



## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### МАРИНАТОР SA-6610R/ SA-6610G SA-6610S/ SA-6610A



#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип: автоматический  
Параметры сети: 230 В, 50 Гц  
Мощность: 7 Вт  
Автоматическое отключение  
Световой индикатор работы  
Вместимость: 4л/ 2,3 кг

## ВВЕДЕНИЕ

Данный прибор поможет Вам придать аромат мясу, птице, рыбе и овощам всего лишь за 9 минут.

Принцип работы маринатора: из контейнера откачивается воздух и с помощью насоса создается вакуум. Вакуум позволяет волокнам пищи растянуться и раскрыться, позволяя маринаду проникнуть внутрь.

Поместите продукты для маринования в контейнер и добавьте Ваш любимый маринад. Это могут быть любые специи, приправы, оливковое масло, свежесжатые соки или Ваш собственный маринад.

Когда вакуум исчезает, волокна продуктов закрываются, тем самым, удерживая маринад в себе и наделяя продукты вкусом и ароматом.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

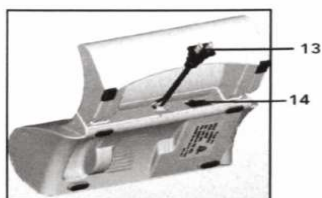
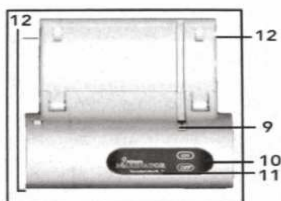
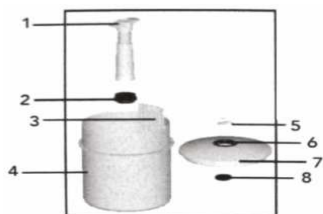
- Перед началом работы прочтите инструкцию и сохраните ее для дальнейшего использования.
- Не допускайте использование прибора детьми, а также людьми, не обладающими достаточными навыками, без присмотра или предварительного инструктажа.
- Используйте прибор только в бытовых целях в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации. Не используйте прибор вне помещений.
- Отключайте прибор от сети питания перед сменой аксессуаров или чисткой.
- При обнаружении неисправности прибора необходимо обратиться в соответствующий сервисный центр. Не используйте прибор с неисправными частями.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Запрещается включать прибор влажными руками.
- Не позволяйте детям играть с работающим прибором.
- Не допускайте попадания длинных волос, а также иных предметов, в работающие части прибора.
- Не тяните за провод, чтобы вытащить штекер из розетки.
- Не допускайте соприкосновения кабеля питания прибора с горячими поверхностями, а также слишком острыми краями.

## ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ

- Храните скоропортящиеся продукты и остатки продуктов в холодильнике.
- Мясо, рыбу и птицу следует размораживать в холодильнике, а не на кухонном столе или в воде. Для быстрого размораживания используйте микроволновую печь согласно инструкции, после чего сразу приготовьте размороженный продукт.
- Все поверхности и приборы, находящиеся в контакте с продуктами, храните в чистоте.
- После приготовления продуктов необходимо вымыть в теплой воде с мылом руки, разделочные доски и другие предметы, которые были в контакте с пищей.

- Никогда не употребляйте в пищу сырые морепродукты, птицу или яйца.
- Не используйте маринад в качестве соуса для приготовления продуктов без его предварительного кипячения не менее 1 минуты.
- Мясо следует готовить при следующих температурах:
 

Свинина	71°C
Говядина	77°C
Птица	77°C
Мясной фарш	71°C
Фарш птицы	74°C



## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Ручка откачивания воздуха
2. Резиновая прокладка
3. Съёмная смягчающая насадка
4. Контейнер
5. Тянущее устройство
6. Держатель створки
7. Крышка контейнера
8. Прокладка
9. Приводной диск
10. Панель управления
11. Световой индикатор
12. Силовой блок
13. Кабель питания
14. Выключатель

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

- Внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации перед первым применением прибора.
- Тщательно промойте съёмные аксессуары перед первым применением, а также после каждого последующего использования.

## РАБОТА ПРИБОРА

- Установите контейнер (4) вертикально, поместите внутрь продукты и добавьте Ваш любимый маринад (для рекомендаций по приготовлению, см. список рецептов).

### **НЕ закладывать более 2,3 кг продуктов в контейнер.**

- Закройте контейнер крышкой (7), убедившись в том, что прокладка (8) находится на своем месте.
- Вставьте ручку откачивания воздуха (1) в тянущее устройство (5) на корпусе маринатора, надавите на нее и прокачайте воздух не менее 12 раз.

