΜΕΡΑ ΣΕ ΠΑΡΕΝΘΕΣΕΙΣ ΑΝΑΦΕΡΟΝΤΑΙ ΣΕ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ – ΔΕΙΤΕ ΤΗ ΛΙΣΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ ΠΙΟ ΠΑΝΩ ΣΤΙΣ ΕΙΚΟΝΕΣ.

Λύσεις Προβλημάτων

- Αν το δοχείο σταματήσει να περιστρέφεται πριν ολοκληρωθεί ο κύκλος των 9 λεπτών;**
Αν το δοχείο σταματήσει να περιστρέφεται πριν ολοκληρωθεί ο κύκλος των 9 λεπτών, πιέστε το κουμπί «OFF» του πίνακα ελέγχου και βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα. Ελέγξτε αν η βάση λειτουργίας και το δοχείο είναι καθαρά και στεγνά. Σκουπίστε με ένα υγρό πανί αν είναι απαραίτητο και αφήστε να στεγνώσουν.
- Αν το δοχείο δεν περιστρέφεται καθόλου;**
Αν το δοχείο δεν περιστρέφεται καθόλου, ίσως υπάρχει μεγάλη ποσότητα φαγητού μέσα στο δοχείο. Αφαιρέστε λίγη ποσότητα από το δοχείο. Το βάρος του φαγητού δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα 2 κιλά.
- Αν το φως LED δεν γίνεται κόκκινο όταν βάζετε στην πρίζα;**
Ελέγξτε ότι ο διακόπτης λειτουργίας στο πίσω μέρος της βάσης λειτουργίας είναι στο ON. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο είναι σε μια πρίζα. Αν δεν δουλεύει, δοκιμάστε άλλη πρίζα για να βεβαιωθείτε ότι δεν έχει καεί ασφάλεια.

Καθαρισμός και Συντήρηση

Καθαρίστε το Marinator μετά από κάθε χρήση σύμφωνα με τις ακόλουθες οδηγίες.

Η Βάση Λειτουργίας

- Βγάλτε τη βάση λειτουργίας από την πρίζα πριν τον καθαρισμό.
- Σκουπίστε τη βάση λειτουργίας με ένα υγρό πανί.
MH βυθίζετε τη βάση λειτουργίας σε νερό και **MHN** τη φέρνετε σε επαφή με νερό.

Το Δοχείο, το καπάκι, την αντλία και την τσιμούχα βαλβίδας

- Βγάλτε την τσιμούχα βαλβίδας από το καπάκι τραβώντας απαλά.
- Πλύνετε το καπάκι, την τσιμούχα βαλβίδας και την αντλία με το χέρι, χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων.
- Πλύνετε το δοχείο χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων ή βάλτε το στο πλυντήριο πιάτων.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ – ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ Η ΒΑΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΕΙΝΑΙ ΑΠΟΛΥΤΩΣ ΚΑΘΑΡΑ ΑΦΟΥ ΑΝ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ, ΘΑ ΔΙΑΚΟΠΕΙ Η ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ. ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΑΠΑΛΟ ΣΑΠΟΥΝΙ ΜΟΝΟ. ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΣΚΛΗΡΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΑ.

	Ασφαλές για φούρνο μικροκυμάτων	Ασφαλές για πλυντήριο πιάτων	Πλύσιμο στο χέρι μόνο	Υγρό πανί μόνο	Ασφαλές για ψύξη και κατάψυξη
Δοχείο (4)	✓	✓	✓	✓	✓
Καπάκι Δοχείου (7)			✓	✓	✓
Αντλία (1)			✓	✓	
Τσιμούχα Βαλβίδας (8)			✓	✓	
Βάση Λειτουργίας (12)				✓	

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ΤΑ ΝΟΥΜΕΡΑ ΣΕ ΠΑΡΕΝΘΕΣΕΙΣ ΑΝΑΦΕΡΟΝΤΑΙ ΣΕ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ – ΔΕΙΤΕ ΤΗ ΛΙΣΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ ΠΙΟ ΠΑΝΩ.

