

ONE·TOUCH™

www.ONETOUCHPRODUCTS.com

Marinátor

Okamžité marinování
doporučované
profesionálními šéfkuchaři

Marinování masa, drůbeže,
mořských plodů i zeleniny
během pár minut



NÁVOD K OBSLUZE

Model č.: MM40

Gratulujeme vám k zakoupení marinovacího přístroje One Touch™ (model č.: MM40). Vaše rozhodnutí pořídit si tento výrobek bude mít okamžitý dopad na dobu strávenou vařením a na váš rozpočet.

Marinovací přístroj vám ušetří čas i peníze, protože vytvořené vakuum zajistí proniknutí marinády hlouběji a rychleji do potravin. Během pouhých 20 a méně minut budou potraviny připravené ke zpracování.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím vašeho marinovacího přístroje si pečlivě přečtete všechny pokyny

Upozornění: Před prvním použitím marinovací přístroj omyjte mýdlem a vodou.

Upozornění: Při použití dětmi nebo v jejich blízkosti musí být přístroj pod dohledem.

Upozornění: Hladina náplně musí být mezi ryskami MIN a MAX uvedenými přímo na nádobě.

Upozornění: Během použití musí stát marinovací přístroj na bezpečném povrchu. Madlo držte pevně, protože na ně bude působit tlak a bude táhnout madlo do pístu.

Upozornění: Doporučujeme potraviny ihned po marinování tepelně zpracovat.

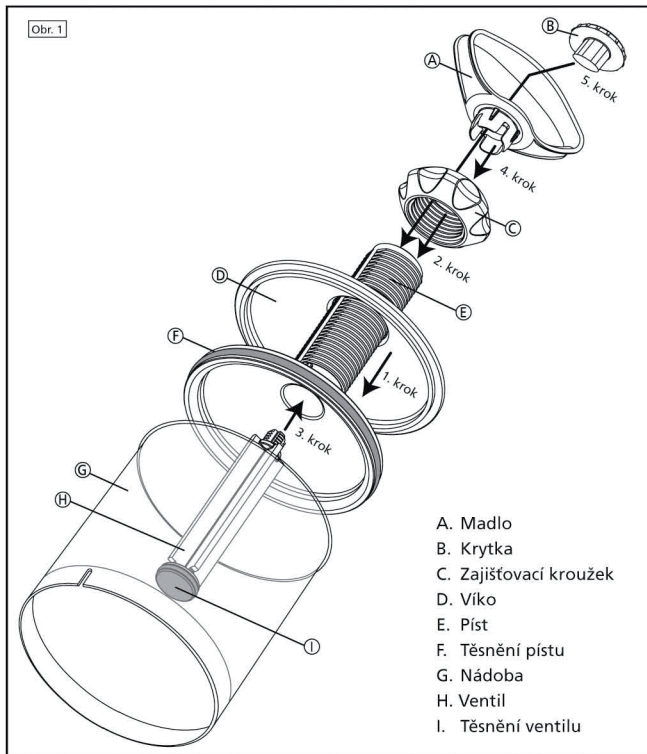
Upozornění: Při uskladňování marinovacího přístroje nesmí být těsnění ventilu ani pístu stlačené. Nejvhodnější je uložit píst vzhůru nohama do nádoby.

Upozornění: Nepoužívejte, pokud jsou nádoba nebo píst prasklé nebo vykazují známky poruchy (např. bílé žilky na plastových dílech).

Upozornění: Nepoužívejte v běžné ani mikrovlnné troubě.

Upozornění: Nepoužívejte v mrazáku.

Obr. 1



Sestavení (Obr. 1)

1. Víko nasadíte na píst a těsnění pístu.
2. Zašroubujete zajišťovací kroužek na konec pístu.
3. Prostrčte ventil pístem spolu s těsněním pístu směřujícím dolů.
4. Na píst, z jehož horní části vyčnívá ventil, nasadíte madlo, tak aby ventil procházel otvorem v madle.
5. Zašroubujete krytku, čímž spojíte celý píst marinovače dohromady.
6. Nyní můžete začít marinovat.

