Machine Translated by Google

אנא הקפד לקרוא את הוראות ®Ninja-ההמצורפות לפני השימוש ביחידה שלך.

NINJA Foodi MAX PRO

גריל בריאות, צלחת שטוחה
&טיגון אוויר

התחלה מהירה ומדריך מתכונים

Machine Translated by Google

המדריך שלך לצלייה כמו מקצוען

ברוכים הבאים למדריך המתכונים של Max Pro Health Grill, Ninja® Foodi® צלחת שטוחה ואייר פרייר.

מכאן, אתה רק במרחק של כמה עמודים ממתכונים, טיפים וטריקים ועצות מועילות.

עכשיו בואו נתחיל לבשל.

NINJA Cooking Circle.com

SCAN FOR MORE RECIPES

תוכן

2 צלחת גריל

4 שימוש בלוח הבקרה

5 פונקציות הניתנות להתאמה אישית

6 מדריך להתחלה מהירה

7 הפחתת עשן

8 מכסה למעלה ומכסה למטה בישול

10 שימוש בבדיקה

14 מרינדות

15 ספייס ריבס

מתכוני קיקסטארטר

18 סטייקים סינטה בגריל ואספרגוס

16 המבורגרים בסגנון דיינר קלאסי

בשר בקר

21 רוסטביף ותפוחי אדמה צלויים

23 כריך סטייק

עוף

26 סלט עוף צלוי וקיסר

25 עוף קייג'ון עם סלסה בגריל

24 פג'יטות עוף עם סלסת עגבניות

בשר חזיר

28 ארוחת בוקר בגריל

טלה

30 שוק טלה פרפר עם תפוחי אדמה פרמנטיר

דג

31 סלמון מזוגג סריראצ'ה

32 קבב סרטנים בסגנון יווני

33 פש &צ'יפס

צמחוני

34 חביתה בגודל משפחה גבינה

35 בזיליקום, מוצרלה ועגבניות ג'בטה פניני

36 המבורגר חריסה חלומי

37 פיצה מרגריטה

חטיפים וצדדים

38 נאצ'וס צמחוני טעון

39 פלחי בטטה חריפים

40 פעמיים תפוחי אדמה גבינה אפויים

41 פטריות לחם עם מאיו לימוני

42 ירקות צלויים עם עשבי תיבול

קינוחים

43 בראוניז שוקולד פטל

44 עוגיית שוקולד צ'יפס

45 פנקייק אמריקאי

46 טבלאות בישול

מפתח מתכון

תייגנו מתכונים עם סמלים אלה כדי לעזור למצוא את המתכונים המתאים לך.

V צמחוני

קטו

ללא גלוטן ללא חלב

אוכל ידידותי לילדים

קפוא/טרי בגריל

דיגיטלי בישול בדיקה

קריספר סל

צלחת שטוחה

צלחת גריל

Machine Translated by Google

צלחת גריל

התכוננו לצלייה הפנימית הטובה ביותר שלנו. עם חום ישיר מקצה לקצה, אתה מקבל תוצאות עסיסיות יותר עם סימני חריכה וגריל טובים יותר.

בנוסף, השתמשו בצלחת השטוחה החדשה לבישול מאכלים עדינים מדגים ועד פאג'יטות, ירקות חתוכים ועוד...

בישול על צלחת שטוחה
אידיאלי עבור מרכיבים פרוסים וקצוצים

פג'יטות עוף, עמוד 27

צלייה וצריבה של מסעדת סטייקים
ארוחות מהירות וקלות

סטייק ואספרגוס, עמוד 16

ריגושים בגריל
הפוך את הבלתי צפוי

פיצה מרגריטה, עמוד 37

בישול מושלם
אין ניחושים

עוף קייג'ון, עמוד 25

Machine Translated by Google

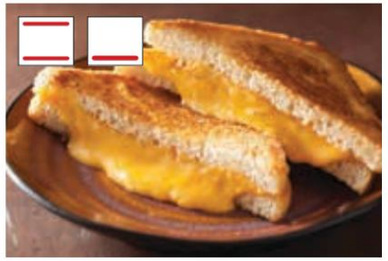
פונקציות הניתנות להתאמה אישית

הכירו את הפונקציות של הגריל שלכם כדי להפיק את המיטב מכל ארוחה.

אייר פריי

לפריכות ופריכות עם מעט שמן עד ללא שמן.

צלחת שטוחה



מבשלים עם מכסה פתוח: אידיאלי לצליית מזון עדין או חלבונים רזים לפיתוח מרקמים צלויים ללא בישול יתר.

גְרִיל

מבשלים עם מכסה סגור: אידיאלי לצלייה של נתחי בשר גדולים או מקפיצים או צורבים, כולל מוצרים מסביב. או פאג'יטות.

צָלִי, לייבש & לחמם מחדש

צדדיות נוספת לצלי או להכין חטיפים מיובשים.

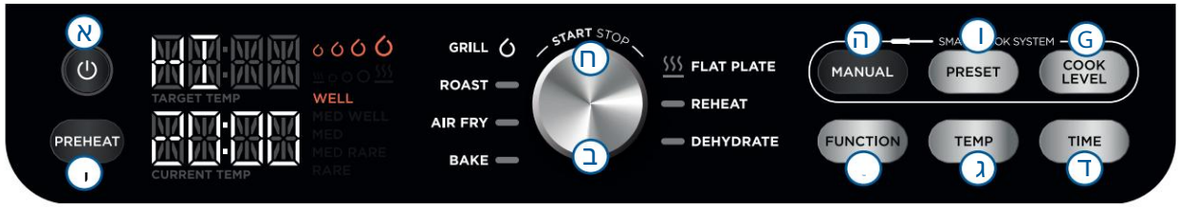
לָאֶפוֹת

אופים עוגות, פינוקים, קינוחים ועוד במהירויות מאוורר נמוכות יותר.

מַפְתֵחַ

- TOP-DOWN &מלמטה למעלה חום
- מלמעלה למטה חום
- TOP

שימוש בלוח הבקרה



- POWER: G לחץ על POWER נדיר עד מוצלח.
- START/ TOP: H לחץ על החוגה כדי להתחיל או לעצור את פונקציית הבישול שנבחרה.
- UNCTION: I לחץ כדי לנקות את כל ההגדרות מתי יחידת תכנות או במצב "מנוחה" של בדיקה (אם הבישול עדיין לא בעיצומו).
- REHEAT: J לאחר הגדרת פונקציה, זמן ו טמפרטורה ולאחר מכן לחץ על החוגה, היחידה תתחיל בחימום מוקדם אוטומטית. אם נבחר לחצן חימום מוקדם לאחר לחיצה על החוגה, היחידה תדלג על חימום מוקדם (לא מומלץ). התצוגה תראה הוסף מזון, הרם וסגור את המכסה כדי להתחיל בבישול.
- לַחְצָן.
- IAL: B לבחירת פונקציית בישול או הגדרה, סובב את חוגֶה.
- EMP: C לבחירת טמפרטורה, לחץ על לחצן TEMP וסובב את החוגה כדי להתאים.
- IME: D כדי לבחור זמן בישול, לחץ על לחצן TIME וסובב את החוגה כדי לכוונן.
- ANUAL: E מחליף את מסך התצוגה כך שתוכל להגדיר ידנית את התוצאה הפנימית באמצעות החוגה.
- RESET: F כאשר הגשושית מחוברת לחשמל, מסך התצוגה יאפשר לך לבחור את סוג המזון שלך. סובב את החוגה כדי לבחור את החלבון שלך.

לחמם מראש לתוצאות טובות יותר.

לקבלת תוצאות הצלייה הטובות ביותר, הניחו ליחידה להתחמם לחלוטין לפני הוספת המזון.
הוספת מזון לפני השלמת החימום עלולה להוביל לבישול יתר, לעשן ולזמן חימום מוקדם ארוך יותר.

Machine Translated by Google

מדריך להתחלה מהירה

שלב 3
בחר פונקציית בישול

•סובב את החוגה לבחירה הרצויה פונקציית בישול (למשל, גריל). •הגדרת הטמפרטורה המוגדרת כברירת מחדל תוצג. כדי להתאים את הטמפרטורה אם תרצה, לחץ על לחצן TEMPוסובב את החוגה. •לחץ על לחצן TIMEוסובב את החוגה לזמן הרצוי שנבחר.

הערה: כאשר מוגדרים Grill, Flat Plate Air Fry, -לו-Roast, היחידה תצפצף ותציג FLIP.היפוך הוא אופציונלי אך מומלץ.

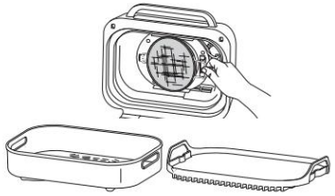
טיפ: לקבלת תוצאה מושלמת בכל פעם, השתמש Digital Cooking Probe-בבכל מצב (למעט התייבשות). עיין בעמודים 10-13.

שלב 2אופציונלי
הוסף אביזרים

•כדי להתקין את מגן ההתזה, חברו את הצד הארוך שלו לחלק הקדמי של הכיריים, ולאחר מכן לחץ כלפי מטה על גב הצלחת עד שיכנס למקומו בנקישה.

•כדי להתקין את מגן ההתזה, חברו את הצד הארוך שלו לחלק הקדמי של הכיריים, ולאחר מכן לחץ כלפי מטה על גב הצלחת עד שיכנס למקומו בנקישה. הנח את הצלחת בתוך מגן ההתזה, ודא שהוא יושב בבטחה, ולאחר מכן לחץ כלפי מטה על גב הצלחת עד שתשמעו אותו נקישה והוא מרגיש בטוח.

•הנח כל אביזר נדרש ביחידה. עיין בתרשים פונקציות בעמוד הקודם כדי לקבוע אם יש צורך באביזר.



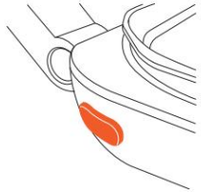
שלב 1
להכין

•כדי להתקין את לוח הגריל, מקם אותה

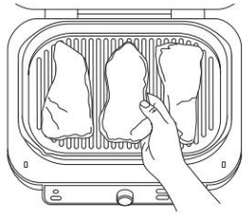
שלב 6
בישול מלא

•לאחר שהיחידה מוכנה לבישול, "ADD FOOD"יופיע על המסך. פתח את המכסה כדי להוסיף מרכיבים ליחידה. תצפצף ו"DNE" יופיע בתצוגה. הסר מזון ואביזרים מהיחידה.

•הסכמה צלחת הגריל עם מכסה ולחץ על לחצן הצלחת השטוחה (אלא אם כן מתכון דורש לסגור את המכסה). הכתום בצד שמאל של היחידה. הצלחת תצוץ מאחור ואז תתרומם.



הערה: אם מבשלים בשר באצווה, לקבלת התוצאות הטובות ביותר, אנו ממליצים בין המנות לסגור את המכסה ולהפעיל את הפונקציה המתוכנתת למשך 2-3דקות לפני הוספת מזון נוסף.

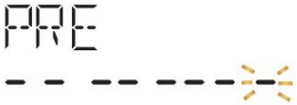


שלב 5
הוסף אוכל

שלב 4
מחממים מראש

•סגור את המכסה ולחץ על החוגה ל להתחיל בחימום מוקדם. סרגל ההתקדמות יתחיל להאיר.

•עיין בהוראות לגבי זמני חימום מוקדמים משוערים עבור כל פונקציה.



השתמש תמיד בהגדרות הגריל המומלצות הגדרות הטמפרטורה

שעוצבו על ידי השף שלנו ממקסמות את טעמי הגריל והמרקמים תוך מזעור עשן. בישול מזון בטמפרטורה גבוהה מהמומלץ יגרום ליותר עשן ולאוכל בעל טעם שרוף וחריף.

ירקות פרי כאשר משתמשים ברטבי ברביקיו עבים יותר פירות ים טריים/קפואים	סטייקים עוף נקניקיות	בשרים קפואים בשרים כבושים/ בשרים עם רוטב המבורגרים	בייקון נקניקיות

השתמש תמיד בשומן/שמן המומלץ

לא מומלץ:

שמן זית, חמאה, מרגרינה

מומלץ:

שמן ירקות, חמניות, לפתית, קוקוס מזוקק, אבוקדו וזרעי ענבים.

הוראות ניקוי

מגש שמן: מגש המזון לאחר שהוא מתקרר ונקה לאחר כל שימוש. משרים למשך הלילה כדי לעזור להסיר שומן אפוי מהמסגרת והלשוניות הקדמיות. הפשה הליסר עם מים לאחר שהמים מגיעים לרתיחה, השאירו 10דקות.

כל החלקים, למעט בדיקה והיחידה הראשית, ניתנים למדיח כלים.

הסר את לוח הגריל לאחר שהתקרר, לחץ על לחצן הניקוי. הכתום בצד שמאל של היחידה.

השרו את הצלחת במים חמים וסבון כדי לעזור לשחרר מזון אפוי.

Machine Translated by Google

בישול עם מכסה למטה

שלב את העוצמה של צלחת הגריל בחום גבוה או צלחת שטוחה עם אוויר ציקלוני לצריבה, פריכה, התכה של תוספות ובישול מהיר יותר.

צלחת שטוחה הטובה ביותר

לצלייה ללא היפוך, המסת גבינה, פריך תוספות ובישול מהיר של מזונות עבים יותר.

נאצ'וס טעון

המבורגרים עם גבינה מותכת

גריל הטוב ביותר

לבישול נתחי בשר עבים או חלבון קפוא.

חזה עוף קפוא

סטייק ואספרגוס

בישול עם מכסה למעלה

רתום את החום הגבוה הישיר, מקצה לקצה, הצריבה מצלחת הגריל או מהצלחת השטוחה לבישול אחיד, להגברת הטעמים ולתוצאות הטובות ביותר שלנו בגריל.

צלחת שטוחה

הכי מתאים לאוכל שדורש התהפכות ותשומת לב מתמדת בזמן הבישול.

