

Поради та трюки

Grill



Олія має значення
Для меншої кількості диму ми рекомендуємо використовувати олію з високим рівнем диму - наприклад, рослинна, кокосова, виноградна або авокадо.



Не переповнюйте
Рівномірно розподіліть інгредієнти в один шар, щоб забезпечити підрум'янення і рівномірне обвугнення.



Послідовне приготування
Очистіть жир/олію з дна посуду, якщо партія готується більше двох разів. Для найкращих результатів дозвольте приладу три хвилини розігрітися між партіями для попереднього нагрівання решітки гриля.



Перевіряйте температуру їжі
Гриль готується швидко, тому слідкуйте за продуктами з термометром. Внутрішня температура їжі продовжує зростати в міру відпочинку їжі, щоб зменшити її на 5C до досягнення цільової температури.

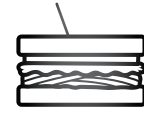
Air Fry



Трясіть, трясіть, трясіть
Під час обсмажування в режимі air fry, часто перевіряйте їжу і струшуйте кошик для рівномірного підрум'янення. Дістаньте їжу при бажаному рівні рум'яності.



Використовуйте олію для хрусткості
Для найкращих результатів зі свіжими овочами використовуйте рівне, легче покриття з рослинної олії.



Підстрахуйте їжу
Підстрахуйте їжу коктейльними паличками, щоб її не обдував вентилятор.

Bake/Roast



Перетворіть традиційні рецепти
Використовуйте функцію "Bake/Roast" для приготування страв, які зазвичай готуються в духовці. Знизьте температуру на 5C. Часто перевіряйте їжу, щоб уникнути пересушення.



Уникайте окиснення
Фрукти, такі як яблука та груші, швидко чорніють після нарізання. Щоб запобігти окисненню, замочіть їх у воді з вичавкою лимонного соку на 5 хвилин.

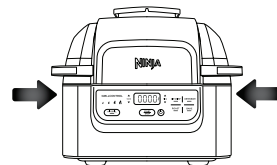


Обрізайте жир
Перед зневодненням м'яса обов'язково обріжте весь жир, оскільки він не висихає і може зіпсуватися.

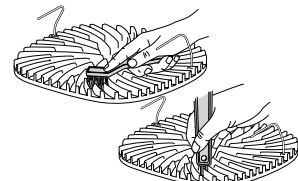


Пастеризуйте джеркі
Завершіть зневоднення м'яса чи риби, використовуючи функцію Roast при 165C протягом 1 хвилини.

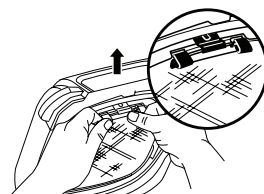
Інструкції з прибирання



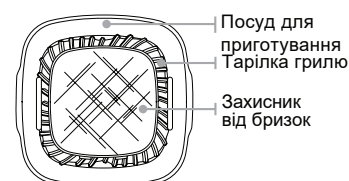
Дозвольте пристрою охолонути
перед переміщенням приладу, оскільки сторони після приготування будуть гарячими.



Використовуйте щітку для чищення
щоб очистити аксесуари. Протилежний кінець щітки - це скребок, який допомагає видалити застряглу їжу.



Видаліть захисник від бризок
після його охолодження та очистуйте після кожного використання. Замочіть на ніч і використовуйте чистячу щітку, щоб допомогти видалити запечений жир.



Глибоке очищення
шляхом складання знімних деталей у варочний посуд і замочування їх у мийці перед ручним миттям. Усі деталі, крім основного пристрою, безпечні для посудомийної машини.

NINJA

Гриль та аеропічка

Нумо грилювати

Ось що в коробці



Гриль



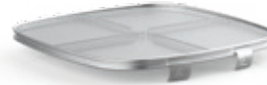
Recipe Book



Quick Start Guide



Instructions



Захисник від бризок
Потрібно завжди встановлювати, коли пристрій у використанні.



Знімний посуд для приготування
Потрібно завжди встановлювати, коли пристрій у використанні. Готуйте прямо в посуді під час обсмажування або запікання.



Плитка грилю
Використовуйте посуді для найкращих результатів грилю.



