

NINJA

WOODFIRE

ELECTRIC OUTDOOR OVEN
ELEKTRISCHER OUTDOOR OFEN
FOUR ÉLECTRIQUE D'EXTÉRIEUR

QUICK START GUIDE & RECIPES KURZANLEITUNG + REZEPTHEFT GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE & LIVRET DE RECETTES



SCAN HERE
for quick tips and
how-to videos

HIER SCANNEN,
um zu schnellen
Tipps und den
Anleitungsvideos zu
gelangen

**SCANNEZ CE
QR CODE**
pour découvrir des
astuces et vidéos
pratiques

Please make sure to read the enclosed Ninja Instructions prior to using your unit.

Bitte vor der Benutzung des Geräts unbedingt die beiliegende Ninja Bedienungsanleitung durchlesen.

Veillez à prendre connaissance de la notice d'utilisation Ninja incluse avant d'utiliser votre appareil.

CONTENTS

What's in the box	3	ARTISAN PIZZA MAKER	
Guide to Control Panel	4	Instructions	28
Woodfire Technology	6	Choose Your Slice	30
Ninja Woodfire Pellets	7	Pizza Making Tips & Tricks	31
Woodfire Flavour Scale	7	Pizza Dough Recipes	32
MAX ROAST		Kickstarter Recipe Artisan Pizza	34
High Heat Roasters	8	Mushroom, Ham & Ricotta Calzone	36
Instructions	10	New York Pizza	38
Max Roast Cooking Chart	12	Deep Pan Mushroom Pizza	40
Kickstarter Recipe Seared Chicken Tray Bake	14	Easy Crusty Loaf	42
Seared Garlic & Chilli King Prawns	16	BBQ Smoker	
Seared Sirloin Steak With Caramelised		Instructions	44
Onion Butter	17	BBQ Smoker Chart	46
GOURMET ROAST		Kickstarter Recipe Smoked Ribs	48
Instructions	18	Hot Smoked Salmon Fillets	50
Gourmet Roast Cooking Chart	20	Sauces & Spice Rubs	52
Kickstarter Recipe Crispy Roasted Chicken	22		
Slow Cooked Lamb Shoulder With Roasted			
Vegetables	24		
Apple Galette	26		

Recipe Key



This oven reaches higher temperatures than a traditional oven. Ensure you have adequate gloves and heat resistant surfaces for handling accessories.

Look out for this icon to add smoky flavour to your dish.

NINJA TEST KITCHEN



SCAN FOR MORE RECIPES

www.ninjatestkitchen.eu

WHAT'S IN THE BOX

This oven is designed for outdoor use and is weather resistant.

PIZZA STONE



Fit up to a 12" pizza or bake artisan breads.

To prevent cracks, always allow to cool completely before scraping lightly with non-metal utensils. Wipe off any remaining debris with a soft cloth.



REMOVABLE PELLET BOX

Comes fully installed in the unit and holds the perfect amount of pellets for each cooking session.

DO NOT use liquid cleaning solution on the smoke box.

Allow to cool down and empty after each use. We recommend using a wire brush to remove extra build up after every 10 uses.

ACCESSORY FRAME

Holds Pizza Stone or Pro-Heat Tray. Can be placed high or low.

Allow to cool before placing in the dishwasher. If washing by hand, use non-abrasive cleaning tools.



PRO-HEAT TRAY

30cm x 30cm high-density tray withstands heat up to 370°C.

DO NOT put in the dishwasher.

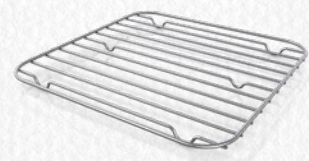
Allow to cool before hand-washing. Use dish soap, warm water, and non-abrasive cleaning tools.



ROAST RACK

Elevate large cuts of meat for all-around even cooking.

Allow to cool before placing in the dishwasher. If washing by hand, use non-abrasive cleaning tools.



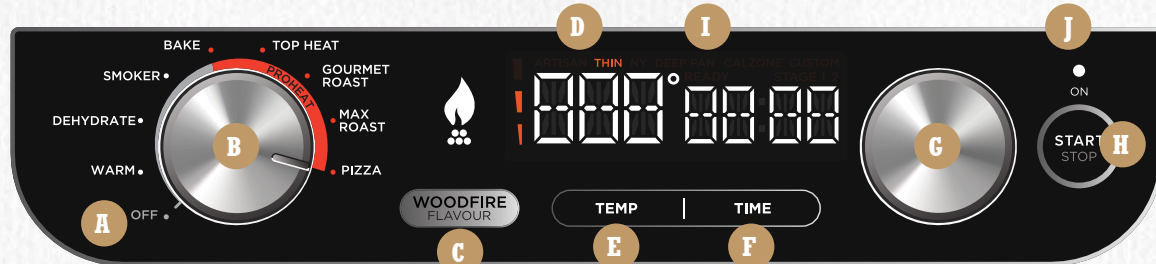
PELLET SCOOP

Measures exactly the amount of pellets you need for one cooking session.

CLEANING

Allow unit and accessories to cool before moving and cleaning.

GUIDE TO CONTROL PANEL



POWERING THE OVEN To switch oven on, first plug in, check RCD plug and then ensure on/off switch at the back on the unit is switched on.

A OFF
Rotate dial clockwise to select cooking function.
NOTE: when display is illuminated, unit is on. When unit is not in use, ensure dial is in OFF position.

B LEFT-HAND DIAL
Use this dial to select cooking functions: WARM, DEHYDRATE, SMOKER, BAKE, TOP HEAT, GOURMET ROAST, MAX ROAST, PIZZA

C WOODFIRE FLAVOUR
Press after selecting your cooking function to add Woodfire flavour. When pressed, flame icon will illuminate on the display screen.
NOTE: Woodfire Flavour Technology cannot be used with the TOP HEAT or WARM functions.

D PIZZA PRESETS
When selecting the PIZZA function, use the right-hand dial to scroll to the top to select the ARTISAN, THIN, NY, DEEP PAN, CALZONE, CUSTOM setting.

E TEMP
Use the TEMP button to select the temperature; adjust it using the right-hand dial.

F TIME
Use the TIME button to select your time; adjust it using the right-hand dial.

G RIGHT-HAND DIAL
Use this dial to control your TEMP and TIME or select pizza presets.

H START/STOP
Press START/STOP button to start or stop the current cook function. When using the PIZZA function, press START/STOP button after adding in each pizza to start the timer.
NOTE: While not recommended, preheating can be skipped by pressing and holding the right-hand dial for 4 seconds.

I READY
This is an indicator in between cooks that signifies that the pizza stone is fully charged/at the correct temperature to begin cooking the next pizza.

J ON
If the unit is running, this light will illuminate to signal the unit is ON and hot.

THERE ARE 2 WAYS TO ACHIEVE AUTHENTIC SMOKY BBQ FLAVOURS

1. Dedicated SMOKER program for cooking over a longer period of time for deep flavours and tender results.
2. Add a quick burst of Woodfire Flavour to any of the other functions, except TOP HEAT and WARM, using the WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY button **C**

MAX ROAST

Get charred, crispy, caramelised results your oven can't create. Ideal for smaller proteins and chopped vegetables cooked as a tray bake for a complete family meal.

GOURMET ROAST

Similar to braising, start high and finish low for a crispy outside and juicy inside. Best for large cuts or whole joints.

PIZZA

Make your favourite pizza, calzone, or bread at home from fresh or frozen.

TOP HEAT

Quickly melt cheese or create beautifully browned toppings.

SMOKER

Low and slow cooking to tenderise large cuts of meat. No need to press Woodfire as it's automatic on this function.

BAKE

Create baked goods with crusty exteriors and fluffy interiors.

DEHYDRATE

Gently remove moisture for snacks like jerky and dried fruit.

WARM

Keep your meals warm and ready to eat after cooking.

ADD SMOKE TO ANYTHING AT ANY TEMPERATURE

Just add pellets, select a cooking function and press the WOODFIRE FLAVOUR button. The oven will do the rest. Look for the WOODFIRE logo within the recipes to try it out yourself.

****EXCEPT WARM AND TOP HEAT; WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY IS AUTOMATICALLY ENABLED WITH THE SMOKER FUNCTION.**

WOODFIRE TECHNOLOGY

100% AUTHENTIC SMOKY FLAVOURS

Our integrated smoke box and specially designed Ninja Woodfire Pellets work together to create rich, fully developed smoky flavours. Use for FLAVOUR not FUEL so you only need 1 scoop per cooking session.

BURNS REAL WOOD PELLETS

Ninja Woodfire Pellets are engineered to be the ideal size and composition of premium hardwoods for adding maximum flavour—they are not used as fuel.

INTEGRATED SMOKE BOX

The self-igniting smoke box needs only 1 scoop of pellets.



ADD SMOKY FLAVOURS AT ANY TEMP

120-180°C



BOLD SMOKY FLAVOUR

170-260°C



260-340°C



SUBTLE SMOKY FLAVOUR

290-370°C



SCAN HERE to buy Ninja Woodfire Pellets

NINJA WOODFIRE PELLETS

For best results, performance and flavour, we suggest to use Ninja Woodfire Pellets. Ninja Woodfire Technology is meant to be used exclusively with Ninja pellets, as other brands may cause ignition issues and unsatisfactory results.

WOODFIRE FLAVOUR SCALE

MILD

ROBUST



No matter which blend you choose, our pellets can be used with anything you make:



ALL-PURPOSE BLEND

FLAVOUR: Balanced, mild, bright, sweet
COMPOSITION: Cherry, maple, oak

ROBUST BLEND

FLAVOUR: Rich, classic BBQ
COMPOSITION: Hickory, cherry, maple, oak

HIGH-HEAT ROASTER

PRO-LEVEL TEXTURES YOU CAN'T GET INDOORS

Caramelised outsides usually come at the cost of overcooked insides. Not with this Outdoor Oven. Get crispy, golden skins and succulent, juicy meats with a temp range your indoor oven could only dream of.

MAX ROAST



Max heat for maximum char, flavours and textures for quick flavoursome meals.

BEST FOR: Individual cuts like chicken thighs, salmon fillets and smaller cut vegetables. Cook them together for quick tray bake meals.

GOURMET ROAST



A longer cook time and automated 2-stage process creates crispy exteriors and juicy interiors for larger amounts of food.

BEST FOR: Large cuts or joints of meat like chicken, lamb or rib of beef. Ideal for when you're feeding a crowd.

MAX ROAST

Max heat for maximum char, flavours and textures for quick elevated meals. You can quickly caramelize and char smaller food.

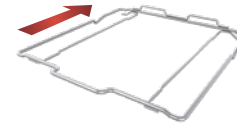


BEST FOR: Individual cuts like chicken thighs, salmon fillets and smaller cut vegetables. Cook them together for quick tray bake meals.

STEP 1 SET UP



- Install the Accessory Frame first.



- Then install the Pro-Heat Tray on the frame.

IMPORTANT Pro-Heat Tray should be installed, as it needs to preheat with the unit.

STEP 4 ADD FOOD & COOK

- When unit is preheated, the display will show “ADD FOOD” “PRS START.”
- Pull the Accessory Frame forward, place food on the Pro-Heat Tray, and close the door.
- Press **START/STOP**. The timer will start counting down.

NOTE: Halfway through the cook time, the display will read “Flip.” Open the door and flip your food. “Flip” will disappear from the display after 30 seconds.

STEP 2 ADD PELLETS

DON'T WANT SMOKE? Skip Step 2

- Dip the pellet scoop into the bag and fill it to the top.
NOTE: The scoop is designed to measure pellets needed for one smoke session.
- Pull the smoke box open, pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then, close the smoke box.
NOTE: Woodfire Technology will not ignite if pellets are not filled to the top of the smoke box.



STEP 5 REMOVE FOOD & SERVE

- When cook time is complete, the unit will beep and “DONE” will appear on the display.
- Remove food from unit with high-heat cooking gloves.
- Ensure you have something suitable to rest the tray on too like a cast iron trivet or granite surface.
- Let the food cool, cut, and enjoy.



STEP 3 PROGRAM & PREHEAT

- Turn the left-hand dial to select **MAX ROAST**.



If you added pellets, press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.

- Use the right-hand dial to set the temp, then press the **TIME** button and use the same dial to set the time.
- Press **START/STOP** to begin preheating.
- While your oven is preheating, start prepping your food.
- Estimated preheat time can be around 10-15 minutes depending on set temperature.

NOTE: If using woodfire flavour **IGN** will appear on screen.

FOR BEST RESULTS

- See **MAX ROAST** cooking charts for inspiration, cook temps, and times on pages 12-13.
- Use oils with a high smoke point—like sunflower, vegetable, avocado or rapeseed oil—instead of olive oil.
- If using one of the suggested oils, brush the oil directly onto the food. Do not pour/dizzle onto Pro-Heat Tray to avoid possible flare-ups.

Refer to next page for cooking charts.

MAX ROAST COOKING CHART

SEAR AND CRISP PROTEINS AND VEGETABLES AT ONCE TO CREATE A COMPLETE MEAL



STEP 1: PICK YOUR PROTEIN

FOOD	AMOUNT (UP TO)	TEMP	THICKNESS	TIME
PORK				
Boneless Pork Chops (with and without fat)	4 pieces, 120-180g each	315°C	1.5-2cm	5-7 min
Sausages	6 pieces, 2cm thick, 17cm long	280°C	Standard	8-10 min
BEEF				
Beef Burgers	4 burgers, 110-170g each	280°C	2cm	10-12 min
Fillet Steak	4 pieces, 170-230g each	370°C	3-4cm	8-10 min (for medium)
Rib Eye	4 pieces, 350-400g each	370°C	2-3cm	6-8 min (for medium)
Sirloin Steak	4 pieces, 350-400g each	370°C	2-3cm	6-8 min (for medium)
Rump Steak	4 pieces, 350-400g each	370°C	2-3cm	6-8 min (for medium)
FISH				
Salmon	4 pieces, 115-170g each	315°C	2.5cm	8 min (for medium)
Tuna Steak	4 pieces, 100-120g each	370°C	2-3cm	2-3 min (for medium)
Scallops	10 pieces	345°C	Standard	3-4 min
POULTRY				
Boneless Breast	4 breasts, 150-200g each	280°C	2-3cm	13-17 min
VEGETARIAN				
Extra Firm Tofu Steaks	4, 120-140g each	345°C	1.5-2cm	4-6 min
Halloumi	1 block, sliced	315°C	1cm	4 min

IMPORTANT: Internal cook time will vary if cuts of meat are thicker/thinner, or a different weight than shown in charts. Adjust times as needed and use an external thermometer to check internal temperature.

FOR TRAY BAKE MEAL INSPIRATION, ALONG WITH ACCESSORY AND UNIT INTERACTION, REFERENCE PAGE 14.

STEP 2: PICK YOUR VEGETABLE

FOOD	AMOUNT (UP TO)	TEMP	TIME
VEGETABLE			
Courgette	2, halved	370°C	5-8 min
Broccoli	1 head, halved	315°C	10-12 min
Cauliflower	340g, cut into florets	345°C	5-10 min
Brussels Sprouts	340g, cut in half	345°C	8-12 min
Baby Potatoes	340g, cut in quarters	315°C	15 min
Green Beans	285g, trimmed	345°C	5 min
Onion	1, cut into quarters	345°C	4-6 min
Red or Mixed Peppers	285g, trimmed	370°C	3-5 min
White Mushrooms	4 mushrooms, 100g each	315°C	6-8 min
Sweet Potatoes	500g, cut in 2cm wedges	280°C	12-15 min

BEST PRACTICES:

- Pro-Heat Tray must be installed on Accessory Frame (not the Pizza Stone) and be preheated in the unit before cooking.
- For best results, gently press proteins down to maximize contact with the Pro-Heat Tray.
- A meat thickness of 1.3cm or thicker is recommended. Thinner meat will curl and searing will be inconsistent.
- Use oils with a high smoke point—like vegetable, sunflower, avocado and rapeseed oil - instead of olive oil.
- Sugary marinades are not recommended, as they will most likely burn.
- If using one of the above oils, brush the oil directly onto the food and do not pour/driizzle onto Pro-Heat Tray to avoid possible flare-ups.
- Remove beef steaks from refrigerator 1 hour before intended use and pat dry.
- Based on desired cook level, flip proteins halfway through cooking or when unit instructs.
- To avoid a rare output, let all beef steaks rest for up to 5 minutes after cooking is complete.
- When batch cooking, remember to empty the fat/oil from the Pro-Heat Tray to prevent spillage.

KICKSTARTER RECIPE

SEARED CHICKEN TRAY BAKE

BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: MAX ROAST | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 10-15 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 15 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS



INGREDIENTS

2-3 small mixed peppers, deseeded, cut lengthways into 8 slices
 1 large red onion, peeled, cut in 2cm thick wedges
 1 tablespoon + 2 teaspoons vegetable oil, divided
 1 teaspoon mild chilli powder
 1 teaspoon minced garlic

Salt and ground black pepper, as desired
 350g baby potatoes, cut in quarters
 Zest of 1 lime, cut lime in quarters for garnish
 4 x 180-200g skin-on, bone in chicken thighs
 1½ tablespoons chicken seasoning blend
 Chopped coriander, for garnish

DIRECTIONS



1 Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit, then place the Pro-Heat Tray on top. Turn dial to select **MAX ROAST**, set temperature to 315°C, and set time to 15 minutes. Select **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 10-15 minutes).



2 In a large bowl, toss peppers and onions with 1 teaspoon oil, chilli powder, garlic, salt, and pepper. In a separate large bowl, toss sweetcorn cobs with 1 teaspoon oil, lime zest, salt, and pepper. Evenly season chicken thighs with remaining 1 tablespoon oil, Cajun seasoning, salt, and pepper.



3 When unit is preheated and **ADD FOOD** and **PRS START** is displayed, open door, slide out the accessory frame and Pro-Heat Tray using high heat oven gloves and place chicken, skin side down on the tray. Close door, select **START/STOP** and cook for 3 minutes.



4 After 3 minutes, open door, use silicone-tipped tongs to flip the chicken thighs and move to one side of the tray. Add the vegetables to the tray. Close door to continue cooking. When 6 minutes remain, open door, toss vegetables and turn potatoes. Close door to continue cooking.

NOTE Unit will indicate to flip food halfway through cooking, disregard and follow recipe directions for flipping interaction.



5 Cooking is complete when the internal temperature of the chicken reads 75°C on an instant-read thermometer. If more time is necessary, increase time using the right-hand dial. When cooking is complete, open door, transfer chicken and vegetables to a serving platter. Garnish with chopped coriander and lime wedges.

SEARED GARLIC & CHILLI KING PRAWNS

BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: MAX ROAST | **PREP:** 5 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 10-15 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 4 MINUTES | **MAKES:** 2-4 SERVINGS

INGREDIENTS

540g raw king prawns, peeled
3 tablespoons vegetable oil
Salt and ground black pepper, as desired
50g unsalted butter, melted
2 large garlic cloves, peeled, finely sliced
1 red chilli, finely diced
2 tablespoons fresh parsley, chopped
½ lemon, juiced
Crusty bread, to serve



TIP Serve with Easy Crusty Loaf on page 42.



DIRECTIONS

- 1 Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit, then place the Pro-Heat Tray on top.
- 2 Turn dial to select **MAX ROAST**, set temperature to 315°C, and set time to 4 minutes. Press **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 10-15 minutes).
- 3 In a medium bowl, add prawns, oil, salt and pepper and mix until evenly coated.
- 4 In a small bowl, add butter, garlic, chilli, parsley, lemon juice, salt and pepper and mix until combined.
- 5 When unit is preheated and **ADD FOOD** and **PRS STRT** is displayed, open door and add prawns to tray in an even layer. Close door, select **START/STOP** and cook for 2 minutes.
- 6 When unit indicates to flip food, open door, and using silicone-tipped spatula to flip the prawns. Add butter mixture to prawns, toss to evenly combine. Close door to continue cooking.
- 7 When cooking is complete, remove tray and carefully transfer prawns and sauce to a serving plate. Serve with crusty bread.

SEARED SIRLOIN STEAK WITH CARMELISED ONION BUTTER

BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: MAX ROAST | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 10-15 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 10 MINUTES (DEPENDING ON DESIRED RESULT) | **MAKES:** 2-4 SERVINGS

INGREDIENTS

2 x 350-400g thick cut sirloin steak, (2-2.5cm thick) trimmed, pat dry
Salt and ground black pepper, as desired
1 large onion, peeled, sliced in 1cm pieces
4 garlic cloves, peeled
115g salted butter, room temperature
1 tablespoon chopped fresh parsley
1 teaspoon Worcestershire sauce

TIP For best searing results, pat steak dry on all sides.



NOTE Unit will indicate to flip food halfway through cooking, disregard and follow recipe directions for flipping interaction.



DIRECTIONS

- 1 Remove steak from the fridge 30 minutes before cooking. Season both sides with salt and pepper as desired. Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit, then place the Pro-Heat Tray on top.
- 2 Turn dial to select **MAX ROAST**, set temperature to 315°C, and set time to 10 minutes. Press **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 10-15 minutes).
- 3 When unit is preheated and **ADD FOOD** and **PRS STRT** is displayed, open door, and place onions and garlic on the tray. Close door, select **START/STOP** to begin cooking. Cook for 10 minutes, tossing halfway through.
- 4 When cooking is complete, transfer onions and garlic to a cutting board and finely dice. Place in a medium bowl along with the butter, parsley and Worcestershire sauce and mix until evenly combined. Season as desired.
- 5 Place the steaks on the tray and close door to begin cooking. For a rare output, cook for 2-3 minutes total, flipping halfway through. For a medium-rare output, cook for 4 minutes, flipping halfway through.
- 6 When cooking is complete, open door and transfer steaks to a cutting board. Top with prepared butter for serving.

TIP Have leftover butter? Place in an airtight container and store in the refrigerator for up to 1 week or place in the freezer and use when desired.

GOURMET ROAST

Longer cook time and automated 2-stage process creates crispy exteriors and juicy interiors for larger ingredients.

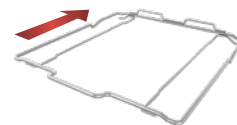


BEST FOR: Larger proteins and vegetables like whole chicken, duck, pork shoulder or whole cauliflower.

STEP 1 SET UP



- Install the Accessory Frame on the lower rail.



STEP 4 ADD FOOD & COOK

- When unit is preheated, “**ADD FOOD**” “**PRS START**” will appear on the display.
- Pull the Accessory Frame forward. Place food on the Pro-Heat Tray, then place tray with food on the frame. Slide frame with pan back in the oven, and close the door.
- Press **START/STOP**. Stage 1 temp and time will display and the timer will begin counting down.

NOTE: The oven will automatically enter Stage 2 after Stage 1 is complete.

STEP 2 ADD PELLETS

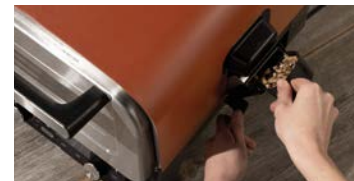
DON'T WANT SMOKE? Skip Step 2

- Dip the pellet scoop into the bag and fill it to the top

NOTE: The scoop is designed to measure pellets needed for one smoke session.

- Pull the smoke box open, pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then close the smoke box lid.

NOTE: Woodfire Technology will not ignite if pellets are not filled to the top of the smoke box.



STEP 5 REMOVE FOOD & SERVE

- When cook time is complete, the unit will beep and “**DONE**” will appear on the display.
- Remove food from unit with high-heat cooking gloves .
- Ensure you have something suitable to rest the tray on too like a cast iron trivet or granite surface.
- Let the food cool, cut, and enjoy.



STEP 3 PROGRAM & PREHEAT

- Turn the left-hand dial to select **GOURMET ROAST**.



If you added pellets, press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.

- Stage 1 **LED** will illuminate, this is your high temperature setting cooking
- Use the right-hand dial to set the temp, then press the **TIME** button
- Push the right-hand dial. The Stage 2 **LED** will illuminate. Repeat the previous step to program Stage 2, then press **START/STOP**. (Estimated preheat time can be around 6-11 minutes, depending on the set temperature.)

NOTE: If using woodfire flavour **IGN** will appear on screen.

FOR BEST RESULTS

New to Gourmet Roast cooking?

When cooking a large roast, try setting Stage 1 to 350°C for 5-10 minutes to crisp up the meat and lock in the juices. Then continue cooking as you would in your indoor oven.