ביצים מטוגנות, פטריות או עגבניות

ירקות פרוסים

גריל הטוב ביותר לבישול

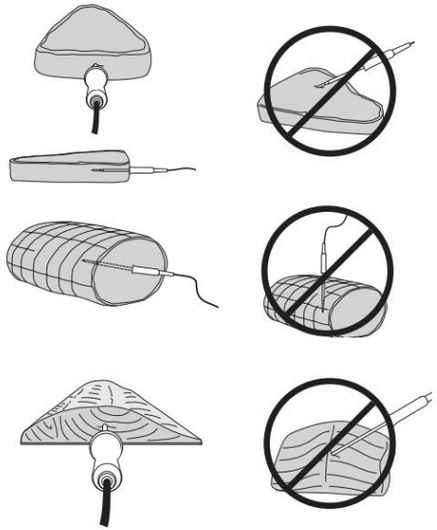
מאכלים עדינים או חלבונים רזים לפיתוח מרקמים צלויים ללא בישול יתר.

ירקות בגריל

קבבים

Machine Translated by Google

לאחר שבחרת את פונקציית הבישול שלך, טמפרטורת הבישול, סוג החלבון ורמת התוצאה הרצויה, הכנס את Foodi® Digital Cooking Probe-הלחלק העבה ביותר של החלבון שלך בזמן שהגריל מתחמם מראש.



•הכנס בדיקה אופקית למרכז החלקה העבה ביותר של הבשר.

•ודא שקצה הגשש מוחדר ישר למרכז הבשר, לא בזווית לחלקו התחתון או העליון. זה קריטי לקריאות טמפרטורה מדויקות.

•ודא שהבדיקה קרובה ל (אבל לא נגיעה) בעצם והרחק מכל שומן או גריסים.

הערה: ייתכן שהחלק העבה ביותר של החלבון אינו המרכז. חשוב שקצה הגשושית יפגע בחלק העבה ביותר כדי להשיג תוצאות רצויות.

סטייקים

צלעות חזיר

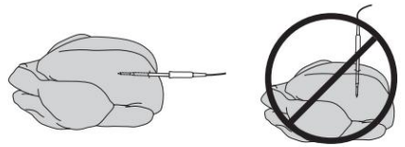
צלעות טלה

חזה עוף

המבורגרים

קציצות רך

פילה דג



•הכנס בדיקה אופקית לחלק העבה ביותר של השד, במקביל לעצם -אך לא נוגע.

•וודאו שהחלק העליון מגיע למרכז החלק העבה ביותר של השד ולא עובר את כל הדרך דרך השד לחלל.

עוף שלם

אל תשתמש בבדיקה עם חלבון קפוא או נתחי בשר בעובי 1.5ס"מ או דק יותר.

i

איך אתה אוהב את הסטייק שלך?

התפיסה של כל אחד לגבי רמות הבישול שונה מאדם לאדם.
המדריך שלהלן מראה למה כל PRESETמתאם חזותית בעת בחירת בשר בקר.
סיפקנו מגוון אפשרויות כדי לאפשר התאמה אישית רבה יותר בהתאם להעדפותיך.

בישול מועבר

הידעתם שבשר ממשיך להתבשל כשמוציאים אותו מהגריל?

כדי למנוע בישול יתר, היחידה תצפצף ממש לפני שהאוכל שלך מגיע לתוצאה הרצויה, תוך התחשבות בבישול מעבר. מעבירים את הבשר לצלחת כשהגשושית עדיין מוכנסת ואפשרו לחלבון להתבשל ולנוח 3-5דקות. דילוג על בישול מועבר וחיתוך למזון באופן מיידי עלול לגרום לרמת תוצאה נדירה יותר.

להוראות בדיקה מלאות, עיין בהוראות Ninja®-השלך.

הערה: עיין בסוכנות התקני מזון בבריטניה להמלצות טמפרטורה בטוחות במזון.

Machine Translated by Google

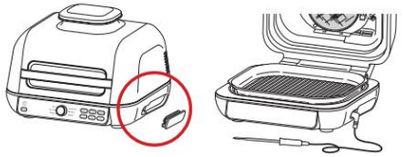
בישול עם בדיקה להשאיר

שלב 1
להכין

•הסר את הבדיקה מתא האחסון בצד ימין של היחידה.

•לפרוק את הכבל ולהסיר את הבדיקה.

•חבר את הגשש לשקע בצד ימין של היחידה עד שהוא מוכנס במלואו וייכנס למקומו בנקישה.



שלב 2
בחר פונקציית בישול

•סובב את החוגה לבחירת הבישול הרצוי פונקציה (למשל, גריל).

•הגדרת הטמפרטורה המוגדרת כברירת מחדל יציג. כדי להתאים את הטמפרטורה אם תרצה, לחץ על לחצן TEMPוסובב את החוגה. הגדרת זמן אינה הכרחית בעת שימוש בבדיקה.

שלב 3
תוכנית בדיקה

•לחץ על לחצן .PRESET

•סובב את החוגה כדי לבחור את החלבון שלך.

•לחץ על לחצן .COOK LEVEL

•סובב את החוגה כדי לבחור את התוצאה הרצויה.

הערה: אם תבחר בלחצן ,MANUALהשתמש בטמפרטורות הבישול הפנימיות המומלצות בהוראות.

שימוש בבדיקה בתרחישי בישול שונים

+2חלבונים שונים

1הכנס בדיקה לחלבון עם רמת התוצאה הנמוכה ביותר הרצויה.

2השתמש בתכונה הידנית כדי לבחור את הטמפרטורה הפנימית הרצויה (עיין בהוראות).

3בעזרת כפפות תנור, מכיוון שהבדיקה חמה, העבירו את הבדיקה לחלבון השני והשתמשו ב-תכונה ידנית לבחירת טמפרטורה פנימית רצויה.

אותו חלבון בתוצאות שונות

1הגדר את התכונה Presetל-רמת התוצאה הרצויה עבור החלבון הקטן יותר.

2הכנס בדיקה לקטן יותר חֶלבּוֹן. לאחר מכן עיין בשלבים 5ו-6 בעמוד הבא.

3שימוש בכפפות תנור, כפי שהוא חם, העבירו את הבדיקה לחלבון הגדול יותר והשתמשו בחצים משמאל לתצוגה כדי לבחור את רמת התוצאה.

אותו חלבון בתוצאה אחת

1הגדר את התכונה הקבועה מראש ל-רמת התוצאה הרצויה הגבוהה ביותר.

2הכנס את הגשושית ל-חלבון עם רמת התוצאה הרצויה הגבוהה ביותר.

3כאשר הרמה הרצויה הנמוכה ביותר של הושג תוצאה (עם LEDמוצק על סרגל ההתקדמות), הסר את החלבון ללא בדיקה.

4המשך לבשל את יתרת החלבון עד שתגיע לרמת התוצאה הבאה.

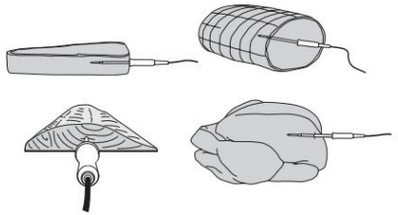
Foodi® Digital Cooking Probe-הממשיך לנטר את הטמפרטורה לאורך תהליך הבישול, בניגוד לבדיקה מסורתית לקריאה מיידית.

שלב 4
מקום בדיקה

•לחץ על החוגה כדי להתחיל בחימום מוקדם.

•המתן עד שהיחידה תחומם מראש לחלוטין לפני הוספת מזון.

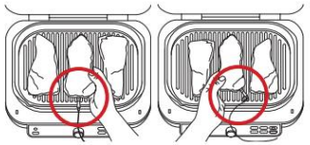
•הכנס בדיקה בחלבון באמצעות המדריך בעמוד 10.



שלב 5
הוסף אוכל

•לאחר שהיחידה התחממה מראש, הוסף אוכל יופיע על המסך.

•הוסף את המזון עם אחיזת בדיקה מלאה בתוך היחידה, וסגור את המכסה מעל הכבל כדי להתחיל בבישול (תמונות למטה).



הערה: אל תסגור את המכסה על אחיזת הבדיקה, מכיוון שהדבר יפתח את המכסה וייצור קריאות לא מדויקות.

שלב 6
עקוב אחר התקדמות

•סרגל ההתקדמות בחלק העליון של התצוגה יעקוב אחר התוצאה.

•מהבהב מציין התקדמות לתוצאה הזו.

נו
MED WELL
MED
MED RARE
נָדִיר

הערה: בעת שימוש בצלייה, גריל, פלטה שטוחה ואייר פריי, היחידה תצפצף ותציג .FLIPהיפוך הוא אופציונלי אך מומלץ.

שלב 7
בישול ומנוחה

•היחידה תצפצף ותציג ,GET FOODמה שמציין שהגיע הזמן לבשל ולהניח מזון על צלחת למשך 3-5דקות.

האם ידעת?
בשר ממשיך להתבשל כאשר מוציאים אותו מהגריל.

כדי למנוע בישול יתר, היחידה תצפצף ממש לפני שהאוכל שלך מגיע לתוצאה הרצויה, תוך המשכת בישול מעבר.

•בישול מעבר הוא כאשר מזון שומר על חום לאחר שהוצא ממקור החום וממשיך להתבשל.

REST
00:01

אפשר לחלבון להתבשל ולנוח 3-5 דקות.

"REST"יופיע והטיימר יספור למעלה.

GET
FOOD

מעבירים בשר לצלחת באמצעות מלקחיים עם קצה סיליקון כשהגשושית עדיין מוכנסת.

הערה: דילוג על בישול מועבר וחיתוך למזון באופן מיידי עלול לגרום לרמת תוצאה נדירה יותר.

Machine Translated by Google

בניית טעם

בנה בעצמך מרינדות ושפשוף תבלינים טעים.
מוסיפים את כל החומרים לקערה ומערבבים היטב.

מרינדות

מייצר : כ. 250מ"ל |זמן השרייה: 12-2שעות |חנות: יש לשמור במקרר עד 4ימים

סטייק פשוט מרינדה

60מ"ל רוטב ווסטרשייר

60מ"ל רוטב סויה

60מ"ל חומץ בלסמי

2כפות חרדל דיז'ון

3שיני שום, קלופות, קצוצות

1כפית פלפל שחור גרוס
1כפית מלח ים

שום ועשבים מרינדה

60מ"ל שמן זית כתית מעולה

60מ"ל חומץ תפוחים

10גרם עשבי תיבול טריים (כמו פטרוזיליה, רוזמרין, אורגנו, טימין או מרווה), קצוצים

5שיני שום, קלופות, קצוצות

מיץ מלימון אחד (בערך 3 כפות מיץ)

1כפית פלפל שחור גרוס
1כפית מלח ים

טריאקי מרינדה

80מ"ל רוטב סויה

80מ"ל מים

80גרם סוכר חום כהה

3כפות חומץ יין אורז

1כף דבש

2שיני שום, קלופות, קצוצות

טיפ: המרינדות והתבלינים האלה דורשות כמובן מלח ים ולא מלח שולחני דק.

טיפ: בעת שימוש במזון במרינדה בפונקציית הגריל, אנו ממליצים להשתמש ב- MEDובשימוש במרינדות/רטבים עבים יותר השתמש בהגדרת טמפרטורת .LO

טיפ: כדי לקבל את המרקמים והטעמים הטובים ביותר מבשר קפוא, מתבלים אותו בשפשוף התבלינים האהוב עליך לפני הצלייה ומבסים בנדיבות במהלך הבישול.

ספייס ריבס

מייצר : כ. 240גרם |עונה: בנדיבות

חנות: עד 6חודשים במיכל אטום הרחק מאור וחום

עשב יבש לשפשף

הטוב ביותר עבור עופות, חזיר, כבש, פירות ים, ירקות

1כף מלח ים

1כף טימין מיובש

1כף רוזמרין מיובש

1כף אורגנו מיובש

1כפית אבקת חרדל 1כפית פלפל שחור גרוס

1כפית פלפל אדום גרוס

כל יום Spice Rub

הטוב ביותר עבור עופות, בקר, חזיר, כבש, עגל, פירות ים, ירקות

3כפיות אבקת צ'ילי

2כפות סוכר לבן

1כף מלח ים

1כף כמון טחון

1כף פלפל שחור גרוס 1כף אורגנו מיובש

מנגל קל Spice Rub

הכי מתאים לעופות, בשר בקר, סרטנים, כרובית, ברוקולי, גזר

60גרם סוכר חום כהה

28גרם פפריקה מעושנת

3כפות פלפל שחור גרוס

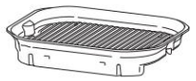
2כפות מלח ים

2כפיות אבקת שום 2כפיות אבקת בצל

Machine Translated by Google

סטייקים סינטה בגריל עם אספרגוס

הכנה: 5דקות |חימום מקדים: 6דקות |גריל: כ. 14-18דקות |מכינה: 4מנות



4סטייקים סינטה לא מבושלים (280גרם כל אחד)

3כפות שמן צמחי, מחולק

רכיבים

מלח ים, לפי הרצון

פלפל שחור גרוס, לפי הצורך

400גרם אספרגוס, קצוץ

הוראות הגעה

הכנס את הבדיקה אופקית למרכז אחד הסטייקים (ראה הוראות מיקום הבדיקה בעמוד 10).

בחר GRILL. הגדר את הרמה מפרטורה HI-לולאחר מכן בחר PRESET. בבדיקת המחרי של היחידה הגיה BEEF.

מרשם: הוסף את המלח, הפלפל, הפלפל השחור, ו-2 כפות / 1-כף שמן צמחי, ולאחר מכן מתבלים במלח ופלפל, לפי הרצוי.

לאחר מכן בחר רמת בישול והשתמש בחוגה כדי לבחור את התוצאה הרצויה. לחץ על החוגה כדי להתחיל בחימום מוקדם (כ-6 דקות).

לזרוק אספרגוס עם השמן הצמחי הנותר, ולאחר מכן לתבל במלח ופלפל, כרצונך.

חבר את הגשש ליחידה.

כדי להתקין את צלחת הגריל, החלק אותה לחלק הקדמי של הבסיס כך שהיא תתחבר, ולאחר מכן לחץ כלפי מטה על הגב עד שייכנס למקומה בנקישה. סגור את המכסה.