ΟΔΗΓΟΣ ΣΥΝΤΑΓΩΝ**ΓΕΝΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Προσθέστε είτε έτοιμες, είτε σπιτικές μαρινάδες, σάλτσες για μπάρμπεκιου, καρυκεύματα, ντρέσινγκ για σαλάτες κλπ και τοποθετήστε τα μέσα στο Marinator με κρέατα, ψάρια, πουλερικά, χοιρινό κλπ για να τα εγχύσετε με γεύσεις.
Όταν μαρινάρετε ψάρια ή ευαίσθητα φαγητά, πάντα να βγάξετε την αφαιρούμενη πλακέτα πρώτα.

Όλες οι συνταγές είναι για μερίδες 4-6 ατόμων.

Ανατολίτικο Κοτόπουλο 4-6 στήθη κοτόπουλου χωρίς κόκαλο περίπου 115 γρ. το ένα ¼ φλ. σάλτσα σόγιας χυμό ενός λεμονιού 1 κ. σούπας ωμή πιπερόριζα ¼ φλ. σουσαμέλαιο Αλάτι και πιπέρι για τη γεύση Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο δοχείο. Πιέστε το «ON». Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος των 9 λεπτών, βγάλτε το κοτόπουλο από το δοχείο. Ψήστε το κοτόπουλο σε προθερμασμένο γκριλ για 8-10 λεπτά από κάθε πλευρά. Σερβίρετε αμέσως.	Μπριζόλα Τεργιανάκι 4-6 μπριζόλες πάχους 2,5 εκ. περίπου ¼ φλ. σάλτσας Worcestershire 1 κ. σούπας ελαιόλαδο 3 κ. σούπας ελαφριά μαύρη ζάχαρη 1 σκελίδα σκόρδο, ξεφλουδισμένη και ψιλοκομμένη ½ κ. γλυκού αλεσμένο μαύρο πιπέρι Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο δοχείο. Πιέστε το «ON». Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος των 9 λεπτών, βγάλτε την μπριζόλα από το δοχείο. Ψήστε σε ζεστή ψηστήρα ή σε προθερμασμένο φούρνο για περίπου 3 λεπτά κάθε πλευρά ή όσο επιθυμείτε.
---	--