SCAN HERE
for how-to
videos

GOURMET ROAST COOKING CHART

ROAST LARGER PROTEINS AND VEGETABLES WITH A 2-STAGE PROCESS FOR JUICY, YET CRISPY OUTPUTS



FOOD	VOLUME (UP TO)	PREP	STAGE 1: TEMP & TIME	STAGE 2: TEMP & TIME	INTERACTION
POULTRY					
Whole Chicken	1 each, 1.2-1.5kg	Season with salt and pepper, as desired, trussed	330°C 5 min	140°C 1 hour 30 min	No interaction required
Whole Duck	1 each, 2kg	Trim any excess skin and fat. Pat duck dry with paper towel and pierce the skin all over with a toothpick	310°C 20 min	150°C 20 min	Carefully remove tray from the oven, being cautious of hot fat.
BEEF					
Bone-in Ribeye	1 each, 800-900g, 5cm thick	Season with salt and pepper, as desired	370°C 5 min	150°C 30 min for medium-rare	No interaction required
Rôti de Bœuf	1kg, 5-6cm thick	Season with salt and pepper, as desired	370°C 5 min	150°C 20-40 min	No interaction required
LAMB					
Lamb Shoulder	1.7-2kg	Season with salt and pepper, as desired	300°C 10 min	150°C 3 hours	No interaction required
PORK					
Boneless Pork	1.4-1.5kg, 6-7cm thick	Season with salt and pepper, as desired	340°C 10 min	150°C 2 hours	No interaction required
VEGETABLES					
Whole Cauliflower	1 head, 750g, stem and leaves removed	Season with salt and pepper, as desired	280°C 15 min	160°C 50-60 min	No interaction required
Butternut Squash	1 each 1.3kg, cut in half lengthwise, seeds removed	Season with salt and pepper, as desired	300°C 20 min	170°C 30 min	Cook skin side down

- TIPS**
- Cook times may vary depending on size of food.
 - Remember to use high-heat cooking gloves and to have somewhere heat resistant to place the tray after removing it from the oven.

FOR ACCESSORY AND UNIT INTERACTION, REFERENCE PAGE 19.

KICKSTARTER RECIPE

CRISPY ROASTED CHICKEN

BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: GOURMET ROAST | **PREP:** 5 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 6-11 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 1 HOUR 30 MINUTES | **MAKES:** 4-6 SERVINGS

INGREDIENTS

- 1.2-1.5kg whole chicken, patted dry, trussed
- 1 tablespoon vegetable oil
- ½ teaspoon salt
- 1 tablespoon desired seasoning (thyme, rosemary, sage, garlic)



DIRECTIONS



- 1** Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit.



- 2** Turn left-hand dial to select **GOURMET ROAST**, set **STAGE 1** temperature to 330°C, and set time to 5 minutes. Push the right-hand dial to set **STAGE 2**, set temperature to 140°C, and set time to 1 hour 30 minutes. Select **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 6-11 minutes).



- 3** Rub chicken on all sides with oil and liberally season with salt and desired seasoning. Place the Roast Rack in the Pro-Heat Tray, then place the chicken on the rack.



- 4** When unit is preheated and **ADD FOOD** and **PRS STRT** is displayed, open door and place the tray on the frame. Close door and select **START/STOP** to begin cooking. Cooking is complete when the internal temperature reads 75°C, on an instant-read thermometer. If more time is necessary, increase the time using the right-hand dial.



- 5** When cooking is complete, open door, remove tray with chicken and let rest for about 5 to 10 minutes before slicing.



SLOW COOKED LAMB SHOULDER WITH ROASTED VEGETABLES

INTERMEDIATE RECIPE ●●○

FUNCTION: GOURMET ROAST | **PREP:** 20 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 6-11 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 3 HOURS 5 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

1.7kg shoulder of lamb, bone in
2 tablespoons olive oil
Salt and ground black pepper, as desired
2 garlic cloves, peeled, thinly sliced
3 rosemary sprigs
3 large onions, peeled, cut horizontally into thirds
3 tablespoons balsamic vinegar
200ml lamb, chicken or vegetable stock
600g potatoes, peeled, cut in 2.5cm pieces

TIP For the best results, marinate the lamb with oil, garlic, and rosemary in the refrigerator for at least **4 hours** to overnight.

DIRECTIONS

- 1 Remove lamb from the fridge 1 hour before cooking. Place the lamb, skin-side up on a board and rub with oil, salt and pepper. Using a sharp knife, make several irregular cuts in the skin, then insert the garlic and rosemary pieces in the cuts.
- 2 Line the Pro-Heat Tray with aluminium foil. Layer onions on the tray and brush with balsamic vinegar. Place the lamb on top of the onions, then pour the stock into the tray.
- 3 Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit. Turn left-hand dial to select **GOURMET ROAST**, set **STAGE 1** temperature to 300°C, and set time to 10 minutes. Push the right-hand dial to set **STAGE 2** temperature to 150°C, and set time to 3 hours. Select **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 6-11 minutes).
- 4 When unit is preheated and **ADD FOOD** and **PRS STRT** is displayed, open door and place the tray in the oven. Close door and select **START/STOP** to begin cooking.
- 5 When 1 hour 30 minutes remain, remove the tray from the oven. Carefully drain the juice from the tray into a large bowl, then add the potatoes and carrots and toss to evenly coat. Return the vegetables to the tray. Return the tray to the oven and close the door to continue cooking.
- 6 When cooking is complete, open door, remove tray and serve lamb with roasted vegetables.





APPLE GALETTE

BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: BAKE | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 35 MINUTES
MAKES: 6 SERVINGS

INGREDIENTS

2 teaspoons ground cinnamon, divided
 4 tablespoons demerara sugar, divided
 Juice of ½ a lemon
 1 tablespoon cornflour
 1 teaspoon vanilla essence
 500g eating apples, peeled, cored, cut into ½ cm slices.
 230g ready rolled shortcrust pastry (32x25cm)
 1 large egg, beaten

DIRECTIONS

- 1 In a medium bowl, add 1 teaspoon cinnamon, 3 tablespoons demerara sugar, lemon juice, cornflour, and vanilla essence and mix until evenly combined. Add the apples and toss to evenly coat.
- 2 Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit, then place the Pizza Stone on top. Turn dial to select **BAKE**, set temperature to 190°C, and set time for 35 minutes. Select **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 10 minutes).
- 3 Unroll pastry and place on a clean, floured work surface. Arrange apple mixture in the centre of the pastry, leaving a 4cm border. Fold the border of the pastry over the apples towards the centre. Brush the edges of the pastry with beaten egg. In a small bowl, combine 1 teaspoon cinnamon and 1 tablespoon cassonade and evenly sprinkle on top of the galette.
- 4 When unit is preheated and **ADD FOOD** and **PRS STRT** is displayed, open door, slide a floured pizza peel under the galette and transfer to the hot stone. Close door and select **START/STOP** to begin baking.
- 5 When cooking is complete, open door and remove galette using pizza peel. Drizzle with maple syrup. Leave to cool slightly before serving.

ARTISAN PIZZA MAKER

PIZZERIA AT HOME

Bring the brick-oven flavour home without the hassle. With temps up to 370°C, professional leopard-spotted edges, crispy crusts, and perfectly melted toppings are easy as (pizza) pie.

STEP 1 SET UP



- Install the Accessory Frame first, then place the Pizza Stone on the frame.
- If cooking deep pan pizza, you will need to prepare in a deep-dish pan (not included).

FOR BEST RESULTS

It is important to make sure the Pizza Stone is preheated.

For pizza prep tips refer to pages 32.

STEP 4 ADD FOOD & COOK

- When the oven has reached temperature, “**ADD FOOD**” “**PRS START**” will appear on the display. Place your pizza directly on the stone (we recommend using the Ninja Pizza Peel, sold separately), and close the door.

TIP If you do not have a peel, flour a wooden cutting board and use to slide the pizza onto the Pizza Stone.

- Press **START/STOP**. The timer will start counting down.

STEP 2 ADD PELLETS

DON'T WANT SMOKE? Skip Step 2

- Dip the pellet scoop into the bag and fill it to the top

NOTE: The scoop is designed to measure pellets needed for one smoke session

- Pull the smoke box open, pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then, close the smoke box.

NOTE: Woodfire Technology will not ignite if Pellets are not filled to the top of the smoke box.



STEP 5 REMOVE FOOD & SERVE

- When cook time is complete, your oven will beep and “**GET FOOD**” will appear on the display.
- Remove pizza with your Ninja Woodfire Pizza or wooden cutting board, and let cool slightly before cutting and enjoying.
- If you want to cook another pizza, press the **TIME** button and use the right dial to set a new cook time. Add next pizza and press **START/STOP** to start timer. Cook up to 3 additional pizzas back to back this way.

STEP 3 PROGRAM & PREHEAT

- Turn the left-hand dial to select **PIZZA**.



If you added pellets, press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.

- Use the right-hand dial to select your desired pizza type (options will show on the display). See next page for pizza type descriptions.
- Use the right-hand dial to set the cook time (temp cannot be set unless using the **CUSTOM** setting).
- Press **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approximately 7-15 minutes, depending on the selected pizza type).

NOTE: After the cook time ends, the oven will remain on up to 1 hour to allow for back-to-back cooking.

FOR BEST RESULTS

For cooking back-to-back pizzas, wait until “ready” shows on the display before adding the next pizza (“Ready” indicates the stone is back up to temperature and hot enough to cook your next pizza).



SCAN HERE
for pellets,
accessories
& how-to
videos

CHOOSE YOUR SLICE

ARTISAN



A chewy, puffy crust that's spotted with crispy bubbles. Artisan in every way.
[Recipe on page 34](#)

THIN CRUST



Thin, stretched pizza with a crispy crust. A pizzeria staple.

NEW YORK



Large, hand-tossed pizza with light browning and a foldable, chewy crust.
[Recipe on page 38](#)

DEEP PAN



Baked in a deep dish or pan with a thick, chewy crust. Think Sicilian or Chicago Deep Dish.

CALZONE



Traditional Italian turnover, consisting of a pizza dough folded over various fillings, then sealed shut.
[Recipe on page 36](#)

CUSTOM



Use to cook ready made fresh or frozen pizzas according to packaging instructions. Can be used to cook homemade breads as well.

PIZZA MAKING TIPS & TRICKS

DOUGH TIPS

While unit is preheating, flour your surface area and using your hands or a rolling pin stretch out the dough to a flat surface. As you roll out the dough, add more flour as needed to prevent sticking.

Make sure dough is not stuck to counter top (add more flour and move dough if it is), then sauce and top pizza. To prevent a soggy and undercooked pizza do not overload or prepare too early.

Flour your pizza peel and gently shake the peel under the dough and give it a couple hearty shakes. Bring directly to oven.

PIZZA PEEL TIPS

The Pizza Peel, dough and toppings should be at room temperature. Dough is easiest to stretch and slide off of the peel at room temperature.

Ensure that there are no holes in the dough as the sauce can create a 'glue' effect between the dough and peel.

If the dough has become stuck, lift it at one side and give a gentle blow of air underneath: This will create a 'hovercraft' effect and your pizza should glide more easily from peel to stone.

NOTE: Do not leave your dough on the peel for a long time before cooking.



GLUTEN-FREE PIZZA TIPS

When working with gluten-free dough, use semolina to help prevent sticking to the worktop or pizza peel.

If your dough is too crumbly, add about 1 Tbsp water until it comes together.

If your dough is too wet or batter-like, add about 1 Tbsp flour until it turns into a more workable dough.

If cooking pizza below 260°C bake the crust separately for about 5 mins. Then add toppings and finish baking.

To enhance crust browning of gluten-free pizza, brush the crust lightly with olive oil before cooking.

PIZZA DOUGH RECIPES

TIP: Have left over dough? Place in an air-tight container or sealed bag and freeze within one day. Be sure to bring to room temperature before using.

UNIVERSAL PIZZA DOUGH

Use for NY, Calzone and Custom pizzas

INGREDIENTS

6g dried active yeast
370ml lukewarm water (36-40°C)
570g T45 flour
12g salt
Makes: 3 portions (300-320g each)

DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, add the yeast and water and let stand until dissolved and foamy, about 5 minutes.
- 2 Add flour and salt and, with a spatula, mix until a dough forms.
- 3 Transfer dough to a clean work surface and knead by hand until a smooth ball forms, about 5 to 10 minutes. Dough ball should be slightly tacky and spring back when touched.
- 4 Transfer dough to a clean bowl, cover with a clean kitchen towel and let sit in a warm place for 1 hour 30 minutes.
- 5 After the dough has rested, divide into 3 portions about approx. 300-320g each.

THIN CRUST PIZZA DOUGH

INGREDIENTS

3g dried active yeast
130ml lukewarm water (36-40°C)
260g T45
5g salt
Makes: 2 portions (220g each)

DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, add the yeast and water and let stand until dissolved and foamy, about 5 minutes.
- 2 Add flour and salt and, with a spatula, mix until a shaggy dough forms.
- 3 Transfer dough to a clean work surface and knead by hand until a smooth ball forms, about 5 minutes. Dough ball should be slightly tacky and spring back when touched.
- 4 Transfer dough ball to a clean bowl, cover with a clean kitchen towel and let sit for 10 minutes.
- 5 After resting, divide dough into 2 portions approx. 220g each.

Handy Ruler



0 cm 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34

ARTISAN PIZZA DOUGH

INGREDIENTS

500g T45 flour
3g dried active yeast
10g salt
300ml lukewarm water (36-40°C)
Makes: 3 to 4 portions (220-240g each)

DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, add salt and water and mix to dissolve. Then add in roughly 20% of the flour and combine using a fork. Add the yeast and roughly 80% of the remaining flour and continue to mix with a fork.
- 2 When the mixture starts to come together, transfer to a lightly floured work surface and knead in the remaining flour, about 5 to 10 minutes. The dough should be smooth.
- 3 Transfer the dough to a clean bowl, cover with a clean kitchen towel and let sit at room temperature for 1 hour.
- 4 When the dough has risen, divide dough into 3 to 4 portions approx. 220-240g each.
- 5 If using immediately, ensure dough is at room temperature. Otherwise, transfer dough balls to an airtight container or resealable bag and refrigerate for 24 hours.

PAN PIZZA DOUGH

INGREDIENTS

6g dried active yeast
340ml lukewarm water (36-40°C)
570g T45 flour
12g salt
Makes: 3 portions (290g each)

DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, add the yeast and water and let stand until dissolved and foamy, about 5 minutes.
- 2 Add flour and salt and, with a spatula, mix until a dough forms.
- 3 Transfer dough to a clean work surface and knead by hand until a smooth ball forms, about 5 to 10 minutes. Dough ball should be slightly tacky and spring back when touched.
- 4 Transfer dough to a clean bowl, cover with a clean kitchen towel and let sit in a warm place for 1 hour 30 minutes.
- 5 After the dough has rested, divide into 3 portions about approx. 290g each.



GLUTEN FREE DOUGH

INGREDIENTS

165ml lukewarm water (36-40°C)
1 teaspoon caster sugar
10g easy bake yeast
12g olive oil, divided
1 tablespoon cider vinegar
1 large egg, beaten
10g salt
370g gluten free bread flour
Makes: 2 portions (300g each)

DIRECTIONS

- 1 In a large bowl mix water, sugar, yeast, and 10g olive oil. Let sit for 5 minutes, or until it starts to foam. Next, add cider vinegar, egg, salt, and flour. Mix with a spatula to combine and bring together to form a smooth ball.
- 2 Transfer dough to a clean bowl, cover with a cling film and let sit in a warm place for 1 hour, or until doubled in size.
- 3 When the dough has doubled in size, knock back the air and divide into 2 equal portions, approx. 300g each.

SEE GLUTEN-FREE DOUGH TIPS ON PAGE 31

KICKSTARTER RECIPE

ARTISAN PIZZA

BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: PIZZA | **PREP:** 10 MINUTES* | **PREHEAT:** APPROX. 15 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 3 MINUTES | **MAKES:** 1 PIZZA (APPROX. 1-2 SERVINGS)

INGREDIENTS

220g fresh homemade dough, room temperature
60g pizza sauce
75g mozzarella ball, sliced, patted dry to remove excess moisture
Handful basil leaves, roughly torn

***NOTE** For homemade dough, reference the ARTISAN PIZZA DOUGH recipe on page 33. Allow **an extra 1hr 15 mins** for the prep time if you're making your own.



DIRECTIONS



1 Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit, then place the Pizza Stone on top.

NOTE To ensure a smoother process, leave dough out at room temperature for a few hours or until malleable enough to easily stretch.



2 Turn dial to select **PIZZA**, then use the right-hand dial to select **ARTISAN**, and set time to 3 minutes. Select **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 15 minutes).



3 Lightly flour a clean work surface (this will prevent the dough from sticking). Stretch and toss dough by hand into a 25cm circle about 3mm thick. Please refer to page 32 for a handy pizza ruler!

Tip If using a Ninja Pizza Peel, adding flour to the peel will also help prevent sticking when transferring your pizza or bread to the stone. **Don't have a peel?** Use a wooden chopping board instead.



4 Evenly cover dough with pizza sauce, leaving a 1.5cm edge for the crust. Then evenly top with sliced mozzarella. **DO NOT** overload the pizza.



5 When unit is preheated and **ADD FOOD** and **PRS STRT** is displayed, open door, slide a floured pizza peel under the pizza and transfer to the hot stone. Close door and select **START/STOP** to begin cooking. If more time is necessary or a darker pizza is desired, increase the time using the right-hand dial.



6 When cooking is completed, open door, and remove pizza with peel. Let rest before topping with basil leaves, cutting and serving.

MUSHROOM, HAM & RICOTTA CALZONE



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

FUNCTION: PIZZA | **PREP:** 10 MINUTES* | **PREHEAT:** APPROX. 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 8 MINUTES
MAKES: 2 X 25CM CALZONES

INGREDIENTS

2 x 200g fresh homemade dough, room temperature
150g ricotta, liquid drained
4 tablespoons pizza sauce
40g mushrooms, finely diced
40g cooked ham, cut into 1cm strips
100g grated mozzarella
Handful basil leaves, roughly torn
Chilli flakes, optional
1 teaspoon dried oregano
Salt and ground black pepper, as desired

***NOTE** For homemade dough, reference the UNIVERSAL PIZZA DOUGH recipe on page 32. Allow **an extra 1hr 40 mins** for the prep time if you're making your own.

TIP If using a Ninja Pizza Peel, adding flour to the peel will also help prevent sticking when transferring your pizza or bread to the stone.
Don't have a peel? Use a wooden chopping board instead.

DIRECTIONS

- 1 Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit, then place the Pizza Stone on top. Turn dial to select **PIZZA**, then use the right-hand dial to select **CALZONE**, then set time for 8 minutes. Select **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 10 minutes).
- 2 Lightly flour a clean work surface (this will prevent the dough from sticking). Then roll each portion of dough into a 26cm circle, about 3mm thick. Please refer to page 32 for a handy pizza ruler!.
- 3 Spread half of the ricotta on one half of each circle, leaving a 2.5cm border around the edge. Spread 2 tablespoons of pizza sauce over the ricotta, then top with mushrooms, ham, mozzarella, basil, chilli, oregano, salt, and pepper.
- 4 Lightly dampen the edges of the dough with water. Pull the empty side of the dough over the filling, then press and pinch the edges together to seal. Pierce the top with a knife three times to allow air to escape during cooking.
- 5 When unit is preheated and **ADD FOOD** and **PRS STRT** is displayed, open door, slide a floured pizza peel under the calzones and transfer to the hot stone. Close door, select **START/STOP**, and cook for 8 minutes. If more time is necessary or a darker calzone is desired, increase the time using the right dial.
- 6 When cooking is completed, open door and remove calzones with peel. Allow to cool slightly before serving.





NEW YORK PIZZA

INTERMEDIATE RECIPE ●●○

FUNCTION: PIZZA | **PREP:** 10 MINUTES* | **PREHEAT:** APPROX. 7 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 8 MINUTES
MAKES: 1 PIZZA (1-2 SERVINGS)

INGREDIENTS

300g fresh homemade dough, room temperature
 75g pizza sauce
 140g grated mozzarella cheese

TOPPINGS (optional)

Cured ham
 Chorizo, sliced
 Artichokes
 Peppers, diced or thinly sliced
 Onions, diced or thinly sliced
 Mushrooms, diced or thinly sliced
 Olives, diced or thinly sliced

***NOTE** For homemade dough, reference the UNIVERSAL PIZZA DOUGH recipe on page 32. **Allow an extra 1hr 40 mins** for the prep time if you're making your own.

NOTE Depending on personal preference and thickness of dough, more cooking time may be necessary. Increase the time during the cooking process using the dial.

TIP If using a Ninja Pizza Peel, adding flour to the peel will also help prevent sticking when transferring your pizza or bread to the stone.

Don't have a peel? Use a wooden chopping board instead.

DIRECTIONS

- 1 Install the Accessory Rack in the bottom level of the unit, then place the Pizza Stone on top.
- 2 Turn dial to select **PIZZA**, then use the right-hand dial to select **NY**, and set time to 8 minutes. Select **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 7 minutes).
- 3 On a lightly floured work surface, stretch and toss dough by hand into a 30cm circle about 3mm thick. Please refer to page 32 for a handy pizza ruler!
- 4 Evenly cover dough with pizza sauce, leaving a 1cm edge for the crust. Then evenly top with grated mozzarella and desired toppings. Do not overtop the pizza.
- 5 When unit is preheated and **ADD FOOD** and **PRS STRT** is displayed, open door, slide a floured pizza peel under the pizza and transfer to the hot stone. Close door and select **START/STOP** to begin cooking. If more time is necessary or a darker pizza is desired, increase the time using the right-hand dial.
- 6 When cooking is completed, open door, and remove pizza with a peel. Allow to cool slightly before cutting and serving.



DEEP PAN MUSHROOM PIZZA



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

FUNCTION: PIZZA | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 20 MINUTES
MAKES: 6-8 SERVINGS

INGREDIENTS

340g fresh homemade dough, room temperature*
120g shredded mozzarella, divided
250g ricotta
1 tablespoon pesto
1 teaspoon persillade
1 teaspoon herbes de Provence
70g Parmesan, divided
150g sliced cooked mushrooms (250g raw)
Chopped parsley, for garnish

DIRECTIONS

- 1 Grease the bottom and sides of a 28 cm round pan with the olive oil. Stretch and toss dough by hand and place in prepared pan, making sure the surface of the pan is covered. Then, cover the dough with plastic wrap and let rest for about 10 minutes.
- 2 Install the Accessory Rack in the bottom level of the unit, then place the Pizza Stone on top. Turn left-hand dial to select **PIZZA**, then use the right-hand dial to select **PAN**, and set time for 20 minutes. Select **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 10 minutes).
- 3 Remove plastic wrap from dough and evenly sprinkle half of the mozzarella cheese around the edges of the dough and the sides of the pan. In a medium bowl, combine the ricotta, pesto, seasonings, and half the Parmesan cheese. Drizzle olive oil over the dough, then poke indents using your fingers. Evenly spread ricotta mixture over dough, then top with mushrooms, remaining Parmesan, and mozzarella.
- 4 When unit is preheated and **ADD FOOD** and **PRSTRT** is displayed, open door and place pan on stone. Close door, select **START/STOP**, and cook for 20 minutes. If more time is necessary or a darker pizza is desired, increase the time using the right-hand dial.
- 5 When cooking is completed, open door and remove pan. Let rest for 5 minutes before cutting and garnishing with parsley.

TIP For homemade dough, reference the PAN PIZZA DOUGH recipe on page 33.

TIP If using a Ninja Pizza Peel, adding flour to the peel will also help prevent sticking when transferring your pizza or bread to the stone.





EASY CRUSTY LOAF

INTERMEDIATE RECIPE ●●○

FUNCTION: PIZZA | **PREP:** 5 MINUTES | **PROVE:** 14-16 HOURS | **PREHEAT:** APPROX. 5 MINUTES
TOTAL COOK TIME: 50 MINUTES | **MAKES:** 6-8 SERVINGS

INGREDIENTS

500g strong white flour
 11g table salt
 3g dried active yeast
 340ml lukewarm water

TIP Pair this bread with the caramelized onion butter on page 17.

DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, sift flour, salt, and yeast. With a spatula, create a well in the centre of the mixture. Slowly pour in the lukewarm water and mix until a rough ball forms. Cover bowl with cling film and leave to prove in a warm place for 14 to 16 hours. The dough should double in size.
- 2 After the dough has proved, knock back air and transfer to a lightly floured work surface. Knead for 2 minutes and shape dough into an oval, tucking the ends underneath. Cover with a large bowl and leave on floured surface for 1 hour to 1 hour 30 minutes to rest and rise.
- 3 After resting, use a sharp knife to make ½ cm cut across the top of the dough.
- 4 Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit, then place the Pizza Stone on top.
- 5 Turn dial to select **PIZZA**, then use the right hand dial to select **CUSTOM**, then set temperature to 200°C and set time for 35 minutes. Select **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 5 minutes).
- 6 When unit is preheated and **ADD FOOD** and **PRS STRT** is displayed, open door, slide a floured pizza peel under the dough and transfer to the hot stone. Close door and select **START/STOP** to begin cooking.
- 7 When cooking is complete, open door, and remove bread with peel. Let bread cool completely before slicing.



BBQ SMOKER

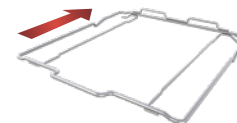
PITMASTER WITHOUT THE PITFALLS

Smoking doesn't have to be complicated. No 12-hour waits, no reloading fuel, no watching anything like a hawk. Just an easy way to get deep, smoky flavours into everything you make.

STEP 1 SET UP & ADD FOOD



- Install the Accessory Frame first.



Then install the Pro-Heat Tray on the frame. Lastly, place the Roast Rack on the Pro-Heat Tray.

- Add food to the Roast Rack.

STEP 2 ADD PELLETS

- Dip the pellet scoop into the bag and fill it to the top.
NOTE: The scoop is designed to measure pellets needed for one smoke session
- Pull the smoke box open, pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then, close the smoke box lid. The lid needs to be completely closed for the unit to ignite.
NOTE: Woodfire Technology will not ignite if pellets are not filled to the top of the smoke box.