Об образовании вакуума в контейнере можно судить по незначительному сопротивлению при надавливании на ручку и невозможности снять крышку контейнера (7).

- Поместите силовой блок (12) на ровную, сухую поверхность, вставьте штекер кабеля питания (13) в стандартную розетку и приведите выключатель (14) в положение «Вкл» (включено). Световой индикатор (11) должен гореть красным.
- Убедитесь в том, что внутренняя и внешняя части контейнера чистые, сухие, без пыли и остатков маринада.
- Поместите контейнер (4) на приводной диск (9). Контейнер должен стоять устойчиво.
- Нажмите на кнопку включения (Вкл), расположенную на панели управления (10). Контейнер начнет вращаться и через 9 минут автоматически остановится.
- Для мариновки некоторых продуктов, например, рыбы, не требуется полный цикл вращения в 9 минут. Можно остановить Маринатор, нажав на кнопку Выкл на панели управления (10), до завершения 9-минутного цикла.
- Снимите контейнер (4) с приводного диска (9) и поставьте на ровную поверхность.
- Выпустите воздух из контейнера, подняв тянущее устройство (5), но не тяните слишком сильно. Вы услышите, как будет выходить воздух. После этого можно будет легко снять крышку (7).
- Маринование окончено и теперь Вы можете приготовить замаринованные продукты или подавать блюдо к столу (см. список рецептов).

**Примечание:** цифры в скобках обозначают номер детали на схеме описания прибора (стр. 3)

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

1. Контейнер прекратил вращаться до окончания 9-минутного цикла.

Если контейнер прекратит вращение до окончания 9-минутного цикла, нажмите кнопку «Выкл», расположенную на панели управления, и отсоедините силовой кабель от источника питания. Проверьте, сух ли силовой блок и контейнер. При необходимости тщательно протрите их сухой тряпкой.

2. Контейнер вообще не вращается.

Если контейнер не вращается, проверьте, не переполнен ли он. Максимально допустимая масса продуктов для маринования в контейнере составляет 2,2 кг. При необходимости, извлеките лишние продукты из контейнера.

3. Световой индикатор не горит, когда маринатор подключен к сети.

Проверьте, чтобы кнопка на задней части корпуса устройства была в положении Вкл. Также убедитесь, что силовой кабель подключен к источнику питания. Если устройство после этого не работает, подключите маринатор к другому источнику питания, проверив, что предохранители не перегорели.

## УХОД И ХРАНЕНИЕ

- После окончания работы выньте вилку кабеля из электрической розетки.
- Чистить корпус можно только тряпкой. Ни в коем случае не помещайте прибор целиком под проточную воду или в посудомоечную машину!
- После каждого использования маринатор необходимо мыть в соответствии с указаниями, приведенными ниже:

### Силовой блок:

1. Отсоедините силовой блок.
2. Протрите силовой блок тряпкой. Не погружайте силовой блок в воду и берегите его от попадания воды.

### Контейнер, крышка, ручка откачки воздуха и прокладка:

1. Снимите прокладку с крышки, слегка потянув ее.
2. Вымойте с мылом крышку, прокладку и ручку откачки воздуха.
3. Вымойте с мылом контейнер.

**Примечание:** убедитесь в том, что корпус устройства и контейнер чистые, так как грязь препятствует вращению контейнера. Для мойки используйте только мягкое мыло. Не используйте никаких активных средств для очистки кроме мыла.

	Для использования в микроволновой печи	Для использования в посудомоечной машине	Только ручная мойка	Только протирание тряпкой	Для хранения в холодильнике, морозильнике
Контейнер (4)	✓	✓	✓	✓	✓
Крышка контейнера (7)			✓	✓	✓
Ручка откачивания воздуха (1)			✓	✓	
Прокладка (8)			✓	✓	
Силовой блок (12)				✓	

## **СПИСОК РЕЦЕПТОВ**

### **Салат из огурцов**

#### *Ингредиенты:*

1 длинный огурец  
дайкон  
1 морковь  
1 зелёный сладкий перец  
1 луковица  
укроп  
соль, перец  
светлый бальзамический уксус  
оливковое масло

#### **Способ приготовления:**

Длинный огурец разрезать вдоль на четвертинки. Остальные ингредиенты натереть на терке или нарезать соломкой, сложить в маринатор, заправить приправами, положить огурчики и мариновать 9 минут.