עקב שיפורים מתמשכים בעיצוב ובאיכות, היחידה עשויה להיות שונה במקצת מהמתואר בתמונות אלו.

בסיום הבישול והמנוחה, הסר את הבדיקה מהסטייקים. פורסים סטייקים ומגישים עם אספרגוס.

בזמן שהסטייקים נחים, מניחים אספרגוס על צלחת הגריל וסוגרים את המכסה.

הגדר את הזמן ל-4 דקות.

לחץ על החוגה כדי להתחיל בבישול. דלג על חימום מוקדם על ידי לחיצה על לחצן PREHEAT.

התצוגה תראה הוסף מזון, הרם וסגור את המכסה כדי להתחיל בבישול.

כאשר היחידה מצפצפת לאותת שהסטייקים כמעט סיימו להתבשל, העבירו את הסטייקים לצלחת או קרש חיתוך ותנו לנוח למשך 5 דקות.

כאשר היחידה מצפצפת כדי לציין שהיא התחממה מראש, הנח סטייקים על צלחת הגריל, לחץ בעדינות כלפי מטה כדי למקסם את סימני הגריל. סגור את המכסה מעל חוט הבדיקה. כאשר היחידה מצפצפת ובתצוגה מופיעה FLIP, השתמש במלקחיים עם קצה סיליקון כדי להפוך את הסטייקים. סגור מכסה להמשך הבישול.

Machine Translated by Google

המבורגרים בסגנון דיינר קלאסי

הכנה: 10דקות | חימום מקדים: 9דקות | צלחת שטוחה: 14דקות | מכינה: 4מנות

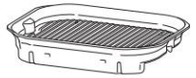
רכיבים

- 500גרם בשר בקר טחון באיכות טובה
- מלח ים ופלפל שחור גרוס טרי לפי הטעם
- אבקת שום, לפי הרצון, לא חובה
- אבקת בצל, לפי הצורך, לא חובה
- 4פרוסות גבינת צ'דר
- 4לחמניות המבורגר
- תוספות (אופציונלי)
- עגבנייה, פרוסה
- בצל אדום, קלוף, פרוס דק
- חסה אייסברג
- קטשופ
- חרדל צהוב

הוראות הגעה

[illegible] לחץ כלפי מטה על הגב עד שייכנס למקומה [illegible] לך 1 שניות [illegible] לחמניות [illegible] לחמניות [illegible] לחמ

Machine Translated by Google



רוסטביף ו
תפוחי אדמה צלויים

הכנה: 10דקות | חימום מוקדם: 2דקות | בישול : כ. 35דקות | מכינה: 4מנות

הוראות הגעה

1חבר בדיקה ליחידה. כדי להתקין את צלחת הגריל, החלק אותה לחלק הקדמי של הבסיס כך שהיא תתחבר, ולאחר מכן לחץ כלפי מטה על הגב עד שייכנס למקומה בנקישה. סגור את המכסה. בחר ROASTוהגדר את הטמפרטורה ל-C°081, ולאחר מכן בחר .PRESET

ברירת המחדל של היחידה תהיה .BEEFלאחר מכן בחר רמת בישול והשתמש בחוגה כדי להגדיר את התוצאה הרצויה. לחץ על החוגה כדי להתחיל בחימום מוקדם (כ-2 דקות).

2בזמן שהיחידה מתחממת מראש, מברישים את בשר הבקר ב-1 כף שמן, מתבלים במלח ופלפל ואבקת חרדל אם רוצים.

3כאשר היחידה מצפצפת כדי לציין שהיא התחממה מראש, הניחו בשר בקר על צלחת הגריל. הכנס את הבדיקה אופקית לחלק העבה ביותר של בשר הבקר (ראה הוראות מיקום הבדיקה בעמוד .(10סגור את המכסה.

4מברישים תפוחי אדמה בשמן שנותר ומתבלים לטעום.

5כשהיחידה אומרת לך להעיף, הפוך את בשר הבקר והוסף תפוחי אדמה מסביב לבשר הבקר. סגור את המכסה.

6כאשר היחידה מצפצפת לאותת שהבישול הושלם. השתמש בכפפות תנור כדי להסיר את הבדיקה מבשר הבקר, הסר את הבקר והניח לנוח, אוהל בנייר כסף למשך 10דקות.

7בדוק אם תפוחי האדמה שחומים מספיק, אם לא, בחר ,ROASTהגדר את הטמפרטורה ל-081 מעלות צלזיוס והגדר את הזמן ל-01 דקות. דלג על חימום מוקדם על ידי לחיצה על לחצן .PREHEATהתצוגה תראה הוסף מזון, הרם וסגור את המכסה כדי להתחיל בבישול.

8מגישים תפוחי אדמה עם בשר בקר.

רכיבים

1ק"ג עליון של בשר בקר

מלח ופלפל לפי הטעם

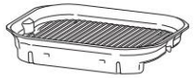
2כפות שמן, מחולק

מלח ופלפל שחור גרוס טרי 1כפית אבקת חרדל 600גרם תפוחי אדמה צלויים, חתוכים לשניים או לרבעים אם הם גדולים

טיפ לתפוחי אדמה טעימים במיוחד, מברישים בשומן בקר מלוכד השומנים.

Machine Translated by Google

סטייק סנדוויץ'



הכנה: 10דקות |חימום מקדים: 6דקות |גריל: 20דקות |מכינה: 3מנות

רכיבים

2סטייקים סינטה 225גרם 1כף שמן

מלח ופלפל שחור גרוס טרי 3באגטים קטנים, חצויים לרוחב

6כפות צ'אטני בצל מקורמל 3כפות רוטב חזרת

6פרוסות גבינת צ'דר

3חופנים של רקטה

1½כפות חומץ בלסמי

הוראות הגעה

1חבר בדיקה ליחידה. כדי להתקין את צלחת הגריל, החלק אותה לחלק הקדמי של הבסיס כך שהיא תתחבר, ולאחר מכן לחץ כלפי מטה על הגב עד שייכנס למקומה בנקישה. סגור את המכסה. בחר GRILL, להגדר את הטמפרטורה HI-ולאחר מכן בחר PRESET. ברירת המחדל של היחידה תהיה BEEF. לאחר מכן בחר רמת בישול והשתמש בחוגה כדי להגדיר את התוצאה הרצויה. לחץ על החוגה כדי להתחיל בחימום מוקדם (כ-6 דקות).

2בזמן שהיחידה מחממת מראש, מברישים כל סטייק מכל הצדדים בשמן, ולאחר מכן מתבלים במלח ופלפל.

3הכנס את הבדיקה אופקית למרכז החלק העבה ביותר של הסטייק הגדול ביותר (ראה הוראות מיקום הגשש בעמוד 10).

4כאשר היחידה מצפצפת כדי לציין שהיא התחממה מראש, פותחים מכסה ומניחים סטייקים על צלחת הגריל, לוחצים אותם בעדינות כלפי מטה כדי למקסם את סימני הגריל.
השאר מכסה פתוח בזמן הבישול. כשהיחידה מצפצפת ובתצוגה כתוב FLIP, השתמש במלקחיים עם קצה סיליקון כדי להפוך את הסטייקים.

5כאשר היחידה מצפצפת לאותת שהסטייקים גמורים, העבר לצלחת או קרש חיתוך ואפשר לנוח 5דקות, ואז פורסים.

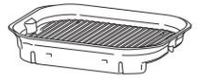
6בזמן שהסטייקים נחים מניחים באגטים הצד החתוך כלפי מטה על צלחת הגריל וסגור את המכסה. בחר GRILL, להגדר את הטמפרטורה HI-להגדר את הזמן ל-7 דקות. לחץ על החוגה כדי להתחיל בבישול.
מכיוון שהגריל כבר יהיה חם, דלג על חימום מוקדם על ידי לחיצה על לחצן PREHEAT. התצוגה תראה הוסף מזון, הרם וסגור את המכסה כדי להתחיל בבישול.

7מבשלים 3-5דקות, ואז פותחים את המכסה. מורחים את התחתית החתוכה של כל בגט בצ'אטני הבצל המקורמל ואת החלק העליון בחזרת. מניחים את הסטייק הפרוס על תחתית כל בגט. מניחים על פרוסות גבינת הצ'דר. סוגרים מכסה וממשיכים לבשל 1-2דקות עד שהגבינה נמסה.

8זורקים את הרוקט עם החומץ הבלסמי, עורמים על הסטייק את הכריך יחד ומעליו את החצי השני של הבגט להגשה.

טיפ לשינוי בטעם, החליפו את החרדל בחזרת והשתמשו ב-06 גרם גבינה כחולה מפוררת במקום בפרוסות הצ'דר.

Machine Translated by Google



CAJUN CHICKENעם
סלסה בגריל

הכנה: 10דקות |חימום מקדים: 5דקות |גריל: 25דקות |מכינה: 4מנות

רכיבים

1כף שמן, מחולק

4חזה עוף 150גרם

מלח ופלפל שחור גרוס טרי

2כפות תיבול קייג'ון

6עגבניות גפן גדולות

1צ'ילי אדום

1בצל אדום, חתוך לרבעים

2שיני שום, קלופות

צרור קטן של עלי כוסברה

2ליים, מיץ

הוראות הגעה

1חבר בדיקה ליחידה. כדי להתקין את צלחת הגריל, החלק אותה לחלק הקדמי של הבסיס כך שהיא תתחבר, ולאחר מכן לחץ כלפי מטה על הגב עד שייכנס למקומה בנקישה.
סגור את המכסה. בחר ,GRILLהגדר את הטמפרטורה ל- MED ולאחר מכן בחר .PRESETהשתמש בחוגה כדי לבחור עוף. לחץ על החוגה כדי להתחיל בחימום מוקדם (כ-5 דקות).

2בזמן שהיחידה מתחממת מראש, מטפטפים 1/2כף שמן מעל חזה העוף ומתבלים היטב במלח ופלפל ואז זורקים עם תיבול הקייג'ון עד לציפוי מלא.

3הכנס את הגשש אופקית למרכז החלק העבה ביותר של נתח העוף הגדול ביותר (ראה הוראות מיקום הגשש בעמוד .(10

4כאשר היחידה מצפצפת כדי לציין שהיא חוממת מראש, פתח את המכסה והניח חזה עוף על צלחת הגריל.
סגור את המכסה מעל חוט הבדיקה כדי להתחיל בבישול.
כאשר היחידה מצפצפת ובתצוגה מופיעה ,FLIPהשתמש במלקחיים עם קצה סיליקון כדי להפוך את חזה העוף.
סגור מכסה להמשך הבישול.

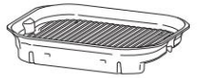
5בזמן שהעוף מתבשל, זורקים את העגבניות, הצ'ילי, הבצל האדום ושיני השום עם 1/2כף השמן הנותרת, מלח ופלפל לפי הטעם ומניחים בצד.

6כאשר היחידה מצפצפת לאותת לעוף יש הגיעו לתוצאה, העבירו לצלחת או קרש חיתוך למנוחה.

7בזמן שהעוף נח, מניחים את תערובת העגבניות על צלחת הגריל וסוגרים את המכסה. בחר ,GRILLהגדר את הטמפרטורה ,HI-להגדר את הזמן ל-01 דקות. מכיוון שהגריל כבר יהיה חם, דלג על חימום מוקדם על ידי לחיצה על לחצן .PREHEATהתצוגה תראה הוסף מזון, פשוט הרם וסגור את המכסה כדי להתחיל בבישול.

8בסיום הבישול, מניחים על קרש וקוצצים דק ירקות, ואז מניחים בקערה עם מיץ הכוסברה והליים, מערבבים היטב. מגישים חם עם עוף הקייג'ון.

טיפ אם אתם מעדיפים גרסה צמחונית, החליפו עוף טופו ומבשלים 6דקות.



תרנגול צלוי &
סלט הקיסר

הכנה: 15דקות |חימום מוקדם: 2דקות |צלי: כל הכבוד |גריל: 3דקות |מכינה: 4-6מנות

הוראות הגעה

1חבר בדיקה ליחידה. כדי להתקין את צלחת הגריל, החלק אותו לחלק הקדמי של הבסיס כך שיתחבר פנימה, ולאחר מכן לחץ כלפי מטה על הגב עד שייכנס למקומו בנקישה. סגור את המכסה ואז בחר ROASTוהגדר את הטמפרטורה ל-C°081, ולאחר מכן בחר .PRESETהשתמש בחוגה כדי לבחור עוף. לחץ על החוגה כדי להתחיל בחימום מוקדם (כ-2 דקות).

2בזמן שהיחידה מתחממת מראש, בקערה גדולה, מערבבים את 5 מרכיבי העוף הראשונים ומשפשפים על עוף הספצ'קוק. הכנס את הגשש אופקית למרכז החלק העבה ביותר של העוף (ראה הוראות הנחת הגשש בעמוד .(10

3כאשר היחידה מצפצפת כדי לציין שהיא התחממה מראש, פתח את המכסה והנח עוף על צלחת הגריל וסגור את המכסה.

4בזמן שהעוף צולים, מכינים את הרוטב; בקערה, מערבבים היטב את כל מרכיבי הרוטב ומניחים בצד. פורסים ראשי חסה לשניים לאורכם ומברישים בשמן. לְהַפְרִישׁ.

5בסיום הבישול, הסר את העוף
לצלות ולתת לו לנוח.

6בזמן שהעוף נח, מניחים חתך רומיין הצד כלפי מטה על צלחת הגריל. בחר GRILLוהגדר את הטמפרטורה .HI-להגדר את הזמן ל-3 דקות. סגור את המכסה ולחץ על החוגה כדי להתחיל בבישול. דלג על חימום מוקדם על ידי לחיצה על לחצן .PREHEATבשלב זה תוכלו גם לצלות את הקרוטונים שלכם (ראו טיפ). התצוגה תראה הוסף מזון, פשוט הרם וסגור את המכסה כדי להתחיל בבישול.

7בנה סלט על ידי שכבת חצאי הגריל שלך רומיין עם שבבי גבינת פרמזן וקרוטונים ויוצקים על הרוטב שלך. הניחו עוף שלם על מצע סלט למנה עצומה.