STEP 3 PROGRAM

- Turn the left-hand dial to select **SMOKER**.
NOTE: WOODFIRE FLAVOUR is automatically engaged when using the SMOKER function.
- Use the right-hand dial to set the temp, then press the **TIME** button and use the same dial to set the time.
NOTE: Time is in hours, not minutes.
- Press **START/STOP** to begin ignition; "IGN" will appear on the screen.

STEP 4 COOK

- There is no preheat time for the **SMOKER** function. Pellet ignition time will take 3-4 minutes before the cooking timer begins to count down.

STEP 5 REMOVE FOOD & SERVE

- When cook time is complete, the unit will beep and "DONE" will appear on the display.
- Remove food from oven, then enjoy.

PITMASTER'S NOTES

There is no preheat time for the SMOKER function.

- The colder the ingredients, the smokier the results.
- For optimal smoke FLAVOUR, minimise the time the door is open when adding or flipping food.
- If you want to add more pellets, pour in another full scoop of pellets after the first batch has completely burned. Press and hold the WOODFIRE FLAVOUR button for 3 seconds to ignite the new pellets.

BBQ SMOKER CHART



Please use these charts as guides and adjust cook times as needed if your food load quantity varies.
Time is in hours, not minutes.

INGREDIENTS	AMOUNT (UP TO)	PREPARATION	COOK TEMP	COOK TIME	INTERNAL TEMP
POULTRY					
Whole chicken	1.5kg	Season as desired	140°C	1 hour 30 mins	75-80°C
Chicken thighs, skin-on, bone-in	9 (150-175g each)	Season as desired	150°C	35-45 mins	75°C
Chicken thighs, boneless	9-10 (100-125g each)	Season as desired	150°C	20-25 mins	75°C
Chicken breast	6 (150-200g each)	Season as desired	150°C	20-25 mins	75°C
Turkey drumsticks	4-6 (800g each)	Season as desired	180°C	45-60 mins	75°C
Whole duck	1.8-2kg	Season as desired	160°C	1 hour 30 mins- 2 hours	85°C
Duck breast	4-6 (180g each)	Season as desired	150°C	25-30 mins	65°C
Duck legs	4-6 (225g each)	Season as desired	140°C	1 hour 30 mins	75°C
BEEF					
Brisket	2kg	Season as desired	120°C	6 hours, flip halfway through	85-95°C
Topside	1-2kg	Season as desired	120°C	3-5 hours	85-95°C
Short ribs, bone-in	8-10 (150-250g each)	Season as desired	140°C	3-4 hours	95°C
PORK					
Filletts	2-3 (500g each)	Season as desired	150°C	45 mins	85-95°C
Loin	4 (800g-1kg each)	Season as desired	120°C	1 hour 45 mins	60°C
Ribs	3 racks (450-650g each)	Season as desired	120°C	3 hours	85-95°C
Shoulder	2.4-3.8kg	Season as desired	120°C	4-5 hours	85-95°C
LAMB					
Lamb shoulder	2kg	Season as desired	120°C	5-6 hours	85-95°C
Half leg of lamb	2-2.5kg	Season as desired	120°C	5-6 hours	85-95°C
Lamb shanks	4-6 (450g each)	Season as desired	120°C	3-4 hours	85-95°C
FISH					
Cod loin fillets	3 (185g each)	Season as desired	120°C	15 mins	58-60°C
Mackerel fillets	4 (125g each)	Season as desired	120°C	25 mins	58-60°C
Salmon, whole fillet	1-2 (600-1000g each)	Season as desired	180°C	25-30 mins	58-60°C
Trout fillets	4 (120g each)	Season as desired	120°C	30 mins	58-60°C

BBQ SMOKER TIPS

- Woodfire Technology will not ignite if Pellets are not filled to the top of the smoke box.
- No need to bring to room temperature, use straight from the refrigerator for a smokier flavour.
- For proteins with a thick fat layer, like pork shoulder, trim off enough fat so that 1cm remains. Then place on the tray fat side up.
- For optimal smoke flavour, minimise the time the door is open when adding or flipping food.
- When smoking, do not add any oil to the food. If oil is necessary, add very little.
- For best results, after cooking, allow small proteins to rest for at least 10 minutes and large proteins up to 1 hour wrapped in aluminium foil.

KICKSTARTER RECIPE

SMOKED RIBS

BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: SMOKER | **PREP:** 15 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 3 HOURS | **MAKES:** 6 SERVINGS

INGREDIENTS

3 x 450-650g racks ribs, trimmed
100g spice seasoning (ideas can be found on page 51)
Salt and ground black pepper, as desired
BBQ sauce, to serve



DIRECTIONS



1 Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit. Place the Roast Rack in the Pro-Heat Tray. Pull open the smoke chamber. While holding the smoke box open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then close the smoke box.



2 Liberally cover ribs on all sides with desired seasoning, salt, and pepper. Place the ribs on the rack in the tray. Open door, place the tray in the oven, then close the door.



3 Turn dial to select **SMOKER**, set temperature to 120°C, and set time to 3 hours. Select **START/ STOP** to begin cooking (preheating is not needed).



4 When 1 hour and 30 minutes remain, open door, and rotate the ribs so that any areas that were covered over are now exposed. Close door to continue cooking.



5 When 1 hour remains, begin to check for doneness. Cooking is complete when an instant-read thermometer reads between 85°C and 95°C. Open door, remove ribs and let sit for 20-30 minutes before cutting and serving. Serve with prepared sauce of choice (ideas can be found on page 52).

TIP For extra tender results, when 1 hour remains, liberally coat ribs in BBQ sauce, wrap in aluminum foil and return to the unit to cook.



HOT SMOKED SALMON FILLETS

BEGINNER RECIPE ●○○

FUNCTION: SMOKER | **PREP:** 1 HOUR 45 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 25 MINUTES

MAKES: 6 SERVINGS

INGREDIENTS

80g salt

80g granulated sugar

6 salmon fillets (120g each), skin on

1 tablespoon vegetable oil

DIRECTIONS

- 1** In a small bowl, mix salt and sugar together then sprinkle over the salmon on all sides. Refrigerate for 45 minutes.
- 2** After 45 minutes, remove salmon from fridge then wash the salmon fillets with cold water and pat dry with kitchen paper. Place the salmon, uncovered, back in the fridge for 1 hour or until completely dry.
- 3** Remove salmon from fridge. Rub the salmon fillets with oil to coat. Place the Roast Rack in the Pro-Heat Tray, then place the salmon on top, skin side down.
- 4** Install the Accessory Frame in the bottom level of the unit. Open the oven door, place the tray with the salmon on the frame then close the door.
- 5** While holding the smoke box open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Close the smoke box.
- 6** Turn dial to select **SMOKER**, set temperature to 120°C, set time to 25 minutes. Press **START/STOP** to begin cooking.
- 7** Cooking is complete when the internal temperature reads 65°C, open door and remove salmon.
- 8** Allow the salmon to rest for 5 minutes before serving with your favorite side dishes.



SAUCES

YIELD: APPROX. 500ml | **MARINATING TIME:** 2-12 HOURS
STORE: REFRIGERATE FOR UP TO 2 WEEKS

Place all ingredients in a bowl and whisk until evenly combined.

HORSERADISH MAYONNAISE

250ml mayonnaise
 65ml apple cider vinegar
 2 tablespoons dark brown sugar
 1 tablespoon brown mustard
 2 teaspoons prepared horseradish
 1 teaspoon lemon juice
 1 teaspoon hot sauce
 Salt and ground black pepper,
 as desired

SWEET BBQ SAUCE

250ml tomato ketchup
 215g brown sugar
 85ml apple cider vinegar
 2 tablespoons yellow mustard
 1 tablespoon Worcestershire
 sauce
 1 tablespoon honey
 2 teaspoons chilli powder
 Sea salt and ground black
 pepper, as desired

HOT & SPICY

250ml mayonnaise
 125ml sweet chilli sauce
 65ml sunflower oil
 65ml tomato ketchup
 2 tablespoons lemon juice
 1 tablespoon Worcestershire
 sauce
 1 tablespoon yellow mustard
 2 teaspoons dried garlic
 1 teaspoon dried onion

SPICY MUSTARD SAUCE

250ml yellow mustard
 65ml apple cider vinegar
 65ml honey
 1 tablespoon Worcestershire
 sauce
 1 tablespoon soy sauce
 1 tablespoon chilli powder
 1 teaspoon dried garlic
 Salt and ground black pepper
 as desired

APPLE VINEGAR SAUCE

500ml apple cider vinegar
 2 tablespoons dark brown
 sugar
 1 tablespoon tomato ketchup
 1 tablespoon chilli sauce
 Sea salt and ground black
 pepper, as desired

SPICE RUBS

YIELD: APPROX. 125g-250g (DOUBLE THE INGREDIENTS FOR A LARGER OUTPUT) | **SEASON:** GENEROUSLY
STORE: UP TO 6 MONTHS IN AN AIRTIGHT CONTAINER AWAY FROM LIGHT AND HEAT

Place all ingredients in a bowl and mix until evenly combined.

JAMAICAN JERK SPICE BLEND

1 tablespoon dried garlic
 1 tablespoon dried onion
 1 tablespoon brown sugar
 1 tablespoon dried parsley
 2 teaspoons cayenne pepper
 1 teaspoon ground cinnamon
 1 teaspoon salt
 ½ teaspoon ground black pepper
 ½ teaspoon ground 4 épices
 ½ teaspoon ground clove
 ½ teaspoon chilli flakes
 ½ teaspoon chilli powder
 ½ teaspoon paprika
 ½ teaspoon ground nutmeg

BASIC BBQ SPICE RUB

55g brown sugar
 60g smoked paprika
 3 tablespoons ground black pepper
 2 tablespoon salt
 2 teaspoons dried garlic
 2 teaspoons dried onion

MEXICAN STYLE SPICE BLEND

2 teaspoons ground cumin
 1 teaspoon ground coriander
 1 tablespoon salt
 2 teaspoons chilli powder
 2 teaspoons dried onion
 2 teaspoons dried garlic
 1 teaspoon dried oregano
 ½ teaspoon chipotle chilli
 powder (optional)

SPICY SPICE BLEND

1 tablespoon brown sugar
 2 teaspoons cayenne pepper
 1 teaspoon salt
 1 teaspoon smoked paprika
 1 teaspoon cumin
 ½ teaspoon chilli powder

CAFÉ MOCHA SPICE BLEND

70g brown sugar
 2 teaspoons cayenne pepper
 (optional)
 1 teaspoon salt
 1 tablespoon smoked paprika
 50g coffee
 50g cocoa powder

CAJUN SPICE BLEND

1 teaspoon dried garlic
 1 teaspoon dried onion
 ½ teaspoon white pepper
 ¼ teaspoon cayenne pepper
 1 teaspoon salt
 1 teaspoon paprika
 ½ teaspoon dried thyme
 1 teaspoon dried oregano

INHALT

Lieferumfang	55	TRADITIONELLE PIZZA WIE AUS DEM STEINOFE	
Das Bedienfeld kennenlernen	56	Anleitung.....	80
Woodfire Technologie	58	Wähle Deine Pizza.....	82
Ninja Woodfire Pellets	59	Tipps Und Tricks Zur Pizzazubereitung.....	83
Intensität des Woodfire Aromas	59	Pizzateig-Rezepte.....	84
MAX ROAST		Kickstarter-Rezept Neapel Pizza (Artisan).....	86
Heißluftgrill.....	60	Calzone mit Pilzen, Schinken und Ricotta.....	88
Anleitung.....	62	New York Pizza.....	90
Max Roast Tabelle.....	64	Pizza Mit Pilzen Aus Der Pfanne.....	92
Kickstarter-Rezept Gebratenes hähnchen im Backofen.....	66	Einfaches Knuspriges Brot.....	94
Gebratene Riesengarnelen Mit Knoblauch Und Chili.....	68	Smoker	
Sirloin-Steak mit Karamellisierter Zwiebelbutter.....	69	Anleitung.....	96
GOURMET ROAST		Gartabelle Für Das Bbq-Smoker.....	98
Anleitung.....	70	Kickstarter-Rezept Geräucherte Rippchen.....	100
Schmoren Tabelle.....	72	Heiß geräucherte Lachsfilets.....	102
Kickstarte Rezept Knuspriges Grillhähnchen.....	74	Saucen und Gewürzmischungen	104
Langsam gekochte Lammschulter mit geröstetem Gemüse.....	76		
Apfel-Galette.....	78		

Rezeptschlüssel



VEGETARISCH



VEGAN



Dieser Ofen kann höhere Temperaturen als ein herkömmlicher Ofen erreichen. Zur Handhabung des Zubehörs sind hitzebeständige Handschuhe und Oberflächen erforderlich.



Mit diesem Symbol kannst du dein Gericht mit einem authentischen Raucharoma verfeinern.



NUSS-FREI



GLUTEN-FREI



OHNE MILCH-PRODUKT

NINJA TEST KITCHEN

www.ninjatestkitchen.eu


FÜR WEITERE
REZEPTE
SCANNEN

LIEFERUMFANG

Das Gerät wurde für die Verwendung im Freien entwickelt und ist wetterbeständig

PIZZASTEIN

VOR
NÄSSE
SCHÜTZEN

Für Pizzen bis zu 30cm oder zum Backen von handwerklichem Brot.

NICHT mit Seifenwasser waschen oder in Wasser eintauchen oder im Geschirrspüler reinigen. Um Risse zu vermeiden, den Pizzastein vor der Reinigung immer vollständig abkühlen lassen. Sanft mit nichtmetallischen Utensilien abkratzen. Alle verbleibenden Schmutzpartikel mit einem weichen Tuch abwischen.



PELLET-BOX

Wird komplett in das Gerät eingebaut und enthält die perfekte Menge an Pellets für jeden Kochvorgang.

KEINE FLÜSSIGE REINIGUNGSLÖSUNG FÜR DIE SMOKER-BOX VERWENDEN.

Abkühlen lassen und nach jedem Gebrauch leeren. Wir empfehlen, nach jeweils 10 Anwendungen eine Drahtbürste zu verwenden, um Rückstände zu entfernen.

ZUBEHÖR-ROST

Hält Pizzastein oder ProHeat-Blech. Kann hoch oder niedrig platziert werden.

Vor dem Einräumen in den Geschirrspüler abkühlen lassen. Bei der Reinigung von Hand nicht scheuernde Reinigungswerkzeuge verwenden.



PROHEAT-BLECH

30 cm x 30 cm großes Blech mit hoher Dichte, das bis zu 370 °C Hitze aushält.

NICHT IM GESCHIRRSPIELER REINIGEN.

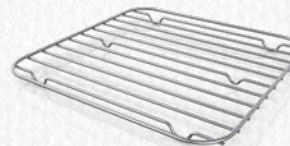
Abkühlen lassen und anschließend von Hand reinigen. Spülmittel, warmes Wasser und nicht scheuernde Reinigungswerkzeuge verwenden.



ROST

Erhöht große Fleischstücke für ein rundum gleichmäßiges Garen.

Vor dem Einräumen in den Geschirrspüler abkühlen lassen. Bei der Reinigung von Hand nicht scheuernde Reinigungswerkzeuge verwenden.



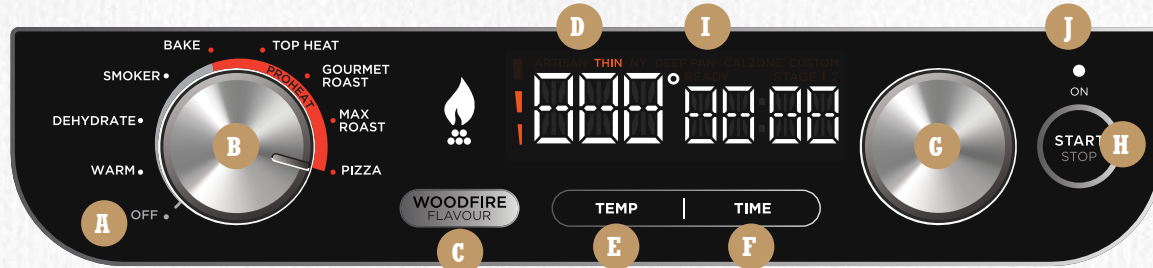
PELLET SCOOP

Misst genau die Menge an Pellets ab, die man für einen Garvorgang benötigt.

REINIGUNG

Gerät und Zubehör abkühlen lassen. Danach kann das Gerät bewegt und Zubehörteile entfernt werden.

DAS BEDIENFELD KENNENLERNEN



EINSCHALTEN DES OFENS Auf der Rückseite des Geräts befindet sich ein Ein-/Ausschalter. Dieser muss vor dem Gebrauch eingeschaltet sein.

A OFF (AUS)

Den Drehschalter im Uhrzeigersinn drehen, um die Kochfunktion auszuwählen. **HINWEIS:** Wenn die Anzeige leuchtet, ist das Gerät eingeschaltet. Wenn Gerät nicht in Betrieb ist, muss der Drehschalter auf OFF stehen.

B LINKER DREHKNOPF

Mit diesem Drehknopf die Kochfunktionen auswählen: WARMHALTEN, DÖRREN, SMOKEN, BACKEN, OBERHITZE, SCHMOREN, MAX ROAST, PIZZA.

C WOODFIRE FLAVOUR

Nach der Auswahl der gewünschten Garfunktion die Taste drücken, um Woodfire Aromas hinzuzufügen. Nach dem Drücken leuchtet das Flammensymbol auf dem Display auf. **HINWEIS:** Die Woodfire Aroma-Technologie kann nicht mit den Funktionen TOP HEAT (Oberhitze) oder KEEP WARM (Warmhalten) verwendet werden.

D PIZZA VOREINSTELLUNGEN

Bei Auswahl der PIZZA-Funktion mit dem rechten Drehknopf nach oben scrollen und zwischen den Pizza-Einstellungen ARTISAN (Neapel), THIN (Klassisch), NY (New-York-Style), DEEP PAN (Pan Pizza), CALZONE und CUSTOM (Manuell) auswählen.

E TEMP

Mit der TEMP-Taste die Temperatur auswählen und dann mit dem rechten Drehknopf anpassen.

F TIME

Mit der TIME-Taste die gewünschte Zeit auswählen und dann mit dem rechten Drehknopf einstellen.

G RECHTER DREHKNOPF

Mit diesem Drehknopf kann die gewünschte Temperatur und Zeit eingestellt oder es können Pizza-Voreinstellungen ausgewählt werden. **HINWEIS:** Obwohl es nicht empfohlen wird, kann das Vorheizen übersprungen werden. Dazu den Drehknopf 4 Sekunden lang gedrückt halten

H START/STOP

Die **START/STOP**-Taste drücken, um die aktuelle Garfunktion zu starten oder zu stoppen. Beim Verwenden der PIZZA-Funktion die **START/STOP**-Taste nach dem Hinzufügen der Pizza drücken, um den Timer zu starten. **HINWEIS:** Obwohl es nicht empfohlen wird, kann das Vorheizen übersprungen werden. Dazu den Drehknopf 4 Sekunden lang gedrückt halten.

I READY (BEREIT)

Diese Anzeige leuchtet zwischen den Kochvorgängen auf, wenn der Pizzastein vollständig erhitzt/auf der richtigen Temperatur ist, um mit dem Backen der nächsten Pizza zu beginnen.

J ON (EIN)

Wenn das Gerät in Betrieb ist, leuchtet diese Leuchte auf, um zu signalisieren, dass das Gerät eingeschaltet und heiß ist.

ES GIBT ZWEI MÖGLICHKEITEN AUTHENTISCHE HOLZFEUER AROMEN ZU ERZIELEN

1. Das spezielle SMOKER-Programm für das Garen über einen längeren Zeitraum sorgt für kräftige Aromen und macht das Fleisch besonders zart.
2. Ein Hauch von Raucharoma kann jeder anderen Funktion außer REHEAT hinzugefügt werden - einfach die Taste WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE drücken.

MAX ROAST



Erhalten Sie verkohlte, knusprige, karamellierte Ergebnisse, die Ihr Ofen nicht schaffen kann. Ofen nicht schaffen kann. Ideal für Fisch und kleinere Fleischstücke sowie geschnittenes Gemüse auf einem Blech für die ganze Familie.

GOURMET ROAST (SCHMOREN)



Ähnlich wie beim Schmoren mit starker Hitze beginnen und dann bei einer niedrigen Temperatur garen, damit außen eine schöne Kruste entsteht und die Innenseite saftig wird. Am besten für große Stücke oder ganze Keulen.

PIZZA



Die Lieblingspizza oder Calzone zu Hause zubereiten - egal ob aus frischen Zutaten oder tiefgefroren.

TOP HEAT (OBERHITZE)



Käse schnell schmelzen lassen oder schön gebräunte Toppings zubereiten.

SMOKER



Langsam und schonend garen um große Fleischstücke zart zu von Fleisch. Bei dieser Funktion muss die Taste Woodfire nicht gedrückt werden, da sie automatisch aktiviert ist.

BAKE (BACKEN)



Backwaren, die innen fluffig weich und außen schön knusprig sind.

DEHYDRATE (DÖRREN)



Sanfte Reduzierung des Wassergehaltes in Lebensmitteln für Snacks wie Dörrfleisch und Trockenobst.

KEEP WARM (WARMHALTEN)



Warmhalten von Speisen nach dem Garen.

**HOLZFEUER-AROMA
FÜR DEINE SPEISEN
BEI JEDER TEMPERATUR**

Einfach Pellets einfüllen, eine Garfunktion** auswählen und die Taste Woodfire Flavour drücken. Alles weitere erledigt der Ofen.

**AUSSER KEEP WARM (WARMHALTEN) UND TOP HEAT (OBERHITZE); DIE WOODFIRE AROMA TECHNOLOGIE WIRD BEI DER SMOKER-FUNKTION AUTOMATISCH AKTIVIERT.



WOODFIRE
FLAVOUR

WOODFIRE TECHNOLOGIE

100% AUTHENTISCHE RAUCHIGE AROMEN

Die integrierte Smoker-Box und die speziell entwickelten Ninja Woodfire Pellets sorgen gemeinsam für ausgeprägte, voll entfaltete Woodfire Aromas.

Für GESCHMACK, nicht als BRENNSTOFF verwenden, so dass nur 1 Messlöffel pro Kochvorgang benötigt wird.

VERBRENNT ECHTE HOLZPELLETS

Ninja Woodfire Pellets werden nicht als Brennstoff verwendet, sondern sind durch ihre ideale Größe und Zusammensetzung aus hochwertigem Hartholz so konzipiert, dass ein maximales Aroma erzeugt wird.

INTEGRIERTE SMOKER-BOX

Die selbstzündende Smoker-Box benötigt nur 1 Schaufel Pellets.



RAUCHAROMEN BEI JEDER TEMPERATUR HINZUFÜGEN

120-180°C

170-260°C

260-340°C

290-370°C



KRÄFTIG-RAUCHIGES AROMA



DEZENTES RAUCHAROMA



HIER SCANNEN
um Ninja
Woodfire Pellets
zu kaufen

NINJA WOODFIRE PELLETS

Die ausschließliche Verwendung von Ninja Woodfire Pellets garantiert beste Ergebnisse, Leistung und Aromen. Die Ninja Woodfire Technologie wurde speziell für die Verwendung mit Ninja-Pellets entwickelt, da es bei anderen Pellets zu Problemen beim Entzünden kommen kann. Dies kann sich nachteilig auf die Ergebnisse auswirken.

INTENSITÄT DES HOLZFEUER-AROMAS

MILD

KRÄFTIG



ALLZWECKMISCHUNG

AROMA: Ausgeglichen, mild, aromatisch, süß
ZUSAMMENSETZUNG: Kirsche, Ahorn, Eiche

Ganz egal, für welche Mischung du dich entscheidest, unsere Pellets können mit allen Speisen verwendet werden:



KRÄFTIGE MISCHUNG

AROMA: Aromatisches, klassisches BBQ
ZUSAMMENSETZUNG: Hickory, Kirsche, Ahorn, Eiche/Ahorn, Eiche

HOCHTEMPERATUR-OFEN

PROFI-TEXTUREN, DIE DU NICHT IM HAUS BEKOMMEN KANNST

Will man ein knuspriges Äußeres, ist häufig das Innere nicht mehr saftig. Nicht mit diesem Outdoor Ofen. Damit zauberst du saftiges, zartes Fleisch mit knusprigen, goldenen Krusten – mit einem Temperaturbereich, von dem dein herkömmlicher Backofen nur träumen kann.

MAX ROAST



Maximale Hitze für schnelle schmackhafte Gerichte mit optimaler Röstung, tollem Aroma und perfekter Konsistenz.

AM BESTEN FÜR: Einzelne Stücke wie Hähnchenschenkel, Lachsfilets und kleiner geschnittenes Gemüse. Diese können zusammen als schnelle „Ein-Pfannen-Gerichte“ gegart werden.

GOURMET ROAST (SCHMOREN)



Maximale Hitze für schnelle schmackhafte Gerichte mit optimaler Röstung, tollem Aroma und perfekter Konsistenz.

AM BESTEN FÜR: Große Fleischstücke wie Hähnchen, Lamm oder Rinderfilet Ideal, wenn für viele Personen gekocht wird.

MAX ROAST

Maximale Hitze für optimale Röstung, tolles Aroma und perfekte Ergebnisse.