### **Закуска из маринованных помидор**

#### *Ингредиенты:*

3-4 крупных крепких помидора  
2 луковицы (желательно красный лук)  
4 ст.л. винного белого уксуса  
2 лавровых листа  
2 листика шалфея  
5-6 листиков базилика  
5 ст.л. оливкового масла  
соль и перец по вкусу

#### **Способ приготовления:**

В сковороду припустить с оливковым маслом лук, немного охладить. Помидоры вымыть, обсушить, вырезать плодоножки и порезать кружками. Вынуть съемную пластину. Положить нарезанные помидоры, сверху положить все ингредиенты. Включить на 1 цикл - 9 минут. По окончании вынуть, положить в емкость, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 15-20 минут. Закуску подавать с нарезанной зеленью.

### **Маринованные грибочки**

#### *Ингредиенты:*

0,5 кг свежих шампиньонов  
100 г 9% уксуса (лучше яблочного)  
2-3 зубчика чеснока  
10 молотых горошин черного перца  
30 г соли  
30-40 г сахара  
4-5 шт. лаврового листа

измельченный укроп

***Способ приготовления:***

Грибы промыть. Если они крупные, порезать на половинки или четвертинки. Проварить грибы 15-20 минут, оставить 250 г отвара и охладить его до 85 градусов. Чеснок измельчить. Вынуть съемную смягчающую пластину из контейнера. Поместить отваренные грибы, лавровый лист и укроп в контейнер, залить 250 г охлажденного отвара, добавить остальные ингредиенты. Мариновать один цикл 9 минут.

По окончании цикла переложить в банку. Убрать в холодильник до готовности.

**Маринованная свинина в духовке**

***Ингредиенты:***

800 гр. свинины  
1 ст.л. горчицы  
1 ст.л. майонеза  
соль, специи

***Способ приготовления:***

Порезать мясо кусочками. В контейнер сложить мясо, ложку горчицы, ложку майонеза, соль, "адыгейские" специи. Запустить на 9 минут в маринаторе. И потом в духовку до готовности.

**Курица в томатном соусе**

***Ингредиенты:***

Маринад на 1,5 кг курицы:  
6 зубчиков чеснока (измельчить)  
3 ст.л. бальзамического уксуса  
2 ст.л. оливкового масла  
1 ст.л. сухого базилика  
3 ст.л. томатной пасты  
3 томата консервированных (очистить от кожицы, раздавить или порезать на кусочки)

***Способ приготовления:***

Все ингредиенты для маринада перемешать.

Кусочки курицы вымыть, сложить в контейнер маринатора, посолить. Залить маринадом кусочки курицы, включить маринатор на 2 цикла.

Форму для запекания смазать маслом, уложить кусочки курицы, залить сверху оставшимся маринадом.

Поставить запекать в предварительно нагретую духовку при 220 градусах С на 40-50 минут.

**Куриная грудка со сливками**

***Ингредиенты:***

5-6 куриных грудок (филе)  
200 мл 10% сливок  
250 г шампиньонов  
1 пучок укропа  
2-3 головки лука

1 пакетик приправы для курицы  
соль по вкусу

***Способ приготовления:***

Филе помыть, обсушить, порезать пополам.

Лук и укроп порезать.

Грибы порезать, но не мелко.

Смешать все ингредиенты.

Заложить все продукты в контейнер и поставить на два цикла по 9 минут.

В форму для запекания выложить курицу в маринаде.

Готовить в предварительно нагретой до 230 градусов духовке. Сначала готовить, накрыв форму фольгой (около 30 минут), потом фольгу убрать и запекать ещё около 20-30 минут.

### **Курица в белом вине**

***Ингредиенты:***

1 кг куриной грудки

Маринад:

1 ч.л. приправы "Прованские травы"

0,75 стакана сухого белого вина

1 средний болгарский перец

1 ч.л. лимонного сока

1 ст.л. оливкового масла

соль - по вкусу

***Способ приготовления:***

Готовим маринад. Для этого смешиваем все продукты между собой (перец предварительно порезать соломкой).

Грудки помыть, обсушить, положить в контейнер, залить маринадом, закрыть крышкой, удалить воздух (при помощи насоса). Поставить мариноваться на два цикла (18 минут).

Разогреть сковородку (масло не добавлять), выложить куриные грудки вместе с маринадом и тушить до готовности (около 10 минут).

### **Куриное филе в сметанном соусе**

***Ингредиенты:***

600 г филе курицы

2 моркови

1 шт. лука репчатого

лук порей -зеленая часть

сметана

Для маринада:

вода

винный бальзамический уксус

смесь итальянских трав

черный молотый перец

зерна горчицы

соль

***Способ приготовления:***



Филе нарезать на кусочки.