רכיבים

תרנגול צלוי

1כפית פתיתי מלח ים

½כפית פלפל שחור טרי גרוס 2כפות מיץ לימון

2שיני שום, כתושות

1כף שמן 1.5ק"ג עוף ספצ'קוק

רוטב קיסר

1כפית רוטב ווסטרשייר

1שן שום, טחון ½כפית פתיתי מלח ים

קורט פלפל שחור גרוס 4כפות מיונז

1כף שמן

½1כף מיץ לימון סחוט טרי 30גרם פרמזן מגורר דק

סלט הקיסר

2ראשים גדולים או 4ראשים קטנים חסה רומנית, שטופה תוך שמירה על שלמות ראשים שלמים

75גרם קרוטונים 40גרם גבינת פרמזן מגולחת

טיפ גריל פרוסות דקות של באגט מוברש בשמן זית למשך שתי דקות מכל צד לקבלת קרוטונים כפריים גדולים.

Machine Translated by Google

פג'יטות עוף עם סלסה עגבניות

ק

הכנה: 10דקות |חימום מקדים: 9דקות |צלחת שטוחה: 26דקות |גריל: 4דקות |מכינה: 2מנות

הוראות הגעה

1כדי להתקין את פלטת הגריל, החלק אותה לחלק הקדמי של הבסיס כך שהיא תתחבר, ולאחר מכן לחץ כלפי מטה על הגב עד שייכנס למקומה בנקישה. מניחים צלחת שטוחה על גבי צלחת הגריל כך שתשב ישר. בחר FLAT PLATE, הגדר את הטמפרטורה ל-C°002 והגדר את הזמן ל-62 דקות.
לחץ על החוגה כדי להתחיל בחימום מוקדם (כ-9 דקות).

2בזמן שהיחידה מחממת מראש, מערבבים בקערה גדולה עוף, פלפל, בצל אדום עם שום, כמון, פפריקה מעושנת, אורגנו ומיץ מליים אחד, מתבלים במלח ופלפל לפי הטעם. מערבבים עד לאיחוד מלא. לְהַפְרִישׁ.

3בקערה נפרדת מערבבים עגבניות קצוצות, מיץ מלימון אחד וכוסברה קצוצה, מתבלים במלח ופלפל לפי הטעם. מכניסים למקרר עד הצורך.

4כאשר היחידה מצפצפת כדי לציין שהיא חוממת מראש, פתח את המכסה והניח עוף וירקות במרינדה על הצלחת השטוחה. מבשלים עם מכסה פתוח, זורקים עוף וירקות באופן קבוע באמצעות מלקחי סיליקון.

5בסיום הבישול, מסירים את העוף והירקות ומכסים בנייר כסף כדי להתחמם.

6הסר צלחת שטוחה, מניחים טורטיות על צלחת הגריל, בחר GRILL, הגדר את הטמפרטורה HI, להגדר את הזמן ל-4 דקות. לחץ על החוגה כדי להתחיל בבישול. מכיוון שהגריל כבר יהיה חם, דלג על חימום מוקדם על ידי לחיצה על לחצן PREHEAT. משאירים מכסה פתוח ומבשלים 2דקות.

7לאחר סיום הבישול מגישים טורטיות מחוממות לצד עוף וירקות, סלסת עגבניות-ליים ושמנת חמוצה.

רכיבים

2חזה עוף 150גרם, פרוסים דק

1פלפל אדום או צהוב, פרוס

1בצל אדום, פרוס

2שיני שום, כתושות

2כפיות כמון טחון

1כפית פפריקה מעושנת

1כפית אורגנו מיובש

2ליים, מיץ

מלח ים ופלפל שחור גרוס טרי

2כפות שמן חמניות

3עגבניות בינוניות, קצוצות

2כפות כוסברה טרייה קצוצה

4טורטיות

שמנת חמוצה להגשה

טיפ וריאציה: הוסיפו עוד צ'ילי אם אתם מעדיפים אותו מעט חריף, ומגישים עם רוטב צ'ילי וגוואקמולי אם רוצים.

Machine Translated by Google

גריל
ארוחת בוקר

הכנה: 2דקות |חימום מקדים: 9דקות |צלחת שטוחה: 15דקות |מכינה: 2מנות

הוראות הגעה

1כדי להתקין את פלטת הגריל, החלק אותה לחלק הקדמי של הבסיס כך שהיא תתחבר, ולאחר מכן לחץ כלפי מטה על הגב עד שייכנס למקומה בנקישה. סגור את המכסה.
מניחים צלחת שטוחה על גבי צלחת הגריל כך שתשב ישר. סגור את המכסה. בחר FLAT PLATE הגדר את הטמפרטורה ל-C°002 והגדר את הזמן ל-02 דקות. לחץ על החוגה כדי להתחיל בחימום מוקדם (כ-9 דקות).

2מטפטפים את הנקניקיות בחצי כף שמן
וזורקים את הפטריות בקערה עם עוד חצי כף שמן, קצת מלח ופלפל.

3כאשר היחידה מצפצפת כדי לציין שהיא התחממה מראש,
פותחים מכסה ומוסיפים את הנקניקיות והאש בראון.
סוגרים את המכסה ומבשלים 3דקות, פותחים מכסה ואז מוסיפים את הפטריות. מבשלים עוד 7-6דקות עם מכסה למטה עד שהפטריות מזהיבות עמוקות. הוציאו את הפטריות לקערה והשתמשו במלקחיים עם קצה הסיליקון כדי להפוך את הנקניקיות והאש בראון.

4מוסיפים לצלחת השטוחה את הבייקון והעגבניות.
סוגרים את המכסה ומבשלים עוד 3דקות, הופכים את הבייקון לחצי עד שהוא פריך.

5לאחר שהכל מבושל מחלקים בין שניים
צלחות, מפצחים את הביצים ישר על הצלחת השטוחה ומבשלים עם מכסה פתוח 2-1דקות.
מגישים ארוחת בוקר עם רוטב נבחר.

רכיבים

4נקניקיות

1כף שמן, מחולק

200גרם פטריות ערמונים, פרוסות עבות

4האש בראון קפואים

4פריחות של בייקון מפוספס

200גרם עגבניות שרי על הגפן

2ביצים

רוטב חום ו/או קטשופ, להגשה

Machine Translated by Google

SRIRACHA

סלמון מזוגג

הכנה: 5דקות |חימום מקדים: 9דקות |צלחת שטוחה: 8דקות |מכינה: 4מנות

הוראות הגעה

1כדי להתקין את פלטת הגריל, החלק אותה לחלק הקדמי של הבסיס כך שהיא תתחבר, ולאחר מכן לחץ כלפי מטה על הגב עד שייכנס למקומה בנקישה. מניחים צלחת שטוחה על גבי צלחת הגריל כך שתשב ישר. סגור את המכסה.
בחר FLAT PLATE, הגדר את הטמפרטורה ל-C°002 והגדר את הזמן ל-8 דקות. לחץ על החוגה כדי להתחיל בחימום מוקדם (כ-9 דקות).

2בזמן שהצלחת השטוחה מתחממת מראש מערבבים יחד את הסרירצ'ה, הדבש וחומץ יין האורז. לְהַפְרִישׁ.
מטפטפים את פילה הסלמון בשמן ומתבלים במלח ופלפל.

3כאשר היחידה מצפצפת כדי לציין שהיא התחממה מראש, פתח את המכסה והוסף את פילה הסלמון, כשהעור כלפי מטה.
מבשלים סלמון במשך 6דקות, בעזרת מלקחיים עם קצה סיליקון כדי להפוך כל פילה באמצע הדרך. השאר מכסה פתוח בזמן הבישול.

4לאחר 6דקות מורחים את תערובת הסרירצ'ה על פילה הסלמון, סוגרים מכסה ומבשלים 2דקות עד שהסלמון מבושל ומזוגג.

5בסיום הבישול מוציאים מהגריל ומגישים עם אורז חום וסלט

רכיבים

4כפות סרירצ'ה

1כף דבש

1כף חומץ אורז

4פילה סלמון 120גרם עם עור

1כף שמן זית

מלח ופלפל

אורז חום וסלט להגשה

טיפ אם אתה לא אוהב דברים חריפים מדי, החלף את סרירצ'ה ודבש לרוטב צ'ילי מתוק במקום.

רגל פרפר של

טלה עם תפוחי אדמה פרמנטירים

הכנה: 15דקות |חימום מקדים: 3דקות |בישול: 50דקות |מכינה: 4מנות

הוראות הגעה

1בעזרת חוט בישול, קושרים כבש לצורה עגולה מסודרת לבישול אחיד. השתמשו בחוד החד של הסכין כדי ליצור חריצים עמוקים לעור הטלה והכנסו רצועות של שום וענפי רוזמרין. מתבלים לפי הטעם.

2חבר את הגשש ליחידה. כדי להתקין את צלחת הגריל, החלק אותו לחלק הקדמי של הבסיס כך שיתחבר פנימה, ולאחר מכן לחץ כלפי מטה על הגב עד שייכנס למקומו בנקישה. סגור את המכסה ואז בחר ROASTוהגדר את הטמפרטורה ל-C°081, ולאחר מכן בחר PRESET. השתמש בחוגה כדי לבחור LAMB. לחץ על COOK LEVELכדי לבחור MED WELL. לחץ על החוגה כדי להתחיל בחימום מוקדם (כ-3 דקות).

3כשהיחידה מצפצפת כדי לציין שהיא התחממה מראש, הנח בכבש. הכנס בדיקה אופקית לחלק העבה ביותר של הטלה (ראה הוראות מיקום בדיקה בעמוד 10). סגור את המכסה.

4חותכים תפוחי אדמה לקוביות בגודל 2ס"מ, שוטפים במים עד מוציאים עמילן, מסננים ומייבשים. זורקים תפוחי אדמה, ענפי רוזמרין בשמן ומתבלים.
5לאחר 25דקות הופכים את הטלה ומוסיפים תפוחי אדמה מתובלים.

6כאשר היחידה מצפצפת לאותת שהבישול הושלם.
השתמשו בכפפות תנור כדי להסיר את הבדיקה מהכבש, הוציאו את הטלה והניחו למנוחה של 10דקות.

7בדוק אם תפוחי האדמה שחומים מספיק, אם לא, בחר ROAST, הגדר את הטמפרטורה ל-081 מעלות צלזיוס והגדר את הזמן ל-01 דקות. דלג על חימום מוקדם על ידי לחיצה על לחצן PREHEAT. התצוגה תראה הוסף מזון, הרם וסגור את המכסה כדי להתחיל בבישול.

8מגישים תפוחי אדמה עם טלה.

רכיבים

1ק"ג עצם טלה

2שיני שום חתוכות לרצועות

ענפי רוזמרין טריים

1כף שמן חמניות

מלח ופלפל שחור גרוס טרי לפי הטעם

900גרם תפוחי אדמה, משופשפים

Machine Translated by Google

סגנון יווני
קבבס סרטנים

הכנה: 15דקות |חימום מקדים: 6דקות |גריל: 3-5דקות |מכינה: 4מנות

הוראות הגעה

1כדי להתקין את פלטת הגריל, החלק אותה לחלק הקדמי של הבסיס כך שהיא תתחבר, ולאחר מכן לחץ כלפי מטה על הגב עד שייכנס למקומה בנקישה. סגור את המכסה.

2בחר GRILL, הגדר את הטמפרטורה HI-להגדר את הזמן ל-5 דקות. לחץ על החוגה כדי להתחיל בחימום מוקדם (כ-6 דקות).

3מערבבים מיץ לימון, שום, שמן, מלח וצ'ילי. מייבשים את הסרטנים וזורקים היטב במרינדה.

4משחילים סרטנים באופן שווה על 12שיפודי עץ.

5כאשר היחידה צפצפה כדי לסמן שהיא עשתה זאת מחוממים מראש, פותחים את המכסה ומניחים את השיפודים על צלחת הגריל. סוגרים את המכסה ומבשלים 5דקות. בהתאם לגודל הסרטנים, ניתן לבשל אותם תוך פחות מחמש דקות. השתמש במלקחיים עם קצה סיליקון כדי להפוך באמצע הבישול.

6מסדרים 4צלחות עם כפית רבע מהצזיקי על כל אחת. מניחים 3 שיפודים על כל צלחת ומגישים מיד עם לחמי פיתות מחוממים.

טיפ לגרסה צמחונית צבעונית החליפו סרטנים לקוביות חלומי ופלפלים בגודל 3ס"מ.

רכיבים

2כפות מיץ לימון 2שיני שום, כתושות 1כף שמן 1צ'ילי אדום טרי קצוץ דק (שמור חצי לקישוט) חצי כפית פתיתי מלח ים 330גרם סרטנים טריים 8לחמי פיתות 200גרם צזיקי טרי

12שיפודי עץ, לא יותר מ-02 ס"מ, מושרים במים למשך 30דקות

פיש &צ'יפס

הכנה: 15דקות |השרייה: שעה |חימום מקדים: 3דקות AIR FRY: 30 |דקות |מכינה: 4מנות

הוראות הגעה

1כדי להתקין את פלטת הגריל, החלק אותה לחלק הקדמי של הבסיס כך שהיא תתחבר, ולאחר מכן לחץ כלפי מטה על הגב עד שייכנס למקומה בנקישה. מניחים את הסלסילה הפריכה על צלחת הגריל. סגור את המכסה. בחר AIR FRY, הגדר את הטמפרטורה ל-002°C והגדר את הזמן ל-52 דקות. לחץ על החוגה כדי להתחיל בחימום מוקדם (כ-3 דקות).

2בזמן שהיחידה מתחממת מראש, טפחו תפוחי אדמה יבשים לחלוטין וזרקו פנימה ½1כפות שמן.

3כאשר היחידה מצפצפת כדי לציין שהיא התחממה מראש, פותחים מכסה ומניחים צ'יפס בסל. סגור מכסה כדי להתחיל בבישול.

4בזמן שהצ'יפס מתבשל, מכינים לפירורי בקלה. מניחים ביצה, קמח ופירורי לחם לשלושה כלים נפרדים. מייבשים את הפילטים ומתחילים באבק אותם בקמח, ואז לטבול אותם בביצה, ולבסוף ציפוי אותם בפירורי הלחם. מרסיס כל פילה בשמן בישול.