Použití

Kouzlo marinovacího přístroje spočívá v jeho schopnosti vytvořit vysoké vakuum pouhým stlačením madla. Toho je dosaženo vytlačení VEŠKERÉHO vzduchu z nádoby marinovače před stlačením madla.

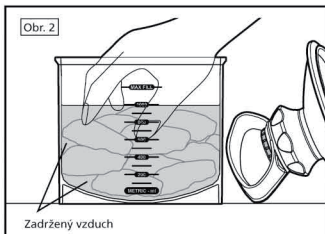
1. krok - NAPLNĚTE NÁDOBU: (obr. 2)

Upozornění: Hladina náplně musí být mezi ryskami MIN a MAX uvedenými přímo na nádobě.

Vyjměte píst z nádoby a vložte do ní marinádu a maso/drůbež/rybu nebo zeleninu*. Případné bublinky nebo vzduchové kapsy odstraňte jemným zamícháním.

* Co nejlepší výsledky: Nalijte do mísy část marinády. Přidejte maso, drůbež, rybu, zeleninu apod., jemně je zatlačte do marinády, abyste odstranili případný vzduch. Zkontrolujte, že marináda pokrývá všechny potraviny v nádobě, a přidejte další vrstvu, postup opakujte.

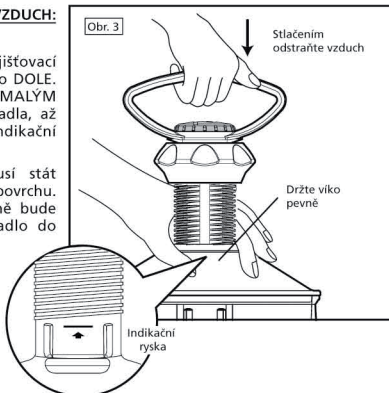
1. Do marinovače vložte maso. Maso může dosahovat téměř až k okraji.
2. Přidejte omáčku, aby bylo maso zcela pokryto. Pokud chcete dosáhnout co nejlepšího výsledku, odstraňte vzduch, co nejvíce je to možné.



2. krok - ODSTRANĚTE VEŠKERÝ VZDUCH: (obr. 3)

Do mísy vložte píst a víko, zajišťovací kroužek musí být NAHOŘE a madlo DOLE. Odstraňte VEŠKERÝ vzduch POMALÝM stlačením pístu prostřednictvím madla, až bude marináda dosahovat k indikační rýse.

Upozornění: Během použití musí stát marinovací přístroj na bezpečném povrchu. Madlo držte pevně, protože na ně bude působit tlak a bude táhnout madlo do pístu.

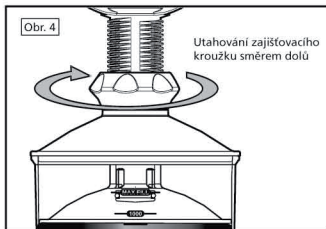


3. krok - ZAJIŠŤOVACÍ KROUŽEK:

(obr. 4)

Na víko umístěné na nádobě našroubujte zajišťovací kroužek tak, až se dotkne víka. Kroužek nepřetáhněte, aby se nezměnila poloha pístu a pístem nebyl dovnitř nasán vzduch.

Poznámka: Pokud v 2. kroku překročíte množství marinády (nad indikační rysku), utahováním kroužku na víko nasajete marinádu zpět do pístu.



4. krok - VYTVOŘTE VAKUUM:

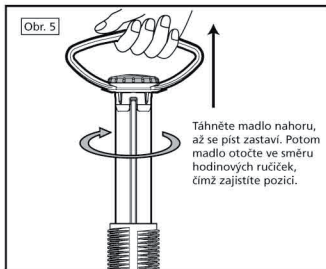
(obr. 5)

Upozornění: Během použití musí stát marinovací přístroj na bezpečném povrchu. Madlo držte pevně, protože na ně bude působit tlak a bude táhnout madlo do pístu.