Морковь очистить и нарезать соломкой.

Лук репчатый очистить и нарезать полукольцами.

Лук порей (зеленую часть) тоже порезать.

Приготовить маринад.

В маринатор положить мясо с овощами, налить маринад, закрыть крышку и мариновать 2 цикла - 18 минут.

Замаринованное мясо положить в кастрюлю, подлить чуть-чуть воды и тушить минут 15.

Потом добавить сметаны, зеленый лук порей, перемешать и дать покипеть еще минуты 2-3.

### **Камбала с овощами**

#### ***Ингредиенты:***

3 филе камбалы

2 моркови

2 луковицы

5 ст.л. томатной пасты

зелень

Маринад:

180-200 мл воды кипяченой

2-3 ст.л. винного бальзамического уксуса

приправа для рыбы

1 ст.л. растительного или оливкового масла

Соль

#### ***Способ приготовления:***

Морковь очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, разрезать на четвертинки и порезать.

Филе вымыть, обсушить и нарезать полосками шириной 2-3 см.

Приготовить маринад. Все сложить в контейнер маринатора и поставить на цикл 9 мин. + 4 мин.

Вынуть, положить в сотейник вместе с маринадом, довести до кипения, положить томатную пасту и аккуратно перемешать, чтобы не развалились кусочки рыбы.

Тушить все вместе не более 8 минут.

При подаче посыпать зеленью.

### **Лосось, замаринованный в уксусе**

#### ***Ингредиенты:***

170 (150) гр. филе лосося без кожицы

1/3 чашки уксуса

1/4 чашки кунжутного масла

4 зубчика чеснока (измельченного)

1 чайная ложка меда

4 чайные ложки горчицы

соль и перец по вкусу

#### ***Способ приготовления:***

Положите все ингредиенты внутрь ёмкости. Мариновать 1 цикл.

Зажарьте лосось на горячих углях или на гриле (смазанном маслом). Жарьте по 3-5 минут на каждой стороне, пока лосось не зажарится по вашему вкусу.

### **Карбонад свиной**

#### ***Ингредиенты:***

1,5-2 кг свиного карбонада  
2 ст.л. соевого соуса  
1 ст.л. горчицы в виде пасты  
0,5 стакана красного сухого вина  
2 ст.л. растительного масла  
соль, перец - по вкусу  
1 ст.л. сухих трав

#### ***Способ приготовления:***

Приготовить маринад.

Свиной карбонад хорошенько натереть солью.

Поместить мясо и маринад в маринатор, поставить на три цикла.

Запекать можно в аэрогриле (на средней решётке, на максимальной скорости обдува, при 235 градусах, около 1 часа 20 минут).

Можно запечь и в духовке.

### **Шашлык в красном маринаде**

#### ***Ингредиенты:***

1 кг филе куриной грудки  
1 кг филе грудки индейки  
1 стакан красного сухого вина  
1 ст.л. 9% уксуса  
1 с.л. приправы из трав  
соль по вкусу  
5-6 шт. красного репчатого лука  
чёрный перец  
1 ч.л. порошка паприки  
1 ст.л. оливкового масла  
деревянные шпажки

#### ***Способ приготовления:***

Филе помыть, обсушить, порезать порционными кусками.

Приготовить маринад. Смешать вино, паприку, уксус, масло, чёрный перец. Лук порезать и соединить с маринадом. Филе залить маринадом.

Мариновать 2 цикла, т.е. 18 минут.

Замаринованное мясо нанизать на деревянные шпажки.

Приготовить шашлык можно несколькими способами.

Шашлык можно приготовить в аэрогриле на нижней и средней решётках, при высокой скорости обдува, при 235 градусах 50 минут.

Можно приготовить в духовке. Для этого возьмите форму для запекания (желательно прямоугольной формы), положите на края шпажки с мясом и запекайте в предварительно нагретой до 230 градусов духовке около 30-40 минут.

Можно просто пожарить шашлык на сковороде или на мангале.

Вместо курочки и индейки вполне подойдёт и свиная шейка и парная телячья вырезка.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Маринатор	1 шт.
Насос	1 шт.
Инструкция по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

Производитель: NINGBO NEW ZHESHANG INDUSTRIAL CO.,LTD., Китай

Импортер: ООО «Сакура Электроникс Групп»

Адрес: 630501 Россия, Новосибирская область, р.п. Краснообск, 221

**[www.sakura-dt.com](http://www.sakura-dt.com)**



IPX0