5כשהצ'יפס מבושל, מניחים אותם בצד על נייר סופג ומניחים פילה לחם בסלסילה הפריכה. בחר AIR FRY, הגדר את הטמפרטורה ל-002°C והגדר את הזמן ל-01 דקות. סגור את המכסה ולחץ על החוגה כדי להתחיל בבישול. מכיוון שהגריל כבר יהיה חם, דלג על חימום מוקדם על ידי לחיצה על לחצן PREHEAT. התצוגה תראה הוסף מזון, הרם וסגור את המכסה כדי להתחיל בבישול.

6בסיום הבישול מגישים מיד.

טיפ מגישים עם אפונה דייסית, רוטב טרטר וחומץ מאלט לחוויה בסגנון צ'יפס!

רכיבים

1ק"ג תפוחי אדמה מאריס פייפר חתוכים לצ'יפס ומשרים לשעה לפחות

4פילה בקלה 150-200גרם

1ביצה, טרופה

50גרם קמח רגיל

50גרם פירורי לחם מיובשים

תרסיס שמן

Machine Translated by Google

בגוד ל משפחתי
חביתת גבינה

הכנה: 5דקות |חימום מוקדם: 8דקות |בישול: 7דקות |מכינה: 4מנות

הוראות הגעה

1כדי להתקין את פלטת הגריל, החלק אותה לחלק הקדמי של הבסיס כך שהיא תתחבר, ולאחר מכן לחץ כלפי מטה על הגב עד שייכנס למקומה בנקישה. מניחים צלחת שטוחה על גבי צלחת הגריל כך שתשב ישר. בחר ,FLAT PLATEהגדר את הטמפרטורה ל-C°081 והגדר את הזמן ל-7 דקות. סגור את המכסה ולחץ על החוגה כדי להתחיל, (כ-8 דקות).

2בזמן שהיחידה מחממת מראש, טורפים בקערה ביצים, מחצית מהגבינה, העירית (אם משתמשים) ומתבלים יחד.

3כאשר היחידה מצפצפת כדי לציין שהיא התחממה מראש, פותחים מכסה וממיסים חמאה על הצלחת השטוחה. השתמשו במרית סיליקון לפיזור אחיד של החמאה על פני השטח.

4מוסיפים את תערובת הביצים ומשאירים מכסה פתוח לבישול. מבשלים כ-2 דקות, מערבבים את שולי החביתה למרכזה. החביתה עדיין צריכה להיות נוזלית במרכזה, מפזרים מעל את שארית הגבינה ומבשלים עם מכסה למטה עוד 5דקות.

5בסיום הבישול מחלקים לארבע ומגישים עם לחם פריך וסלט ירוק.

רכיבים

8ביצים גדולות

150גרם גבינת צ'דר בוגרת מגורדת, מחולקת

2כפות עירית קצוצה דק, לא חובה

מלח ופלפל שחור גרוס טרי

20גרם חמאה

בריליקום, מוצרלה
ועגבניות CIABATTA PANINI

הכנה: 5דקות |חימום מקדים: 6דקות |גריל: 7-8דקות |מכינה: 2מנות

הוראות הגעה

1כדי להתקין את צלחת הגריל, החלק אותה לחזית של הבסיס כך שיתחבר, ולאחר מכן לחץ כלפי מטה על הגב עד שייכנס למקומו בנקישה. סגור את המכסה.
בחר ,GRILLהגדר את הטמפרטורה HI-לואת הזמן ל-8 דקות.
לחץ על החוגה כדי להתחיל בחימום מוקדם (כ-6 דקות).

2בזמן שהיחידה מתחממת מראש, פורסים את הג'בטה לשניים אופקית. מורחים את הפסטו על הצד החתוך של חצי אחד. מסדרים מעל פרוסות גבינה ועגבנייה. מתבלים לפי הטעם. למעלה עם שארית הלחם.
מברישים את הלחם במעט שמן.

3כאשר היחידה מצפצפת כדי לציין שהיא התחממה מראש, פתחו את המכסה והניחו ג'בטה על צלחת הגריל תוך לחיצה עדינה כלפי מטה כדי למקסם את סימני הגריל.
סוגרים מכסה ומבשלים 4דקות, פותחים מכסה, הופכים ומצמידים את הפניני כלפי מטה על צלחת הגריל. סוגרים מכסה ומבשלים עוד 3-4דקות.

4מגישים חם עם סלט בצד.

רכיבים

1ג'בטה או 2לחמניות ג'בטה

3-4כפיות פסטו

8פרוסות דקות של גבינת מוצרלה

2עגבניות בינוניות, פרוסות

מלח ופלפל

1כף שמן זית

Machine Translated by Google

פיצה מרגריטה

הכנה: 15דקות פלוס הוכחה |חימום מקדים: 9דקות |צלחת שטוחה: 15דקות |מכינה: פיצה אחת 1-2)מנות)

הוראות הגעה

1מניחים את הקמח בקערה גדולה יחד עם
שמרים, שמן זית ומלח. יוצקים פנימה 125מ"ל מים פושרים והשתמשו בידיים
נקיות כדי לערבב יחד לבצק גס. מקמחים קלות את משטח העבודה, מוציאים את
הבצק מהקערה ולשים במשך 5

דקות עד לקבלת תערובת חלקה ואלסטית. מכניסים חזרה לקערה, מכסים
במגבת נקייה ומניחים להתפחה למשך שעה או עד להכפלת הנפח.

2כדי להתקין את צלחת הגריל, החלק אותה לחלק הקדמי של הבסיס כך שהיא
תתחבר, ולאחר מכן לחץ כלפי מטה על הגב עד שייכנס למקומה בנקישה. מניחים
צלחת שטוחה על גבי צלחת הגריל כך שתשב שטוח. סגור את המכסה. בחר ,PLATE
FLATהגדר את הטמפרטורה ל-C°002 והגדר את הזמן ל-02 דקות. לחץ על החוגה
כדי להתחיל בחימום מוקדם (כ-9 דקות).

3בזמן שהצלחת השטוחה מתחממת מראש, מעצבים את
בצק לתוך אליפסה בגודל 28ס"מ על 22ס"מ בערך. לוחצים את הבצק
מהמרכז כלפי חוץ, ועוצרים ממש לפני הקצה. זה יבטיח שלפיצה יהיה קרום.

4בקערה מוסיפים את הפסטה, השום, פתיתי הצ'ילי, מתבלים במלח ופלפל,
מערבבים יחד.

5כאשר היחידה מצפצפת כדי לציין שהיא התחממה מראש,
פותחים מכסה ומחליקים בזהירות על בצק הפיצה.
כפית על הפסטה כדי לכסות את מרכז הפיצה, ולהשאיר רווח של 3ס"מ מסביב
לקצה. למעלה עם מוצרלה קרועה. סוגרים את המכסה ומבשלים 12-15דקות,
עד שהפיצה תפוחה, מזהיבה ומבושלת.

6מוציאים בזהירות את הפיצה בעזרת סיליקון
מרית, מפזרים עלי בזיליקום ומזלפים עוד שמן זית להגשה.

רכיבים

200גרם קמח לבן חזק, בתוספת תוספת לניקוי אבק

1כפית שמרים פעילים יבשים

1כף שמן זית, בתוספת זילוף להגשה

½כפית מלח ים דק

150גרם פסטה 1שן שום כתושה

קורט גדול של פתיתי צ'ילי

כדור מוצרלה 125גרם, קרוע

חופן עלי בזיליקום

טיפ הוסף תוספות לבחירה, כולל פפרוני, סלמי, אנשובי, זיתים ואנטיפסטי
ירקות צלוי לפני בישול הפיצה עם מכסה למטה.

האריסה הלומי בורגר

הכנה: 5דקות |חימום מקדים: 6דקות |גריל: 14דקות |מכינה: 4מנות

הוראות הגעה

1כדי להתקין את צלחת הגריל, החלק אותה לחזית
של הבסיס כך שיתחבר, ולאחר מכן לחץ כלפי מטה על הגב עד שייכנס למקומו
בנקישה. סגור את המכסה.
בחר ,GRILLהגדר את הטמפרטורה ,HI-להגדר זמן ל-02 דקות. לחץ על החוגה
כדי להתחיל בחימום מוקדם (כ-6 דקות).

2זורקים את פרוסות הקישואים ב-1 כף שמן ומתבלים במלח ופלפל. מניחים את
הפרוסות על הגריל ומבשלים במשך 4דקות מכל צד, מתהפך עם מלקחיים עם קצה
סיליקון. השאר מכסה פתוח בזמן הבישול.

3בינתיים מערבבים את 1כף השמן הנותרת
עם האריסה בקערה. מוסיפים את החלומי הפרוס ומערבבים לציפוי.

4מעבירים את הקישואים מהגריל לצלחת.
מוסיפים את החלומי לגריל, מבשלים 5דקות עד שהם חרוכים יפה, הופכים עם
מלקחיים בקצה סיליקון באמצע הדרך. השאר מכסה פתוח בזמן הבישול.

מעבירים לצלחת.

5מניחים את תחתית לחמניית הבריוש החתוכה כלפי מטה
על הגריל ומבשלים עם מכסה למעלה במשך דקה אחת עד שהם קלויים קלות ואז
קולים את צמרות הבריוש באותו אופן.

6מורחים את החומוס על החלק התחתון של כל לחמניית בריוש, מעליו את הקישואים,
החלומי, העגבניות והבייבי אבן ומעל הבריוש.

לשרת.

רכיבים

1קישושית, פרוס לעיגולים

2כפות שמן, מחולק

מלח ופלפל

1כף חריסה

2חבילות חלומי של 225גרם פרוסות 4לחמניות
בריוש חצויות

4כפות חומוס

2עגבניות גפן, פרוסות

1אבן חן לתינוק, עלים מופרדים

Machine Translated by Google

מתוק חריף
טריזי תפוחי אדמה

הכנה: 15דקות |חימום מקדים: 3דקות AIR FRY: 20 |דקות |מכינה: 6מנות

הוראות הגעה

1מקרצפים את תפוחי האדמה וחותכים לצורות טריזים בעובי של בסביבות 1ס"מ.

2כדי להתקין את צלחת הגריל, החלק אותה לחלק הקדמי של הבסיס כך שהיא תתחבר, ולאחר מכן לחץ כלפי מטה על הגב עד שייכנס למקומה בנקישה. מניחים את הסלסילה הפריכה על צלחת הגריל. סגור את המכסה. בחר AIR FRY, הגדר את הטמפרטורה ל-C°002 והגדר את הזמן ל-02 דקות. לחץ על החוגה כדי להתחיל בחימום מוקדם (כ-3 דקות).

3בזמן שהיחידה מתחממת מראש. מניחים בטטות חתוכות בקערה גדולה, מפדרים בקורנפלור, ציפוי דק ככל האפשר. מנערים או מברישים קורנפלור מיותרים ומניחים בצלחת. השליכו גם את כל הקורנפלור הנוסף מהקערה. מוסיפים לקערה את שמן הזית, הרוזמרין, הפפריקה, פלפל הקאיין, השום, המלח והפלפל השחור ומערבבים יחד.

מניחים את תפוחי האדמה בחזרה בקערה וזורקים את תפוחי האדמה בשמן יחד.

4כאשר היחידה מצפצפת כדי לציין שהיא התחממה מראש, פתח את המכסה והנח את הטריזים בסל.
סוגרים מכסה ומבשלים 20דקות.

5בסיום הבישול מגישים חם מעוטר בפטרוזיליה.

רכיבים

600גרם בטטה

2כפות קורנפלור

3כפות שמן זית

1כף רוזמרין טרי, קצוץ

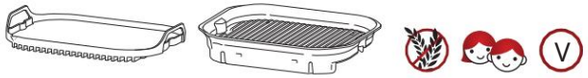
1כפית פפריקה מתוקה

1/4כפית פלפל קאיין

1שן שום, כתושה

מלח ופלפל שחור גרוס לפי הטעם

פטרוזיליה קצוצה לקישוט



VEGGIEטעון
נאצ'וס

הכנה: 5דקות |חימום מקדים: 9דקות |צלחת שטוחה: 8דקות |מכינה: 2-4מנות

הוראות הגעה

1כדי להתקין את פלטת הגריל, החלק אותה לחלק הקדמי של הבסיס כך שהיא תתחבר, ולאחר מכן לחץ כלפי מטה על הגב עד שייכנס למקומה בנקישה. מניחים צלחת שטוחה על גבי צלחת הגריל כך שתשב שטוח. סגור את המכסה. בחר FLAT PLATE, הגדר את הטמפרטורה ל-C°002 והגדר את הזמן ל-02 דקות. לחץ על החוגה כדי להתחיל בחימום מוקדם (כ-9 דקות).

2בזמן שהיחידה מחממת מראש, זורקים את הבצל והפלפלים בשמן ומתבלים במלח ופלפל. כאשר היחידה מצפצפת כדי לציין שהיא חוממת מראש, פתח את המכסה והנח ירקות על הצלחת השטוחה. סוגרים מכסה ומבשלים במשך 10דקות, בעזרת מלקחיים עם קצה סיליקון כדי לזרוק את הירקות באמצע הדרך.

3לאחר 10דקות מוסיפים את עגבניות השרי לצלחת השטוחה. סוגרים מכסה ומבשלים 3דקות, ואז פותחים מכסה כדי להוסיף את משחת הצ'יפוטלה ושעועית הכליה. השתמש במלקחיים עם קצה סיליקון כדי לערבב הכל יחד.

4סוגרים מכסה ומבשלים עוד 4-5דקות עד
העגבניות מתחילות להתפוצץ ואז להעביר את ציפוי הירקות לקערה.

5הניחו את שבבי הטורטיה על פני הצלחת השטוחה. כף מעל את הציפוי ואז לפזר את הגבינה.
סוגרים מכסה ומבשלים 2-3דקות עד שהגבינה נמסה.

6ערמו את הנאצ'וס העמוסים לתוך קערה. מעל הכוסברה והשמנת החמוצה להגשה.