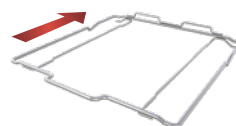


AM BESTEN FÜR: Einzelne Stücke wie Hähnchenschenkel, Lachsfilets und kleiner geschnittenes Gemüse. Diese können zusammen als schnelle „Ein-Pfannen-Gerichte“ gegart werden.

1. SCHRITT EINRICHTEN



- Zuerst den Zubehör-rost installieren.



- Danach das ProHeat-Blech auf den Rost setzen.

WICHTIG Das Hitze-Blech sollte eingesetzt sein, da es mit dem Gerät vorheizen muss.

4. SCHRITT

GRILL-/GARGUT IN DEN OFEN LEGEN UND GAREN

- Wenn das Gerät vorgeheizt (PRE) ist, erscheint auf dem Display „**ADD FOOD**“ (Essen hinzufügen) „**PRS START**“ (Start drücken).
- Den Zubehör-Rost nach vorn ziehen, die Zutaten auf das ProHeat-Blech legen und die Klappe schließen.
- Auf **START/STOP** drücken. Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.
HINWEIS: Nach der Hälfte der Garzeit erscheint auf der Anzeige „**Flip**“ (Wenden). Klappe öffnen und Speisen wenden. Die Anzeige „**Flip**“ (Wenden) verschwindet nach 30 Sekunden vom Display.

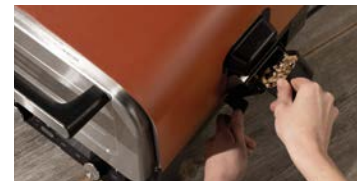


2. SCHRITT PELLETS HINEINGEBEN



KEIN RÄUCHERN GEWÜNSCHT?
Schritt 2 überspringen

- Eine volle Pelletschaufel aus dem Vorratssack entnehmen.
HINWEIS: Die Schaufel ist so gestaltet, dass sie die Pellets abmisst, die für einen Räuchervorgang benötigt werden.
- Den Deckel der Smoker-Box öffnen und diese bis zum Rand mit Pellets füllen. Schließe dann den Deckel der Smoker-Box.
HINWEIS: Die Woodfire Technologie zündet nicht, wenn die Smoker-Box nicht vollständig mit Pellets gefüllt ist.



5. SCHRITT

GRILL-/GARGUT HERAUSNEHMEN UND SERVIEREN

- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf dem Display erscheint „**DONE**“ (Fertig).
- Die Speisen nur mit hitzebeständigen Handschuhen aus dem Gerät nehmen.
- Das Blech nur auf einer geeigneten Ablagefläche abstellen, z. B. einem gusseisernen Untersetzer oder einer Granitplatte.
- Kochtabellen befinden sich auf der nächsten Seite.



3. SCHRITT

PROGRAMMIEREN UND VORHEIZEN

- Mit dem linken Drehknopf **MAX ROAST** auswählen.
 Wenn Pellets eingefüllt wurden, muss die Taste **WOODFIRE FLAVOUR** gedrückt werden.
- Mit der Taste **TEMP** die Temperatur und mit **TIME** die Zeit einstellen über den rechten Drehknopf.
- **START/STOP**-Taste drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- Während der Ofen vorheizt, mit der Vorbereitung der Speisen beginnen.
- Die geschätzte Vorheizzeit kann je nach eingestellter Temperatur etwa 10-15 Minuten betragen.
HINWEIS: Wird die Woodfire Technologie verwendet wird „**IGN**“ (Zündung) angezeigt und das Gerät beginnt die Pellets zu verbrennen.

FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE

- Die Max Roast Gartabellen auf Seite 64 - 65 enthalten Inspirationen, Gartemperaturen und Garzeiten.
- Es empfiehlt sich, Öle mit hohem Rauchpunkt - wie Sonnenblumen-, Pflanzen-, Avocado- oder Traubenkernöl - statt Olivenöl zu verwenden.
- Bei Verwendung eines der vorgeschlagenen Öle sollte dieses direkt mit einem Pinsel auf die Speisen aufgetragen und nicht auf das ProHeat-Blech gegossen oder geträufelt werden, um eventuelle Flammenbildung zu vermeiden.
Auf der nächsten Seite finden Sie Kochtabellen.

MAX ROAST TABELLE

PROTEINE UND GEMÜSE GLEICHZEITIG ANBRATEN, UM EINE KOMPLETTE MAHLZEIT ZUZUBEREITEN



1. SCHRITT: WÄHLE DEIN PROTEIN

LEBENSMITTEL	MENGE (BIS ZU)	TEMP	DICKE	TIME (ZEIT)
SCHWEIN				
Schweinekoteletts ohne Knochen (mit oder ohne Fett)	4 Stück, je 120-180 g	315 °C	1,5-2 cm	5-7 Minuten
Wurstchen	6 Stück, 2cm dick, 17cm lang	280 °C	Verschieden	8-10 Minuten
RIND				
Rinder-Burger	4 Burger, je 110-170 g	280 °C	2 cm	10-12 Minuten
Ribeye-Steak	4 Stück, je 350-400 g	370 °C	2-3 cm	6-8 Minuten (Medium)
Rumpsteak	2 Stück, je 350-400 g	370 °C	2 cm	4-6 Minuten (Medium)
FISCH				
Lachs	4 Stück, je 115-170 g	315 °C	2,5 cm	8 Minuten (Well)
Thunfisch Steak	4 Stück	370 °C	2-3 cm	2-3 Minuten (Medium)
Jakobsmuscheln	10 Stück	345 °C	Standard	3-4 Minuten
GEFLÜGEL				
Entbeinte Hähnchenbrust	4 Brüste, je 150-200 g	280 °C	2-3 cm	13-17 Minuten
VEGETARISCH				
Extrafeste Tofu-Steaks	4 Stück à 120-140 g	345°C	1,5-2 cm	4-6 Minuten
Halloumi	1 block, geschnitten	315°C	1 cm	4 Minuten

WICHTIG: Die innere Garzeit variiert, wenn Fleischstücke dicker/dünnere sind oder ein anderes Gewicht haben als in den Tabellen angegeben. Die Zeiten müssen gegebenenfalls angepasst werden und mit einem externen Thermometer kann die Innentemperatur überprüft werden

FÜR INSPIRATION FÜR BLECHGERICHTE, SOWIE ZUBEHÖR UND GERÄTEINTERAKTION, SIEHE SEITE 63.

2. SCHRITT: WÄHLE DEIN GEMÜSE

LEBENSMITTEL	MENGE (BIS ZU)	TEMP.	TIME (ZEIT)
GEMÜSE			
Zucchini	2 halbiert	370 °C	5-8 Minuten
Brokkoli	1 Kopf halbiert	315 °C	10-12 Minuten
Blumenkohl	340 g Röschen	345 °C	5-10 Minuten
Rosenkohl	340 g halbiert	345 °C	8-12 Minuten
Kleine Kartoffeln	340 g geviertelt	315 °C	15 Minuten
Grüne Bohnen	285 g, geschnitten	345 °C	5 Minuten
Zwiebel	1, geviertelt	345 °C	4-6 Minuten
Rote oder gemischte Paprika	285 g, getrimmt	370 °C	3-5 Minuten
Weißer Champignons	2 große Champignons	315 °C	6-8 Minuten
Süßkartoffeln	500 g, in 2 cm große Stücke geschnitten	280 °C	12-15 Minuten

BEWÄHRTE VERFAHREN:

- Das ProHeat-Blech muss auf dem Zubehör-Rost angebracht sein (nicht der Pizzastein) und vor dem Garen im Gerät vorgeheizt werden.
- Empfohlene Fleischdicke von 1,3 cm oder mehr. Dünnere Fleischstücke wölben sich und das Anbraten wird ungleichmäßig.
- Nicht empfohlen werden zuckerhaltige Marinaden, da sie höchstwahrscheinlich verbrennen.
- Rindersteaks 1 Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen und trocken tupfen.
- Um ein blutiges Ergebnis zu vermeiden, alle Rindersteaks nach dem Garen bis zu 5 Minuten ruhen lassen.
- Für optimale Ergebnisse kann das Fleisch vorsichtig nach unten gedrückt werden, um den Kontakt mit dem Hitzeblech zu maximieren. • Es empfiehlt sich, Öle mit höherem Rauchpunkt – wie Pflanzen-, Sonnenblumen-, Avocado- oder Traubenkernöl – statt Olivenöl zu verwenden.
- Bei Verwendung eines der oben genannten Öle sollte dieses direkt mit einem Pinsel auf die Speisen aufgetragen und nicht auf das ProHeat-Blech gegossen oder geträufelt werden, um eventuelle Flammenbildung zu vermeiden.
- Je nach gewünschter Garstufe sollten Fleischstücke nach der halben Garzeit, oder wenn das Gerät dies anzeigt, gewendet werden.
- Bei aufeinanderfolgenden Garvorgängen (Batch Cooking) muss überschüssiges Fett/Öl vom ProHeat-Blech entfernt werden, um ein Überlaufen zu verhindern.

KICKSTARTER-REZEPT

GEBRATENES HÄHNCHEN IM BACKOFEN

EINFACHES REZEPT ●○○

KOCHFUNKTION: MAX ROAST | **VORBEREITUNGSZEIT:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 10-15 MINUTEN
ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN | **PORTIONEN:** 4



ZUTATEN

2-3 kleine gemischte Paprikaschoten, entkernt, in der Länge nach in 8 Scheiben schneiden
 1 große rote Zwiebel, geschält, in 2 cm dicke Spalten geschnitten
 1 Esslöffel & 2 Teelöffel Pflanzenöl
 1 Teelöffel mildes Chilipulver
 1 Teelöffel gehackter Knoblauch
 Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack

350 g Babykartoffeln, in Viertel geschnitten
 Schale von 1 Limette, geviertelte Limette zum Garnieren
 4 x 180-200 g Hähnchenschenkel mit Haut und Knochen
 1. Esslöffel Hähnchengewürzmischung
 Gehackter Koriander, zum Garnieren

DIRECTIONS



1 Setze den Zubehörrost in die untere Ebene des Geräts ein und lege dann das ProHeat-Blech darauf. Wähle mit dem Drehrad **MAX ROAST**. Stelle die Temperatur auf 315°C und die Zeit auf 15 Minuten ein. Wähle **START/STOP**, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert ca. 10-15 Minuten).



2 In einer großen Schüssel Paprika und Zwiebeln mit 1 Teelöffel Öl, Chilipulver, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermengen. In einer anderen großen Schüssel die Maiskölbchen mit 1 Teelöffel Öl, Limettenschale, Salz und Pfeffer vermengen. Die Hähnchenschenkel gleichmäßig mit dem restlichen 1 Esslöffel Öl, Cajun-Gewürz, Salz und Pfeffer würzen.



3 Wenn das Gerät vorgeheizt ist und **ADD FOOD** und **PRS START** angezeigt wird, öffne die Tür, schiebe den Zubehörrahmen heraus und das ProHeat-Blech mit den Handschuhen aus dem Ofen schieben und das Hähnchen mit der Hautseite nach unten auf das Tablett legen. Tür schließen, **START/STOP** wählen und 3 Minuten lang garen.



4 Nach 3 Minuten die Tür öffnen, die Hähnchenschenkel mit einer Silikonzange umdrehen und auf eine Seite des Backblechs schieben. Das Gemüse in die Schale geben. Die Tür schließen, um den Garvorgang fortzusetzen. Wenn noch 6 Minuten verbleiben, die Tür öffnen, das Gemüse schwenken und die Kartoffeln wenden. Schließe die Tür, um den Garvorgang fortzusetzen.



5 Der Garvorgang ist beendet, wenn die Innentemperatur des Hähnchens auf einem Thermometer 75 °C anzeigt. Wenn mehr Zeit erforderlich ist, die Zeit mit dem rechten Drehrad verlängern. Nach Beendigung des Garvorgangs die Tür öffnen und das Hähnchen und das Gemüse auf eine Servierplatte geben. Mit gehacktem Koriander und Limettenspalten garnieren.

HINWEIS Das Gerät zeigt an, dass das Essen nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden soll. Ignoriere die Anweisungen des Rezepts und befolge die Anweisungen zum Wenden.

GEBRATENE RIESENGARNELEN MIT KNOBLAUCH UND CHILI

EINSTEIGERREZEPT ●○○

FUNKTION: MAX ROAST | **VORBEREITUNG:** 5 MINUTEN | **VORHEIZEN:** ETWA 10-15 MINUTEN
GESAMTGARZEIT: 4 MINUTEN | **ERGIBT:** 2-4 PORTIONEN

ZUTATEN

540 g geschälte rohe Riesengarnelen
3 Esslöffel Olivenöl
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack
50 g Butter, geschmolzen
2 große Knoblauchzehen, geschält, fein geschnitten
1 rote Chilischote, fein gewürfelt
2 Esslöffel frische Petersilie, gehackt
Saft einer ½ Zitrone
Knuspriges Brot zum Servieren



TIPP Zusammen mit Krustenbrot auf Seite 94 servieren.

ANLEITUNG

- Den Zubehör-Rost in die untere Ebene des Geräts einsetzen und dann das Pro-Heat-Blech oben platzieren.
- Mit dem Drehknopf **MAX ROAST** auswählen, die Temperatur auf 315 °C und die Zeit auf 4 Minuten einstellen. **START/STOP** drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 10-15 Minuten).
- Garnelen, Öl, Salz und Pfeffer in eine mittelgroße Schüssel geben und gut vermengen, bis alles gleichmäßig verteilt ist.
- Butter, Knoblauch, Chili, Petersilie, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in eine kleine Schüssel geben und verrühren, bis eine einheitliche Masse entstanden ist.
- Wenn das Gerät vorgeheizt ist und **ADD FOOD** und **PRS STRT** angezeigt werden, Klappe öffnen und Garnelen in einer gleichmäßigen Schicht auf das Blech geben. Die Klappe schließen und **START/STOP** drücken, um den Garvorgang zu starten.
- Nach 2 Minuten die Klappe öffnen und die Garnelen mit einem Fischspatel aus Metall wenden. Die Klappe schließen und Garvorgang weitere 2 Minuten lang fortsetzen.
- Wenn auf dem Timer 1 Minute verbleibt, Klappe öffnen, Buttermischung auf die Garnelen geben und den Garvorgang fortsetzen. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, Blech entnehmen, die Garnelen vorsichtig auf eine Servierplatte legen und die Sauce hinzufügen. Mit knusprigem Brot servieren.



SIRLOIN-STEAK MIT KARMELLISIERTER ZWIEBELBUTTER

EINSTEIGERREZEPT ●○○

FUNKTION: MAX ROAST | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** ETWA 10-15 MINUTEN
GESAMTGARZEIT: 10 MINUTEN (JE NACH GEWÜNSCHTEM ERGEBNIS) | **ERGIBT:** 2-4 PORTIONEN

ZUTATEN

2 x 350-400 g dick geschnittenes Sirloin-Steak (2-2,5cm dick), zurechtgeschnitten
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack
1 große Zwiebel, geschält, in 1 cm große Stücke geschnitten
4 Knoblauchzehen, geschält
115 g gesalzene Butter, Zimmertemperatur
1 Esslöffel frische Petersilie, gehackt
1 Teelöffel Worcestershire-Sauce

TIPP Um ein optimales Bratergebnis zu erzielen, tupfen Sie das Steak auf allen Seiten trocken.



HINWEIS Das Gerät wird anzeigen, dass das Essen nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden soll. Dies ignorieren und den Anweisungen im Rezept folgen.



ANLEITUNG

- Steak 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Den Zubehör-Rost in die untere Ebene des Geräts einsetzen und das ProHeat-Blech darauf stellen.
- Mit dem Drehknopf **MAX ROAST** auswählen, die Temperatur auf 315 °C und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. **START/STOP** drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 10-15 Minuten).
- Wenn das Gerät vorgeheizt ist und **ADD FOOD** und **PRS STRT** angezeigt wird, die Tür öffnen und Zwiebeln und Knoblauch auf das Blech legen. Die Tür schließen und **START/STOP** wählen, um den Garvorgang zu starten. 10 Minuten garen, dabei nach der Hälfte der Zeit umrühren.
- Nach Ende der Garzeit Zwiebeln und Knoblauch auf ein Schneidebrett geben und fein würfeln. Zusammen mit der Butter, der Petersilie und der Worcestershire-Sauce in eine mittelgroße Schüssel geben und verrühren, bis alles gleichmäßig vermischt ist. Nach Belieben würzen.
- Die Steaks auf das Blech legen und die Tür schließen, um mit dem Garen zu beginnen. Für ein blutiges Ergebnis die Steaks insgesamt 2 bis 3 Minuten garen und nach der Hälfte der Zeit wenden. Für ein medium-rare Ergebnis 4 Minuten garen, nach der Hälfte der Zeit wenden.
- Nach Ende der Garzeit die Tür öffnen und die Steaks auf ein Schneidebrett legen. Zum Servieren mit der vorbereiteten Butter bestreichen.

TIPP Noch Butter übrig? In einen luftdichten Behälter geben und im Kühlschrank bis zu 1 Woche aufbewahren oder in den Gefrierschrank legen und bei Bedarf verwenden.

GOURMET ROAST (SCHMOREN)

Eine längere Garzeit und ein automatisierter 2-Stufen-Prozess sorgen für knusprige Krusten und ein saftiges Inneres bei größeren Stücken.



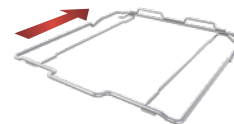
IDEAL FÜR: Größere Proteine und Gemüse wie ganze Hähnchen, ente, Schweineschulter oder ganzer Blumenkohl.

1. SCHRITT

EINRICHTEN



- Den Zubehör-Rost auf der unteren Schiene einsetzen



4. SCHRITT

GRILL-/GARGUT IN DEN OFEN LEGEN UND GAREN

- Wenn das Gerät vorgeheizt (PRE) ist, erscheint auf dem Display „ADD FOOD“ (Essen hinzufügen) „PRS START“ (Start drücken).
- Den Zubehör-Rost nach vorn ziehen. Die Zutaten auf das ProHeat-Blech legen, dann das Blech mit den Lebensmitteln in den Rahmen einsetzen. Rahmen zurück in den Ofen schieben und die Klappe schließen.
- Auf **START/STOP** drücken. Temperatur und Zeit für Stufe 1 werden angezeigt und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

HINWEIS: Der Ofen geht automatisch in Stufe 2, wenn Stufe 1 abgeschlossen ist.



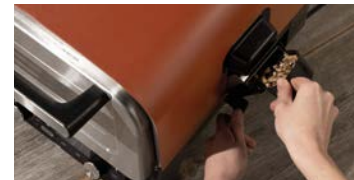
2. SCHRITT

PELLETS HINEINGEBEN



KEIN RÄUCHERN GEWÜNSCHT?
Schritt 2 überspringen

- Eine volle Pelletschaufel aus dem Vorratssack entnehmen
- HINWEIS:** Die Schaufel ist so gestaltet, dass sie die Pellets abmisst, die für einen Räuchervorgang benötigt werden.
- Den Deckel der Smoker-Box öffnen und diese bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoker-Box schließen.
- HINWEIS:** Die Woodfire Technologie zündet nicht, wenn die Smoker-Box nicht vollständig mit Pellets gefüllt ist.



5. SCHRITT

GRILL-/GARGUT HERAUSNEHMEN UND SERVIEREN

- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf dem Display erscheint „DONE“ (Fertig)
- Die Speisen nur mit hitzebeständigen Handschuhen aus dem Gerät nehmen.
- Das Blech nur auf einer geeigneten Ablagefläche abstellen, z. B. einem Gusseisernen Untersetzer oder einer Granitplatte.
- Kochtabellen befinden sich auf der nächsten Seite.



3. SCHRITT

PROGRAMMIEREN UND VORHEIZEN

- Mit dem linken Drehknopf **GOURMET ROAST (Schmoren)** auswählen.



Wenn Pellets eingefüllt wurden, muss die Taste **WOODFIRE FLAVOUR** gedrückt werden.

- Die LED der Stufe 1 leuchtet auf. Dies ist das Garen mit hoher Temperatureinstellung.
- Mit der Taste **TEMP** die Temperatur und mit **TIME** die Zeit einstellen über den rechten Drehknopf.
- Den rechten Drehknopf drücken. Die LED der Stufe 2 leuchtet auf. Den vorherigen Schritt wiederholen, um Stufe 2 zu programmieren, dann **START/STOP** drücken. (Die geschätzte Vorheizzeit kann etwa 10-15 Minuten betragen – je nach eingestellter Temperatur.)
- HINWEIS:** Bei Verwendung von Holzfeuer wird IGN auf dem Bildschirm angezeigt.

FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE

Neu beim Kochen mit Gourmet Roast?

Wird ein großer Braten gegart, besteht die Möglichkeit, die Stufe 1 für 5-10 Minuten auf 350 °C einzustellen, damit sich eine Kruste bildet und die Säfte eingeschlossen werden. Anschließend den Garvorgang wie in deinem Backofen fortsetzen.



HIER SCANNEN
für Anleitungsvideos

SCHMOREN TABELLE

GRÖßERE PROTEINE UND GEMÜSE IN EINEM 2-STUFEN-VERFAHREN BRATEN FÜR SAFTIGE, ABER KNUSPRIGE ERGEBNISSE



LEBENSMITTEL	MENGE (BIS ZU)	ZUBEREITUNG	STUFE 1: TEMPERATUR UND ZEIT	STUFE 2: TEMPERATUR UND ZEIT	INTERAKTION
GEFLÜGEL					
Ganzes Hähnchen	1 Stück, 1,2-1,5kg	Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.	330 °C 5 Minuten	140 °C 1 Stunde 30 Minuten	Keine Interaktion erforderlich.
Ganze Ente	1 Stück, 2 kg	Überschüssige Haut und Fett entfernen. Ente mit Küchenpapier trocken tupfen und Haut ringsherum mit einem Zahnstocher einstechen.	310 °C 20 Minuten	150 °C 20 Minuten	Blech vorsichtig aus dem Ofen nehmen und dabei besonders auf heißes Fett achten.
RIND					
Rippensteak mit Knochen	1 Stück, 800-900 g, 5 cm dick		370 °C 5 Minuten	150 °C 30 Minuten (für medium rare)	Keine Interaktion erforderlich
Roastbeef	1 kg, 5-6 cm dick	Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen	370 °C 5 Minuten	150 °C 20-40 Minuten	Keine Interaktion erforderlich
LAMM					
Lammschulter	1,7-2 kg	Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.	300 °C 10 Minuten	150 °C 3 Stunden	Keine Interaktion erforderlich.
SCHWEIN					
Schweinefleisch-Echin ohne Knochen	2 kg	Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.	340 °C 10 Minuten	150 °C 3 Stunden	Keine Interaktion erforderlich.
GEMÜSE					
Ganzer Blumenkohl	1 Kopf, 750 g, Stiel und Blätter entfernt	Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.	280 °C 15 Minuten	160 °C 50-60 Minuten	Keine Interaktion erforderlich.
Butternusskürbis	1 Stück à 1,3 kg, längs halbiert, entkernt	Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen	300 °C 20 Minuten	170 °C 30 Minuten	Mit der Hautseite nach unten kochen

- TIPP**
- Die Garzeiten können je nach Größe der Lebensmittel variieren.
 - Beim Garen unter extremer Hitze an Handschuhe und an eine hitzebeständige Stelle zum Abstellen des Blechs nach der Entnahme aus dem Ofen denken.

INFORMATIONEN ZUM UMGANG MIT ZUBEHÖR UND GERÄTEN AUF SEITE 71.

KICKSTARTER-REZEPT

KNUSPRIGES GRILLHÄHNCHEN

EINSTEIGERREZEPT ●○○

FUNKTION: GOURMET ROAST (SCHMOREN) | **VORBEREITUNG:** 5 MINUTEN | **VORHEIZEN:** ETWA 6-11 MINUTEN
GESAMTGARZEIT: 1 STUNDE 5 MINUTEN | **ERGIBT:** 4-6 PORTIONEN



ZUTATEN

Ganzes Hähnchen, 1,2-1,5 kg,
trocken getupft, zusammengebunden

1 Esslöffel Pflanzenöl

½ Teelöffel Salz

1 Esslöffel Gewürzmischung nach Geschmack (Thymian, Rosmarin, Salbei, Knoblauch)

DIRECTIONS



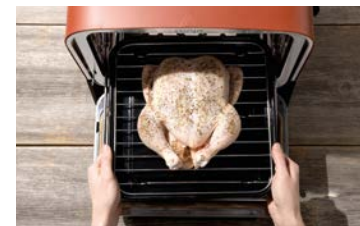
1 Zubehör-Rost in die untere Ebene des Geräts einsetzen.



2 Mit dem linken Drehknopf **GOURMET ROAST** auswählen, die Temperatur für **STAGE 1** (Stufe 1) auf 330 °C und die Zeit auf 5 Minuten einstellen. Den rechten Drehknopf drücken, um **STAGE 2** (Stufe 2) einzustellen, dann die Temperatur auf 140 °C und die Zeit auf 1 Stunde 30 Minuten eingestellt. **START/STOP** auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 6-11 Minuten).



3 Das Hähnchen auf allen Seiten mit Öl einreiben und großzügig mit Salz und der gewünschten Gewürzmischung würzen. Den Bratrost auf das ProHeat-Blech geben und dann das Hähnchen auf den Rost legen.



