

כיצד להכניס את המדחום

לאחר שבחרתם את תכנית הבישול, הטמפרטורה המבוקשת, את סוג הנתח ואת מידת העשייה, הכניסו את המדחום הדיגיטלי (Probe) לתוך החלק העבה ביותר של הנתח בזמן החימום המקדים של הגריל.

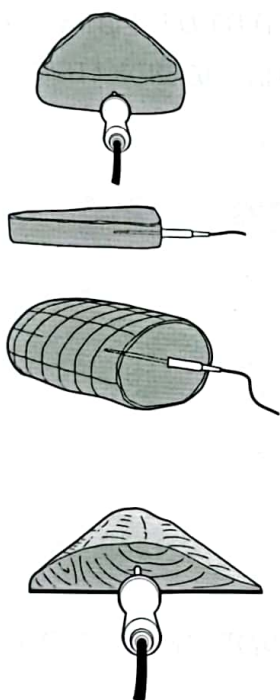
סוג המזון

סטייקים
צלעות כבש
חזה עוף
המבורגרים
פילה
פילה דגים

מיקום

- הכניסו את המדחום בצורה אופקית למרכז החלק העבה ביותר של הבשר.
- וודאו שקצה המדחום מוחדר ישר למרכז הבשר, ללא זווית הנוטה לכיוון החלק התחתון או החלק העליון שלו.
- וודאו שהמדחום קרוב (אך לא נוגע) לעצם והרחיקו משומן.

נכון



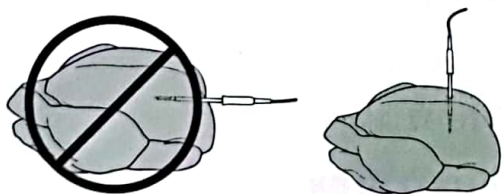
שגוי



הערה: ייתכן כי החלק העבה ביותר של הפילה אינו במרכז. חשוב שקצה המדחום יגיע לחלק העבה ביותר כך שתוכלו להשיג את התוצאות הרצויות..

עוף שלם

- הכניסו את המדחום בצורה אופקית לחלק העבה ביותר של חזה העוף כך שיהיה מקביל לעצם, אך לא ייגע בה.
- וודאו שהחלק העליון מגיע למרכז החלק העבה ביותר של חזה העוף ואינו עובר דרך החזה לחלל.



הערה: אין להשתמש במדחום עם מזונות קפואים או בנתחי בשר הדקים מ-1.5 ס"מ או בנתחי בשר עם עצמות גדולות כמו כנפי עוף או צלעות קטנות.

מדריך בישול הבקר של NINJA

כל אחד אוהב את מידת העשיית המזון שלו אחרת, מדריך זה יסביר לכם מה עליכם לצפות מכל אחת מהגדרות החכמות של המכשיר, מוכנים?



המשך בישול

הידעתם? הבשר ממשיך להתבשל כשאתם מורידים אותו מהגריל. כדי למנוע בישול יתר, המכשיר יצפצץ ממש לפני שהמזון מגיע לרמת הבישול הרצויה, תוך שהוא לוקח בחשבון את העובדה שהבישול ממשיך גם מחוץ למכשיר.

העבירו את הבשר לצלחת כאשר המדחום עדיין תקוע בו ותנו לנתח להמשיך להתבשל במנוחה במשך 3-5 דקות.

אם מדלגים על המשך הבישול וחותרים את המזון מיד, התוצאה עלולה להיות מזון ברמת בישול לא כפי שהגדרתם.

מרינדות

כמות: כ-כוס אחת | זמן השרייה: 2-12 שעות
אחסון: ניתן לשמור במקרר עד 4 ימים



מרינדת טריאקי

80 מ"ל רוטב סויה
80 מ"ל מים
80 גר' סוכר חום כהה
3 כפות חומץ אורז
1 כף דבש
2 שיני שום, קלופות וקצוצות



מרינדת שום ותבלינים

60 מ"ל שמן זית כתית מעולה
60 מ"ל חומץ תפוחים
10 גר' עשבי תיבול טריים
(כגון: פטרוזיליה, רוזמרין,
אורגנו, טימין, מרווה)
5 שיני שום, קלופות וקצוצות
מיץ מ-1 לימון (כ-3 כפות)
1 כפית פלפל שחור גרוס
1 כפית מלח



מרינדה פשוטה לסטייק

60 מ"ל רוטב ווסטרשייר
60 מ"ל רוטב סויה
60 מ"ל חומץ בלסמי
2 כפות חרדל דז'יון
3 שיני שום, קלופות וקצוצות
1 כפית פלפל שחור גרוס
1 כפית מלח

טיפ: כאשר אתם משתמשים במרינדות לנתחים בתכנית GRILL, אנו ממליצים להשתמש ב-MEDIUM ובמרינדות סמיכות ביותר השתמשו ב-LOW.