<p>Σολομός με βαλαδάμικο 6 φιλέτα σολομού χωρίς την πέτσα 1/3 φλ. ξύδι μπαλαδάμικο 1/4 φλ. σουσαμέλαιο 1 κ. γλυκού μέλι 4 κ. γλυκού μουστάρδα Ντιζόν Αλάτι και πιπέρι για τη γεύση Βγάλετε την αφαιρούμενη πλακέτα από το δοχείο. Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο δοχείο. Πιέστε το «ON». Αφαιρέστε το σολομό μετά από μερικά λεπτά. Βάλτε το μαριναρισμένο σολομό πάνω σε ζεστά κάρβουνα ή σε μια καλά λαδωμένη ψηστήρα. Μαγειρέψτε για 3-5 λεπτά κάθε πλευρά ή όσο επιθυμείτε.</p>	<p>Σαλάτα Ζυμαρικών 1 πακέτο ζυμαρικά (μαγειρέψτε σύμφωνα με τις οδηγίες) 1 κονσέρβα αρακά 1 μεγάλο καρότο κομμένο 1/2 κόκκινη πιπεριά κομμένη σε μικρούς κύβους 1/2 κίτρινη πιπεριά κομμένη σε μικρούς κύβους 1 μπουκάλι ιταλικού ντρέσινγκ για σαλάτα Αλάτι και πιπέρι για τη γεύση Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο δοχείο. Πιέστε το «ON». Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος των 9 λεπτών, σερβίρετε αμέσως ή φυλάξτε στο ψυγείο καλυμμένο με το καπάκι κενού αέρος μέχρι να είστε έτοιμοι να σερβίρετε. Σημείωση: Μπορείτε να προσθέσετε και όποιο υλικό θέλετε, όπως: λιαστές ντομάτες, φέτες μοτσαρέλα, πράσα κλπ.</p>
<p>Κοτόπουλο με βότανα 4-6 μισά στήθη κοτόπουλου (με κόκαλο ή χωρίς) 1 πακέτο ξηρού ντρέσινγκ σαλάτας (οποιαδήποτε γεύση) Προσθέστε ξύδι, ελαιόλαδο και νερό όπως είναι οι οδηγίες στη συσκευασία. Βάλτε όλα τα υλικά στο δοχείο και πιέστε το «ON». Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος, βγάλτε το κοτόπουλο από το δοχείο και μαγειρέψτε το όπως θέλετε.</p>	<p>Σαλάτα Caprese 285 γρ. φρέσκο τυρί μοτσαρέλα, κομμένο σε κύβους 2,5 εκ. 1 δοχείο τοματίνια 8 φύλλα φρεσκοκομμένο βασιλικό 1/4 φλ. ξύδι μπαλαδάμικο 1/4 φλ. έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Αλάτι και φρεσκοαλεσμένο πιπέρι για τη γεύση Βγάλετε την αφαιρούμενη πλακέτα από το δοχείο και βάλτε μέσα όλα τα υλικά. Πιέστε το «ON». Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος των 9 λεπτών, σερβίρετε αμέσως ή αποθηκεύστε στο ψυγείο καλυμμένο με το καπάκι κενού αέρος μέχρι να είστε έτοιμοι να σερβίρετε.</p>
<p>Τρίμμα Μπάρμπεκιου για Κρέας Μπριζόλα, παιδάκια πλάτης, χοιρινή ωμοπλάτη, σπάλα μοσχαριού ή ψητό London Για 1800-2250 γρ. κρέατος: 1/2 φλ. καλά πακεταρισμένη σκούρα μούρη ζάχαρη 2 κ. σούπας χοντρό αλάτι 1/4 φλ. χοντροί κόκκοι μαύρο πιπέρι 1/4 φλ. σκόνη καυτερή πάπρικα 1 κ. σούπας κρεμμύδι σε σκόνη 2 κ. σούπας σκόρδο σε σκόνη 1 με 2 κ. γλυκού αλεσμένο πιπέρι καγιέν (προαιρετικά) 2 κ. σούπας ελαιόλαδο Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο δοχείο, ανακατέψτε με ένα κουτάλι, προσθέστε το κρέας και πατήστε το «ON». Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος των 9 λεπτών, βγάλτε το κρέας από το δοχείο και μαγειρέψτε το όπως θέλετε.</p>	<p>Ψητά λαχανικά Χρησιμοποιήστε φρέσκα λαχανικά όπως κολοκυθάκια, μελιτζάνα,μανιτάρια, πιπεριές, καλαμπόκι με τον κώνο. Κρατήστε το καλαμπόκι και τα μικρά λαχανικά όπως τα μανιτάρια, ολόκληρα. Κόψτε τα μεγαλύτερα λαχανικά όπως τη μελιτζάνα και τα κολοκυθάκια σε χοντρά κομμάτια. 900 γρ. φρέσκα λαχανικά ετοιμασμένα ως άνωθι 1/4 φλ. ξύδι από κόκκινο κρασί 2 κ. σούπας ξύδι μπαλαδάμικο 1/4 φλ. έξτρα παρθένο ελαιόλαδο χυμό 2 λεμονιών 8 φύλλα φρέσκο μαϊντανό κομμένο 3-4 φύλλα φρέσκια ρίγανη τριμμένη Αλάτι και φρεσκοαλεσμένο πιπέρι για τη γεύση Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο δοχείο και πιέστε το «ON». Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος των 9 λεπτών, βγάλτε τα λαχανικά από το δοχείο και μαγειρέψτε τα όπως θέλετε.</p>