4 Sobald das Gerät vorgeheizt ist und **ADD FOOD** und **PRS STRT** angezeigt werden, die Klappe öffnen und das Blech auf dem Rahmen platzieren. Die Klappe schließen und **START/STOP** auswählen, um den Garvorgang zu starten. Das Garen ist abgeschlossen, wenn auf einem digitalen Fleischthermometer eine Temperatur im Hähncheninnern von 75 °C angezeigt wird. Wenn mehr Zeit erforderlich ist, die Zeit mit dem rechten Drehknopf erhöhen.



5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, die Klappe öffnen, das Blech mit dem Hähnchen herausnehmen und vor dem Schneiden ca. 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.

LANGSAM GEKOCHTE LAMMSCHULTER MIT GEBRATENEM GEMÜSE



EINSTEIGER-REZEPT ●○○

FUNKTION: GOURMET ROAST (SCHMOREN) | **VORBEREITUNG:** 20 MINUTEN | **VORHEIZEN:** 6-11 MINUTEN
GESAMTGARZEIT: 3 STUNDEN 5 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN

ZUTATEN

1,7 kg Lammshulter, mit Knochen

2 Esslöffel Olivenöl

Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack

2 Knoblauchzehen, geschält, dünn geschnitten

3 Zweige Rosmarin

3 große Zwiebeln, geschält, horizontal in drei Teile geschnitten

3 Esslöffel Balsamico-Essig

200 ml Lamm-, Hühner- oder Gemüsebrühe

600 g Kartoffeln, geschält und in 2,5 cm große Stücke geschnitten

400 g Karotten, geschält und der Länge nach halbiert

TIPP Für optimale Ergebnisse das Lamm mit Öl, Knoblauch und Rosmarin mindestens 4 Stunden lang oder über Nacht im Kühlschrank marinieren.

ANLEITUNG

- 1 Lammfleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Das Lammfleisch mit der Hautseite nach oben auf ein Brett legen und mit Öl, Salz und Pfeffer einreiben. Mit einem scharfen Messer mehrere unregelmäßige Schnitte in die Haut schneiden, dann die Knoblauch- und Rosmarinstücke in die Schnitte stecken.
- 2 Das ProHeat-Blech mit Aluminiumfolie auslegen. Die Zwiebeln auf das Backblech legen und mit Balsamico-Essig bestreichen. Das Lamm auf die Zwiebeln legen, auf das Blech gießen.
- 3 Den Zubehör-Rost in der unteren Ebene des Geräts einsetzen. Mit dem linken Drehknopf **GOURMET ROAST** auswählen, die Temperatur für **STAGE 1** auf 300 °C und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. Mit dem rechten Drehknopf die Temperatur von **STAGE 2** auf 150 °C und die Zeit auf 3 Stunden einstellen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 6-11 Minuten).
- 4 Sobald das Gerät vorgeheizt ist und **ADD FOOD** und **PRS STRT** angezeigt werden, die Klappe öffnen und das Blech in den Ofen schieben. Die Klappe schließen und **START/STOP** auswählen, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Stunde 30 Minuten vor Ende der Garzeit das Blech aus dem Ofen nehmen. Den Saft vorsichtig vom Backblech in eine große Schüssel abgießen, dann die Kartoffeln und Karotten dazugeben und vermischen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind. Das Gemüse auf das Backblech legen. Das Backblech wieder in den Ofen schieben und die Tür schließen, um den Backvorgang fortzusetzen.
- 6 Nach Beendigung des Garvorgangs die Tür öffnen, das Blech herausnehmen und das Lammfleisch mit gebratenem Gemüse servieren.





APFEL-GALETTE

EINSTEIGER-REZEPT ●○○

FUNKTION: BAKE (BACKEN) | **ZUBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **GESAMTGARZEIT:** 35 MINUTEN | **ERGIBT:** 6 PORTIONEN

ZUTATEN

- 2 Teelöffel gemahlener Zimt, aufgeteilt
- 4 Esslöffel brauner Zucker, aufgeteilt
- Saft von einer halben Zitrone
- 1 Esslöffel Maisstärke
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 500 g Speiseäpfel, geschält, entkernt, in ½ cm dicke Scheiben geschnitten
- 230 g fertiger Mürbeteig
- 1 großes Ei, verquirlt

ANLEITUNG

- 1** Teelöffel Zimt, 3 Esslöffel brauner Zucker, Maismehl und Vanilleessenz in eine mittelgroße Schüssel geben und gleichmäßig verrühren. Die Äpfel hinzufügen und darin schwenken, um sie gleichmäßig zu beschichten.
- 2** Den Zubehörrahmen in die untere Ebene des Geräts einsetzen und den Pizzastein darauf legen. Mit dem Drehknopf **BAKE** wählen, die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 35 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 10 Minuten).
- 3** Den Blätterteig ausrollen und auf eine saubere, bemehlte Arbeitsfläche legen. Die Apfelmischung in der Mitte des Teigs anordnen und einen 4 cm breiten Rand frei lassen. Den Teig über die Äpfel in Richtung Mitte falten. Die Ecken des Teigs gleichmäßig mit dem aufgeschlagenen Ei bestreichen. In einer kleinen Schüssel 1 Teelöffel Zimt und 1 Esslöffel Rohrzucker vermischen und gleichmäßig auf die Galette streuen.
- 4** Wenn das Gerät vorgeheizt ist und **ADD FOOD** (Essen hinzufügen) und **PRS STRT** (Start drücken) angezeigt werden, die Tür öffnen, eine mit Mehl bestäubte Pizzaschaufel unter die Galette schieben und sie auf den heißen Stein legen. Die Tür schließen und **START/STOP** auswählen, um den Garvorgang zu starten.
- 5** Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, die Tür öffnen und die Galette mit der Schaufel herausnehmen. Mit Ahornsirup beträufeln. Etwas abkühlen lassen und mit Schlagsahne servieren.

TRADITIONELLE PIZZA WIE AUS DEM STEINOFEN

PIZZERIA ZU HAUSE

Pizza wie aus dem Steinofen ohne Stress zu Hause.
Mit Temperaturen bis 370 °C sind professionell
gefleckte Ränder, knusprige Krusten und perfekt
geschmolzene Beläge ein Kinderspiel.

1. SCHRITT

EINRICHTEN



- Zuerst den Zubehör-Rost einsetzen. Dann den Pizzastein auf den Rahmen legen.
- Für die Zubereitung von Pan-Pizza wird eine tiefe Pfanne benötigt (nicht im Lieferumfang enthalten).

FÜR BESTE ERGEBNISSE

Es ist wichtig, dass der Pizza-Stein vorgeheizt ist. Informationen zur Pizzazubereitung auf Seite 83.

4. SCHRITT

GRILL-/GARGUT IN DEN OFEN LEGEN UND GAREN

- Wenn der Ofen die Temperatur erreicht hat, erscheint auf dem Display: **ADD FOOD** (Essen hinzufügen) und PRS STRT (Start drücken). Die Pizza direkt auf den Stein legen (wir empfehlen dazu die separat erhältliche Ninja Pizzaschaufel) und die Klappe schließen.

TIPP Ist keine Pizzaschaufel vorhanden, kann ein bemehltes Holzschneidebrett verwendet werden, um die Pizza auf den Pizzastein zu schieben.

- Auf **START/STOP** drücken. Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

2. SCHRITT

PELLETS HINEINGEBEN



KEIN RÄUCHERN GEWÜNSCHT? Schritt 2 überspringen

- Eine volle Pelletschaufel aus dem Vorratssack entnehmen
HINWEIS: Die Schaufel ist so gestaltet, dass sie die Pellets abmisst, die für einen Räuchervorgang benötigt werden.
- Den Deckel der Smoker-Box öffnen und diese bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoker-Box schließen.
HINWEIS: Die Woodfire Technologie zündet nicht, wenn die Smoker-Box nicht vollständig mit Pellets gefüllt ist.



5. SCHRITT

GRILL-/GARGUT HERAUSNEHMEN UND SERVIEREN

- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf dem Display erscheint „**GET FOOD**“ (Speisen entnehmen).
- Die Pizza mit der Ninja Woodfire Pizza Peel Schaufel oder ein Holzschneidebrett, heraus nehmen und vor dem Schneiden und Genießen leicht abkühlen lassen.
- Zum Zubereiten einer weiteren Pizza die TIME-Taste drücken und mit dem rechten Drehknopf eine neue Garzeit einstellen. Die nächste Pizza in den Ofen geben und **START/STOP** drücken, um den Timer zu starten. So lassen sich bis zu 3 zusätzliche Pizzen backen.

3. SCHRITT

PROGRAMMIEREN UND VORHEIZEN

- Mit dem linken Drehknopf **PIZZA** auswählen.



Wenn Pellets eingefüllt wurden, muss die Taste **WOODFIRE FLAVOUR (WOODFIRE AROMAS)** gedrückt werden.

- Mit dem rechten Drehknopf den gewünschten Pizza-Typ auswählen (Optionen werden auf dem Display angezeigt). Die folgenden Seiten enthalten Beschreibungen der Pizzatypen.
- Mit dem rechten Drehknopf die Garzeit einstellen (Temperatureinstellung ist nur bei der Option **CUSTOM (manuell)** möglich).

- **START/STOP** drücken, um mit dem Vorheizen (PRE) zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 7-15 Minuten, abhängig vom ausgewählten Pizza-Typ).

HINWEIS: Wenn die Garzeit abgelaufen ist, bleibt der Ofen bis zu einer Stunde lang eingeschaltet, um unmittelbar aufeinanderfolgende Garvorgänge (Back-to-Back) zu ermöglichen.

FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE

Werden mehrere Pizzen direkt nacheinander zubereitet (Back-to-Back), muss mit dem Einschleiben der nächsten Pizza gewartet werden, bis auf dem Display „**Ready**“ (Fertig) erscheint („**Ready**“ bedeutet, dass die Temperatur des Steins wieder ausreichend hoch ist, um die nächste Pizza zu backen).



HIER SCANNEN,
um zu Pellets,
Zubehör und
Anleitungsvideos
zu gelangen

WÄHLE DEINE PIZZA

NEAPEL



Eine bissfeste, fluffige Kruste mit knusprigen Blasen. In jeder Hinsicht ein Kunstwerk.
[Rezept auf Seite 86](#)

KLASSISCH



Dünne, lange Pizza mit knusprigem Rand. Eine Pizza-Party.

NEW YORK



Große, von Hand geschwenkte Pizza mit leichter Bräunung und einer faltbaren, bissfesten Kruste.
[Rezept auf Seite 91](#)

PAN PIZZA



Gebacken in einer tiefen Schüssel oder Pfanne, für eine dicke, bissfeste Kruste. Wie eine sizilianische Pizza oder Chicago Deep Dish.

CALZONE



Traditionelle italienische Calzone: Pizzateigtasche mit verschiedenen Füllungen gefaltet und verschlossen.
[Rezept auf Seite 88](#)

MANUELL



Für die Zubereitung fertiger frischer oder gefrorener Pizzen die Hinweise auf der Verpackung befolgen. Kann auch zum Backen von selbstgebackenem Brot verwendet werden.

TIPPS UND TRICKS ZUR PIZZAZUBEREITUNG

TIPPS TEIG

Während das Gerät vorheizt, die Oberfläche mit Mehl bestreuen und den Teig mit den Händen oder einer Rolle zu einer glatten Fläche dehnen. Beim Ausrollen bei Bedarf mehr Mehl hinzugeben um ein Verkleben zu vermeiden.

Der Teig darf dabei nicht an der Arbeitsfläche kleben (mehr Mehl hinzufügen und ggf. den Teig bewegen). Dann die Sauce und den Belag auftragen. Der Belag sollte nicht zu dick sein. Um zu verhindern, dass die Pizza durchweicht und nicht gar wird, sollte man sie nicht überladen oder zu früh zubereiten.

Die Ninja Pizzaschaufel leicht bemehlen und die Pizza vorsichtig darauf schieben.

TIPPS FÜR PIZZASCHAUFEL

Die Schaufel, der Teig und der Belag sollten Raumtemperatur haben. Der Teig lässt sich bei Zimmertemperatur am einfachsten dehnen und von der Schaufel ziehen.

HINWEIS: Der Teig sollte vor dem Backen nicht zu lange auf der Schaufel liegen.

Es dürfen keine Löcher im Teig entstehen, da die Sauce einen „Klebe“-Effekt zwischen Teig und Schaufel erzeugen kann.

Wenn der Teig festklebt, an einer Seite anheben und darunter einen sanften Luftstoß erzeugen. Dieser sogenannte „Hovercraft“-Effekt sorgt dafür, dass die Pizza leichter von der Schaufel auf den Stein gleitet.



TIPPS FÜR GLUTENFREIE PIZZEN

Bei glutenfreiem Teig kann Maismehl verwendet werden, um zu verhindern, dass er an der Arbeitsfläche oder der Pizzaschaufel haftet.

Wenn der Teig zu krümelig ist, etwa 1 EL Wasser hinzu fügen, damit eine gute Bindung entsteht.

Wenn der Teig zu nass oder zähflüssig ist, etwa 1 EL Mehl hinzufügen, bis der Teig die gewünschte Konsistenz aufweist.

Wird die Pizza unter 260 °C gebacken, sollte der Boden ca. 5 Minuten separat gebacken werden. Dann den Belag hinzufügen und das Backen beenden.

Um die Krustenbräunung bei glutenfreier Pizza zu verbessern, die Kruste vor dem Backen leicht mit Olivenöl bestreichen.

PIZZATEIG-REZEPTE

TIPP: Es ist Teig übrig? Der Teig kann innerhalb eines Tages in ein luftdichtes Gefäß oder einen verschließbaren Beutel gegeben und eingefroren werden. Zur späteren Verwendung muss der Teig unbedingt wieder Raumtemperatur erreicht haben.

PIZZATEIG BASISREZEPT

Kann für NY, Calzone und individuell gefertigte Pizzen verwendet werden

ZUTATEN

7 g Trockenhefe
370 ml lauwarmes Wasser (36–40 °C)
570 g Weizenmehl Typ 550 oder Pizzamehl
6 g Salz

Menge: 3 Portionen (je 300–320g)

ANLEITUNG

- 1 Hefe und Wasser in eine große Schüssel geben und ca. 5 Minuten stehen lassen, bis sich alles aufgelöst hat und schaumig ist.
- 2 Mehl und Salz dazugeben und mit einem Spatel vermischen, bis sich ein Teig bildet.
- 3 Teig auf eine saubere Arbeitsfläche geben und von Hand etwa 5 bis 10 Minuten kneten, bis sich eine glatte Kugel bildet. Die Teigkugel sollte leicht klebrig sein und beim Berühren zurückspringen.
- 4 Teig in eine saubere Schüssel geben, mit einem sauberen Küchentuch abdecken und 1 Stunde 30 Minuten lang an einem warmen Ort ruhen lassen.
- 5 Nachdem der Teig geruht hat, in 3 Kugeln von je ca. 300–340 g aufteilen.

TEIG FÜR PIZZA MIT DÜNNEM RAND

ZUTATEN

3 g Trockenhefe
130 ml lauwarmes Wasser (36–40 °C)
260 g Weizenmehl Typ 550 oder Pizzamehl
2,5 g Salz

Menge: 2 Portionen (je 220g)

ANLEITUNG

- 1 Hefe und Wasser in eine große Schüssel geben und ca. 5 Minuten stehen lassen, bis sich alles aufgelöst hat und schaumig ist.
- 2 Mehl und Salz dazugeben und mit einem Spatel vermischen, bis sich ein zottiger Teig bildet.
- 3 Teig auf eine saubere Arbeitsfläche geben und von Hand etwa 5 Minuten kneten, bis sich eine glatte Kugel bildet. Die Teigkugel sollte leicht klebrig sein und beim Berühren zurückspringen.
- 4 Teigkugel in eine saubere Schüssel geben, mit einem sauberen Küchentuch abdecken und 10 Minuten ruhen lassen.
- 5 Den Teig nach dem Ruhen in 2 Kugeln von je ca. 220 g aufteilen.

Praktisches Lineal



0 cm 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34

TEIG FÜR NEAPEL (ARTISAN) PIZZA

ZUTATEN

500 g Weizenmehl Typ 550 oder Pizzamehl
3 g Trockenhefe
5 g Salz
300 ml lauwarmes Wasser (36–40 °C)

Menge: 3–4 Portionen
(je 220–240g)

ANLEITUNG

- 1 Salz und Wasser in eine große Schüssel geben und gut vermischen. Dann etwa 20 % des Mehls hinzufügen und mit einer Gabel vermischen. Die Hefe und ca. 80 % des restlichen Mehls hinzufügen und mit einer Gabel vermischen.
- 2 Wenn die Mischung zusammenkommt, auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und das restliche Mehl etwa 5 bis 10 Minuten lang kneten. Der Teig sollte glatt sein.
- 3 Den Teig in eine saubere Schüssel geben, mit einem sauberen Küchentuch abdecken und 1 Stunde lang bei Zimmertemperatur stehen lassen.
- 4 Wenn der Teig gegangen ist, in 3 bis 4 Kugeln von je ca. 220–240 g aufteilen.
- 5 Bei sofortiger Verwendung sicherstellen, dass der Teig Raumtemperatur hat. Andernfalls die Teigkugeln in einen luftdichten Behälter oder wiederverschließbaren Beutel geben und 24 Stunden lang im Kühlschrank aufbewahren.

TEIG FÜR PAN PIZZA

ZUTATEN

6 g Trockenhefe
340 ml lauwarmes Wasser (36–40 °C)
570 g Weizenmehl Typ 550 oder Pizzamehl
6 g Salz

Menge: 3 Portionen (je 290g)

ANLEITUNG

- 1 Hefe und Wasser in eine große Schüssel geben und ca. 5 Minuten stehen lassen, bis sich alles aufgelöst hat und schaumig ist.
- 2 Mehl und Salz dazugeben und mit einem Spatel vermischen, bis sich ein Teig bildet.
- 3 Teig auf eine saubere Arbeitsfläche geben und von Hand etwa 5 bis 10 Minuten kneten, bis sich eine glatte Kugel bildet. Die Teigkugel sollte leicht klebrig sein und beim Berühren zurückspringen.
- 4 Teig in eine saubere Schüssel geben, mit einem sauberen Küchentuch abdecken und 1 Stunde 30 Minuten lang an einem warmen Ort ruhen lassen.
- 5 Nachdem der Teig geruht hat, in 3 Kugeln von je ca. 290 g aufteilen.

GLUTENFREIER TEIG

ZUTATEN

165 ml lauwarmes Wasser (36–40 °C)
1 Teelöffel Streuzucker
10 g Trockenhefe
1 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Apfelessig
1 großes Ei, verquirlt
5 g Salz
370 g glutenfreies Mehl

Menge: 2 Portionen (je 300g)

ANLEITUNG

- 1 In einer großen Schüssel Wasser, Zucker, Hefe und 10 g Olivenöl vermischen. 5 Minuten stehen lassen oder bis es zu schäumen beginnt. Dann Apfelessig, Ei, Salz und Mehl hinzufügen. Mit einem Spatel vermengen und zu einer glatten Kugel formen.
- 2 Den Teig in eine saubere Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde lang ruhen lassen oder bis sich die Größe verdoppelt hat.
- 3 Wenn der Teig seine Größe verdoppelt hat, die Luft ausschlagen und in 2 gleich große Portionen von je ca. 300 g teilen.

KICKSTARTER-REZEPT

NEAPEL PIZZA (ARTISAN)



EINSTEIGERREZEPT ●○○

FUNKTION: PIZZA | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** ETWA 15 MINUTEN
GESAMTGARZEIT: 3 MINUTEN | **ERGIBT:** 1 PIZZA (CA. 1-2 PORTIONEN)

ZUTATEN

220 g frischer selbstgemachter Teig, Raumtemperatur
60 g Pizzasauce
75 g frischer Mozzarella, in Scheiben geschnitten, trocken getupft, um überflüssige Feuchtigkeit zu entfernen
Eine Handvoll Basilikum, grob gezupft

HINWEIS Tipps für selbstgemachten Teig finden sich im Rezept für traditionellen Pizzateig (NEAPEL-STYLE) auf Seite 85. Wird der Teig selbst gemacht, verlängert sich die Zubereitungszeit um 1 Stunde 15 Minuten.

DIRECTIONS



1 Den Zubehör-Rost in die untere Ebene des Geräts einsetzen und den Pizzastein darauf legen.



2 Den Drehknopf auf **PIZZA** drehen, dann mit dem rechten Drehknopf **ARTISAN** auswählen und die Zeit auf 3 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 15 Minuten).



3 Eine saubere Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben (damit der Teig nicht klebt). Den Teig mit der Hand durch Dehnen und Schwenken zu einem Kreis von 25 cm Durchmesser und etwa 3 mm Dicke formen. Auf Seite 84 gibt es ein praktisches Pizzalineal!

HINWEIS Um einen reibungsloseren Prozess zu gewährleisten, lassen Sie den Teig bei Raumtemperatur für einige Stunden oder bis er formbar genug ist, um sich leicht zu dehnen.

Tipp Wenn Sie einen Ninja-Pizzaschäler verwenden, können Sie Mehl auf die Schaufel zu geben, hilft auch beim Übertragen der Pizza oder des Brotes der Pizza oder des Brotes auf den Stein. Sie haben keine Schaufel? Verwenden Sie stattdessen ein hölzernes Schneidebrett.



4 Den Teig gleichmäßig mit Pizzasauce bestreichen, wobei ein 1,5 cm breiter Rand für die Kruste übrig bleiben sollte. Dann gleichmäßig mit Mozzarellascheiben auffüllen. Die Pizza sollte nicht überladen werden.



5 Wenn das Gerät vorgeheizt ist und **ADD FOOD** und **PRS STRT** anzeigt eine mit Mehl bestäubte Pizzaschaufel unter die Pizza schieben und die Pizza auf den heißen Stein legen. Die Klappe schließen und **START/STOP** auswählen, um den Garvorgang zu starten. Wird mehr Zeit benötigt oder eine dunklere Pizza gewünscht, kann mit dem rechten Drehknopf die Zeit verlängert werden.



6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, die Tür öffnen und die Pizza mit der Schaufel herausnehmen. Vor dem Hinzugeben von Basilikum, Schneiden und Servieren 5 Minuten ruhen lassen.

CALZONE MIT PILZEN, SCHINKEN UND RICOTTA



MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

FUNKTION: PIZZA | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** ETWA 10 MINUTEN | **GESAMTGARZEIT:** 8 MINUTEN
ERGIBT: 2 X 25 CM CALZONES

ZUTATEN

2 x 200 g frischer selbstgemachter Teig, Raumtemperatur
150 g Ricotta, Flüssigkeit abgetropft
4 Esslöffel Pizzasauce
40 g Champignons, fein gewürfelt
40 g gekochter Schinken, in 1 cm breite Streifen geschnitten
100 g geriebener Mozzarella
Eine Handvoll Basilikumblätter, grob gerissen
Chiliflocken, optional
1 Teelöffel getrockneter Oregano
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack

TIPP Bei Verwendung einer Ninja Pizzaschaufel diese mit Mehl bestreuen, um beim Platzieren von Pizza oder Brot auf dem Stein ein Verkleben zu verhindern.

HINWEIS Tipps für selbstgemachten Teig finden sich im PIZZATEIG BASISREZEPT auf Seite 84. Wird der Teig selbst gemacht, verlängert sich die Zubereitungszeit um 1 Stunde 40 Minuten.

ANLEITUNG

- 1 Zubehör-Rost in die untere Ebene des Geräts einsetzen und den Pizza-Stein darauf legen. Den Drehknopf auf **PIZZA** drehen, dann mit dem rechten Drehknopf **CALZONE** auswählen und die Zeit auf 9 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 10 Minuten).
- 2 Eine saubere Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben (damit der Teig nicht klebt). Dann jede Portion Teig in einen 26-cm-Kreis, etwa 3 mm dick, rollen. Auf Seite 84 findest du ein praktisches Pizzalineal!
- 3 Die Hälfte des Ricottas auf jeweils der Hälfte der beiden Kreise verteilen und dabei einen 2,5 cm breiten Rand lassen. 2 Esslöffel Pizzasauce über den Ricotta verteilen und dann mit gewürfelten Paprika, Pfefferoni, Mozzarella, Basilikum, Chili, Oregano, Salz und Pfeffer bestreichen.
- 4 Die Ränder des Teigs leicht mit Wasser befeuchten. 2 Esslöffel Pizzasauce auf dem Ricotta verteilen, dann Pilze, Schinken, Mozzarella, Basilikum, Chili, Oregano, Salz und Pfeffer darauf geben.
- 5 Wenn das Gerät vorgeheizt ist und **ADD FOOD** und **PRS STRT** angezeigt wird, die Tür öffnen, eine mit Mehl bestäubte Pizzaschaufel unter die Calzone schieben und diese auf den heißen Stein legen. Klappe schließen, **START/STOP** auswählen und 8 Minuten lang backen. Wenn mehr Zeit benötigt oder eine dunklere Calzone gewünscht wird, die Zeit mit dem rechten Drehknopf erhöhen.
- 6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, die Tür öffnen und die Calzone mit der Schaufel herausnehmen. Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.