שאלות? Ninjakitchen.co.il

תערובות תבלינים

כמות: 240 גר' | מומלץ להשתמש בנדיבות
אחסון: עד 6 חודשים במיכל אטום הרחק מחום ואור



**תערובת
תבלינים יבשה**
מתאים לעוף, בקר,
דגים, כרובית, ברוקולי וגזרים
1 כף מלח
1 כף טימין יבש
1 כף רוזמרין מיובש
1 כף אורגנו יבש
1 כפית אבקת חרדל
פלפל שחור
1 כפית פלפל אדום גרוס

**תערובת
לשימוש יומיומי**
מתאים לעוף, בקר,
טלה, עגל, דגים וירקות
3 כפות אבקת צ'ילי
2 כפות סוכר לבן
1 כף מלח
1 כף כמון טחון
1 כף פלפל שחור גרוס
1 כף אורגנו יבש

**תערובת
ברבקיו**
מתאים לעוף, טלה,
דגים וירקות
1 כף מלח
1 כף טימין יבש
1 כף רוזמרין מיובש
1 כף אורגנו יבש
1 כפית אבקת חרדל
פלפל שחור
1 כפית פלפל אדום גרוס

רטבים

כמות: כ- 240 מ"ל | אחסון: יש לשמור בקירור עד 4 ימים



רוטב צ'ימצורי מתאים לעוף, בקר, דגים וירקות

½ צרור כוסברה טרייה קצוצה (כ-15 גר)
½ צרור פטרוזיליה טרייה
קצוצה (כ-15 גר')
5 שיני שום, קלופות, קצוצות
1 בצלצל שלוט, קלוף וקצוץ
1 גרידת קליפת לימון ומיץ
מלימון (כ-80 מ"ל מיץ)
60 מ"ל שמן זית מובחר
1 כפית פלפל שחור גרוס
מלח לפי הטעם



מיונז לימוני שום וצ'ילי מתאים עבור עוף, בקר, טלה, עגל, דג וירקות

240 מ"ל מיונז
מיץ מ-½ לימון
(בערך 2 כפות מיץ)
1 כף פפריקה
1 כפית אבקת שום
מלח לפי הטעם



קטשופ ברביקיו מתאים לעוף, בקר ודג 240 מ"ל קטשופ 200 מ"ל רוטב ברביקיו 2 שיני שום כתושות

מתכון להתחלה מנצחת סטייק סינטה עם אספרגוס

זמן הכנה: 10 דקות | חימום מוקדם: כ-10 דקות | זמן צלייה: בהתבסס על התוצאה הרצויה | כמות: 4 מנות



רכיבים

- 4 סטייקים סינטה (280 גר' כל אחד)
- 3 כפות שמן
- מלח ים, לפי הטעם
- פלפל שחור טחון, לפי הטעם
- 2 צרורות אספרגוס (400 גר') ללא גבעולים

הוראות הכנה



חברו את המדחום למכשיר (Probe). הכניסו את פלטת הגריל ומכשיר את המכסה. בחרו בתכנית GRILL. המכשיר מכוון בברירת מחדל לחום גבוה (HI), שהיא הגדרת הטמפרטורה הנמוכה למתכון זה. בחרו PRESET. בחרו BEEF, השתמשו בחיצים שמשמאל לצג כדי להגדיר את מידת הצלייה המבוקשת. לחצו START/STOP להתחלת חימום מראש.

בשעה שהמכשיר מתחמם, הברישו כל סטייק מכל הצדדים בחצי כף שמן, ואז תבלו במלח ופלפל לפי הטעם. הכניסו את האספרגוס ליתר השמן ואז תבלו במלח ופלפל, לפי הטעם.

הכניסו את המדחום (Probe) אופקית למרכז אחד הסטייקים (ראו הוראות הכנסת המדחום בעמוד 7)



לאחר ההכנה וההמתנה, הוציאו את המדחום (Probe) מהסטייקים. חתכו את הסטייקים והגישו עם אספרגוס.

כשהסטייקים נחים, הניחו אספרגוס על פלטת הגריל. בחרו בתכנית GRILL וכוונו HI. השתמשו בחיצים מימין לצג כדי לקבוע את הזמן ל-4 דקות. לחצו START/STOP כדי להתחיל. דלגו על חימום מוקדם בעזרת לחיצה על הכפתור PREHEAT.

כשהמכשיר מצפצץ, סימן שהסטייקים כמעט מוכנים. העבירו את הסטייקים לצלחת או לקרש חיתוך ותנו להם לנוח 5 דקות.

כשהמכשיר מצפצץ לאותת שהחימום המוקדם הושלם, הניחו את הסטייקים על פלטת הגריל ולחצו אותם בעדינות כלפי מטה כדי לחזק את סימני הגריל. סגרו את המכסה מעל כבל המדחום (Probe). כשהמכשיר מצפצץ והצג מציג FLIP, השתמשו במלקחיים מסיליקון כדי להפוך את הסטייקים. סגרו את המכסה להמשך ההכנה.

שאלות? Ninjakitchen.co.il



המבורגר קלאסי

זמן הכנה: 15 דקות | חימום מוקדם: כ-7 דקות | זמן צלייה: בהתבסס על מידת העשייה | כמות: 6 מנות

מרכיבים:

- 1 ק"ג בשר טחון
- 3 כפיות תערובת עשבי תיבול יבשים
- 2 כפיות אבקת שום
- 1 כפית אבקת בצל
- מלח ופלפל שחור טחון לפי הטעם
- 6 לחמניות המבורגר
- תבלינים לפי הטעם

הוראות הכנה:

1. ערבבו את הבשר עם עשבי התיבול והתבלינים בקערה גדולה. חלקו את הבשר ל-6 קציצות אחידות בגודלן.
2. חברו את המדחום (Probe) למכשיר. הכניסו את פלטת הגריל למכשיר וסגרו את המכסה. בחרו בתכנית GRILL. המכשיר יכוון בברירת מחדל לחום גבוה (HI), שהוא החום המתאים למתכון זה. בחרו PRESET. בחרו BEEF, השתמשו בחיצים שמשמאל לצג כדי להגדיר MED WELL. בחרו START/STOP להתחיל חימום מראש.
3. בזמן שהמכשיר מתחמם, הכניסו את המדחום (Probe) אופקית למרכז אחת הקציצות (ראו הוראות הכנסת המדחום (Probe) בעמוד 7).
4. כשהמכשיר מצפצף לאותות שהוא כבר חם, הניחו את הקציצות על פלטת הגריל. סגרו את המכסה על כבל המדחום (Probe).
5. צלו את ההמבורגרים, בלי להפוך אותם, עד שהמכשיר מצפצף לאותות שהם הגיעו לרמת הצלייה שבחרתם. השתמשו בכפפות לתנור כדי להוציא את המדחום (Probe) מההמבורגר ולהוציא את ההמבורגרים מהמכשיר.
6. אם אתם מעוניינים בכך, קלו את הלחמניות ישירות על פלטת הגריל באמצעות בחירת תכנית GRILL, כיוון הטמפרטורה ל-HI וכיוון הזמן לדקה אחת. התענגו על ההמבורגרים עם תבלינים ותוספות לפי טעמכם.

טיפ: בעת עיצוב קציצות ההמבורגרים, צרו בעזרת האגודל שקע בן 1.5 ס"מ במרכז כל קציצה. זה יעזור לשמור על צורה אחידה של ההמבורגרים בעת הכנתם.





שיפודי פרגיות ופלפלים בתיבול טייג'ין

זמן הכנה: 15 דקות | השריה: 1 שעה | חימום מוקדם: כ-6 דקות | זמן צלייה: 10 דקות | כמות: 6 מנות

מרכיבים:

הוראות הכנה:

- ערבבו בקערה שמן, מיץ ליים, כמון, כוסברה, פפריקה, אורגנו, שבבי צ'ילי, מלח ופלפל שחור לפי הטעם. הוסיפו את קוביות הפרגיות וערבבו עד לציפוי מכל הצדדים. כסו והשאירו להשריה במקרר לשעה אחת לפחות.
 - הכניסו את פלטת הגריל למכשיר וסגרו את המכסה. בחרו בתכנית GRILL. כווננו את הטמפרטורה ל-MED וכווננו זמן ל-10 דקות. בחרו START/STOP כדי להתחיל חימום מראש.
 - בשעה שהמכשיר מתחמם, הרכיבו את השיפודים לפי הסדר להלן עד שיהיו כמעט מלאים: עוף, פלפל ובצל. ודאו שהרכיבים מגיעים כמעט עד לקצה התחתון של השיפודים. שמרו על המרינדה להברשה.
 - לאחר שהמכשיר מצפצף לאותת שהוא חם, הניחו את השיפודים על פלטת הגריל. סגרו את המכסה.
 - כשהמכשיר מצפצף והצג מציג FLIP, באמצע ההכנה, פתחו את המכסה, ומרחו את הצד החשוף של השיפודים במרינדה. בעזרת מלקחי סיליקון, הפכו את השיפודים ומרחו שוב במרינדה. סגרו את המכסה להמשך פעולת הגריל.
 - ההכנה מסתיימת כשהפרגיות מגיעות לטמפרטורה פנימית של 75 מעלות. פתחו את המכסה והוציאו את השיפודים. הניחו אותם על צלחת והגישו עם אורז או סלט.
- 4 כפות שמן
2 כפות מיץ ליים
2 כפיות כמון טחון
2 כפיות כוסברה טחונה
2 כפיות פפריקה
1 כפית אורגנו
½ כפית שבבי צ'ילי
מלח ופלפל טחון טרי לפי הטעם
600 גר' פרגיות, חתוכות לקוביות בגודל 2.5 ס"מ
1 גמבה חתוכה לרבעים, ללא זרעים, חתוכה לחתיכות בגודל 2.5 ס"מ
1 פלפל צהוב, חתוך לרבעים, ללא זרעים, חתוך לחתיכות בגודל 2.5 ס"מ
1 פלפל ירוק, חתוך לרבעים, ללא זרעים, חתוך לחתיכות בגודל 2.5 ס"מ
2 בצלים סגולים קטנים, מקולפים, חתוכים לחתיכות בגודל 2.5 ס"מ
- בנוסף:**
6 שיפודי עץ, שהושרו במים במשך 30 דקות

טיפ: אם אתם מעדיפים גרסה צמחונית, החליפו את הפרגיות בטופו והכניסו לגריל ל-6 דקות.



חצי עוף בחרדל עם ירקות שורש קלויים

זמן הכנה: 10 דקות | חימום מוקדם: כ-4 דקות | זמן צלייה: 48 דקות | כמות: 4-6 מנות

מרכיבים:

עוף בחרדל

90 מ"ל חרדל דיז'ון

90 מ"ל שמן

1 כפית מלח ים

½ כפית פלפל שחור טחון

1 כפית אורגנו יבש

1 כפית תיבול איטלקי יבש

½ לימון, קליפה ומיץ

1.8 ק"ג עוף שלם חצוי, או 1.8 ק"ג עופיון שלם,

פתוח בצורת פרפר

ירקות קלויים

800 גר' תערובת של ירקות שורש כגון גזר, גזר לבן, תפוחי

אדמה, לפת, חתוכים לחתיכות בגודל 4-5 ס"מ

1 כף עלי טימין טריים

½ כפית מלח ים

הוראות הכנה:

1. ערבבו את כל הרכיבים בקערה מלבד העוף. צפו את העוף מכל צדדיו בחרדל ושמרו בצד.
2. חברו את המדחום (Probe) למכשיר. הכניסו את סיר הבישול לתוך המכשיר וסגרו את המכסה. בחרו בתכנית ROAST, כווננו את הטמפרטורה ל-180 מעלות ואז בחרו PRESET. ברירת המחדל שתיבחר אוטומטית תהיה WELL CHICKEN, כדי לצלות את המזון לטמפרטורה בטוחה לאכילה. בחרו START/STOP כדי להתחיל חימום מראש.
3. בשעה שהמכשיר מתחמם, הכניסו את המדחום (Probe) לחלק העבה ביותר של חזה העוף (ראו הוראות הכנסת המדחום (Probe) בעמוד 7).
4. כשהמכשיר מצפצץ לאותות שהוא חם, הניחו את העוף, כשהעור כלפי מטה, בתוך סיר הבישול. סגרו את המכסה מעל כבל המדחום (Probe).
5. כשהמכשיר יצפצץ לאותות שיש להפוך את העוף, הפכו את העוף, כסו בעוד חרדל והוסיפו את הירקות. ודאו שהם מצופים בתערובת. פזרו עלי טימין ומלח ים. סגרו את המכסה והמשיכו בהכנת המזון.
6. כשהמכשיר מצפצץ לאותות שהעוף מוכן, השתמשו בכפפות תנור כדי להוציא את המדחום (Probe) מהעוף. העבירו את העוף אל קרש חיתוך ותנו לו לנוח כשהוא מכוסה במשך 10 דקות לפני ההגשה.
7. בינתיים בדקו אם הירקות מבושלים דיים. אם לא, בחרו בתכנית ROAST, כווננו את הטמפרטורה ל-180 מעלות וכווננו זמן ל-10 דקות. בחרו "Preheat" כדי לדלג על החימום מראש. בחרו START/STOP כדי להתחיל.
8. כשהירקות מוכנים, הגישו עם העוף.



כתף טלה עם תפוחי אדמה

זמן הכנה: 15 דקות | חימום מוקדם: כ-3 דקות | זמן צלייה: 50 דקות | כמות: 4 מנות

מרכיבים:

- 1 ק"ג כתף טלה ללא עצם
- 2 שיני שום קלופות, חתוכות לשבבים
- ענפי רוזמרין טרי
- 1 כף שמן חמניות
- מלח לפי הטעם
- פלפל שחור טחון טרי לפי הטעם
- 900 גר' תפוחי אדמה רחוצים היטב

הוראות הכנה:

1. קשרו את הטלה לצורה עגולה בחוט בישול לטובת צלייה אחידה. השתמשו בקצה החד של הסכין כדי ליצור חתכים עמוקים בעור הטלה והכניסו את שיני השום וענפי הרוזמרין לתוך החריצים. תבלו לפי הטעם.
2. חברו את המדחום (Probe) למכשיר. הכניסו למכשיר תבנית אפייה, הוסיפו שמן וסגרו את המכסה. בחרו ROAST. בתכנית ROAST. בחרו PRESET. בחרו LAMB, השתמשו בחיצים בצד שמאל של הצג כדי להגדיר MED WELL. בחרו START/STOP להתחלת החימום מראש.
3. כשהמכשיר מצפצף לאותת שהוא חם דיו, הכניסו את הבשר. הכניסו את המדחום (Probe) אופקית לתוך החלק העבה ביותר של הטלה (ראו הוראות להכנסת המדחום (Probe) בעמוד 7). סגרו את המכסה.
4. חתכו את תפוחי האדמה לקוביות של 2 ס"מ, שטפו במים כדי לסלק עמילן, נקזו, כסו במגבת וטפחו לייבוש.
5. לאחר 25 דקות הפכו את הטלה והוסיפו תפוחי אדמה, ענפי רוזמרין ותבלינים. ודאו שתפוחי האדמה מצופים בשמן. סגרו את המכסה.
6. כשהמכשיר מצפצף כדי לאותת שהתבשיל מוכן, השתמשו בכפפות לתנור כדי להוציא את המדחום (Probe) מהטלה, הוציאו את הטלה והשאירו את היתר ל-10 דקות נוספות.
7. בדקו אם תפוחי האדמה שחומים מספיק. אם לא, בחרו בתכנית ROAST, כווננו את הטמפרטורה ל-180 מעלות וכוונו את הזמן ל-10-5 דקות. בחרו PREHEAT כדי לדלג על תהליך החימום מראש. בחרו START/STOP כדי להתחיל.
8. הגישו את תפוחי האדמה עם הטלה.

שאלות? Ninjakitchen.co.il



פילה סלמון שלם בזיגוג מיונז לימוני

זמן הכנה: 10 דקות | חימום מוקדם: כ-7 דקות | זמן צלייה: עשוי היטב או מידת עשייה אחרת לפי הטעם | כמות: 4 מנות

מרכיבים:

- פילה סלמון (600 גר'), עם עור
- 1 כף שמן זית
- מלחים, לפי הטעם
- פלפל שחור טחון, לפי הטעם
- 1 לימון פרוס דק
- 1 כף מיץ לימון טרי
- 100 מ"ל מיונז
- 2 כפות חרדל דיז'ון
- 1 שן שום כתושה
- 1 כף פטרוזיליה טרייה קצוצה

הוראות הכנה:

- חברו את המדחום (Probe) למכשיר. הכניסו את פלטת הגריל למכשיר וסגרו את המכסה. בחרו בתכנית GRILL. טמפרטורת ברירת המחדל תהיה ל-HI, שהיא הטמפרטורה הנכונה למתכון זה. בחרו PRESET. בחרו FISH, השתמשו בחיצים בצד שמאל של הצג כדי לקבוע WELL DONE. בחרו START/STOP להתחלת החימום מראש.
- בשעה שהמכשיר מתחמם, מרחו בהברשה שמן על עור הסלמון. הפכו ותבלו את בשר הדג במלח ופלפל והניחו פרוסות לימון בשורה לאורך קו האמצע.
- כשהמכשיר מצפצץ לאותות שהוא חם, הניחו את הסלמון על פלטת הגריל כשהעור כלפי מטה וסגרו את המכסה. הכניסו את המדחום (Probe) אופקית לחלק העבה ביותר של הסלמון (ראו הוראות להכנסת המדחום (Probe) בעמוד 7). סגרו את המכסה.
- בינתיים, ערבבו בקערה את מיץ הלימון, המיונז, החרדל, שום, מלח ופלפל ושמרו בצד.
- כשהמכשיר מצפצץ ועל הצג מוצג FLIP, באמצע תהליך ההכנה, אל תהפכו את הסלמון, אלא מרחו בכף את תערובת המיונז בשכבה דקה מעל הדג (הצד הבשרי של הפילה). סגרו את המכסה והמשיכו בצלייה.
- כשהמכשיר מצפצץ לאותות שהצלייה הושלמה, השתמשו בכפפות כדי להוציא את המדחום (Probe) מהדג. הוציאו את הסלמון והגישו עם שאריות המיונז אם יש, וקשטו בפטרוזיליה הקצוצה.



פלאפל

זמן הכנה: 10 דקות | קירור: 30 דקות | חימום מוקדם: 2.5 דקות | זמן צלייה: 20 דקות | כמות: 6 מנות

מרכיבים:

2 כפות שמן

1 בצל גדול, קלוף, חתוך ל-8 חתיכות

2 שיני שום, מקולפות

2 קופסאות (400 גר') שימורי חומס, ללא נוזלים, שטופים

15 גר' כוסברה טרייה, עלים, גבעולים

1 ביצה קטנה

2 כפיות כמון טחון

2 כפיות כוסברה טחונה

1½ כפית אבקת צ'ילי

40 גר' קמח

½ כפית מלח

שמן חמניות בתרסיס

הוראות הכנה:

1. הכניסו את כל רכיבי הפלאפל למעבד מזון והפעילו בפולסים עד לקבלת מרקם חלק למדי, אך עדיין גס מעט.
2. בעזרת כף של גלידה או ידיים רטובות, צרו מהתערובת 18 כדורים. הניחו על נייר אפייה על מגש אפייה וקררו את הפלאפלים במקרר במשך 30 דקות לפחות עד שיתמצקו. רססו את סלסלת ההשחמה בשמן. הכניסו את כדורי הפלאפל לתוך הסלסלה.
3. הכניסו את סלסלת ההשחמה לתוך המכשיר וסגרו את המכסה. בחרו בתכנית BAKE, כווננו את הטמפרטורה ל-180 מעלות וכווננו את הזמן ל-20 דקות. בחרו START/STOP להתחלת פעולת החימום מראש.
4. רססו או הברישו את כדורי הפלאפל בשמן. כשהמכשיר מצפצף לאותת שהוא חם כדרוש, הכניסו את הסלסלה לתוך סיר הבישול וסגרו את המכסה. בדקו את הפלאפלים אחרי 15 דקות.
5. לאחר השלמת האפייה, הגישו את הפלאפלים חמים או קרים.

טיפ: הגישו עם פלחי הבטטה המתובלים שבעמוד 34 ומעט טחינה להשלמת הארוחה.



פוטטוס (וודג'ס) בטטה פיקנטיים

זמן הכנה: 15 דקות | חימום מוקדם: 2.5 דקות | זמן צלייה: 20 דקות | כמות: 6 מנות

מרכיבים:

- 600 גר' בטטה
- 2 כפות קורנפלור
- 3 כפות שמן זית
- 1 כף רוזמרין טרי קצוץ
- 1 כפית פפריקה מתוקה
- ¼ כפית פלפל קאיין או פפריקה חריפה
- שן שום כתושה
- מלח לפי הטעם
- פלפל שחור טחון לפי הטעם
- פטרוזיליה קצוצה לקישוט

הוראות הכנה:

1. רחצו היטב את הבטטה וחתכו לצורות של צ'יפס בעובי של כ-1 ס"מ.
2. הכניסו את סיר הבישול למכשיר וסגרו את המכסה. בחרו בתכנית AIR FRY, כווננו את הטמפרטורה ל-200 מעלות וכווננו את הזמן ל-20 דקות. בחרו START/STOP כדי לחמם את התנור מראש.
3. בשעה שהמכשיר מתחמם, הכניסו את הבטטות החתוכות לקערה גדולה, צפו בקורנפלור, בשכבה דקה ככל האפשר. נערו או הברישו את העודפים והניחו על צלחת. היפטרו גם משאריות הקורנפלור בקערה. הוסיפו לקערה שמן זית, רוזמרין, פפריקה, פלפל קאיין או פפריקה חריפה, שום, מלח ופלפל שחור וערבבו. החזירו את פלחי הבטטה לקערה וערבבו הכול ביחד בשמן.
4. הניחו את הבטטות בתוך סלסלת ההשחמה.
5. כשהמכשיר מצפצף לאותת שהוא חם, הכניסו את הסלסלה לסיר הבישול. סגרו את המכסה וצלו 20 דקות.
6. לאחר השלמת הצלייה, קשטו בפטרוזיליה והגישו.