<p>Εμποτισμένες φράουλες Χρησιμοποιήστε το πάνω από κέικ, παγωτά και σαντιγί ή και μόνο του. 1 λίτρο τεμαχισμένες φράουλες 2 κ. σούπας ζάχαρη άχνη (ή περισσότερη για γεύση) 3 κ. σούπας χυμό πορτοκάλι 2 κ. γλυκού φλούδα πορτοκάλι Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο δοχείο και πατήστε το «ON». Χρησιμοποιήστε ένα ή δύο κύκλους των 9 λεπτών. Για δυνατότερη γεύση χρησιμοποιήστε δύο κύκλους. Σερβίρετε αμέσως ή φυλάξτε το στο ψυγείο καλυμμένο με το καπάκι κενού αέρος μέχρι να είστε έτοιμοι να σερβίρετε. Σημείωση: Μπορείτε να προσθέσετε 1/4 φλ. σαμπάνια, λευκό ή κόκκινο κρασί (στη θέση του χυμού πορτοκάλι) ή 3 κ. σούπας του αγαπημένου σας λικέρ μαζί με το χυμό πορτοκάλι.</p>	<p>Χοιρινό Ντιζόν 680 γρ. χοιρινό ψαρονέφρι 2 κ. γλυκού μουστάρδα Ντιζόν ή άλλου είδους 1 κ. σούπας έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 3 σκελίδες σκόρδο, αλεσμένες Φρεσκοαλεσμένο πιπέρι για τη γεύση 1 φλ. σιρόπι σφενταμιού Βάλτε όλα τα υλικά στο δοχείο. Πιέστε το «ON». Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος των 9 λεπτών, βγάλτε το χοιρινό από το δοχείο. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο σε ρηχό ταψί, ακάλυπτο για 25-30 λεπτά ή μέχρι η εσωτερική του θερμοκρασία να φτάσει τους 170 βαθμούς. Σερβίρετε αμέσως.</p>
<p>Ceviche Χρησιμοποιήστε πολύ φρέσκα ψάρια ωκεανού με λευκή σάρκα, όπως σφυριίδα, Wañoo, γαρίδες ή συναγρίδα. 450-900 γρ. ψαριού κομμένου σε κομμάτια περίπου 6 εκατοστών 1/2 φλ. φρέσκο χυμό λάιμ 2 κ. σούπας λεπτοκομμένη κίτρινη πιπεριά 2 κ. σούπας λεπτοκομμένη κόκκινη πιπεριά 1 1/2 κ. σούπας αλεσμένο κόκκινο κρεμμύδι 2 κ. σούπας φύλλα φρέσκο κόλιανδρο 1 κ. σούπας έξτρα παρθένο ελαιόλαδο καλής ποιότητας 1/2 κ. γλυκού γνήσιο αλάτι Βγάλετε την αφαιρούμενη πλακέτα, τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στο δοχείο και πατήστε το «ON». Χρησιμοποιήστε τον κύκλο των 9 λεπτών ή λιγότερο ανάλογα με το πάχος των ψαριών. Βάλτε το στο ψυγείο καλυμμένο με το καπάκι κενού αέρος μέχρι να κρυώσει καλά.</p>	<p>Μαρινάδα γιαουρτιού ινδικού στυλ Αυτή η μαρινάδα ινδικού στυλ είναι ιδανική για ψάρι ή κοτόπουλο. Επιλέξτε ένα από τα κάτωθι: 4-6 φιλέτα σολομού περίπου 170 γρ. το καθένα 4 μισά στήθη, πόδια ή μπουπία κοτόπουλου (με ή χωρίς κόκαλο) 6-8 κεφάπη κοτόπουλου σε σουβλάκια από μπαμπού Για τη μαρινάδα: 1 κ. σούπας ξεφλουδισμένη τριμμένη φρέσκια πιπερόριζα 2 κ. σούπας απλό γιαούρτι 2 1/2-3 κ. σούπας ελαιόλαδο 2 σκελίδες σκόρδο, κομμένες 1 1/2 κ. γλυκού σκόνη κόκκινο κάρυ Αλάτι και πιπέρι για γεύση Σημείωση: Προσθέστε λίγο πιπέρι καγιέν αν θέλετε πιο πικάντικη γεύση. Για τα ψάρια, βγάλτε την αφαιρούμενη πλακέτα και μειώστε το χρόνο του κύκλου – θα χρειαστείτε μόνο μερικά λεπτά. Τοποθετήστε όλα τα υλικά για τη μαρινάδα μέσα στο δοχείο και ανακατέψτε με ένα κουτάλι για να βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά είναι ενωμένα. Προσθέστε το ψάρι ή το κοτόπουλο στο δοχείο και πιέστε το «ON». Όταν ο κύκλος των 9 λεπτών (λιγότερο για ψάρια) ολοκληρωθεί, βγάλτε το ψάρι ή το κοτόπουλο από το δοχείο και μαγειρέψτε πάνω από κάρβουνα ή σε μια καλολαδωμένη ψηστήρα.</p>