רכיבים

1בצל אדום, פרוס

2פלפלים מעורבים, פרוסים

2כפות שמן זית

250גרם עגבניות שרי

4כפיות משחת צ'יפוטלה

1קופסת 400)גרם) שעועית, סחוטה ושטופה

200גרם צ'יפס טורטיה

100גרם מוצרלה מגוררת

חופן כוסברה, קצוץ גס

שמנת חמוצה, להגשה

Machine Translated by Google

מְצוּפֶּה בְּפִירוֹרֵי לֶחֶם

פטריות עם מאיו לימוני

הכנה: 25דקות |חימום מקדים: 3דקות AIR FRY: 20 |דקות |מכינה: 4מנות

הוראות הגעה

1בקערה קטנה מניחים קמח ומערבבים פנימה כף אחת מתבלין הפאג'יטה. בקערה אחרת מוסיפים את הביצים הטרופות. בקערה נפרדת נוספת מערבבים את פירורי הלחם עם כף התיבול הנותרת.

2עובדים בקבוצות, מצפים את הפטריות תחילה בקמח, אחר כך בביצה ולבסוף בפירורי הלחם עד שכל פטריה לחם לגמרי.

3כדי להתקין את צלחת הגריל, החלק אותה לחלק הקדמי של הבסיס כך שהיא תתחבר, ולאחר מכן לחץ כלפי מטה על הגב עד שייכנס למקומה בנקישה. מניחים את הסלסילה הפריכה על צלחת הגריל. סגור את המכסה. בחר AIR FRY, הגדר את הטמפרטורה ל-C°081 והגדר את הזמן ל-02 דקות. לחץ על החוגה כדי להתחיל בחימום מוקדם (כ-3 דקות).

4כאשר היחידה מצפצפת כדי לציין שהיא התחממה מראש, פותחים את המכסה ומניחים את הפטריות הלחם בסלסילה. סגור מכסה כדי להתחיל בבישול. השתמשו במלקחיים עם קצה סיליקון כדי לזרוק את הפטריות כאשר יש סימן ולהמשיך בבישול.

5בזמן שהפטריות מתבשלות, מוסיפים את גרידת הלימון ומעט מיץ למיונז בקערה קטנה ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה.

6בסיום הבישול מוציאים את הפטריות הלחם ומגישים עם מאיו הלימוני.

רכיבים

50גרם קמח רגיל

2כפות תיבול פאג'יטה, מחולקים

2ביצים, טרופים

100גרם פירורי לחם מיובשים

400גרם פטריות כפתור

1לימון, קליפה

4כפות מיונז

אפויים פעמיים תפוחי אדמה בגבינה

הכנה: 5דקות |חימום מוקדם: 2דקות |בישול: 47-42דקות |מכינה: 4מנות

הוראות הגעה

1כדי להתקין את פלטת הגריל, החלק אותה לחלק הקדמי של הבסיס כך שהיא תתחבר, ולאחר מכן לחץ כלפי מטה על הגב עד שייכנס למקומה בנקישה. מניחים סלסילה פריכה על גבי צלחת הגריל כך שתשב ישר. בחר ROAST, הגדר את הטמפרטורה ל-C°002 והגדר את הזמן ל-53-04 דקות. סגור את המכסה ולחץ על החוגה כדי להתחיל, (בערך 2דקות).

2בזמן שהיחידה מתחממת מראש, שטפו תפוחי אדמה, יבשו וחוררו את העור במזלג מספר פעמים. עסו שמן בקליפת תפוח האדמה ופזרו מלח ים.

3כאשר היחידה מצפצפת כדי לציין שהיא התחממה מראש, פתח את המכסה והנח תפוחי אדמה בסלסילה פריכה יותר. הופכים תפוחי אדמה לפי ההוראות.

4בסיום הבישול, בדקו שתפוחי האדמה רכים על ידי תקיעה של קצה סכין לתוכם.
מניחים לתפוחי האדמה להתקרר מעט, ואז חותכים לשניים ושולפים את תפוחי האדמה בעזרת כף.

5בקערה מועכים את מלית תפוחי האדמה, החמאה, מחצית הצ'דר המגורר, הפטרוזיליה, המלח והפלפל. ממלאים את קליפות תפוחי האדמה בתערובת. מקפלים יחד. השתמשו בצ'דר שנותר לראש כל תפוח אדמה ממולא.

6בחר ROAST, הגדר את הטמפרטורה ל-C°022 והגדר את הזמן ל-7 דקות. סגור את המכסה ולחץ על החוגה כדי להתחיל. כאשר היחידה מצפצפת כדי לציין שהיא התחממה מראש, פתח את המכסה והניח תפוחי אדמה בסל פריך יותר.

7תפוחי האדמה צריכים להיות זהובים, להגיש חם עם סלט.

רכיבים

200 4גרם תפוחי אדמה שלמים לאפייה

שמן

פתיתי מלח ים

25גרם חמאה

50גרם גבינת צ'דר בוגרת מגורדת, מחולקת

2כפות פטרוזיליה טרייה קצוצה

מלח ופלפל

Machine Translated by Google

פטל
בראוניס שוקולד

הכנה: 15דקות |חימום מקדים: 3דקות |אפייה: 20-25דקות |מייצר : 12בראון

הוראות הגעה

1כדי להתקין את פלטת הגריל, החלק אותה לחלק הקדמי של הבסיס כך שהיא תתחבר, ולאחר מכן לחץ כלפי מטה על הגב עד שייכנס למקומה בנקישה. סגור את המכסה, בחר באפייה, הגדר את הטמפרטורה ל-071 מעלות צלזיוס והזמן ל-52 דקות. לחץ על החוגה כדי להתחיל בחימום מוקדם (כ-3 דקות).

2מרפדים סלסילה פריכה בחתיכה שלמה של קלף אפייה. חתוך נייר בפינות כדי לוודא שהוא מתאים.

3מניחים שוקולד וחמאה בסיר קטן. ממיסים בעדינות על אש קטנה, מערבבים עד לקבלת תערובת חלקה. מניחים להתקרר מעט.

4בקערה גדולה מקציפים במטרפה את הסוכר והביצים עד לקבלת קרם סמיך, ואז מקפלים בעדינות פנימה את תערובת השוקולד המומס. מנפים מעל התערובת את הקמח והקקאו ומקפלים פנימה בעזרת כף.
לבסוף מקפלים פנימה את השוקולד הקצוץ והפטל. יוצקים את התערובת לתוך סלסילת פריך מרופדת.

5כשהיחידה מצפצפת כדי לציין שהיא התחממה מראש, הנח את הסלסילה הפריכה על צלחת הגריל. סוגרים מכסה ומבשלים 20-25 דקות. הבראוניז צריכים להיות רכים.

6מניחים להתקרר בסלסילה פריכה לפני שמוציאים החוצה, בעזרת קלף האפייה כמו קלע. חותכים לריבועים, מגישים חם עם גלידה או מניחים להתקרר לגמרי.

רכיבים

180גרם שוקולד מריר, שבור לחתיכות

180גרם חמאה, חתוכה לקוביות

260גרם סוכר דק

3ביצים גדולות

80גרם קמח רגיל

50גרם אבקת קקאו

100גרם שוקולד חלב קצוץ גס לקוביות קטנות

200גרם פטל

גלידה להגשה

קָלוּי
ירקות עם עשבי תיבול

הכנה: 10דקות |חימום מקדים: 3דקות |צלייה: 20דקות |מכינה: 6מנות

הוראות הגעה

1כדי להתקין את פלטת הגריל, החלק אותה לחלק הקדמי של הבסיס כך שהיא תתחבר, ולאחר מכן לחץ כלפי מטה על הגב עד שייכנס למקומה בנקישה. סגור את המכסה ולאחר מכן בחר ROASTוהגדר את הטמפרטורה ל-081 מעלות צלזיוס, והגדר את הזמן ל-02 דקות, לחץ על החוגה כדי להתחיל בחימום מוקדם (כ-3 דקות).

2בזמן שהיחידה מתחממת מראש, הניחו את כל הירקות, למעט עגבניות לתוך קערה גדולה. מוסיפים שמן, עשבי תיבול ושום. לאחר מכן מתבלים במלח ופלפל, לפי הרצון. מערבבים יחד עד שכל הירקות מצופים.

3כאשר היחידה מצפצפת כדי לציין שהיא חוממת מראש, הניחו ירקות מצופים על צלחת הגריל. סוגרים מכסה ומבשלים 20דקות.

4לאחר 10דקות, הופכים ירקות ועגבניות. סגור מכסה להמשך בישול במשך 10דקות.

5בסיום הבישול מגישים מיד.

רכיבים

300גרם דלעת חמאה חתוכה לקוביות בגודל 3ס"מ

300גרם קישואים חתוכים בנטייה לפרוסות של 1.5ס"מ

100גרם קצוות אספרגוס עבים

2פלפלים אדומים, פרוסים סמיך

2בצלים אדומים קטנים, חצויים

2שיני שום, כתושות

2כפות שמן זית

2כפות טימין טרי, קצוץ

1כף רוזמרין טרי, קצוץ

מלח ופלפל שחור גרוס טרי לפי הטעם

4עגבניות

Machine Translated by Google

אֲמֶרִיקָאִי פנקייקים

הכנה: 5דקות |חימום מקדים: 9דקות |צלחת שטוחה: 20דקות |מכינה: 2-3מנות

הוראות הגעה

1כדי להתקין את פלטת הגריל, החלק אותה לחלק הקדמי של הבסיס כך שהיא תתחבר, ולאחר מכן לחץ כלפי מטה על הגב עד שייכנס למקומה בנקישה. מניחים צלחת שטוחה על גבי צלחת הגריל כך שתשב ישר. בחר FLAT PLATE, הגדר את הטמפרטורה ל-002°C והגדר את הזמן ל-02 דקות.
סגור את המכסה ולחץ על החוגה כדי להתחיל בחימום מוקדם (כ-9 דקות).

2בזמן שהיחידה מתחממת מראש, מקציפים בקערה גדולה יחד את הקמח, אבקת האפייה, הסוכר והקורט מלח. יוצרים גומה במרכז החומרים היבשים, פורצים פנימה את הביצים, יוצקים פנימה את החמאה המומסת והחלב. מקציפים עד לקבלת בלילת פנקייק חלקה.

3כאשר היחידה מצפצפת כדי לציין שהיא התחממה מראש, פתח מכסה וממיסים כף חמאה על הצלחת השטוחה. השתמשו בפיסת נייר מטבח כדי לפזר את החמאה בצורה אחידה על פני השטח.

4כפיות 4מצקת מהתערובת על הצלחת השטוחה.
משאירים מכסה פתוח לבישול. מבשלים פנקייקים 3-2דקות עד שנוצרות בועות קטנות מלמעלה והחלק התחתון מזהיב. הופכים בעזרת מרית סיליקון ומבשלים 3-2דקות על הצד הנותר עד להשחמה.

5לאחר שהמנה הראשונה של הפנקייק מבושלת, מעבירים לצלחת וחוזרים על הפעולה עם התערובת שנותרה, תוך שימוש במעט יותר חמאה לציפוי הצלחת השטוחה בכל פעם. מהבלילה יהיו 9-8פנקייקים.

6בסיום הבישול מגישים את הלביבות עם סירופ מייפל, יוגורט ופירות יער.

טיפ אם תרצו להכין לביבות אוכמניות, ערבבו דרך 2חופנים של אוכמניות לתוך התערובת שלך לפני הבישול.

רכיבים

200גרם קמח תופח

1כפית אבקת אפייה

2כפות סוכר דק

¼כפית מלח

30גרם חמאה מומסת בתוספת כפתור לבישול

2ביצים

250מ"ל חלב מלא

סירופ מייפל, יוגורט ופירות יער מעורבים, להגשה

שוקולד עוגיית צ'יפ

הכנה: 5דקות |חימום מקדים: 3דקות |אפייה: 12דקות |מייצר : כ-51 עוגיות

הוראות הגעה

1כדי להתקין את פלטת הגריל, החלק אותה לחלק הקדמי של הבסיס כך שהיא תתחבר, ולאחר מכן לחץ כלפי מטה על הגב עד שייכנס למקומה בנקישה. סגור את המכסה, בחר BAKE, בהגדר את הטמפרטורה ל-071°C והגדר את הזמן ל-21 דקות. לחץ על החוגה כדי להתחיל בחימום מוקדם (כ-3 דקות).

2בזמן שהיחידה מחממת מראש, מקציפים חמאה וסוכרים יחד. מוסיפים את הביצה, הוניל ומערבבים עד לאיחוד מלא.

3מערבבים פנימה קמח, מלח ושוקולד צ'יפס ליצירת א בצק רך.

4מרפדים את הסלסילה הפריכה בנייר אפייה המגיע כ-5 ס"מ במעלה הדפנות.

5מהדקים או מגלגלים בעדינות בצק עוגיות באופן שווה לתוך בסיס הסלסילה המרופדת.

6כאשר היחידה מצפצפת כדי לציין שהיא התחממה מראש, הנח את הסלסילה הפריכה על צלחת הגריל. סגור מכסה כדי להתחיל בבישול.

7בסיום, הסר את הסלסילה ואפשר לעוגייה להתקרר מעט בסלסלה, כדי להבטיח קצה פריך ופנים רך. מניחים להתקרר וחותכים לריבועים, מגישים חם עם גלידה אם רוצים.

טיפ אם ברצונכם להכין עוגיות אישיות, אופים על צלחת שטוחה על ידי הגדרת הטמפרטורה ל-071 מעלות ואפייה במשך 10-8דקות.

טיפ החלף שוקולד צ'יפס עבור שילובים אחרים כגון סוגים שונים של שוקולד מצופה קשה.

רכיבים

120גרם חמאה, מרוככת

75גרם סוכר חום בהיר רך

75גרם סוכר דק

ביצה 1

1כפית משחת פולי וניל או תמצית

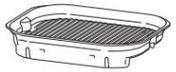
180גרם קמח תופח

קורט גדול של מלח

100גרם שוקולד צ'יפס מריר

Machine Translated by Google

טבלת גריל (בישול עם מכסה סגור)

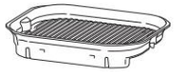


טיפ לקבלת פחות עשן, אנו ממליצים לנקות את מגן התזה לאחר כל שימוש.