טבלת גריל



עומק טיגון

כמות

מרכיבים

עוף

הזמנים בטבלה מיועדים לצלייה יסודית של עוף לטמפרטורה פנימית של 75°.

HIGH

6 ללא עצם (כל אחד במשקל 200-250 גר')

חזה עוף

HIGH

4 עם עצם בפנים (1 ק"ג)

כרעי עוף

HIGH

9 (400 גר')

נתחי פילה קטנים של עוף

HIGH

12 (800 גר')

נקניקיות עוף

HIGH

8 ללא עצם (100 גר' כל אחד)

ירכי עוף

HIGH

8 עם עצם (1 ק"ג)

כנפי עוף

HIGH

14 (1 ק"ג)

חזה ברווז

HIGH

4 (800 גר')

המבורגר הודו

HIGH

4 (125 גר' כל אחד) בעובי 2 ס"מ

הזמנים בטבלה מיועדים לצליית בשר במידת עשייה בינונית לטמפרטורה פנימית של 63°.

בקר

HIGH

4 (125 גר' כל אחד) בעובי 2 ס"מ

המבורגרים

HIGH

6 סטייקים (170-230 גר' כל אחד, בעובי 3 ס"מ)

פילה מיניון

HIGH

2 סטייקים (475 גר'), בעובי 2 ס"מ

פלנק או באווט

HIGH

3 סטייקים (225-280 גר' כל אחד), בעובי 2 ס"מ

ורד הצלע (Ribeye)

HIGH

3 סטייקים (225-280 גר' כל אחד), בעובי 2 ס"מ

שייטל (Rump)

HIGH

4 סטייקים (225-280 גר' כל אחד), בעובי 2 ס"מ

סינטה

HIGH

2 סטייקים (400-500 גר'), בעובי 3 ס"מ

טי-בון

הזמנים בטבלה מיועדים לצלייה יסודית של טלה, לטמפרטורה פנימית של 63°.

טלה

HIGH

1 (700 גר')

תרן טלה ללא עצם

HIGH

8 (550 גר')

עצמות טלה

טבלאות צלייה

שאלות? Ninjakitchen.co.il

טבלת גריל



טיפ: להפחתת העשן, מומלץ לנקות את מגן ההתזה אחרי כל שימוש.

מרכיבים	כמות	טמפרטורה	זמן הכנה	הוראות
דגים				
הזמנים בטבלה מיועדים לצלייה יסודית של דגים לטמפרטורה פנימית של 75°.				
בקלה או חמור ים	6 נתחי פילה (125 גר' כל אחד)	MAX	4-6 דקות	אין צורך להפוך
פילה שלמון	6 (130 גר' כל אחד)	MAX	6-8 דקות	אין צורך להפוך
פילה לברק	4 (380 גר')	MAX	6-8 דקות	אין צורך להפוך
טונה	4 סטייקים (110-170 גר' כל אחד)	MAX	4-6 דקות	אין צורך להפוך
עוף קפוא				
הזמנים בטבלה מיועדים לצלייה יסודית של עוף לטמפרטורה פנימית של 75°.				
חזה עוף	6 ללא עצם (200 גר' כל אחד)	MED	22-25 דקות	הפכו 2 או 3 פעמים במהלך ההכנה
ירכי עוף	6 עם עצם (850 גר')	MED	25-28 דקות	הפכו 2 או 3 פעמים במהלך ההכנה
רגלי ברווז	5 רגליים (1 ק"ג)	MED	30-35 דקות	הפכו ודקרו את העור על הרגליים במספר מקומות
בשר קפוא				
הזמנים בטבלה מיועדים לצלייה יסודית של בשר, לטמפרטורה פנימית של 75°.				
סינטה	4 סטייקים (225-300 גר'), בעובי של 3 ס"מ	MED	18-26 דקות	הפכו 2 או 3 פעמים במהלך ההכנה
המבורגרים	6 קפואים (750 גר')	MED	10 דקות	הפכו 2 או 3 פעמים במהלך ההכנה
דגים קפואים				
הזמנים הנמסרים בטבלה מיועדים לצלייה יסודית של דגים לטמפרטורה פנימית של 75°.				
פילה בקלה	6 (90 גר' כל אחד)	MAX	6-8 דקות	אין צורך להפוך
פילה שלמון	6 (90 גר' כל אחד)	MAX	6-8 דקות	הפכו באמצע הצלייה, אם תרצו
המבורגים צמחוניים טריים				
המבורגים צמחוניים	4 (125 גר' כל אחד)	MAX	7-9 דקות	הפכו באמצע הצלייה, אם תרצו

טבלת גריל



טיפ: להפחתת העשן, אנו ממליצים לנקות את מגן ההתזה אחרי כל שימוש.