ΔΙΕΘΝΗΣ ΟΔΗΓΟΣ ΣΥΝΤΑΓΩΝ

ΓΕΝΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Προσθέστε είτε έτοιμες είτε σπιτικές μαρινάδες, σάλτσες για μπάρμπεκιου, καρκεύματα, ντρέσινγκ για σαλάτες κλπ και τοποθετήστε τα μέσα στο Marinator με κρέατα, ψάρια, πουλερικά, χοιρινό κλπ για να τα εγχύσετε με γεύσεις. Όταν μαρινάρετε ψάρια ή ευαίσθητα φαγητά, πάντα να βγάξετε την αφαιρούμενη πλακέτα πρώτα.

Όλες οι συνταγές είναι για μερίδες 4-6 ατόμων.

<p>Σολομός Provencal (Ευρώπη) 6 κομμάτια (170 γρ.) φιλέτο σολομού 1 φλ. ελαιόλαδο ½ λεμόνι, ξυσμένο 1 κ. σούπας αλεσμένο φρέσκο πράσο 1 κ. σούπας αλεσμένο αλάτι, πιπέρι και πιπέρι καγιέν για γεύση Βγάλτε την αφαιρούμενη πλακέτα από το δοχείο. Βάλτε όλα τα υλικά μέσα και πιέστε το «ON». Πατήστε το «OFF» και αφαιρέστε το σολομό μετά από πέντε λεπτά. Βάλτε το μαριναρισμένο σολομό πάνω από κάρβουνα ή σε μια καλολαδωμένη ψηστιέρα. Μαγειρέψτε για 3-5 λεπτά κάθε πλευρά ή όσο επιθυμείτε.</p>	<p>Μαριναρισμένη φέτα (Ελλάδα) 450 γρ. φέτα, κομμένη σε κύβους των 2,5 εκ. 1 φλ. ελαιόλαδο 2 κ. γλυκού φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι ½ κ. σούπας ξεραμένα φύλλα ρίγανης 1 φύλλο δάφνης 2 σκελίδες σκόρδο, αλεσμένες 2 κ. σούπας φρέσκο μαϊντανό, κομμένο 225 γρ. ελιές θρούμπες με τραγανό ψωμί ή τσιπς από πίτα, για σερβίρισμα Βγάλτε την αφαιρούμενη πλακέτα από το δοχείο. Βάλτε όλα τα υλικά, εκτός του ψωμιού, μέσα στο δοχείο και πιέστε το «ON». Σερβίρετε αμέσως ή φυλάξτε το στο ψυγείο καλυμμένο με το καπάκι κενού αέρος μέχρι να είστε έτοιμοι να σερβίρετε. Σερβίρετε με χωριάτικο τραγανό ψωμί ή τσιπς από πίτα.</p>
<p>Raita Αγγουριού-Τομάτας (Ινδία) 450 γρ. απλό γιαούρτι 225 γρ. αγγούρι, ξυσμένο και ξεφλουδισμένο 1 κ. σούπας φύλλα μέντας (αλεσμένα) 2 τομάτες κομμένες σε μικρά κομμάτια 1 κ. σούπας πράσινο τσίλι, αλεσμένο 1 κ. γλυκού αλεσμένο κύμινο, αλάτι και πιπέρι για τη γεύση Βγάλτε την αφαιρούμενη πλακέτα από το δοχείο. Βάλτε όλα τα υλικά εκτός από το ψωμί στο δοχείο και πιέστε το «ON». Σερβίρετε αμέσως ή φυλάξτε το στο ψυγείο καλυμμένο με το καπάκι κενού αέρος, μέχρι να είστε έτοιμοι να σερβίρετε. Σερβίρεται κρύο με πικάντικο αρνί, κοτόπουλο ή πιάτα ψαριών.</p>	<p>Μαρινάδα Κεμπάπ Αρνιού (Μέση Ανατολή) 2 κ. σούπας χυμό λεμόνι ½ φλ. ελαιόλαδο 1 κ. γλυκού σκόρδο, αλεσμένο ½ κ. γλυκού κύμινο ¼ κ. γλυκού κουρκούμη, λίγο αλεσμένο κοκκινοπίπερο ή πιπέρι καγιέν (ή και περισσότερο, ανάλογα πόσο πικάντικο το θέλετε) 900-1360 γρ. αρνίου κομμένο σε κύβους 5 εκ. Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο δοχείο και πιέστε το «ON». Περάστε το κρέας σε σουβλάκια και ψήστε.</p>