Držte víko a pomalu táhněte madlo nahoru, až se zastaví, potom otočte o 1/8 ve směru hodinových ručiček, čímž pozici zajistíte. Nyní probíhá vakuová marinace.

Z potravin mohou stoupat bublinky - jde o efekt vakua.

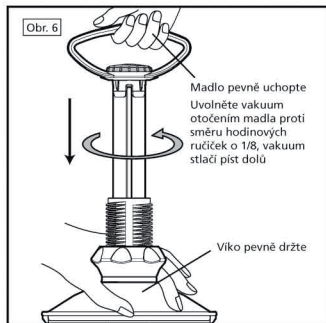
Doporučujeme nechat v procesu 20 minut.



5. krok - UVOLNĚNÍ VAKUA: (obr. 6)

Otočte madlo proti směru hodinových ručiček o 1/8, čímž odjistíte pozici a pomalu madlo spouštějte.

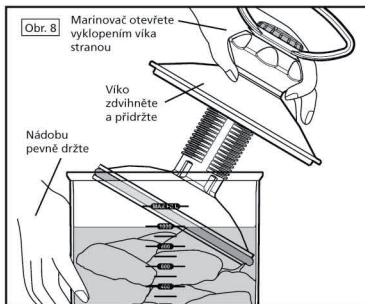
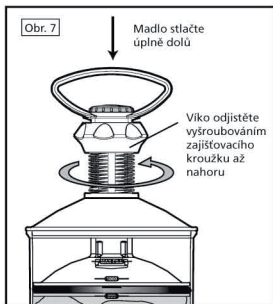
Upozornění: Během použití musí stát marinovací přístroj na bezpečném povrchu. Madlo držte pevně, protože na ně bude působit tlak a bude táhnout madlo do pístu.



6. krok: (obr. 7-8)

Odjistěte kroužek, pak sejměte víko/píst z nádoby. Marinované potraviny jsou nyní připraveny k tepelnému zpracování.

Upozornění: Doporučujeme potraviny tepelně zpracovat ihned po marinaci.



Čištění a údržba

1. Sejměte víko, píst a madlo z nádoby.
2. Odšroubujte krytku z madla a ventilu a sejměte je z pístu.
3. Omyjte v teplé vodě nebo v horním koši myčky nádobí za použití jemného mycího prostředku. Nepoužívejte abrazivní materiály, protože následné škrábance mohou ovlivnit těsnění.

Upozornění: Při uskladňování marinovacího přístroje nesmí být těsnění ventilu ani pístu stlačené. Toho dosáhnete nejlépe tak, že po omytí píst nesestavíte dohromady, ale uložíte ho do nádoby vzhůru nohama.

Odstraňování problémů

Objevují se bubliny	Jde o "vakuové bubliny" a dokazují, že probíhá marinování.
Píst se zaseknul	Ventil není otevřený - madlo musí být zcela stlačené. Zajišťovací kroužek je příliš nízký. Zaseklo se těsnění - sejměte víko a uvolněte píst jeho nakloněním. Vzniklo vakuum - uvolněte madlo.
Žádné/nízké vakuum (Objeví se málo bublin nebo vůbec žádné)	Před stlačením madla bylo v nádobě příliš mnoho vzduchu. Píst byl stlačen, ale zajišťovací kroužek nebyl zašroubován dostatečně dolů, až k víku. Přes těsnění uniká vzduch. Zkontrolujte, zda není povrch těsnění poškrábaný, zda není těsnění poškozené nebo na něm neuvízly zbytky potravin.

Technické údaje

Rozměry	141 mm (průměr) x 219 mm (V)
Vakuový tlak (max.)	-0,95 barů, 38 mmHg, 0,73 psi
Kapacita	1,2 l