מרכיבים	כמות	הכנה	זמן הכנה	הוראות
ירקות				
אספרגוס	400 גר'	שלם, הורידו גבעולים	6-7 דקות	אין צורך להפוך
חציל	500 גר'	חתכו לחתיכות בגודל 5 ס"מ, הברישו בשמן ותבלו	8-10 דקות	הפכו באמצע הצלייה
גמבה	4 (750 גר')	חתכו לרבעים ותבלו	6-9 דקות	הפכו באמצע הצלייה
כרוב ניצנים	600 גר'	שלמים, חתכו גבעולים	12-16 דקות	הפכו באמצע הצלייה
גזר	1 ק"ג	קלפו, חתכו לחתיכות בגודל 5 ס"מ ותבלו	10-12 דקות	הפכו באמצע הצלייה
קלחי תירס	4 יחידות	קלחים שלמים, הסירו מעטפת	7-10 דקות	הפכו באמצע הצלייה
קישואים	2-3 (500 גר')	חתכו לרבעים (לאורך) ותבלו	10-12 דקות	הפכו באמצע הצלייה
פטריות	750 גר'	חצו, זלפו שמן ותבלו	5-7 דקות	אין צורך להפוך
בצל, לבן או סגול (חתוך לחצי)	6 (600 גר')	קלפו, חצו ותבלו	5-7 דקות	הפכו באמצע הצלייה
בצל, לבן או סגול (פרוס)	3 (300 גר')	קלפו, חתכו לפרוסות בגודל 2.5 ס"מ ותבלו	6-8 דקות	הפכו באמצע הצלייה
פטריות פורטובלו	6 (350-450 גר')	הזליפו שמן ותבלו	7-9 דקות	הפכו באמצע הצלייה
עגבניות	6-10 (360 גר')	חצו ותבלו	7 דקות	אין צורך להפוך
פירות				
אבוקדו	עד 3 יחידות	חצו, הסירו גלעין	4-5 דקות	אין צורך להפוך
לימונים וליים	5	חצו לאורך, לחצו כלפי מטה על פלטת הגריל	4-5 דקות	אין צורך להפוך
מנגו	3	חצו, הסירו גלעין. לחצו כלפי מטה בעדינות על פלטת הגריל	4-6 דקות	אין צורך להפוך
מלון	6 שיפודים (10-15 ס"מ כל אחד)	לחצו כלפי מטה בעדינות על פלטת הגריל	4-6 דקות	אין צורך להפוך
אנגוס	6-8 פרוסות או שיפודים	לחצו כלפי מטה בעדינות על פלטת הגריל	7-10 דקות	הפכו 2 או 3 פעמים במהלך הצלייה
פירות עם גלעינים (כגון אפרסקים ושזיפים)	4-6	חצו, הסירו גלעין, לחצו כלפי מטה על פלטת הגריל	3-5 דקות	אין צורך להפוך
לחם וגבינה				
לחם (כגון בנטים וג'בטה)	כיכר בגודל 30-40 ס"מ	פרסו ידנית פרוסות בעובי 4 ס"מ, הברישו בשמן צמחי	2-3 דקות	אין צורך להפוך
גבינת חלומי	675 גר'	חתכו לפרוסות בגודל 3 ס"מ, הברישו בשמן	2-4 דקות	אין צורך להפוך

טבלת טיגון באוויר חם



השתמשו בזמני ההכנה להלן כקו מנחה והתאימו להעדפותיכם

מרכיבים	כמות	הכנה	הוסיפו שמן	טמפרטורה	זמן טיגון
ירקות					
אספרגוס	400 גר'	שלם, הורידו גבעולים	2 כפות	200°	7-6 דקות
סלק	8 קטנים או 6 גדולים (1 ק"ג)	שלם	ללא	200°	40-30 דקות
גמבה	5 (750 גר')	חתכו לרבעים, הסירו זירעונים, תבלו	1 כף	200°	22-18 דקות
כרוב ניצינים	700 גר'	חצו, חתכו גבעולים	1 כף	200°	10-8 דקות
דלורית	1.5 ק"ג	חתכו לחתיכות בנות 2.5-5 ס"מ	1½ כפות	200°	18-15 דקות
גזר	1 ק"ג	קלפו, חתכו לחתיכות בנות 5 ס"מ	1 כף	200°	14-12 דקות
כרובית	800 גר'	חתכו לפרחים בני 2.5 ס"מ	2 כפות	200°	11-9 דקות
סלרי שורש	600 גר'	קלפו וחתכו לקוביות בנות 1.5 ס"מ	2 כפות	200°	14-12 דקות
קלחי תירס	6	קלחים שלמים, הסירו מעטפת	1 כף	200°	15-12 דקות
קישואים	1 ק"ג	חתם לרבעים (לאורך) ואז חתם לחתיכות בנות 2.5 ס"מ	1 כף	200°	18-15 דקות
שעועית ירוקה עדינה	640 גר'	נקו	1½ כפות	200°	10-8 דקות
קייל (לקריספיוז)	400 גר'	קרעו לחתיכות, ללא גבעולים	1 כף	150°	12-10 דקות
פטריות	700 גר'	חתכו לרבעים	2 כפות	200°	10 דקות
גזר לבן	500 גר'	קלפו וחתכו לאורך לחתיכות באורך 5 ס"מ	1 כף	200°	12-10 דקות
בטטה	750 גר'	חתכו לחתיכות בנות 2.5 ס"מ	1½ כפות	200°	20-15 דקות
	6 שלמות (185-250 כל אחת)	דקרו במזלג 3 פעמים	ללא	200°	30-25 דקות
תפוחי אדמה					
פוטטוס (וודג'ס)	1.5 ק"ג	חתכו לפלחים בני 2.5 ס"מ	2 כפות	200°	25-22 דקות
צ'יפס דק	1 ק"ג	חתכו ידנית צ'יפס דק	½ - 3 כפות שמן צמחי	200°	22-18 דקות
צ'יפס עבה	1 ק"ג	חתכו ידנית צ'יפס עבה	½ - 3 כפות שמן צמחי	200°	24-20 דקות
תפוחי אדמה שלמים	6 שלמים (185-250 גר' כל אחד)	דקרו במזלג 3 פעמים	ללא	200°	38-32 דקות
עוף					
חזה עוף	4 (150 גר' כל אחד)	אין	מוברש בשמן	190°	22-18 דקות
ירכי עוף	6 עם עצם (1 ק"ג)	אין	מוברש בשמן	190°	22-18 דקות
כנפי עוף	6 ללא עצם (600 גר')	אין	מוברש בשמן	200°	16-14 דקות
	1 ק"ג	אין	1 כף	200°	20-15 דקות

* לאחר שתפוחי האדמה נחתכו, השרו את הצ'יפס במים קרים ל-30 דקות לפחות, כך מוציאים מהם עמילן מיותר. כוס במגבת וטפחו עד לייבוש. ככל שהצ'יפסים יבשים יותר, התוצאות טובות יותר.