Кошик хрусткості
Використовуйте у посуді для кращих результатів в режимі Air Fry.



Щітка для прибирання
зі скребком

Розігрівайте для кращих результатів

Для найкращих результатів попередньо розігрійте гриль перед додаванням їжі. Це може зайняти близько 8 хвилин. Додавання їжі до або під час попереднього розігрівання може призвести до перегрівання.



Грилювання

Використовуйте гриль Ninja для грилювання в приміщенні - щоб отримати рівномірний продукт, сліди грилю та соковитість.





Плитка грилю
Унікальний дизайн сприяє оптимальному потоку повітря для рівномірного приготування, подрібнення та смаження.



Хочте соковитіше м'ясо?
Після обсмаження вийміть м'ясо і дайте йому відпочити не менше 5 хвилин, перш ніж нарізати.

















Більше смаку. Менше диму.

Після незліченних годин тестування рецептів, наші кухарі об'єднали Ваші улюблені страви з рекомендованою температурою, що дозволить максимально смакувати гриль, мінімізуючи дим. Ми також створили список популярних інгредієнтів з рекомендованими вказівками щодо приготування.

 НИЗЬКИЙ (200°C) Найкраще підходить для бекону, ковбасок та кальцоне, а також при приготуванні густіших соусів барбекю.	 СЕРЕДНІЙ (230°C) Найкраще для замороженого м'яса та маринуваних продуктів.	 ВИСОКИЙ (260°C) Найкраще для стейків, курки та бургерів.	 ВИСОКИЙ (до 265°C) Найкраще для овочів, фруктів, свіжих/заморожених морепродуктів та піци.
---	---	---	---






ДЛЯ МЕНШОГО ДИМУ, РЕКОМЕНДУЄМО ВИКОРИСТОВУВАТИ ОЛІЇ З ВИСОКИМ РІВНЕМ ДИМУ - ЩОСЬ ТИПУ КОКОСОВОЇ АБО ОВОЧЕВОЇ - ЗАМІСТЬ ОЛИВКОВОЇ. Якщо Ви вирішите готувати інгредієнти при більш високій температурі, ніж рекомендовано, це може призвести до більшої кількості диму.