הוראות	זמן בישול	TEMP	הכנה	כמות	מתבלים לפי הרצון
					עוף
הופכים 2 או 3 פעמים במהלך הבישול	16-20 דקות	הי"	מתבלים לפי הרצון	6 (150-200 גרם)	חזה עוף, ללא עצמות
הופכים 2 או 3 פעמים במהלך הבישול	26-31 דקות	הי"	מתבלים לפי הרצון	3 עצמות	עוף, רבעי רגל
הופכים 2 או 3 פעמים במהלך הבישול	6-8 דקות	הי"	מתבלים לפי הרצון	12 נקניקיות	נקניקיות עוף
הופכים 2 או 3 פעמים במהלך הבישול	8-11 דקות	הי"	מתבלים לפי הרצון	9	מיני פילה עוף
הופכים 2 או 3 פעמים במהלך הבישול	10-12 דקות	הי"	מתבלים לפי הרצון	1 ק"ג	ירכי עוף, ללא עצמות
הופכים 2 או 3 פעמים במהלך הבישול	28-30 דקות	הי"	מתבלים לפי הרצון	6 (125-200 גרם כל אחד)	ירכי עוף, עצם פנימה
הופכים 2 או 3 פעמים במהלך הבישול	15-19 דקות	הי"	מתבלים לפי הרצון	1 ק"ג	כנפיים
הופכים באמצע הבישול	11-14 דקות	הי"	מתבלים לפי הרצון	6 קציצות	המבורגרים עוף או הודו
					בשר בקר
הופכים באמצע הבישול	10-13 דקות	הי"	מתבלים לפי הרצון	6 (113 גרם כל אחד)	המבורגרים בקר
הופכים באמצע הבישול	4-6 דקות	הי"	מתבלים לפי הרצון	6 סטייקים (175-225 גרם כל אחד), בעובי 3-4 ס"מ	סטייק פילה
הופכים באמצע הבישול	7-8 דקות	הי"	מתבלים לפי הרצון	4 סטייקים (280-340 גרם כל אחד), בעובי 3-4 ס"מ	סטייק סינטה
הופכים באמצע הבישול	7-9 דקות	הי"	מתבלים לפי הרצון	3 סטייקים (400-450 גרם כל אחד), בעובי 3 ס"מ	סטייק
					בשר חזיר
הופכים לעתים קרובות במהלך הבישול	שעה+	הי"	מתבלים לפי הרצון	1 מתלה, מחולק לשניים	צלעות
הופכים באמצע הבישול	10 דקות	הי"	מתבלים לפי הרצון	4 (225 גרם כל אחד)	צלעות חזיר, ללא עצמות
הופכים באמצע הבישול	15 דקות	הי"	מתבלים לפי הרצון	4 חתכים עבים (280-330 גרם כל אחד)	צלעות חזיר, עצם
הופכים לעתים קרובות במהלך הבישול	17-25 דקות	הי"	מתבלים לפי הרצון	2 שלמים (350-500 גרם כל אחד)	פילה חזיר
הופכים לעתים קרובות במהלך הבישול	11-16 דקות	LO	לא	10	נקניקיות
					טלה
הופכים לעתים קרובות במהלך הבישול	18 דקות	הי"	מבשלים עם הצד השומן כלפי מטה, מתבלים לפי הרצון	1 מתלה מלאה (8 עצמות)	מתלה טלה
					לחם וגבינה
הופכים באמצע הבישול	4-8 דקות	MAX	חתוכים ביד, פרוסות 4 ס"מ, מברישים בשמן צמחי	כיכר 30-40 ס"מ	לחם (בגט או ג'בטה)
הופכים באמצע הבישול	3-6 דקות	MAX	חותכים לפרוסות של 3 ס"מ, מברישים בשמן	675 גרם	גבינת חלומי

Machine Translated by Google

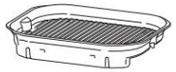
טבלת גריל (בישול עם מכסה פתוח



הוראות	זמן בישול	TEMP	הכנה	כמות	מתבלים לפי הרצון
					עוף
הופכים 2 או 3 פעמים במהלך הבישול	25-30 דקות	הי	מתבלים לפי הרצון	6 גרם כל אחד) 200)	חזה עוף, ללא עצמות
הופכים 2 או 3 פעמים במהלך הבישול	40-45 דקות	הי	מתבלים לפי הרצון	3 עצמות	עוף, רבעי רגל
הופכים 2 או 3 פעמים במהלך הבישול	20-25 דקות	הי	מתבלים לפי הרצון	12 נקניקיות	נקניקיות עוף, מוכנות
הופכים באמצע הבישול	8-11 דקות	הי	מתבלים לפי הרצון	9	פילה עוף
הופכים 2 או 3 פעמים במהלך הבישול	12-17 דקות	הי	מתבלים לפי הרצון	1 ק"ג	ירכי עוף, ללא עצמות
הופכים 2 או 3 פעמים במהלך הבישול	20-25 דקות	הי	מתבלים לפי הרצון	6 גרם כל אחד) 125-175)	ירכי עוף, עצם פנימה
הופכים 2 או 3 פעמים במהלך הבישול	25-30 דקות	הי	מתבלים לפי הרצון	1 ק"ג	כנפיים
הופכים באמצע הבישול	11-13 דקות	הי	מתבלים לפי הרצון	6 קציצות	המבורגרים עוף או הודו
					בשר בקר
הופכים באמצע הבישול	11-15 דקות	MED	מתבלים לפי הרצון	6 גרם כל אחד) 113)	המבורגרים בקר
הופכים באמצע הבישול	5-8 דקות	הי	מתבלים לפי הרצון	6 סטייקים 175-225) גרם כל אחד), בעובי 3-4 ס"מ	סטייק פילה
הופכים באמצע הבישול	7-8 דקות	הי	מתבלים לפי הרצון	1 סטייק 510-640) גרם כל אחד) בעובי 3 ס"מ	סטייק סינטה
					בשר חזיר
הופכים לעתים קרובות במהלך הבישול	10-15 דקות	LO	לא	6 רצועות, חתך עבה	בייקון
הופכים באמצע הבישול	14-18 דקות	הי	מתבלים לפי הרצון	4 גרם כל אחד) 225)	צלעות חזיר, ללא עצמות
הופכים לעתים קרובות במהלך הבישול	30-32 דקות	LO	לא	10 נקניקיות	נקניקיות
					פירות ים
הופכים באמצע הבישול	7-10 דקות	הי	מצפים קלות בשמן, מתבלים לפי הרצון	6 פילטים 120-170) גרם כל אחד)	סלמון
הופכים באמצע הבישול	4-5 דקות	MAX	מצפים קלות בשמן, מתבלים לפי הרצון	18 צדפות	צדפות סקלופ
הופכים באמצע הבישול	5-6 דקות	MAX	מצפים קלות בשמן, מתבלים לפי הרצון	600 גרם	סרטנים (גדולים או קינג בגודל)
הופכים באמצע הבישול	3-5 דקות	MAX	מצפים קלות בשמן, מתבלים לפי הרצון	4 סטייקים 120-170) גרם כל אחד)	טונה

Machine Translated by Google

תרשים גריל (בישול עם מכסה פתוח), המשך



הוראות	זמן בישול	TEMP	הכנה	כמות	מרכיב
					ירקות
לזרוק לעתים קרובות במהלך הבישול	9דקות	MAX	מצפים קלות בשמן, מתבלים לפי הרצון	500גרם	אספרגוס
הופכים באמצע הבישול	8-11דקות	MAX	חותכים לפרוסות של 2.5ס"מ, מצפים קלות בשמן, מתבלים לפי הרצוי	800גרם	מצרה
לזרוק לעתים קרובות במהלך הבישול	9-13דקות	MAX	מצפים קלות בשמן, מתבלים לפי הרצון	2	ביבי פאק צ'וי
לזרוק לעתים קרובות במהלך הבישול	9-12דקות	MAX	פורסים ומצפים קלות בשמן, מתבלים לפי הרצוי	3	פלפלים
לזרוק לעתים קרובות במהלך הבישול	15דקות	MAX	חותכים לחתיכות של 2.5ס"מ, מצפים קלות בשמן, מתבלים לפי הרצוי	500גרם	תפוחי אדמה
לזרוק לעתים קרובות במהלך הבישול	12-16דקות	MAX	חותכים, חותכים לשניים, מצפים קלות בשמן, מתבלים לפי הרצוי	500גרם	סקוש ניצנים
לזרוק לעתים קרובות במהלך הבישול	25-30דקות	MAX	חותכים לחתיכות של 2.5ס"מ, מצפים קלות בשמן, מתבלים לפי הרצוי	3	גזרים
לזרוק לעתים קרובות במהלך הבישול	25דקות	MAX	מצפים קלות בשמן, מתבלים לפי הרצון	4	קלחי תירס
הופכים באמצע הבישול	10דקות	MAX	חותכים לרבעים לאורך, מצפים קלות בשמן, מתבלים לפי הרצוי	500גרם	עגבניות
לזרוק לעתים קרובות במהלך הבישול	5-7דקות	MAX	מצפים קלות בשמן, מתבלים לפי הרצון	500גרם	פטריות ערמונים או כפתורים
הופכים באמצע הבישול	12-15דקות	MAX	חותכים, מצפים קלות בשמן, מתבלים לפי הרצוי	שתי אגרופים	שעועית ירוקה
הופכים באמצע הבישול	10-12דקות	MAX	מקלפים, חותכים לשניים, מצפים קלות בשמן, מתבלים לפי הרצוי	6	בצל לבן או אדום (חתוך לשניים)
הופכים באמצע הבישול	4-6דקות	MAX	קולפים, פורסים, מצפים קלות בשמן, מתבלים לפי הרצון	3	בצל, לבן או אדום (פרוס)
היפוך לא הכרחי	5-7דקות	MAX	מנגבים, מצפים קלות בשמן, מתבלים לפי הרצוי	6	פטריות פורטובלו
הופכים באמצע הבישול	8-10דקות	MAX	חותכים לשניים, מצפים קלות בשמן, מתבלים לפי הרצון	6	עגבניות
					פרי
היפוך לא הכרחי	5-7דקות	MAX	לחתוך לשניים, להסיר אבנים	עד 4	אבוקדו
הופכים באמצע הבישול	8דקות	MAX	מקלפים, חותכים לשניים לאורך	4	בננות
הופכים באמצע הבישול	3דקות	MAX	חותכים לשניים לאורך	5	לימונים וליים
הופכים באמצע הבישול	6-8דקות	MAX	חותכים לשניים, מסירים קליפות ואבנים	4	מנגו
הופכים באמצע הבישול	4-6דקות	MAX	לא	6-8חניתות	מלון
הופכים באמצע הבישול	5-8דקות	MAX	חותכים לחתיכות של 5ס"מ	6-8פרוסות אוחניתות	אננס
היפוך לא הכרחי	5-7דקות	MAX	חותכים לשניים, מסירים אבנים, לוחצים עם הצד החתוך כלפי מטה על צלחת הגריל	3–4	פרי אבן

Machine Translated by Google

טבלת צלחת שטוחה (בישול עם מכסה פת

טיפ עומס מזון נכתבים עבור צלחת שטוחה עם מכסה פתוח. אם רוצים גבינה מומסת או תפוקה פריכה יותר, סוגרים את המכסה ומבשלים 5-2דקות או עד שמגיעים לתפוקה הרצויה.

הוראות	זמן בישול	TEMP	הכנה	כמות	מַרכִּיב
בסיסי צלחת שטוחה					
הופכים לפחות פעם אחת במהלך הבישול	10-15דקות	190מעלות צלזיוס	לא	12פריחות	בייקון
(תלוי בהכנה)	2דקות	200מעלות צלזיוס	לפי הרצון (מטוגן, מקושקש, צד השמש למעלה וכו')	6ביצים	ביצים
הופכים באמצע הבישול	8דקות לכל צד	190מעלות צלזיוס	טובלים בבלילת ביצים	4-6פרוסות	טוסט צרפתי
הופכים באמצע הבישול	6דקות לכל צד	200מעלות צלזיוס	כרצוי	4כריכים	טוסטי גבינה
הופכים באמצע הבישול	2-3דקות לכל צד	200מעלות צלזיוס	בצע את הוראות תערובת הפנקייק	4(רוחב 10ס"מ) או 6 (רוחב 7.5ס"מ)	פנקייקים
פירות ים					
הופכים באמצע הבישול	4-8דקות	200מעלות צלזיוס	1כף שמן על צלחת שטוחה	15–20	צדפות סקלופ
הופכים באמצע הבישול	3-5דקות	200מעלות צלזיוס	1כף שמן על צלחת שטוחה	16–20	שרימפס מלך נא
עופות					
הופכים באמצע הבישול	15-20דקות	200מעלות צלזיוס	1כף שמן על צלחת שטוחה	500גרם	מיני פילה עוף
לזרוק לעתים קרובות	5-10דקות	200מעלות צלזיוס	לא	500גרם	עוף/הודו טחון
הופכים באמצע הבישול	10דקות	200מעלות צלזיוס	לא	4קציצות	המבורגרים הודו/עוף
בקר/חזיר					
הופכים באמצע הבישול	10-15דקות	200מעלות צלזיוס	לא	6(85-113 גרם כל אחד)	המבורגרים בקר
לזרוק לעתים קרובות	5-10דקות	200מעלות צלזיוס	1כף שמן על צלחת שטוחה	500גרם	בשר טחון
לזרוק לעתים קרובות	7-9דקות	200מעלות צלזיוס	1כף שמן על צלחת שטוחה	500גרם	בשר חזיר טחון
הופכים באמצע הבישול	7-9דקות	200מעלות צלזיוס	לא	2(225 גרם כל אחד)	סטייקים של גמון

Machine Translated by Google

תרשים צלחת שטוחה (בישול עם מכסה פתוח), המשך

טיפ עומס מזון נכתבים עבור צלחת שטוחה עם מכסה פתוח. אם רוצים גבינה מומסת או תפוקה פריכה יותר, סוגרים את המכסה ומבשלים 2-5דקות או עד שמגיעים לתפוקה הרצויה.