<p>Μαρινάδα Carne Asada (Κεντρική Αμερική) 900-1800 γρ. μπριζόλα ¼ φλ. χυμό λάιμ ¼ φλ. χυμό λεμόνι ¼ φλ. χυμό πορτοκάλι ¼ φλ. φρεσκοκομμένα φύλλα κόλιανδρο 1 κ. γλυκού αλεσμένο κύμινο 1 κ. σούπας μέλι 3 σκελίδες σκόρδο, αλεσμένες 2 ή περισσότερα τεμαχισμένα τσίλι jalapeno 1 μικρό κρεμμύδι λεπτοκομμένο ¼ φλ. ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι για γεύση Βάλτε την αφαιρούμενη πλακέτα μέσα στο δοχείο. Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο δοχείο και πιέστε το «ON». Βάλτε το μαριναρισμένο κρέας πάνω από καυτά κάρβουνα ή σε μια καλολαδωμένη ψηστιέρα. Μαγειρέψτε για 5-8 λεπτά κάθε πλευρά ή όσο επιθυμείτε. Σημείωση: Τεμαχίστε το κρέας σε πολύ λεπτές φέτες, σερβίρετε με τортίγια, σάλτσα και γουακαμόλε.</p>	<p>Γαλλικό τουρσί (Γαλλία) 1 κ. σούπας εξαιρετικά γαλλικά βότανα 1 φρέσκο κρεμμυδάκι, λεπτοκομμένο 1 φύλλο δάφνης, τριμμένο 2 μικρές αποξηραμένες πιπεριές τσίλι κομμένες σε τέσσερα κομμάτια 1 κ. σούπας αλάτι τουρσιού ¼ φλ. σαμπάνια ή ξύδι λευκού κρασιού 10 κόκκους τρίχρωμο πιπέρι, θρυμματισμένους 580 γρ. αγγούρια τουρσί Βγάλτε την αφαιρούμενη πλακέτα από το δοχείο. Τοποθετήστε όλα τα υλικά στο δοχείο και πιέστε το «ON». Σερβίρετε αμέσως ή αποθηκεύστε στο ψυγείο καλυμμένο με το καπάκι κενού αέρος μέχρι να είστε έτοιμοι να σερβίρετε. Σημείωση: Το μείγμα γαλλικών βοτάνων μπορεί να αγοραστεί σε ειδικές αγορές. Είναι ένα μείγμα από οποιοδήποτε ή από όλα αυτά τα βότανα: Είτραγκόν, σκαντζίκι, φύλλα φασκόμηλου, θυμάρι, δενδρολίβανο, αποξηραμένη πρασουλίδα, αποξηραμένη πορτοκαλόφλουδα και αλεσμένο σπόρο σέλινου.</p>
<p>Churrasco με Chimichurri (Νότια Αμερική) 450 γρ. μπριζόλα 1 φλ. φύλλα κόλιανδρου, κομμένα 1 φλ. μαϊντανό με πλατιά φύλλα, κομμένο 6 σκελίδες φρέσκο σκόρδο, ξεφλουδισμένο και κομμένο 1 φλ. έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 1/3 φλ. αλατόνερο και πιπέρι για γεύση Βάλτε την αφαιρούμενη πλακέτα μέσα στο δοχείο. Βάλτε όλα τα συστατικά μέσα στο δοχείο και πιέστε το «ON». Βάλτε το μαριναρισμένο κρέας πάνω σε καυτά κάρβουνα ή σε μια καλολαδωμένη ψηστιέρα. Μαγειρέψτε για 5-8 λεπτά κάθε πλευρά ή όσο επιθυμείτε.</p>	<p>Ψητός, πικάντικος τόνος, κουβανέζικο στυλ (Καραϊβική) (170 γρ.) 6-8 κομμάτια φιλέτο τόνου 3 φρέσκα κρεμμυδάκια, αλεσμένα 2 κ. σούπας αλεσμένο κύμινο 1 σαμπί κόλιανδρο, λεπτοκομμένο Βγάλτε την αφαιρούμενη πλακέτα από το δοχείο. Βάλτε όλα τα υλικά μέσα και πιέστε το «ON». Πιέστε το «OFF» και βγάλτε τον τόνο μετά από πέντε λεπτά. Τοποθετήστε το μαριναρισμένο τόνο πάνω από καυτά κάρβουνα ή σε μια καλολαδωμένη ψηστιέρα. Μαγειρέψτε για 3-5 λεπτά κάθε πλευρά ή όσο επιθυμείτε.</p>