NEW YORK PIZZA

MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

FUNKTION: PIZZA | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** ETWA 7 MINUTEN | **GESAMTGARZEIT:** 8 MINUTEN
ERGIBT: 1 PIZZA (1-2 PORTIONEN)

ZUTATEN

300 g frischer selbstgemachter Teig, Raumtemperatur
 75 g Pizzasauce
 140 g geriebener Mozzarella

BELÄGE (optional)

Gepökelter Schinken
 Chorizo
 Artischocken in Scheiben
 Paprika, gewürfelt oder in dünne Scheiben geschnitten
 Zwiebeln, gewürfelt oder in dünne Scheiben geschnitten
 Pilze, gewürfelt oder in dünne Scheiben geschnitten
 Oliven, gewürfelt oder in dünne Scheiben geschnitten

HINWEIS Tipps für selbstgemachten Teig finden sich im PIZZATEIG BASISREZEPT auf Seite 84. Wird der Teig selbst gemacht, verlängert sich die Zubereitungszeit um **1 Stunde 40 Minuten**.

HINWEIS Je nach persönlicher Vorliebe und Stärke des Teigs kann mehr Garzeit erforderlich sein. Die Zeit während des Garvorgangs mit dem Drehknopf erhöhen.

HINWEIS Je Ist keine Pizzaschaufel vorhanden, kann alternativ ein bemehltes Holzschneidebrett verwendet werden, um die Pizza in den Ofen zu schieben

ANLEITUNG

- 1 Setzen Sie den Zubehör-Rost in die untere Ebene des Geräts ein und legen Sie den Pizza-Stein darauf.
- 2 Den Drehknopf auf **PIZZA** drehen, dann mit dem rechten Drehknopf **NY** auszuwählen und die Zeit auf 8 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 7 Minuten).
- 3 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dehnen und schwenken und per Hand einen Kreis von 30 cm Durchmesser und etwa 3 mm Dicke formen. Auf Seite 84 finden Sie ein praktisches Pizzalineal!
- 4 Pizzasauce gleichmäßig auf dem Teig verteilen und 1 cm Rand für die Kruste auslassen. Dann gleichmäßig mit geriebenem Mozzarella und den gewünschten Belägen belegen. Die Pizza nicht zu voll belegen.
- 5 Sobald das Gerät vorgeheizt ist und **ADD FOOD** (Essen hinzufügen) und **PRS STRT** (Start drücken) angezeigt werden, die Klappe öffnen, eine mit Mehl bestäubte Pizzaschaufel unter die Pizza schieben und diese auf den heißen Stein legen. Die Klappe schließen und **START/STOP** auswählen, um den Garvorgang zu starten. Wird mehr Zeit benötigt oder eine dunklere Pizza gewünscht, kann mit dem rechten Drehknopf die Zeit verlängert werden.
- 6 Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, öffnen Sie die Tür und nehmen Sie die Pizza mit einer Schaufel heraus. Vor dem Schneiden und Servieren 5 Minuten ruhen lassen.



PIZZA MIT PILZEN AUS DER PFANNE



MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

KOCHFUNKTION: PIZZA | **VORBEREITUNGSZEIT:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 10 MINUTEN
ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTES | **PORTIONEN:** 6-8

ZUTATEN

340 g frischer hausgemachter Teig,
Raumtemperatur*

120 g geriebener Mozzarella

250 g Ricotta

1 Esslöffel Pesto

1 Teelöffel Persillade

1 Teelöffel Kräuter der Provence

70 g Parmesan

150 g in Scheiben geschnittene gekochte Pilze
(250 g roh)

gehackte Petersilie, zum Garnieren

ANLEITUNG

1 Den Boden und die Seiten einer 28 cm großen runden Pfanne mit Olivenöl einfetten. Den Teig mit der Hand ausrollen und in die vorbereitete Pfanne legen, dabei darauf achten, dass die Oberfläche der Pfanne bedeckt ist. Dann den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 10 Minuten ruhen lassen.

2 Setze den Zubehörrost in die untere Ebene des Geräts ein und lege dann den Pizzastein darauf. Wähle mit dem linken Drehknopf die Option **PIZZA** und dann mit dem rechten Drehknopf die Option **PAN** und stelle die Zeit auf 20 Minuten ein. Drücke **START/STOP**, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert ca. 10 Minuten).

3 Entferne die Frischhaltefolie vom Teig und verteile die Hälfte des Mozzarella-Käses gleichmäßig an den Rändern des Teigs und an den Seiten der Form. In einer mittelgroßen Schüssel den Ricotta, das Pesto, die Gewürze und die Hälfte des Parmesans vermengen. Den Teig mit Olivenöl beträufeln, dann mit den Fingern Vertiefungen eindrücken. Ricottamischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dann mit Pilzen, restlichem Parmesan und Mozzarella belegen.

4 Wenn das Gerät vorgeheizt ist und **ADD FOOD** und **PR** **STRT** angezeigt wird, die Tür öffnen und die Pfanne auf den Stein stellen. Schließe die Tür, wähle **START/STOP**, und lasse das Gerät 20 Minuten lang garen. Wenn mehr Zeit erforderlich ist oder eine dunklere Pizza gewünscht wird, die Zeit mit dem rechten Drehknopf erhöhen.

5 Nach Beendigung des Garvorgangs die Tür öffnen und die Pfanne herausnehmen. Vor dem Schneiden und Garnieren mit Petersilie 5 Minuten ruhen lassen.

TIPP Für selbstgemachten Teig siehe das Rezept für **TEIG FÜR PIZZA AUS DER PFANNE** auf Seite 85.

TIPP Wenn Du einen Ninja-Pizzastein verwendest, hilft die Zugabe von Mehl auf dem Pizzastein auch dabei, das Ankleben der Pizza oder des Brotes auf dem Stein zu verhindern.



EINFACHES KNUSPRIGES BROT



MITTELSCHWERES REZPT ●●○

FUNKTION: PIZZA | **TEIGGARE:** 14-16 STUNDEN | **VORBEREITUNG:** 5 MINUTEN | **VORHEIZEN:** ETWA 8 MINUTEN
GESAMTGARZEIT: 50 MINUTEN | **ERGIBT:** 6-8 PORTIONEN

ZUTATEN

500 g Weizenmehl Typ 550
 11 g Kochsalz
 3 g Trockenhefe
 340 ml lauwarmes Wasser

TIPP Zu diesem Brot passt die karamellierte Zwiebelbutter auf Seite 69.

ANLEITUNG

- 1 Mehl, Salz und Hefe in eine große Schüssel sieben. Mit einem Spatel eine Vertiefung in der Mitte der Mischung formen. Langsam das lauwarme Wasser dazugeben und mischen, bis sich eine grobe Kugel bildet. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 14 bis 16 Stunden lang gehen lassen. Die Größe des Teigs sollte sich verdoppeln.
- 2 Nachdem der Teig gegangen ist, die Luft herausdrücken und ihn auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Den Teig zu einem Oval formen und die Enden nach unten einrollen. Mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und auf einer bemehlten Fläche 1 Stunde lang ruhen lassen.
- 3 Nach 1 Stunde mit einem scharfen Messer einen ½ cm breiten Schnitt in die Oberseite des Teigs schneiden.
- 4 Den Zubehör-Rost in die untere Ebene des Geräts einsetzen und den Pizzastein darauf legen.
- 5 Mit dem linken Drehknopf **GOURMET ROAST** auswählen. Die Temperatur von **STAGE 1** auf 280 °C und die Zeit auf 5 Minuten einstellen. Den rechten Drehknopf drücken, um **STAGE 2** einzustellen, dann die Temperatur auf 150 °C und die Zeit auf 45 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen wird etwa 8 Minuten in Anspruch nehmen).
- 6 Wenn das Gerät vorgeheizt ist und **ADD FOOD** (Essen hinzufügen) und **PRS STRT** (Start drücken) angezeigt werden, die Klappe öffnen, eine mit Mehl bestäubte Pizzaschaufel unter den Teig schieben und ihn auf den heißen Stein legen. Die Tür schließen und **START/STOP** drücken, um den Garvorgang zu starten.
- 7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, die Klappe öffnen und das Brot mit der Schaufel herausnehmen. Das Brot vor dem Aufschneiden vollständig abkühlen lassen.



SMOKER

RÄUCHERN WIE EIN PROFI

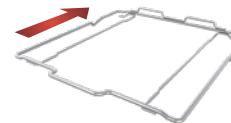
Räuchern muss nicht kompliziert sein. Keine 12 Stunden warten, kein Nachlegen von Holzkohle, kein ständiges Aufpassen. Eine einfache Methode, um allen selbst zubereiteten Speisen tiefe, rauchige Aromen zu verleihen.

1. SCHRITT

EINRICHTEN UND SPEISEN HINZUFÜGEN



- Zuerst den Zubehör-Rost einsetzen und dann das ProHeat-Blech auf em Rahmen platzieren. Zuletzt den Bratrost auf das Hitze-Blech aufsetzen.



- Installieren Sie dann die Pro-Heat Tablett auf dem Rahmen. Zum Schluss, setzen Sie den Bratenrost auf den Pro-Heat Tray.
- Lebensmittel in den Bratenrost geben.



2. SCHRITT

PELLETS HINEINGEBEN

- Eine volle Pelletschaufel aus dem Vorratssack entnehmen.
HINWEIS: Die Schaufel ist so gestaltet, dass sie die Pellets abmisst, die für einen Räuchervorgang benötigt werden.
- Den Deckel der Smoker-Box öffnen und diese bis zum Rand mit Pellets füllen. Schließen Sie dann den Deckel der Smoker-Box. Die Klappe muss vollständig geschlossen sein, damit sich das Gerät entzünden kann.
HINWEIS: Die Woodfire Technologie zündet nicht, wenn die Smoker-Box nicht vollständig mit Pellets gefüllt ist.



3. SCHRITT

PROGRAMM

- Mit dem linken Drehknopf **SMOKER** auswählen.
HINWEIS: WOODFIRE FLAVOR wird automatisch aktiviert, wenn die Funktion SMOKER verwendet wird.
- Mit dem rechten Drehknopf die Temperatur einstellen, dann die Taste **TIME** (Zeit) drücken und mit demselben Drehknopf die Zeit einstellen.
HINWEIS: Zeitangaben in Stunden, nicht in Minuten.
- Auf **START/STOP** drücken, um mit der Zündung zu beginnen. Auf dem Bildschirm erscheint „IGN“.

4. SCHRITT

GAREN

- Für den **SMOKER** gibt es keine Vorheizzeit. Die Pellet-Zündzeit dauert 3-4 Minuten, bevor der Gartimer mit dem Herunterzählen beginnt.

5. SCHRITT

GRILL-/GARGUT HERAUSNEHMEN UND SERVIEREN

- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf dem Display erscheint „**DONE**“ (Fertig).
- Grill-/Gargut aus dem Ofen nehmen und genießen!

HINWEISE FÜR DEN RÄUCHERMEISTER

Für den **SMOKER** gibt es keine Vorheizzeit.



Je kälter die Zutaten, desto rauchiger das Ergebnis.



Für ein optimales Raucharoma ist es wichtig, die Klappe beim Zugeben oder Wenden von Speisen möglichst nur kurz zu öffnen.



Wenn Sie mehr Pellets hinzugeben möchten, legen Sie eine zweite Pelletschaufel nach, nachdem die erste Füllung komplett verbrannt ist. Die Taste **WOODFIRE FLAVOR** (Woodfire Aromas) 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die neuen Pellets zu entzünden.

GARTABELLE FÜR DAS BBQ-SMOKER



HINWEIS Die Zeit wird in Stunden und nicht in Minuten angegeben.
Zeitangaben in Stunden, nicht in Minuten

ZUTATEN	MENGE (BIS ZU)	VORBEREITUNG	GARTEMPERATUR	GARZEIT	INNENTEMPERATUR
GEFLÜGEL					
Ganzes Hähnchen	1,5 kg	Nach Geschmack würzen	140 °C	1 Stunden 30 Minuten	75-80 °C
Hähnchenschenkel, ohne Haut, mit Knochen	9 (je 150-175 g)	Nach Geschmack würzen	150 °C	30-45 Minuten	75 °C
Hähnchenbrust	6 (je 150-200 g)	Nach Geschmack würzen	150 °C	20-25 Minuten (Nach der Hälfte der Garzeit wenden)	75 °C
Putenschlegel	4-6 Stück (je 800 g)	Nach Geschmack würzen	180 °C	45-60 Minuten	75 °C
Entenbrust	4-6 (je 180 g)	Nach Geschmack würzen	150 °C	25-30 Minuten	65 °C
Ganze Ente	1,8-2 kg	Nach Geschmack würzen	160 °C	1 Stunden 30 Minuten - 2 Stunden	85 °C
Entenkeule	4-6 Stück (je 225 g)	Nach Geschmack würzen	140 °C	1 Stunden 30 Minuten	75 °C
RIND					
Rinderbrust	2 kg	Nach Geschmack würzen	120 °C	6 Stunden (Nach der Hälfte der Garzeit wenden)	85-95 °C
Aus der Oberschale	1-2 kg	Nach Geschmack würzen	120 °C	3-5 Stunden	85-95 °C
Kurze Rippen, nicht entbeint	8-10 Stück (je 150-250 g)	Nach Geschmack würzen	140 °C	3-4 Stunden	95 °C
SCHWEIN					
Filets	2-3 (je 500 g)	Nach Geschmack würzen	150 °C	45 Minuten	85-95 °C
Lende	4 (je 800 g-1 kg)	Nach Geschmack würzen	120 °C	1 Stunden 45 Minuten	60 °C
Rippchen	3 Racks (je 450-650 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	3 Stunden	85-95 °C
Schulter	2,4-3,8 kg	Nach Geschmack würzen	120 °C	4-5 Stunden	85-95 °C
LAMM					
Lammschulter	2 kg	Nach Geschmack würzen	120 °C	5-6 Stunden	85-95 °C
Halbe Lammkeule	2,5 kg	Nach Geschmack würzen	120 °C	5-6 Stunden	85-95 °C
Lammschlegel	4 Stück (je 450 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	3-4 Stunden	85-95 °C
FISCH					
Kabeljaufilets	3 (je 185 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	15 Minuten	58-60 °C
Makrelenfilets	4 Stück (je 125 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	25 Minuten	58-60 °C
Lachs, ganzes Filet	1-2 (je 600-1000 g)	Nach Geschmack würzen	180 °C	25-30 Minuten	58-60 °C
Forellenfilets	4 Stück (je 120 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	30 Minuten	58-60 °C

BBQ SMOKER TIPPS

- Die Woodfire Technologie zündet nicht, wenn die SmokerBox nicht vollständig mit Pellets gefüllt ist.
- Zutaten müssen nicht auf Raumtemperatur gebracht werden, für ein optimales Raucharoma direkt aus dem Kühlschrank verwenden.
- Von Fleischstücken mit einer dicken Fettschicht, wie Schweineschulter, ausreichend Fett abschneiden, sodass 1 cm verbleibt. Dann mit der Fettseite nach oben auf das Blech legen.
- Für ein optimales Raucharoma ist es wichtig, die Klappe beim Zugeben oder Wenden von Speisen möglichst nur kurz zu öffnen.
- Beim Räuchern kein Öl zu den Speisen geben. Wenn Öl notwendig ist, sehr wenig zugeben.
- Für optimale Ergebnisse empfiehlt es sich, kleine Fleischstücke nach dem Garen bis zu 10 Minuten und große Fleischstücke bis zu 1 Stunde in Aluminiumfolie gewickelt ruhen zu lassen.

KICKSTARTER-REZEPT

GERÄUCHERTE RIPPCHEN

EINSTEIGERREZEPT ●○○

FUNKTION: SMOKER | **VORBEREITUNG:** 5 MINUTEN |
GESAMTGARZEIT: 3 STUNDEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN

ZUTATEN

3 x 450 g Schweinefleisch, Rippen getrimmt
100 g Gewürzmischung (Ideen auf Seite 104)
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Belieben
BBQ-Sauce, zum Servieren



ANLEITUNG



1 Installieren Sie den Zubehör-Rost in der unteren Ebene des Geräts. Bratrost auf das ProHeat-Blech stellen. Die Smoke Box aufziehen. Den Deckel der Smoke Box offen halten und mithilfe der Pelletschaufel die Smoke Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoker-Box schließen.



2 Die Rippchen auf allen Seiten großzügig mit dem gewünschten Gewürz, Salz und Pfeffer würzen. Die Rippchen auf den Rost im Backblech legen. Die Tür öffnen, das Backblech in den Ofen stellen und dann die Tür schließen.



3 Mit dem Drehknopf **SMOKER** auswählen, die Temperatur auf 120 °C und die Zeit auf 3 Stunden einstellen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Garen zu beginnen (Vorheizen ist nicht erforderlich).



4 1 Stunde und 30 Minuten vor Ende der Garzeit die Tür öffnen und die Rippchen so drehen, dass alle Bereiche, die bedeckt waren, nun frei liegen. Die Tür schließen, um den Garvorgang fortzusetzen.

TIPP Für ein besonders zartes Ergebnis die Rippchen nach einer Stunde großzügig mit BBQ-Sauce bestreichen, in Alufolie einwickeln und zum Garen zurück ins Gerät legen.



5 1 Stunde vor Ende der Garzeit prüfen, ob die Rippchen gar sind. Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn ein Thermometer zwischen 85 °C und 95 °C anzeigt. Die Tür öffnen, die Rippchen herausnehmen und vor dem Anschneiden und Servieren 10 Minuten ruhen lassen. Mit der gewünschten Sauce servieren (Ideen auf Seite 104).



HEISS GERÄUCHERTE LACHSFILETS

EINSTEIGER-REZEPT ●○○

FUNKTION: SMOKER | **VORBEREITUNG:** 1 STUNDE 45 MINUTEN
GESAMTGARZEIT: 25 MINUTEN | **ERGIBT:** 6 PORTIONEN

ZUTATEN

80 g Salz
80 g Hagelzucker
6 Lachsfilets (je 120 g), mit Haut
1 Esslöffel Pflanzenöl

HINWEIS Wird die Woodfire Technologie verwendet wird „IGN“ (Zündung) angezeigt und das Gerät beginnt die Pellets zu verbrennen.

ANLEITUNG

1. In einer kleinen Schüssel Salz und Zucker vermischen und den Lachs auf allen Seiten damit bestreuen. 45 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
2. Nach 45 Minuten den Lachs aus dem Kühlschrank nehmen, die Lachsfilets mit kaltem Wasser waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Den unbedeckten Lachs eine Stunde lang wieder in den Kühlschrank stellen, oder bis er vollständig trocken ist.
3. Lachs aus dem Kühlschrank nehmen. Die Lachsfilets mit Öl einreiben. Den Bratrost auf das ProHeat-Blech stellen und dann den Lachs mit der Haut nach unten darauflegen.
4. Setzen Sie den Zubehör-Rost in die untere Ebene des Geräts ein. Öffnen Sie die Ofentür, setzen Sie das Blech mit dem Lachs auf den Rahmen und schließen Sie die Tür.
5. Den Deckel der Smoker-Box offenhalten und mithilfe der Pelletschaufel die Smoker-Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Smoker-Box schließen.
6. Mit dem Drehknopf **SMOKER** auswählen, die Temperatur auf 120 °C und die Zeit auf 25 Minuten einstellen. Drücken Sie auf **START/STOP**, um den Garvorgang zu starten.
7. Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn die Innentemperatur 65 °C anzeigt, die Klappe öffnen und den Lachs herausnehmen.
8. Den Lachs 5 Minuten ruhen lassen und anschließend mit den gewünschten Beilagen servieren.



SAUCEN

ERGIBT: CA. 500 ml | **ZEIT ZUM MARINIEREN:** 2-12 STUNDEN
AUFBEWAHRUNG: IM KÜHLSCHRANK BIS ZU 2 WOCHEN

Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren, bis alles gleichmäßig vermischt ist.

MEERRETTICH-MAYONNAISE

250 ml Mayonnaise
 65 ml Balsamico-Essig
 2 Esslöffel brauner Zucker
 1 Esslöffel brauner Senf
 2 Teelöffel Meerrettichzubereitung
 1 Teelöffel Zitronensaft
 1 Teelöffel scharfe Chilisauce
 Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer,
 nach Belieben

SÜSSE BBQ-SAUCE

250 ml Tomatenketchup
 215 g brauner Zucker
 85 ml Balsamico-Essig
 2 Esslöffel Senf
 1 Esslöffel Worcestershire Soße
 1 Esslöffel Honig
 2 Teelöffel Chilipulver
 Meersalz und gemahlener schwarzer
 Pfeffer, je nach Geschmack

SCHARF UND WÜRZIG

250 ml Tomatenketchup
 215 g brauner Zucker
 85 ml Balsamico-Essig
 2 Esslöffel Senf
 1 Esslöffel Worcestershire Soße
 1 Esslöffel Honig
 2 Teelöffel Chilipulver
 Meersalz und gemahlener schwarzer
 Pfeffer, je nach Geschmack

WÜRZIGE SENF-SAUCE

250 ml Senf
 65 ml Apfelessig
 65 ml Honig
 1 Esslöffel Würze
 1 Esslöffel Sojasauce
 1 Esslöffel Chilipulver
 1 Teelöffel Knoblauchpulver
 Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer,
 nach Belieben

APFELESSIG-SAUCE

500 ml Balsamico-Essig
 2 Esslöffel brauner Zucker
 1 Esslöffel Tomatenketchup
 1 Esslöffel Chilisauce
 Meersalz und gemahlener schwarzer
 Pfeffer, je nach Geschmack

GEWÜRZMISCHUNGEN

ERGIBT: CA. 125-250 g (ZUTATEN FÜR GRÖßERE MENGE VERDOPPELN) | **WÜRZEN:** GROSSZÜGIG
AUFBEWAHRUNG: BIS ZU 6 MONATE IN EINEM LUFTDICHT VERSCHLOSSENEN BEHÄLTER, VON LICHT UND WÄRME FERNHALTEN

Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren, bis alles gleichmäßig vermischt ist.

JAMAIKANISCHE JERK-WÜRZMISCHUNG

1 Esslöffel Knoblauchpulver
 1 Esslöffel Zwiebelpulver
 1 Esslöffel brauner Zucker
 1 Esslöffel getrocknete Petersilie
 2 Teelöffel Cayennepfeffer
 1 Teelöffel gemahlener Zimt
 1 Teelöffel Salz
 ½ Teelöffel schwarzer Pfeffer
 ½ Teelöffel gemahlener Piment
 ½ Teelöffel gemahlene Gewürznelken
 ½ Teelöffel Chiliflocken
 ½ Teelöffel Chilipulver
 ½ Teelöffel Paprikapulver
 ½ TL gemahlene Muskatnuss

BASIS-GRILLGEWÜRZMISCHUNG

55 g brauner Zucker
 60 g geräuchertes Paprikapulver
 3 Esslöffel schwarzer Pfeffer
 2 Esslöffel Salz
 2 Teelöffel Knoblauchpulver
 2 Teelöffel Zwiebelpulver

GEWÜRZMISCHUNG IM MEXIKANISCHEN STIL

2 Teelöffel gemahlener Kümmel
 1 Teelöffel gemahlener Koriander
 1 Esslöffel Salz
 2 Teelöffel Chilipulver
 2 Teelöffel Zwiebelpulver
 2 Teelöffel Knoblauchpulver
 1 Teelöffel getrockneter Oregano
 ½ Teelöffel Chipotle-Chilipulver
 (optional)

SCHARFE GEWÜRZMISCHUNG

1 Esslöffel brauner Zucker
 2 Teelöffel Cayennepfeffer
 1 Teelöffel Salz
 1 Teelöffel geräuchertes
 Paprikapulver
 1 Teelöffel Kreuzkümmel
 ½ Teelöffel Chilipulver

CAFÉ-MOCHA-GEWÜRZMISCHUNG

70 g brauner Zucker
 2 Teelöffel Cayennepfeffer (optional)
 1 Teelöffel Salz
 1 Esslöffel geräuchertes Paprikapulver
 50 g Kaffee
 50 g Kakaopulver

CAJUN-GEWÜRZMISCHUNG

1 Teelöffel Knoblauchpulver
 1 Teelöffel Zwiebelpulver
 ½ TL weißer Pfeffer
 ¼ Teelöffel Cayenne-Pfeffer
 1 Teelöffel Salz
 1 Teelöffel Paprikapulver
 ½ Teelöffel Thymian, getrocknet
 1 Teelöffel Oregano, getrocknet

TABLE DES MATIÈRES

Contenu De La Boîte	107
Fonctionnement Du Panneau De Commande.....	108
Technologie Woodfire	110
Granulés Ninja Woodfire	111
Echelle des saveurs Woodfire	111
RÔTISSAGE INTENSE	
Rôtissoire haute température.....	112
Notice d'utilisation.....	114
Tableau de Cuisson Rôtissage Intense.....	116
Recette Pour Démarrer Plateau de poulet saisi au four.....	118
Gambas Grillées à l'ail et au Piment.....	120
Faux-Filet Grillé Accompagné d'un Beurre aux Oignons Caramélisés.....	121
RÔTISSAGE GOURMET	
Notice d'utilisation	122
Tableau de cuisson Rôtissage Gourmet	124
Recette Pour Démarrer Poulet Rôti Croustillant	126
Épaule D'agneau en Cuisson Longue Accompagnée de Légumes Rôtis.....	128
Galette à la Pomme	130

FOUR À PIZZA ARTISANALE

Notice d'utilisation.....	132
Choisissez votre style.....	134
Conseils et astuces pour préparer des pizzas	135
Recettes de pâte à pizza.....	136
Recette pour Démarrer Pizza Façon Artisanale.....	138
Calzone aux champignons, au jambon et à la ricotta	140
Pizza New York	142
Pizza aux Champignons à Pâte Épaisse.....	144
Pain Artisanal Facile à Préparer.....	146

Fumoir

Notice d'utilisation.....	148
Tableau de Cuisson du Fumoir	150
Recette Pour Démarrer Côtes Fumées.....	152
Filets De Saumon Fumés à Chaud.....	154

Sauces & Épices Pour Barbecue.....	156
---	------------

Légende des recettes



VÉGÉTARIEN



VEGAN



Il atteint des températures plus élevées qu'un four traditionnel. Vérifiez que vous disposez de gants adéquats et de surfaces thermostables pour manipuler les accessoires.