הוראות	זמן בישול	TEMP	הכנה	כמות	מַרכִּיב
					ירקות
הופכים 2או 3פעמים במהלך הבישול	17-20דקות	200מעלות צלזיוס	קצוות קצוות; 1כף שמן על צלחת שטוחה	400גרם	אספרגוס
לזרוק לעתים קרובות	9-12דקות	200מעלות צלזיוס	פורסים דק; 1כף שמן על צלחת שטוחה	2פלפלים	פלפלים
לזרוק לעתים קרובות	9-12דקות	200מעלות צלזיוס	פורסים דק; 1כף שמן על צלחת שטוחה	2בצלים	בצלים
לזרוק לעתים קרובות	12-15דקות	200מעלות צלזיוס	2כפות שמן על צלחת שטוחה	500גרם	תפוחי אדמה חשיש קפואים
הופכים 2או 3פעמים במהלך הבישול	17-20דקות	200מעלות צלזיוס	1כף שמן על צלחת שטוחה	500גרם	ברוקולי ®Tenderstem
לזרוק לעתים קרובות	20-25דקות	200מעלות צלזיוס	חותכים לחתיכות של 1ס"מ; 2כפות שמן על צלחת שטוחה	500גרם	בטטות טריות חתוכות לקוביות
הופכים 2או 3פעמים במהלך הבישול	17-20דקות	200מעלות צלזיוס	פרוסה; 1כף שמן על צלחת שטוחה	650גרם	קורז'ט
					פרי
הופכים באמצע הבישול	7-10דקות	200מעלות צלזיוס	חותכים לשניים לאורך	3	בננות
הופכים לפחות פעם אחת במהלך הבישול	12-16דקות	180מעלות צלזיוס	חותכים לרבעים, מסירים אבנים	4	אפרסקים
הופכים לפחות פעם אחת במהלך הבישול	12-16דקות	200מעלות צלזיוס	חותכים בעובי 2.5-4ס"מ	6טבעות	אננס
הופכים לפחות פעם אחת במהלך הבישול	5-8דקות	200מעלות צלזיוס	חותכים לפרוסות של 7מ"מ	2	תפוחים

Machine Translated by Google

תרשים אייר פרייר

השתמש בזמני הבישול האלה כמדריך, התאם להעדפותיך.

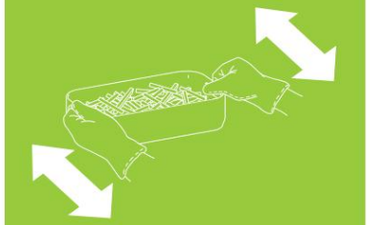
זמן בישול	TEMP	לזרוק שמן	הכנה	כמות	מַרכִּיב
					ירקות
5-7דקות	200מעלות צלזיוס	2כפיות	גבעולים שלמים, גזומים	400גרם	אספרגוס
30-35דקות	200מעלות צלזיוס	2כפיות	כל	8קטנים או 6גדולים 1)ק"ג)	שורש סלק
14-16דקות	200מעלות צלזיוס	1כף	חותכים לרבעים ללא גרעינים, מתבלים	750) 5גרם)	פלפלים
8-10דקות	200מעלות צלזיוס	1כף	חותכים לשניים, מסירים גבעולים	700גרם	כרוב ניצנים
8-10דקות	200מעלות צלזיוס	2כפות	חותכים לפרחים בגודל 5ס"מ	800גרם	ברוקולי
18-22דקות	200מעלות צלזיוס	1/2 1כף	חותכים לחתיכות של 5ס"מ	1ק"ג	דלורית
15-18דקות	200מעלות צלזיוס	1כף	מקלפים, חותכים לאורך לחצאים או לרבעים ולאורך 5ס"מ	1ק"ג	גזרים
12-15דקות	200מעלות צלזיוס	2כפות	חותכים לפרחים בגודל 4ס"מ	1ק"ג	כרובית
12-14דקות	200מעלות צלזיוס	2כפות	מקלפים וחותכים לקוביות בגודל 1.5ס"מ	600גרם	סלריאק
10דקות	200מעלות צלזיוס	1כף	אוזניים שלמות, להסיר קליפות	6	קלחי תירס
15-18דקות	200מעלות צלזיוס	1/2 1כף	חותכים לשניים, ואז חותכים לרבעים לאורך ומייבשים	1ק"ג	קורז'ט
6-8דקות	200מעלות צלזיוס	1כף	מְטוּפָּח	680גרם	שעועית ירוקה (בסדר)
10דקות	150מעלות צלזיוס	1כף	קורעים לחתיכות, מסירים גבעולים	400גרם	קייל (לפריכיות)
8-10דקות	200מעלות צלזיוס	2כפות	שומרים שלמים או חתוכים לרבעים אם הם גדולים	450גרם	פטריות
10-12דקות	200מעלות צלזיוס	1כף	מקלפים וחותכים לאורכים של 5ס"מ	500גרם	גֶזֶר לְבָן
18-20דקות	200מעלות צלזיוס	2כפות	חותכים לפרוסות של 2.5ס"מ	750גרם	בטטה
30-35דקות	200מעלות צלזיוס	אף אחד	מחוררים עם מזלג 3פעמים	6שלמים 185-250)גרם כל אחד)	
					תפוחי אדמה, המלך אדוארד, מאריס פייפר או רוסטה
22-25דקות	200מעלות צלזיוס	1/2 1כף	חתוך לטריזים של 2.5ס"מ*	750גרם	
22-26דקות	200מעלות צלזיוס	1/2-3כפות, שמן צמחי	צ'יפס חתוך בידיים*, דק	צ'יפס 1ק"ג	
20-24דקות	200מעלות צלזיוס	1/2-3כפות, שמן צמחי	צ'יפס חתוך בידיים*, סמיך	צ'יפס שמנמן	
32-38דקות	200מעלות צלזיוס	אף אחד	מחוררים עם מזלג 3פעמים	תפוחי אדמה 185-250)גרם כל אחד)	
					עופות
18-22דקות	190מעלות צלזיוס	מוברש בשמן	אף אחד	חזה עוף 4גרם כל אחד)	ירכי עוף
18-22דקות	200מעלות צלזיוס	מוברש בשמן	אף אחד	8עצמות פנימה 1)ק"ג)	
16-18דקות	200מעלות צלזיוס	מוברש בשמן	אף אחד	8ללא עצמות 650-850)גרם)	
18-22דקות	200מעלות צלזיוס	1כף	אף אחד	1ק"ג	כנפיים

*לאחר חיתוך תפוחי אדמה, אפשר לצ'יפס נא להשרות במים קרים לפחות 30דקות כדי להסיר עמילן מיותר. צ'יפס יבש.
ככל שהצ'יפס יבש יותר, כך התוצאות טובות יותר. 56טבלאות בישול

לקבלת התוצאות הטובות ביותר, לנער או לזרוק לעתים קרובות

אנו ממליצים לבדוק לעתים קרובות את האוכל שלך ולנער או לזרוק אותו כדי להבטיח את התוצאות הרצויות.

נער את האוכל שלך



או

לזרוק עם מלקחיים עם קצה סיליקון

Machine Translated by Google

תרשים אייר פרייר, המשך

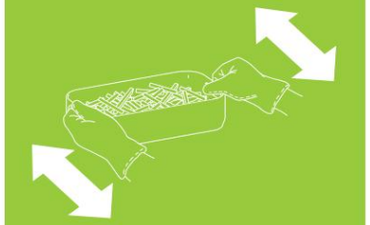
השתמש בזמני הבישול האלה כמדריך, התאם להעדפותיך.

מַרכִּיב	כמות	הכנה	לזרוק שמן	TEMP	זמן בישול
בשר חזיר					
בייקון	6פריחות חתוכות עבות 220)גרם)	אף אחד	אף אחד	180מעלות צלזיוס	6-7דקות
צלעות חזיר	4עצמות פנימה 200)גרם כל אחת)	אף אחד	מברישים בשמן	200מעלות צלזיוס	14-17דקות
	4ללא עצמות 630)גרם)	אף אחד	מברישים בשמן	190מעלות צלזיוס	14-17דקות
פילה חזיר	2גרם כל אחד) 350-500)	כל	מברישים בשמן	190מעלות צלזיוס	18-20דקות
נקניקיות	6גרם) 400)	אף אחד	אף אחד	200מעלות צלזיוס	8-10דקות
דג					
עוגות דגים	4,580גרם	אף אחד	אף אחד	200מעלות צלזיוס	10-12דקות
אוכל מוקפא					
פטריות לחם	17גרם) 300)	אף אחד	אף אחד	170מעלות צלזיוס	12-14דקות
המבורגרים עוף	6גרם כל אחד) 125)	אף אחד	אף אחד	200מעלות צלזיוס	14-15דקות
קציצות עוף/סטייקים	4גרם) 500)	אף אחד	אף אחד	200מעלות צלזיוס	16-18דקות
גוג'וני עוף	19גרם) 475)	אף אחד	אף אחד	200מעלות צלזיוס	8-10דקות
עוף קייב	4גרם) 600)	אף אחד	אף אחד	190מעלות צלזיוס	16-18דקות
נגיסי עוף	900גרם (כ-06)	אף אחד	אף אחד	200מעלות צלזיוס	13-15דקות
צ'יפס (צ'יפס)	500גרם	אף אחד	אף אחד	190מעלות צלזיוס	13-16דקות
צ'יפס (צ'יפס)	1ק"ג	אף אחד	אף אחד	200מעלות צלזיוס	15דקות
צ'יפס (צ'אנקי)	500גרם	אף אחד	אף אחד	180מעלות צלזיוס	15-18דקות
פילה דג (בבלילה)	4גרם) 440)	אף אחד	אף אחד	200מעלות צלזיוס	10-12דקות
אצבעות דגים	20גרם) 560)	אף אחד	אף אחד	200מעלות צלזיוס	7-10דקות
האש בראון	450גרם	אף אחד	אף אחד	190מעלות צלזיוס	18-22דקות
טבעות בצל	375גרם	אף אחד	אף אחד	200מעלות צלזיוס	8-9דקות
פלחי תפוחי אדמה	650גרם	אף אחד	אף אחד	180מעלות צלזיוס	15-18דקות
טמפורה סרטנים	16גרם) 280)	אף אחד	אף אחד	190מעלות צלזיוס	9-10דקות
תפוחי אדמה צלויים	700גרם	אף אחד	אף אחד	200מעלות צלזיוס	15-18דקות
סקמפי בפירורי לחם	560גרם	אף אחד	אף אחד	200מעלות צלזיוס	9-11דקות
ציפס בטטה	500גרם	אף אחד	אף אחד	190מעלות צלזיוס	12-15דקות
נאגטס טבעוני	26גרם) 476)	אף אחד	אף אחד	200מעלות צלזיוס	10דקות
נקניקיות טבעוניות	12גרם) 540)	אף אחד	אף אחד	180מעלות צלזיוס	8דקות
המבורגר צמחוני	4גרם) 350)	אף אחד	אף אחד	200מעלות צלזיוס	12דקות

לקבלת התוצאות הטובות ביותר, לנער או לזרוק לעתים קרובות

אנו ממליצים לבדוק לעתים קרובות את האוכל שלך ולנער או לזרוק אותו כדי להבטיח את התוצאות הרצויות.

נער את האוכל שלך



או

לזרוק עם מלקחיים עם קצה סיליקון

Machine Translated by Google

טבלת התייבשות

השתמש בזמני הבישול האלה כמדריך, התאם להעדפותיך.

רכיבים	הכנה	TEMP	זמן התייבשות
פירות וירקות			
תפוחים	הוסר הליבה, חתוך לפרוסות של 3מ"מ, שטוף במי לימון, יבש בטפיחות	60מעלות צלזיוס	6-8שעות
אספרגוס	חתוך לחתיכות של 2.5ס"מ, מולבן	60מעלות צלזיוס	6-8שעות
חציל	מקולף, חתוך לפרוסות של 3מ"מ, מולבן	60מעלות צלזיוס	6-8שעות
בננות	קלופים, חתוכים לפרוסות של 3מ"מ	60מעלות צלזיוס	6-8שעות
שורש סלק	קלופים, חתוכים לפרוסות של 3מ"מ	60מעלות צלזיוס	6-8שעות
עשבי תיבול טריים	שטוף, יבש בטפיחות, הוסרו גבעולים	60מעלות צלזיוס	4שעות
שורש ג'ינג'ר	חותכים לפרוסות של 3מ"מ	60מעלות צלזיוס	6שעות
מנגואים	קלופים, חתוכים לפרוסות של 3מ"מ, הוסרו אבן	60מעלות צלזיוס	6-8שעות
פטריות	ניקה עם מברשת רכה (לא לשטוף)	60מעלות צלזיוס	6-8שעות
אננס	מקולף, מגורע, חתוך לפרוסות של 3מ"מ 1.25 -ס"מ	60מעלות צלזיוס	6-8שעות
תותים	חותכים לחצי או לפרוסות בגודל 1.25ס"מ	60מעלות צלזיוס	6-8שעות
עגבניות	חותכים לפרוסות של 3מ"מ או מגוררות; קיטור אם מתכננים לחדש	60מעלות צלזיוס	6-8שעות
בשר, עוף, דגים			
בשר הבקר	חותכים לפרוסות של 6מ"מ, במרינדה למשך הלילה	70מעלות צלזיוס	5-7שעות
עוף ג'יקי	חותכים לפרוסות של 6מ"מ, במרינדה למשך הלילה	70מעלות צלזיוס	5-7שעות
טורקיה מטומטמת	חותכים לפרוסות של 6מ"מ, במרינדה למשך הלילה	70מעלות צלזיוס	5-7שעות
דג סלמון	חותכים לפרוסות של 6מ"מ, במרינדה למשך הלילה	70מעלות צלזיוס	3-5שעות

Machine Translated by Google

NINJA®
Foodi®

לשאלות או לרישום המוצר שלך, בקר אותנו באינטרנט
בכתובת ninjakitchen.co.uk

© 2021 Shark Ninja Operating LLC.
NINJA ו-FOODI הם סימנים מסחריים רשומים של SharkNinja Operating LLC.

AG651UK_IG_MP_210715_Mv3