לתוצאות מיטביות, נערו או הקפיצו לעתים קרובות.

אנו ממליצים לבדוק את המזון לעתים קרובות ולנער או להקפיץ אותו על מנת להבטיח את התוצאות הרצויות.

נערו את המזון



או

הקפיצו במלקחיים בעזרת מצופים בסיליקון



טיגון בטכנולוגיית Air Fry



מרכיבים כמות הכנה הקפיצו בשמן

דגים

קציצות דגים

4 (580 גר')

אין

ללא

מזון קפוא

פטריות בפרורי לחם

17 (300 גר')

אין

ללא

שניצל

6 (125 גר' כל אחד)

אין

ללא

קציצות / סטייק עוף

4 (390 גר')

אין

ללא

שניצלונים

19 (475 גר')

אין

ללא

עוף קייב

4 (600 גר')

אין

ללא

נאגטס עוף

900 גר' (בערך 60)

אין

ללא

צ'יפס

500 גר'

אין

ללא

צ'יפס

1 ק"ג

אין

ללא

צ'יפס (עבים)

500 גר'

אין

ללא

פילה דג (בבליה)

4 (440 גר')

אין

ללא

אצבעות דגים

10 (280 גר')

אין

ללא

לביבות תפוח אדמה

900 גר'

אין

ללא

טבעות בצל

375 גר'

אין

ללא

פוטטוס תפוח"א (וודג'ס)

650 גר'

אין

ללא

תפוח"א צלויים

700 גר'

אין

ללא

צ'יפס בטטה

500 גר'

אין

ללא

נאגטס טבעוניים

26 (476 גר')

אין

ללא

נקניקיות טבעוניות

12 (540 גר')

אין

ללא

המבורגרים טבעוניים

4 (350 גר')

אין

ללא

השתמשו בזמני ההכנה להלן כקו מנחה והתאימו להעדפותיכם

טמפרטורה

זמן טיגון

200°

10-12 דקות

170°

12-14 דקות

200°

14-15 דקות

200°

14-15 דקות

200°

8-10 דקות

190°

16-18 דקות

200°

18-22 דקות

200°

10-12 דקות

200°

15 דקות

180°

15-18 דקות

200°

11 דקות

200°

7-10 דקות

180°

20 דקות

200°

8-9 דקות

180°

15-18 דקות

200°

15-18 דקות

190°

18-20 דקות

200°

10 דקות

180°

8 דקות

200°

12 דקות

טבלת ייבוש

השתמשו בזמני ההכנה להלן כקו מנחה והתאימו להעדפותיכם

רכיבים	הכנה	טמפרטורה	זמן ייבוש
פירות וירקות			
תפוחי עץ	לאחר הסרת הליבה, חתכו לפרוסות של 3 מ"מ, שטופים במי לימון, מיובשים במגבת	60°	6-8 שעות
אספרגוס	חתוכים לחתיכות בגודל 2.5 ס"מ	60°	6-8 שעות
חציל	קלוף, חתוך לפרוסות של 3 מ"מ, חלוטות	60°	6-8 שעות
בננות	קלופות, חתוכות לפרוסות של 3 מ"מ	60°	6-8 שעות
סלק	קלוף, חתוך לפרוסות של 3 מ"מ	60°	6-8 שעות
צמחי תיבול טריים	שטופים, מיובשים בתוך מגבת, ללא גבעולים	60°	4 שעות
שורש זנגוויל	חתוך לפרוסות של 3 מ"מ	60°	6 שעות
מנגו	קלוף, חתוך לפרוסות של 3 מ"מ, ללא הגלעין	60°	6-8 שעות
פטריות	מנוקות במבפלטת רכה (לא לשטוף)	60°	6-8 שעות
אננס	קלוף, ללא ליבה, חתוך לפרוסות של 1.25-3 מ"מ	60°	6-8 שעות
תות שדה	חצויים או חתוכים לפרוסות של 1.25 מ"מ	60°	6-8 שעות
עגבניות	חתוכות לפרוסות של 3 מ"מ או מגורדות; אדו אם בכוונתכם להשיב להן נוזלים	60°	6-8 שעות
בשר, עוף, דגים			
ביף ג'רקי	חתכו לפרוסות בגודל 6 מ"מ, לאחר השרייה במרינדה במשך לילה	70°	5-7 שעות
צ'יקן ג'רקי	חתכו לפרוסות בגודל 6 מ"מ, לאחר השרייה במרינדה במשך לילה	70°	5-7 שעות
ג'רקי הודו	חתכו לפרוסות בגודל 6 מ"מ, לאחר השרייה במרינדה במשך לילה	70°	5-7 שעות
ג'רקי סלמון	חתכו לפרוסות בגודל 6 מ"מ, לאחר השרייה במרינדה במשך לילה	70°	3-5 שעות