Cette icône indique que vous pouvez ajouter des saveurs fumées à votre plat.



SANS NOIX



SANS GLUTEN



SANS PRODUITS LAITIERS

NINJA TEST KITCHEN

www.ninjatestkitchen.eu


SCANNEZ POUR PLUS DE RECETTES

CONTENU DE LA BOÎTE

Résistant aux intempéries, ce four est conçu pour une utilisation en extérieur.



PIERRE À PIZZA

NICHT NASS WERDEN

Idéal pour des pizzas jusqu'à 30cm ou cuire des pains artisanaux.

Pour éviter les fissures, laissez toujours la pierre à pizza refroidir complètement avant de la nettoyer. Grattez-la légèrement avec un ustensile non métallique. Essayez les résidus restants à l'aide d'un chiffon doux.

PLATEAU ÉLECTRIQUE

Plateau de cuisson, résistant à une chaleur intense (jusqu'à 370°C). Taille: 30*30cm.

NE PAS mettre au lave-vaisselle.

Laissez refroidir avant de laver à la main. Utilisez du liquide vaisselle, de l'eau chaude et des ustensiles non abrasifs.



GRILLE DE ROTISSAGE

Surélève les gros morceaux de viande pour une cuisson uniforme sur toute la surface. Laissez l'élément refroidir avant de le mettre au lave-vaisselle. En cas de lavage à la main, utilisez un ustensile de nettoyage non abrasif.



SUPPORT POUR ACCESSOIRES

Permet de maintenir la pierre à pizza ou le plateau de cuisson Pro-Heat. Peut être placé en position haute ou basse. Laissez l'élément refroidir avant de le mettre au lave-vaisselle. En cas de lavage à la main, utilisez un ustensile de nettoyage non abrasif.



COMPARTIMENT À GRANULÉS

Livré entièrement installé dans le compartiment de fumage et sert de doser la quantité parfaite de pellets pour chaque session de fumage.

NE PAS utiliser de solution de nettoyage liquide sur le compartiment à granulés.

Laissez le compartiment refroidir et videz-le après chaque utilisation. Nous recommandons d'utiliser une brosse métallique pour retirer l'accumulation de creosote toutes les 10 utilisations.



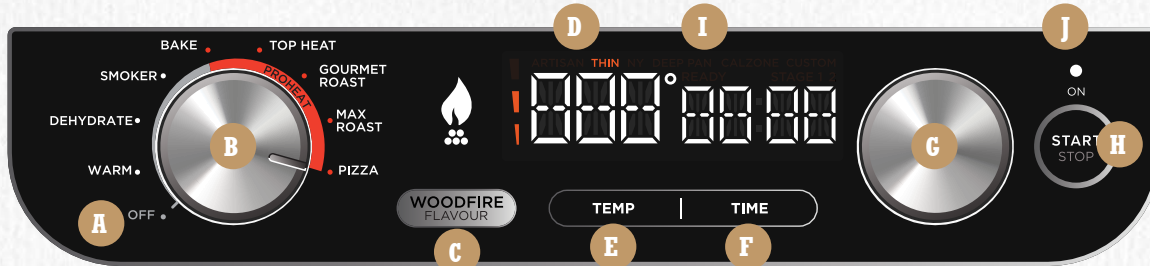
PELLE À PELLETS

Permet de doser la quantité exacte de pellets dont vous avez besoin pour une cuisson avec fumage.

NETTOYER LE FOUR

Laissez l'appareil et les accessoires refroidir avant de déplacer l'appareil et de retirer les accessoires.

FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE



REMARQUE Un interrupteur marche/arrêt est situé à l'arrière de l'appareil. Vérifiez qu'il est en position de marche.

A OFF (ETEINDRE)

TOURNEZ LE BOUTON DE CONTROL DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE POUR SÉLECTIONNER LE PROGRAMME DE CUISSON.

REMARQUE : LORSQUE L'ÉCRAN EST ALLUMÉ, L'APPAREIL EST PRÊT À ÊTRE UTILISÉ. QUAND L'APPAREIL N'EST PAS UTILISÉ, ASSUREZ-VOUS QUE LE BOUTON DE CONTROL SOIT BIEN SUR LA POSITION OFF.

B BOUTON DE CONTROL (GAUCHE)

UTILISEZ LA MOLETTE POUR SÉLECTIONNER LES FONCTIONS DE CUISSON: WARM (RÉCHAUFFAGE), DEHYDRATE (DÉSHYDRATER), SMOKER (FUMOIR), BAKE (CUIRE), TOP HEAT (GRIL), GOURMET ROAST (RÔTISSAGE DE GROSSES PIÈCES DE VIANDE), MAX ROAST (RÔTIR), PIZZA.

C WOODFIRE FLAVOUR

Appuyez sur cette touche après avoir sélectionné le mode de cuisson pour ajouter une saveur de feu de bois. Une fois enclenchée, l'icône de flamme s'allumera sur le panneau de commande.

REMARQUE : La technologie Woodfire Flavour ne peut pas être utilisée avec les modes TOP HEAT ou WARM.

IL EXISTE DEUX FAÇONS D'OBTENIR D'AUTENTIQUES SAVEURS DE FEU DE BOIS

1. Le programme SMOKER (FUMOIR) dédié, qui utilise un temps de cuisson long pour des saveurs intenses et des résultats tendres.
2. Ajoutez rapidement une touche de saveurs de feu de bois à l'un des autres modes de cuisson, à l'aide du bouton WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY (à l'exception du programme REHEAT (Réchauffer)) C.

D PRÉRÉGLAGES PIZZAS

Lorsque vous sélectionnez la fonction PIZZA, utilisez le bouton de droite pour faire défiler vers le haut et sélectionner le réglage ARTISAN, THIN (Pâte fine), NY (New York style), DEEP PAN, CALZONE, CUSTOM (Mode personnalisable).

E TEMP (TEMPÉRATURE)

La touche TEMP permet de sélectionner la température et de régler à l'aide du bouton de droite.

F TIME (TEMPS)

La touche TIME permet de sélectionner le temps de cuisson et de le régler à l'aide du bouton de droite.

G BOUTON DE DROITE

Utilisez ce bouton pour contrôler les fonctions TEMP et TIME, ou pour sélectionner les pré-réglages de pizza.

H START/STOP

Appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer ou arrêter le mode de cuisson en cours. Lorsque vous utilisez le mode PIZZA, appuyez sur la touche START/STOP après chaque pizza ajoutée pour démarrer le minuteur.

REMARQUE : Bien que cela ne soit pas recommandé, il est possible de passer le préchauffage en appuyant sur le bouton de droite pendant 4 secondes.

I READY (PRÊT)

Cet indicateur s'active entre deux cuissons quand la pierre à pizza est complètement chargée/à la bonne température pour commencer la cuisson suivante.

J ON (EN MARCHÉ)

Si l'appareil est en marche, ce voyant s'allume pour signaler que l'appareil est en marche et qu'il est chaud.

MAX ROAST (RÔTISSAGE INTENSE)



Obtenez des résultats grillés, croustillants et caramélisés que votre four ne pourrait pas reproduire. Idéal pour des plats familiaux à cuire en plateau de cuisson, avec des poissons, pièces de viande, légumes et autres aliments de plus petite taille.

GOURMET ROAST (RÔTISSAGE GOURMET)



Comme pour le braisage, commencez à température élevée et terminez à température plus basse pour obtenir un extérieur croustillant et un intérieur juteux. Recommandé pour les grosses pièces de viandes tels que poulet entier ou rôti.

PIZZA



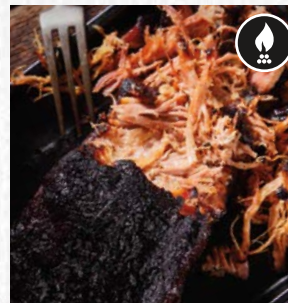
Préparez vos pizzas et calzones préférées à la maison, à partir de produits frais ou surgelés.

TOP HEAT (CHALEUR DE VOÛTE)



Pour apporter une touche finale de gratiné, avec du fromage ou autre.

SMOKER (FUMOIR)



Réalisez une cuisson lente à basse température pour attendrir les grosses pièces de viande. Il n'est pas nécessaire de sélectionner l'option Woodfire sur ce programme. Le fumage est automatique.

BAKE (CUIRE AU FOUR)



Confectionnez des produits de boulangerie avec des croûtes croustillantes et des cœurs moelleux.

DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)



Enlevez l'humidité des aliments en douceur pour créer des en-cas tels que viande séchée et fruits secs.

WARM (MAINTENIR AU CHAUD)



Gardez vos repas au chaud et prêts à être mangés après cuisson.

**DÉS PLATS AUX
SAVEURS FUMÉES
À TOUTES LES TEMPÉRATURES**

Il suffit d'ajouter les granulés, de sélectionner un mode de cuisson** et d'appuyer sur la touche Woodfire Flavour. Le four se charge du reste.

**HORS MODES WARM ET TOP HEAT : LA TECHNOLOGIE WOODFIRE FLAVOUR EST AUTOMATIQUÉMENT ACTIVÉE AVEC LE MODE SMOKER (FUMOIR).



TECHNOLOGIE WOODFIRE

SAVEURS DE FEU DE BOIS 100 % AUTHENTIQUES

Le compartiment à granulés intégré et les granulés Ninja Woodfire spécialement conçus permettent de créer des arômes de feu de bois riches et pleinement développés. A utiliser comme AROMANT et non comme COMBUSTIBLE. Vous n'avez donc besoin que d'une seule mesure par de cuisson.

COMBUSTION DE GRANULÉS DE BOIS NATUREL

Les granulés Ninja Woodfire ont une taille idéale et sont composés de bois dur de première qualité pour ajouter un maximum de saveurs. Ils ne sont pas utilisés comme combustible.

COMPARTIMENT À GRANULÉS INTÉGRÉ

Une seule dose de pellets dans la boîte à fumeur suffit pour générer la fumée.



AJOUTEZ DES SAVEURS FUMÉES À TOUTES LES TEMPÉRATURES

60 à 170 °C

170 à 260 °C

260 à 340 °C

340 à 370 °C



SAVEUR DE FEU DE BOIS INTENSE



SAVEUR DE FEU DE BOIS SUBTILE



SCANNEZ CE QR CODE pour acheter des granulés Ninja Woodfire

NINJA GRANULÉS WOODFIRE

Utilisez uniquement des granulés Ninja Woodfire pour obtenir les meilleurs résultats, performances et saveurs. La technologie Ninja Woodfire est destinée à un usage exclusif avec les granulés Ninja. L'utilisation de granulés d'autres marques peut entraîner des problèmes de combustion et des résultats non satisfaisants.

ÉCHELLE DES SAVEURS WOODFIRE

MILD

DOUX INTENSE



Quel que soit votre choix, vous pouvez utiliser nos granulés avec toutes vos préparations :



MÉLANGE POLYVALENT

SAVEUR : Équilibrée, subtile, fraîche, douce
COMPOSITION : Cerisier, érable, chêne

MÉLANGE INTENSE

SAVEUR : Barbecue riche et classique
COMPOSITION : Caryer, cerisier, érable, chêne

RÔTISSOIRE HAUTE TEMPÉRATURE

Comment résoudre le casse-tête d'un extérieur caramélisé en évitant la surcuisson à coeur ? Ce four d'extérieur est la solution. Obtenez des peaux croustillantes et dorées et des viandes savoureuses et juteuses grâce à une plage de températures à faire pâler votre four d'intérieur.

MAX ROAST (RÔTISSAGE INTENSE)



Chaleur maximale pour une cuisson, des saveurs et des textures optimales, et des repas rapides et savoureux.

USAGE OPTIMAL : Morceaux découpés comme les cuisses de poulet, les filets de saumon et les légumes en petits morceaux. Faites cuire les aliments ensemble pour préparer rapidement des repas tout-en-un.

GOURMET ROAST (RÔTISSAGE GOURMET)



Temps de cuisson plus long et processus automatisé en deux étapes pour obtenir un extérieur croustillant et un intérieur juteux avec de grandes quantités d'aliments.

USAGE OPTIMAL : Grosses pièces de viande comme le poulet, l'agneau ou la côte de boeuf. Idéal pour régaler toute une table.

MAX ROAST (RÔTISSAGE INTENSE)

Chaleur maximale pour une cuisson, des saveurs et des textures optimales. Caramélisez et faites griller rapidement de petits ingrédients



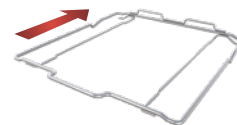
USAGE OPTIMAL : Morceaux découpés comme les cuisses de poulet, les filets de saumon et les légumes en petits morceaux. Faites cuire les aliments ensemble pour préparer rapidement des repas tout-en-un.

ÉTAPE 1

PRÉPARER



- Installez d'abord le support à accessoire.



- Puis, installez le plateau de cuisson Pro Heat (fourni) sur ce support.

IMPORTANT Le plateau électrique doit être installé car il doit être préchauffé avec l'appareil.

ÉTAPE 4

AJOUTER LES ALIMENTS ET LANCER LA CUISSON

- Lorsque l'appareil est préchauffé, l'écran affiche « **ADD FOOD** » (Ajouter aliments) « **PRS START** » (Appuyer sur Start).
- Tirez le support pour accessoires vers vous, placez les aliments sur le plateau électrique et fermez la porte.
- Appuyez sur **START/STOP**. Le minuteur démarre.

REMARQUE : À mi-cuisson, l'écran indique « **Flip** » (Retourner). Ouvrez la porte et retournez les aliments. « **Flip** » disparaît de l'écran au bout de 30 secondes.



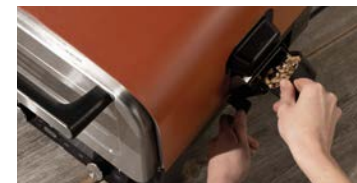
ÉTAPE 2

AJOUTER DES GRANULÉS



PAS ENVIE DE SAVEURS FUMÉES ?
Passez l'étape 2

- Plongez la pelle à granulés dans le sac et remplissez-la jusqu'en haut
REMARQUE : La pelle est conçue pour contenir la dose adéquate de granulés pour une cuisson au four.
- Ouvrez le compartiment à granulés et versez les granulés de manière à le remplir jusqu'en haut. Refermez ensuite le compartiment à granulés.
REMARQUE : Les granulés Woodfire ne s'enflammeront pas si le niveau n'atteint pas le haut du compartiment.



ÉTAPE 5

RETIRER LES ALIMENTS ET SERVIR

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et « **DONE** » (Terminé) apparaît sur le panneau de commande.
- Retirez les aliments de l'appareil avec des gants de cuisine résistant aux températures élevées ou des maniques, laissez refroidir, découpez et dégustez.
- Vérifiez que vous avez un support adapté pour poser le plateau, p. ex. un dessous-de-plat en fonte ou une surface en granit.



ÉTAPE 3

PROGRAMMER ET PRÉCHAUFFER

- Tournez le bouton de gauche pour sélectionner **MAX ROAST**.



Si vous avez ajouté des granulés, appuyez sur la touche **WOODFIRE FLAVOUR**.

- Utilisez le bouton de droite pour régler la température, puis appuyez sur la touche **TIME** et utilisez le même bouton pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez sur **START/STOP** pour démarrer le préchauffage.
- Pendant que le four préchauffe, commencez à préparer vos aliments.
- Le temps de préchauffage est estimé à environ 15 minutes en fonction de la température réglée.

NOTE : If using woodfire flavour IGN will appear on screen.

POUR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

- Consultez le tableau de cuisson de la page 110. Vous y trouverez des idées, les températures ainsi que les temps de cuisson.
- Utilisez des huiles présentant un point de fumée élevé, comme une huile végétale de tournesol, d'avocat ou de colza, au lieu de l'huile d'olive.
- Si vous utilisez l'une des huiles ci-dessus, badigeonnez-la directement sur les aliments. Ne la versez pas sur le plateau électrique afin d'éviter tout risque d'embranchement.

TABLEAU DE CUISSON RÔTISSAGE GOURMET

SAISIT ET FAIT CROUSTILLER LES VIANDES ET LÉGUMES EN MÊME TEMPS POUR CRÉER UN REPAS COMPLET



ÉTAPE 1 : CHOISISSEZ VOTRE PROTÉINE

ALIMENT	QUANTITÉS (MAXIMALES)	TEMPÉRATURE	ÉPAISSEUR	TEMPS DE CUISSON
PORC				
Côtelettes de porc désossées (avec ou sans graisse)	4 morceaux, 120 à 180 g chacun	315 °C	1,5 à 2 cm	5 à 7 min
Saucisses	6 pièces, 2cm d'épaisseur, 17cm de longueur	280 °C	Standard	8 à 10 min
BŒUF				
Hamburgers de Bœuf	4 morceaux, 110 à 170 g chacun	280 °C	2 cm	10 à 12 min
Entrecôte	4 morceaux, 350 à 400 g chacun	370 °C	2 cm	4 à 6 min (à point)
Faux-filet	2 morceaux, 350 à 400 g chacun	370 °C	2 à 3 cm	6 à 8 min (à point)
Rumsteck	4 morceaux, 350 à 400 g chacun	370 °C	2 à 3 cm	6 à 8 min (à point)
POISSON				
Saumon	4 morceaux, 115 à 170 g chacun	315 °C	2,5 cm	8 min (à point)
Coquilles Saint-Jacques	10 pièces	345 °C	Standard	3 à 4 min
VOLAILLE				
Blanc désossé	4 poitrines, 150 à 200 g chacun	280 °C	2 à 3 cm	13 à 17 min
VEGETARIAN				
Steaks de tofu extra ferme	4 morceaux, 120 à 140 g chacun	345 °C,	1,5 à 2 cm,	4 à 6 min
Halloumi	1 bloc, tranché	315 °C	1 cm	4 min

IMPORTANT: Le temps de cuisson à cœur varie si les morceaux de viande sont plus fins ou plus épais, ou si leur poids est différent de celui indiqué dans le tableau. Ajustez les temps si nécessaire et utilisez un thermomètre externe pour vérifier la température interne.

POUR PLUS D'IDÉES DE RECETTES DE REPAS TOUT-EN-UN AU PLATEAU DE CUISSON, RÉFÉREZ-VOUS PAGE 118.

ÉTAPE 2 : CHOISISSEZ VOTRE LÉGUM

ALIMENT	QUANTITÉS (MAXIMALES)	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
LÉGUME			
Courgettes	2, coupées en deux	370 °C	5 à 8 min
Brocoli	une tête coupée en deux	315 °C	10 à 12 min
Chou-fleur	340 g, en fleurettes	345 °C	5 à 10 min
Choux de Bruxelles	340 g, coupés en deux	345 °C	8 à 12 min
Pommes de terre grenaille	340 g, coupées en quartiers	315 °C	15 min
Haricots verts	285 g	345 °C	5 min
Oignon	1, coupé en quartiers	345 °C	4 à 6 min
Poivrons rouges (ou mixtes)	285 gr, en cubes	370 °C	3 à 5 min
Champignons de Paris	4 gros champignons de 100 g	315 °C	6 à 8 min
Patate douce	500 gr, en quartiers de 2 cm	280 °C	12 à 15 min
Pommes de terre douces	500g, coupées en quartiers de 2 cm	280 °C	12 à 15 min

PRATIQUES RECOMMANDÉES :

- Le plateau électrique doit être installé sur le support pour accessoires (et non sur la pierre à pizza) et préchauffé dans l'appareil avant la cuisson.
- Une épaisseur de viande de 1 cm ou plus est recommandée. Un morceau plus fin risque de se recroqueviller et la cuisson ne sera pas uniforme.
- Les marinades sucrées ne sont pas recommandées car elles risquent de brûler.
- Sortez les steaks de bœuf du réfrigérateur 1 heure avant utilisation prévue et séchez-le en tapotant.
- Pour éviter un résultat saignant, laissez reposer tous les steaks de bœuf jusqu'à 5 minutes après la fin de la cuisson.
- Pour obtenir des résultats optimaux, appuyez légèrement sur les aliments protéinés afin de maximiser le contact avec le plateau électrique.
- Utilisez des huiles présentant un point de fumée élevé, comme une huile végétale de tournesol, d'avocat ou de colza, au lieu de l'huile d'olive.
- Si vous utilisez l'une des huiles ci-dessus, badigeonnez-la directement sur les aliments. Ne la versez pas sur le plateau électrique afin d'éviter tout risque d'embrasement.
- Selon le résultat de cuisson souhaité, retournez les aliments protéinés à micuisson ou quand l'appareil vous y invite
- Lorsque vous cuisez plusieurs fournées à la suite, n'oubliez pas de vider la graisse/l'huile du plateau électrique afin d'éviter tout débordement.

RECETTE POUR DÉMARRER

PLATEAU DE POULET SAISI AU FOUR

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

MODE : MAX ROAST | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 10 MINUTES

TEMPS DE CUISSON TOTAL : 15 MINUTES | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS



INGRÉDIENTS

2 à 3 petits poivrons mélangés, épépinés et coupés en 8 dans le sens de la longueur

1 gros oignon rouge, pelé, coupé en quartiers épais de 2 cm

1 cuillère à soupe & 2 cuillères à café d'huile végétale, à ajouter séparément

1 cuillère à café de piment doux en poudre

1 cuillère à café d'ail émincé

Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts

350 g de pommes de terre grelots, coupées en quatre

Zestes d'un citron vert, coupé en quatre pour décorer

4 hauts de cuisse de poulet avec os et peau (180 à 200 g chacun)

1½ mélange d'assaisonnements pour poulet

Coriandre hachée, pour décorer

PRÉPARATION



1 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez le plateau électrique dessus. Sélectionnez **MAX ROAST** avec le bouton, régler la température sur 315 °C et le temps de cuisson sur 15 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 10 minutes).



2 Dans un grand saladier, mélangez les poivrons et les oignons avec 1 cuillère à café d'huile, le piment en poudre, l'ail, du sel et du poivre. Dans un autre grand saladier, mélangez les épis de maïs doux avec 1 cuillère à café d'huile, les zestes de citron vert, du sel et du poivre. Assaisonnez uniformément les hauts de cuisse de poulet avec la cuillère à soupe d'huile restante, l'assaisonnement cajun, du sel et du poivre.



3 Lorsque l'appareil a fini de préchauffer et que **ADD FOOD** (ajouter aliment) et **PRS START** (appuyer sur **START**) est affiché, ouvrez la porte du four, faites glisser le support de l'accessoire et le plateau de cuisson Pro-Heat, en prenant soin de bien utiliser des gants de protection anti-chaueur et placez le poulet, côté peau vers le bas, sur le plateau. Refermez la porte du four, sélectionnez **START/STOP** et faites cuire pendant 3 minutes.



4 Au bout de 3 minutes, ouvrez la porte, utilisez des pinces pour retourner les hauts de cuisse et déplacez-les sur un côté de la plaque. Ajouter les légumes sur le plateau. Fermez la porte pour poursuivre la cuisson. Lorsqu'il reste 6,5 minutes, ouvrez la porte, remuez les légumes et retournez les pommes de terre. Fermez la porte pour poursuivre la cuisson.



5 La cuisson est terminée lorsque la température à cœur atteint 75 °C sur un thermomètre à lecture instantanée. Si la cuisson n'est pas suffisante, augmentez le temps à l'aide du bouton de droite. Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez la porte, et transférez le poulet et les légumes sur un plat de service. Décorez de coriandre hachée et de quartiers de citron vert.

NOTE: L'appareil indiquera **FLIP FOOD** pour retourner les aliments à mi-cuisson. Ne pas tenir compte de cette indication et suivre les instructions de recette pour un résultat optimal en fonction de votre recette choisie.

GAMBAS GRILLÉES À L'AIL ET AU PIMENT

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

MODE : MAX ROAST | **PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 7 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 4 MINUTES | **QUANTITÉ :** 2 À 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 540 g de gambas crues, décortiquées
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts
- 50 g de beurre, fondu
- 2 grosses gousses d'ail, pelées et finement émincées
- 1 piment rouge, coupé en petits dés
- 2 cuillères à soupe de persil frais, haché
- ½ citron, pressé
- Pain croustillant, en garniture



CONSEIL: Servir avec du Pain campagnard (recette facile à réaliser, page 146).