Підказка з грилювання

 Філейний стейк 2 стейки (400-450г, 3см. товщиною) Витерти насухо. Натерти 1 чайною ложкою рослинної олії. Приправити сіллю та перцем. ВИСОКИЙ 9-11 хв Заморожені: СЕРЕДНІЙ 18-24 хв. Перегорнути на середині часу приготування.	 Курячі грудки без кістки 4 грудки (200-250г) Витерти насухо. Натерти 1 чайною ложкою рослинної олії. Приправити сіллю та перцем. ВИСОКИЙ 14-18 хв Заморожені: СЕРЕДНІЙ 22-26 хв. Перегорнути на середині часу приготування.	 Бургери 80% жирності 4 бургери (110г) Приправити сіллю і перцем. Попередньо запаковані: ВИСОКИЙ 4-6 хв Ручна робота: ВИСОКИЙ 5-9 хв Заморожені: СЕРЕДНІЙ 10-15 хв. Перегорнути не обов'язково.	 Лосось 4 філе (140-170г) Витерти насухо. Натерти 1 чайною ложкою рослинної олії. Приправити сіллю і перцем. ВИСОКИЙ 7-9 хв. Заморожені: ВИСОКИЙ 10-13 хв. Не перегортати під час готування.
 Свіжі курячі стегна 4 стегна (200-250г) Витерти насухо. Натерти 1 чайною ложкою рослинної олії. Приправити сіллю і перцем. ВИСОКИЙ 23-26 хв. Заморожені: СЕРЕДНІЙ 25-28 хв. Перегорнути на середині часу приготування.	 Свинячі відбивні без кісток 4 відбивні (230г кожна) Витерти насухо. Натерти 1 чайною ложкою рослинної олії. Приправити сіллю і перцем. ВИСОКИЙ 14-16 хв. Заморожені: СЕРЕДНІЙ 20-23 хв. Перегорніть на середині часу.	 Хот доги (4 хот доги) Цілі ВИСОКИЙ 3-5 хв. Переверніть на середині часу.	 Ковбаски 6 ковбасок Цілі НИЗЬКИЙ 8-12 хв Заморожені: НИЗЬКИЙ 10-14 хв. Перегорнути на середині часу.
 Креветки 500г джамбо (16-18 штук) Витерти насухо. Натерти 1 чайною ложкою рослинної олії. ВИСОКИЙ 3-5 хв. Заморожені: ВИСОКИЙ 4-6 хв. Не перегортати під час приготування.	 Курячі стегна маринувани/барбекю 4 стегна (200-250г кожний) СЕРЕДНІЙ 18-21 хв. НИЗЬКИЙ 20-25 хв. при використанні густого соусу Перегорнути 2-3 рази під час приготування.	 Маринувана куряча грудка без кістки/барбекю 4 грудки (200-250г кожна) СЕРЕДНІЙ 16-19 хв. НИЗЬКИЙ 19-24 хв. при використанні густого соусу Перегорнути 2-3 рази під час приготування.	 Ананас (6-8 шматочків, 5см завтовшки) ВИСОКИЙ 7-9 хв. Декілька разів ніжно перегорніть під час приготування.
 Перець та цибуля (1 перець, 1 цибуля) Порізати шматочками по 2,5см. ВИСОКИЙ 11-13 хв. Ніжно перегорнути декілька разів під час приготування.	 Кабачки 3-4 штуки Розрізати на черті по довжині. Перемішати з рослинною олією. Приправити сіллю і перцем. ВИСОКИЙ 12-16 хв. Перегорніть декілька разів під час приготування.	 Свіжа кукурудза на качані (4 качани) Злегка змастити рослинною олією. Приправити сіллю та перцем. ВИСОКИЙ 10-13 хв. Перегорніть на середині часу.	 Свіжа спаржа (1 пучок) Обвалляйте в овочевій олії. Приправити сіллю та перцем. ВИСОКИЙ 5-7 хв. Рівномірно розподіліть на решітці гриль. Не перевертайте.

Для отримання додаткових таблиць, будь ласка, ознайомтеся з доданим посібником натхнення.

Використання функцій грилю

ФУНКЦІЯ	АКСЕСУАР	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС	ПІДГРІВ
GRILL Грилюйте в приміщенні для соковитого та ароматного смаку.		Відрегулюйте температуру між низькою та максимальною. Перегляньте попередню сторінку або посібник з натхнення щодо параметрів використання.	Встановіть час в хвилилах та натисніть START/STOP.	З'явиться PRE, а миготливі смужки покажуть хід попереднього нагрівання. Після попереднього нагрівання на дисплеї з'явиться "Add food".
AIR FRY Надайте хрусткості без ризику обсмажування.		Встановіть температуру між 150°C-230°C.	Встановіть час в хвилилах та натисніть START/STOP.	Не додавайте їжу до завершення попереднього нагрівання. Розігрівання грилю може зайняти приблизно 8 хвилин через високу щільність гриль-плитки.
ROAST Підсмажте свою улюблену їжу прямо в посуді.		Встановіть температуру між 120°C-265°C.	Встановіть час в хвилилах та натисніть START/STOP.	Air Fry, Roast та Bake займають приблизно 3 хвилини.
BAKE Створюйте тортки та іншу випічку швидко та легко.		Встановіть температуру між 120°C-205°C.	Встановіть час в хвилилах та натисніть START/STOP.	Якщо Ви тільки що використовували іншу функцію, і гриль-плитка знаходиться при кімнатній температурі, коли Ви поміщаєте її в пристрій на екрані може з'явитися "Add Food". Ми рекомендуємо дати гриль-плитці нагрітися протягом щонайменше 6 хвилин, перш ніж розміщувати на ній інгредієнти.
DEHYDRATE Створіть смачні домашні чипси або джеркі.		Встановіть температуру між 40°C-90°C.	Додайте їжу, встановіть час у годинах та натисніть START/STOP. Підігріву немає.	

Підгляньте

Під час приготування підніміть кришку, щоб перевірити чи потрібно перегортати їжу. Пристрій автоматично призупиняє готування, коли кришка піднята, і приготування відновиться після закриття.