<p>Κοτόπουλο μαριναρισμένο με μπύρα (Γερμανία) ½ φλ. λάδι 1 κ. γλυκού γερμανική μουστάρδα 1 φλ. μαύρη γερμανική μπύρα 4 σκελίδες σκόρδο, αλεσμένες 1 ½ κ. γλυκού αλάτι 1 κ. γλυκού μαύρο πιπέρι 1 κ. γλυκού φρέσκο βασιλικό αλεσμένο 1 κ. γλυκού φύλλα φρέσκο θυμάρι 1590-2040 γρ. μερίδες κοτόπουλου Βάλτε την αφαιρούμενη πλακέτα μέσα στο δοχείο. Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο δοχείο και πιέστε το «ON». Βάλτε το μαριναρισμένο κρέας πάνω από καυτά κάρβουνα ή σε μια καλολαδωμένη ψηστιέρα. Μαγειρέψτε για 15 λεπτά κάθε πλευρά ή όσο επιθυμείτε.</p>	<p>Σαλάτα με αγγούρια και κολοκυθάκια (Αφρική) 2 αγγούρια, λεπτοκομμένα 2 κολοκυθάκια, λεπτοκομμένα 1 μικρό γλυκό κρεμμύδι, λεπτοκομμένο 1/3 φλ. ξύδι ¼ φλ. ζάχαρη ½ κ. σούπας αλάτι 1 κ. γλυκού χοντρό μαύρο πιπέρι 1 πρέζα νιφάδες κόκκινου πιπεριού Βγάλτε την αφαιρούμενη πλακέτα από το δοχείο. Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο δοχείο και πιέστε το «ON». Σερβίρετε αμέσως ή φυλάξτε στο ψυγείο καλυμμένο με το καπάκι κενού αέρος μέχρι να είστε έτοιμοι να σερβίρετε.</p>
<p>Γαρίδες Μπάρμπεκιου (Αυστραλία) ½ φλ. βούτυρο, λιωμένο ¼ φλ. ελαιόλαδο ¼ φλ. αλεσμένο μαϊντανό ¼ φλ. αλεσμένο θυμάρι ¼ αλεσμένο κόλιανδρο ½ φρέσκο λεμόνι κομμένο σε μικρές φέτες 3 μεγάλες σκελίδες σκόρδο, λιωμένες 1 κ. σούπας αλεσμένο φρέσκο κρεμμυδάκι Αλάτι και πιπέρι για γεύση 680 γρ. μεγάλες γαρίδες, ξεφλουδισμένες Φύλλα σπανακιού Φέτες λεμονιού Βγάλτε την αφαιρούμενη πλακέτα από το δοχείο. Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο δοχείο εκτός από το σπανάκι και τις φέτες λεμονιού. Πιέστε το «ON». Βάλτε τις μαριναρισμένες γαρίδες πάνω από καυτά κάρβουνα ή σε μια καλολαδωμένη ψηστιέρα. Μαγειρέψτε για 2-3 λεπτά από κάθε πλευρά ή όσο επιθυμείτε. Απλώστε το σπανάκι στην πιατέλα. Τοποθετήστε τα σουβλάκια πάνω στην πιατέλα. Γαρνίρετε με λεμόνι και σερβίρετε.</p>	<p>Ιαπωνική Μπριζόλα (Ασία) 800-900 γρ. καρέ μοσχारीού, πάχους 2 εκ. περίπου ¼ φλ. σάκε ή ξηρό σέρι 3 κ. σούπας σάλτσα σόγιας (λάιτ ή κανονική) 3 κ. σούπας ξύδι ρυζιού 1 κ. σούπας μελάσα 1 κ. σούπας λάδι σουσαμιού 2 κ. σούπας φρέσκια πιπερόριζα, ξεφλουδισμένη και ψιλοκομμένη ¼ έως ½ κ. γλυκού νιφάδες κόκκινης πιπεριάς ½ κ. γλυκού πιπερόριζα σε σκόνη 1 λεμόνι, στυμμένο Αλάτι και πιπέρι για γεύση Βάλτε την αφαιρούμενη πλακέτα μέσα στο δοχείο. Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο δοχείο και πιέστε το «ON». Βάλτε το μαριναρισμένο κρέας πάνω από καυτά κάρβουνα ή σε μια καλολαδωμένη ψηστιέρα. Μαγειρέψτε για 5-8 λεπτά κάθε πλευρά ή όσο επιθυμείτε.</p>