PRÉPARATION

- 1 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez le plateau électrique dessus.
- 2 Sélectionnez **MAX ROAST** avec le bouton, réglez la température sur 315 °C et le temps de cuisson sur 5 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 7 minutes).
- 3 Dans un saladier, mélangez les gambas, l'huile, du sel et du poivre jusqu'à obtenir un enrobage uniforme.
- 4 Dans un petit saladier, mélangez le beurre, l'ail, le piment, le persil, le jus de citron, du sel et du poivre.
- 5 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD** (Ajouter aliments) et **PRS START** (Appuyer sur Start) s'affichent, ouvrez la porte et disposez les crevettes sur le plateau sans les superposer. Fermez la porte du four, sélectionnez **START/STOP** et faites cuire pendant 2 minutes.
6. Lorsque l'appareil indique de retourner les aliments, ouvrir la porte et utiliser une spatule en silicone pour retourner les crevettes. Ajouter le mélange de beurre aux crevettes, mélanger pour un assaisonnement uniforme. Refermez la porte du four, pour continuer à cuire.
7. Lorsque la cuisson est terminée, retirer le plateau et transférer délicatement les crevettes et la sauce dans une assiette de service. Servir avec du pain croustillant.

FAUX-FILET GRILLÉ ACCOMPAGNÉ D'UN BEURRE AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

MODE : MAX ROAST | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 8 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 10 À 14 MINUTES (SELON LA CUISSON SOUHAITÉE)
QUANTITÉ : 2 À 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 2 faux-filets épais (350 à 400 g chacun) (2 à 2,5 cm d'épaisseur), parés
- Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts
- 1 gros oignon, pelé, coupé en morceaux de 1 cm
- 4 gousses d'ail, pelées
- 115 g de beurre salé, à température ambiante
- 1 cuillère à soupe de persil frais haché
- 1 cuillère à café de sauce Worcestershire

CONSEIL: Pour de meilleurs résultats de cuisson, retirer l'excédent d'humidité du steak en tapoter de tous les côtés avec du papier absorbant.



NOTE: L'appareil indiquera FLIP FOOD pour retourner les aliments à mi-cuisson. Ne pas tenir compte de cette indication et suivre les instructions de recette pour un résultat optimal en fonction de votre recette choisie.

PRÉPARATION

- 1 Sortez la viande du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson. Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez le plateau électrique dessus.
- 2 Sélectionnez **MAX ROAST** avec le bouton, réglez la température sur 315 °C et le temps de cuisson sur 14 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 8 minutes).
- 3 Lorsque l'appareil a fini de préchauffer et que **ADD FOOD** (ajouter les aliments) et **PRS STRT** (Appuyer sur Start) s'affichent, ouvrez la porte du four et placez les oignons et l'ail sur le plateau. Fermer la porte, sélectionnez **START/STOP** pour lancer la cuisson. Cuire 10 minutes en remuant à mi-cuisson.
- 4 Une fois la cuisson terminée, transférer les oignons et l'ail sur une planche à découper et couper finement. Placer dans un bol moyen avec le beurre, le persil et la sauce Worcestershire et mélanger jusqu'à ce que le tout soit homogène. Assaisonner selon vos envies.
- 5 Placez les steaks sur le plateau de cuisson et refermez la porte du four pour commencer la cuisson. Pour un résultat saignant, faites cuire 2 à 3 minutes au total, retourner à mi-cuisson. Pour une cuisson à point, cuire 4 minutes en retournant à la mi-cuisson.
- 6 Une fois la cuisson terminée, ouvrir la porte du four et déposer les steaks sur une planche à découper. Servir avec une portion du beurre persillé.

CONSEIL: Il vous reste du beurre ? Vous pouvez le placer dans un récipient hermétique et le conserver au réfrigérateur jusqu'à 1 semaine ou le placer au congélateur et l'utiliser quand vous le souhaitez.



GOURMET ROAST (RÔTISSAGE GOURMET)

Temps de cuisson plus long et processus automatisé en deux étapes pour obtenir un extérieur croustillant et un intérieur juteux avec des aliments de grande taille.



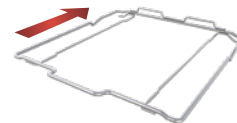
IDEAL POUR: Les légumes et pièces de viande plus grosses comme un poulet entier ou un rôti, canard, épaule de porc ou chou-fleur entier.

ÉTAPE 1

PRÉPARER



- Installez d'abord le support à accessoire.



- Puis, installez le plateau de cuisson Pro Heat (fourni) sur ce support.

IMPORTANT Le plateau électrique doit être installé car il doit être préchauffé avec l'appareil.

ÉTAPE 4

AJOUTER LES ALIMENTS ET LANCER LA CUISSON

- Lorsque l'appareil est préchauffé, le panneau de commande affiche « **ADD FOOD** » (Ajouter aliments) « **PRS START** » (Appuyer sur Start).
- Tirez le support pour accessoires vers vous. Placez les aliments sur le plateau électrique, puis placez le plateau sur le support. Faites glisser le support dans le four et fermez la porte.
- Appuyez sur **START/STOP**. La température et le temps de l'étape 1 s'affichent et le minuteur démarre.

REMARQUE: Le four passe automatiquement à l'étape 2 une fois l'étape 1 terminée.



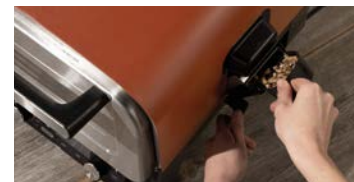
ÉTAPE 2

AJOUTER DES GRANULÉS



PAS ENVIE DE SAVEURS FUMÉES ?
Passez l'étape 2

- Plongez la pelle à granulés dans le sac et remplissez-la jusqu'en haut.
REMARQUE: La pelle est conçue pour contenir la dose adéquate de granulés pour une cuisson au fumoir.
- Ouvrez le compartiment à granulés et versez les granulés de manière à le remplir jusqu'en haut. Refermez ensuite le compartiment à granulés.
REMARQUE: Les granulés Woodfire ne s'enflammeront pas si le niveau n'atteint pas le haut du compartiment.



ÉTAPE 5

RETIRER LES ALIMENTS ET SERVIR

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet un bip et « **DONE** » (Terminé) apparaît sur le panneau de commande.
- Retirez les aliments du four à l'aide de gants de cuisine résistant aux températures élevées.
- Vérifiez que vous avez un support adapté pour poser le plateau, p. ex. un dessous-de-plateau en fonte ou une surface en granit.



ÉTAPE 3

PROGRAMMER ET PRÉCHAUFFER

- Tournez le bouton de gauche pour sélectionner **GOURMET ROAST**.



Si vous avez ajouté des granulés, appuyez sur la touche **WOODFIRE FLAVOUR**.

- Le voyant LED de l'étape 1 s'allume : il s'agit de la cuisson à température élevée.
- Utilisez le bouton de droite pour régler la température, puis appuyez sur la touche **TIME**.
- Appuyez sur le bouton de droite. Le voyant LED de l'étape 2 s'allume. Répétez l'étape précédente pour programmer l'étape 2, puis appuyez sur **START/STOP** (le temps de préchauffage est estimé à environ 15 minutes en fonction de la température réglée).

REMARQUE: Si vous utilisez la fonction **WOODFIRE**, **IGN** apparaîtra à l'écran.

POUR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

Vous débutez dans la cuisson Rôtissage Gourmet ?

Lorsque vous faites cuire un gros rôti, réglez l'étape 1 à 370 °C pendant 10 à 15 minutes pour faire croustiller la viande et préserver le moelleux. Continuez ensuite la cuisson comme vous le feriez dans votre four classique.



SCANNEZ CE QR CODE pour regarder des vidéos pratiques

TABLEAU DE CUISSON DU RÔTI GOURMET

GRÂCE AU PROGRAMME DE CUISSON INTELLIGENT EN 2 PHASES, RÉALISEZ DES RÔTIS AVEC UNE CUISSON TENDRE ET JUTEUSE À CŒUR AVEC UNE CROÛTE RICHE EN SAVEUR.



ALIMENT	QUANTITÉS (MAXIMALES)	PRÉPARATION	ÉTAPE 1 : TEMPÉRATURE ET DURÉE	ÉTAPE 2 : TEMPÉRATURE ET DURÉE	ACTION
VOLAILLE					
Poulet entier	1 pièce, 1,2 à 1,5kg	Assaisonner avec du sel et du poivre, selon les goûts	330 °C 5 min	140 °C 1 h 30 min	Aucune action requise
Canard entier	1 pièce, 2 kg	Parer l'excédent de peau et de graisse. Tapoter le canard avec du papier absorbant et percer la peau sur toute sa surface avec un cure-dent	310 °C 20 min	150 °C 20 min	Retirer délicatement le plateau du four, en faisant attention à la graisse chaude
BŒUF					
Rôti de bœuf	1 kg, 5 à 6 cm d'épaisseur	Assaisonner de sel et de poivre, selon les besoins	370 °C 5 min	150 °C 20 à 40 min	Pas d'interaction nécessaire
Entrecôte non désossée	1 de chaque, 800-900g, 5cm d'épaisseur		370 °C 5 min	150 °C 20 à 40 min	Pas d'interaction nécessaire
AGNEAU					
Épaule d'agneau	1,7 à 2 kg	Assaisonner avec du sel et du poivre, selon les goûts	300 °C 10 min	150 °C 3 heures	Aucune action requise
PORK					
Enchine de porc désossée	1,4 à 1,5 kg, 6 à 7 cm d'épaisseur	Assaisonner avec du sel et du poivre, selon les goûts	340 °C 10 min	150 °C 2 heures	Aucune action requise
LÉGUMES					
Chou-fleur entier	1 tête, 750 g, tige et feuilles retirées	Assaisonner avec du sel et du poivre, selon les goûts	300 °C 20 min	170 °C 30 min	Cuire côté peau vers le bas
Courge musquée	1 courge de 1,3 kg, coupée en deux dans le sens de la longueur, sans les graines	Assaisonner de sel et de poivre, selon les besoins	300 °C 20 min	300 °C 20 min	Courge musquée

CONSEIL Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la taille des aliments

ATTENTION: Il est fortement recommandé d'utiliser des gants de protection anti-chaaleur résistant aux très fortes températures et d'utiliser une surface résistant aux très fortes chaleur pour déposer le plateau de cuisson après l'avoir sorti du four.

POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR L'UTILISATION DES ACCESSOIRES ET LA MANIPULATION DE L'APPAREIL, RÉFÉREZ-VOUS À LA PAGE 123.

RECETTE POUR DÉMARRER POULET RÔTI CROUSTILLANT

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

MODE : GOURMET ROAST | **PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 5 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 1 H 30 MIN | **QUANTITÉ :** 4 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 1,2 à 1,5 kg de poulet entier, séché en tamponnant avec de l'essuie-tout
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- ½ cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe d'assaisonnement au choix (thym, romarin, sauge, ail)

DIRECTIONS



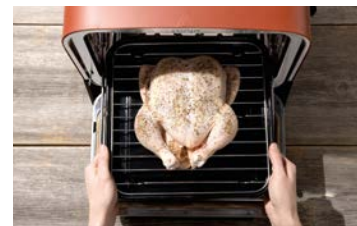
1 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil.



2 Sélectionnez **GOURMET ROAST** avec le bouton de gauche, réglez la température de l'ÉTAPE 1 sur 330 °C et le temps de cuisson sur 5 minutes. Appuyez sur le bouton de droite pour régler la température de l'ÉTAPE 2 sur 140 °C et le temps de cuisson sur 1 h 30 min. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 5 minutes).



3 Badigeonnez entièrement le poulet d'huile et assaisonnez-le généreusement de sel et de l'assaisonnement désiré. Placez la grille de rôtissage dans le plateau électrique, puis placez le poulet sur la grille.



4 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD** (Ajouter aliments) et **PRS START** (Appuyer sur Start) s'affichent, ouvrez la porte et posez le plateau sur le support. Fermez la porte et appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson. La cuisson est terminée lorsque la température à cœur atteint 75 °C sur un thermomètre à lecture instantanée. Si la cuisson n'est pas suffisante, augmentez le temps à l'aide du bouton de droite.



5 Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez la porte, retirez le plateau avec le poulet et laissez-le reposer pendant 5 à 10 minutes avant de le découper.



ÉPAULE D'AGNEAU EN CUISSON LONGUE ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES RÔTIS



RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

MODE : GOURMET ROAST | **PRÉPARATION :** 20 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 5 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 3 H 5 MIN | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 1 demi-épaule d'agneau de 1,7 kg, non désossée
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts
- 2 gousses d'ail, pelées et finement émincées
- 3 branches de romarin
- 3 gros oignons, pelés et coupés en trois horizontalement
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 200 ml de bouillon d'agneau, de poulet ou de légumes
- 600 g de pommes de terre, pelées et coupées en morceaux de 2,5 cm
- 400 g de carottes, pelées et coupées en deux dans la longueur

CONSEIL Pour obtenir des résultats optimaux, faire mariner l'agneau avec l'huile, l'ail et le romarin dans le réfrigérateur pendant au moins 4 heures ou toute une nuit.

PRÉPARATION

- Avant la cuisson, sortez l'agneau du réfrigérateur et laissez-le reposer à température ambiante pendant 1 heure. Placez l'agneau, côté peau vers le haut, sur une planche et frottez-le avec de l'huile, du sel et du poivre. Réalisez plusieurs incisions irrégulières dans la peau à l'aide d'un couteau bien aiguisé, puis insérez-y les morceaux d'ail et le romarin.
- Recouvrez le plateau électrique de papier aluminium. Disposez les oignons sur le plateau et badigeonnez-les de vinaigre balsamique. Placez l'agneau sur les oignons, puis versez uniformément le bouillon sur l'ensemble.
- Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil. Sélectionnez **GOURMET ROAST** avec le bouton de gauche, réglez la température de l'ÉTAPE 1 sur 300 °C et le temps de cuisson sur 10 minutes. Appuyez sur le bouton de droite pour régler la température de l'ÉTAPE 2 sur 150 °C et le temps de cuisson sur 3 h. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 5 minutes).
- Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD** (Ajouter aliments) et **PRS START** (Appuyer sur Start) s'affichent, ouvrez la porte et posez le plateau dans le four. Fermez la porte et appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson.
- Lorsqu'il reste 1 heure 30 minutes, retirez le plateau du four. Versez avec précaution le jus du plateau dans un grand saladier, puis ajoutez les pommes de terre et les carottes et mélangez pour les enrober uniformément. Disposez les légumes autour de l'agneau sur le plateau. Remettez le plateau dans le four et fermez la porte pour poursuivre la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, ouvrez la porte de cuisson, retirez le plateau de cuisson et servez l'agneau avec les légumes rôtis.





GALETTE À LA POMME

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

MODE : BAKE (CUIRE AU FOUR) | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 35 MINUTES
QUANTITÉ : 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 cuillères à café de cannelle moulue, à ajouter séparément

4 cuillères sucre demerara, à ajouter séparément

Jus d'½ citron

1 cuillère à soupe de farine de maïs

1 cuillère à café d'essence de vanille ou de sucre vanillé

500 g de pommes à croquer pelées, épépinées et coupées en tranches d'½ cm.

230 g de pâte brisée roulée prête à l'emploi

1 gros œuf, battu

PRÉPARATION

- 1 Dans un récipient de taille moyenne, ajoutez 1 cuillère à café de cannelle, 3 cuillères sucre demerara, le jus de citron, la farine de maïs et l'essence de vanille, puis mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Ajoutez les pommes et mélangez pour les enrober uniformément.
- 2 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez la pierre à pizza dessus. Sélectionnez **BAKE** avec le bouton principal, réglez la température sur 190 °C et le temps de cuisson sur 35 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 10 minutes).
- 3 Déroulez la pâte et déposez-la sur un plan de travail propre et fariné. Placez la préparation aux pommes au centre de la pâte, en laissant une bordure de 4 cm. Repliez la pâte sur les pommes vers le centre. Badigeonnez les bordures de la pâte avec de l'œuf battu. Dans un petit bol, mélangez 1 cuillère à café de cannelle et 1 cuillère à soupe de cassonade, et saupoudrez uniformément sur la galette.
- 4 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD** (Ajouter aliments) et **PRS START** (Appuyer sur Start) s'affichent, ouvrez la porte, glissez une pelle à pizza farinée sous la galette et transférez-la sur la pierre chaude. Fermez la porte et appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson.
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez la porte et retirez la galette avec la pelle. Versez un filet de sirop d'érable. Laissez la galette refroidir légèrement avant de servir avec de la crème.

FOUR À PIZZA AUTHENTIQUE

UNE PIZZERIA À LA MAISON

Profitez des saveurs offertes par un véritable four en brique chez vous, dans un format moins encombrant. Avec des températures allant jusqu'à 370 °C, il n'a jamais été aussi simple d'obtenir des bords tachetés, des croûtes croustillantes et des garnitures parfaitement fondantes dignes des professionnels.

ÉTAPE 1

PRÉPARER



- Installez d'abord le support pour accessoires, puis placez la pierre à pizza dessus.
- Si vous cuisinez une pizza Deep Pan, vous devrez la préparer dans un moule prévu à cet effet (vendu séparément).

POUR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

Il est important de s'assurer que la pierre à pizza est préchauffée.

Pour obtenir des conseils de préparation des pizzas, consultez la page 135.

ÉTAPE 4

AJOUTER LES ALIMENTS ET LANCER LA CUISSON

- Lorsque le four est à la bonne température, le panneau de commande affiche « **ADD FOOD** » (Ajouter aliments) « **PRS START** » (Appuyer sur Start). Placez votre pizza directement sur la pierre (nous vous recommandons d'utiliser la pelle à pizza Ninja, vendue séparément) et fermez la porte.

CONSEIL Si vous n'avez pas de pelle, farinez une planche à découper en bois et utilisez-la pour faire glisser la pizza sur la pierre à pizza.

- Appuyez sur **START/STOP**. Le minuteur démarre.



ÉTAPE 2

AJOUTER DES GRANULÉS



PAS ENVIE DE SAVEURS FUMÉES ? Passez l'étape 2

- Plongez la pelle à granulés dans le sac et remplissez-la jusqu'en haut.
 - Ouvrez le compartiment à granulés et versez les granulés de manière à le remplir jusqu'en haut. Refermez ensuite le compartiment à granulés.
- REMARQUE :** La pelle est conçue pour contenir la dose adéquate de granulés pour une cuisson au fumoir.
- REMARQUE :** Les granulés Woodfire ne s'enflammeront pas si le niveau n'atteint pas le haut du compartiment.



ÉTAPE 5

RETIRER LES ALIMENTS ET SERVIR

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four émet un bip et « **GET FOOD** » (Retirer les aliments) apparaît sur le panneau de commande.
- Sortez la pizza à l'aide de la pelle à pizza Ninja Woodfire (vendue séparément) et laissez-la refroidir légèrement avant de la découper et de la déguster.
- Si vous souhaitez faire cuire une autre pizza, appuyez sur la touche TIME et utilisez le bouton de droite pour régler un nouveau temps de cuisson. Ajoutez la pizza suivante et appuyez sur **START/STOP** pour démarrer le minuteur. Cette méthode permet de cuire jusqu'à 3 pizzas supplémentaires à la suite.

ÉTAPE 3

PROGRAMMER ET PRÉCHAUFFER

- Tournez le bouton de gauche pour sélectionner **PIZZA**.



Si vous avez ajouté des granulés, appuyez sur le bouton **WOODFIRE FLAVOUR**.

- Utilisez le bouton de droite pour sélectionner le type de pizza souhaité (Les options s'affichent sur le panneau de commande). Retrouvez les descriptions des types de pizzas à la page suivante.
- Utilisez le bouton de droite pour régler le temps de cuisson (la température ne peut pas être réglée à moins d'utiliser le mode **CUSTOM** (mode personnalisable)).
- Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 7 à 15 minutes, selon le type de pizza sélectionné).

REMARQUE : Une fois le temps écoulé, le four reste allumé jusqu'à 1 heure pour permettre de réaliser des cuissons consécutives.

POUR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

Pour cuire plusieurs pizzas à la suite, attendez que le message « ready » (prêt) s'affiche sur le panneau de commande avant d'ajouter la pizza suivante (« ready » indique que la pierre est à nouveau à température et suffisamment chaude pour cuire la pizza suivante).



SCANNEZ CE QR CODE
pour découvrir les granulés et accessoires, ou regarder des vidéos pratiques

CHOISISSEZ VOTRE STYLE

ARTISAN



Une croûte moelleuse et gonflée, parsemée de bulles croustillantes. 100 % artisanale.
Recette à la page 138

THIN CRUST



Pizza fine et étirée avec une croûte croustillante. Un incontournable dans les pizzerias.
Recette à la page 139

NEW YORK



Pizza de grande taille, préparée à la main, légèrement dorée avec une croûte souple et moelleuse.
Recette à la page 142

DEEP PAN



Cuite dans un plat profond ou un moule avec une croûte généreuse et moelleuse. Pensez aux pizzas Chicago Style ou sicilienne.
Recette à la page 139

CALZONE



La calzone traditionnelle italienne se compose d'une pâte à pizza pliée en deux sur diverses garnitures, puis scellée.
Recette à la page 140

CUSTOM



Faites cuire des pizzas fraîches ou surgelées selon les consignes de l'emballage. Peut également être utilisé pour la cuisson des pains maison.
Recette à la page 141

CONSEILS ET ASTUCES POUR PRÉPARER DES PIZZAS

ASTUCES POUR LA PÂTE À PIZZA

Pendant que l'appareil préchauffe, farinez votre surface et, à l'aide de vos mains ou d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur une surface plane. À mesure que vous étalez la pâte, ajoutez plus de farine si nécessaire pour éviter qu'elle ne colle.

Assurez-vous que la pâte n'est pas collée au plan de travail (le cas échéant, ajoutez de la farine et déplacez la pâte), puis ajoutez la sauce sur la pizza. N'abusez pas des garnitures. Pour éviter une pizza avec une pâte hulide et insuffisamment cuite, il est fortement recommandé de ne pas surcharger la pizza ou de déposer les ingrédients trop tôt sur la pâte.

Farinez votre pelle à pizza, secouez-la doucement sous la pâte puis saécouez-la un peu plus énergiquement pour amener la pizza dessus. Enfouez directement.

CONSEILS POUR UTILISER LA PELLE À PIZZA

La pelle, la pâte et les garnitures doivent être à température ambiante. C'est quand elle est à température ambiante que la pâte s'étire le mieux et glisse le plus facilement sur la pelle.

Veillez à ce qu'il n'y ait pas de trous dans la pâte, car la sauce risque de coller la pâte à la pelle.

Si la pâte est collée, soulevez-la d'un côté et donnez un léger coup d'air en dessous : Cela créera un effet « hovercraft » et votre pizza devrait glisser plus facilement de la pelle à la pierre.

REMARQUE : Ne laissez pas votre pâte sur la pelle trop longtemps avant de la cuire.



CONSEILS POUR UNE PIZZA SANS GLUTEN

Lorsque vous travaillez avec une pâte sans gluten, utilisez une farine sans gluten pour éviter que la pâte ne colle au plan de travail ou à la pelle à pizza.

Si la pâte est trop friable, ajoutez environ 1 cuillère à soupe d'eau jusqu'à ce qu'elle soit homogène.

Si la pâte est trop humide ou ressemble à une pâte à frire, ajoutez environ 1 cuillère à soupe de farine jusqu'à ce qu'elle soit plus facile à travailler.

Si la pizza est cuite à une température inférieure à 260 °C, faites cuire la pâte en amont pendant environ 5 minutes. Ajoutez ensuite les garnitures et terminez la cuisson.

Pour une croûte plus dorée, badigeonnez-la légèrement d'huile d'olive avant la cuisson.

RECETTES DE PÂTE À PIZZA

CONSEIL : Il vous reste de la pâte ? Placez-la dans un récipient hermétique ou un sac fermé, et congelez-la dans la journée. Veillez à ce qu'elle retrouve **une température ambiante avant de l'utiliser.**

PÂTE À PIZZA UNIVERSELLE

Peut être utilisée pour les pizzas NY, Calzone et Custom (mode personnalisable)

INGRÉDIENTS

6 g de levure sèche active
370 ml d'eau tiède (36 à 40 °C)
570 g de farine type 00
12 g de sel

Pour 3 portions (300-320g each)

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand saladier, ajoutez la levure et l'eau et laissez reposer jusqu'à ce que la levure soit dissoute et mousseuse (environ 5 minutes).
- 2 Ajoutez la farine et le sel et, à l'aide d'une spatule, mélangez jusqu'à obtenir une pâte.
- 3 Transférez la pâte sur un plan de travail propre et pétrissez-la à la main jusqu'à ce qu'elle forme une boule lisse (environ 5 à 10 minutes). La boule doit être légèrement collante et reprendre sa forme après une légère pression du doigt.
- 4 Transférez la pâte dans un saladier propre, couvrez d'un torchon propre et laissez reposer dans un endroit chaud pendant 1 h 30.
- 5 Une fois que la pâte a reposé, divisez-la en 3 pâtons d'environ 300 à 320 g chacun.

PÂTE À PIZZA À CROÛTE FINE

INGRÉDIENTS

3 g de levure sèche active
130 ml d'eau tiède (36 à 40 °C)
260 g de farine type 00
5 g de sel

Pour 2 portions (220g each)

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand saladier, ajoutez la levure et l'eau et laissez reposer jusqu'à ce que la levure soit dissoute et mousseuse (environ 5 minutes).
- 2 Ajoutez la farine et le sel et, à l'aide d'une spatule, mélangez sans chercher à rendre la pâte lisse.
- 3 Transférez la pâte sur un plan de travail propre et pétrissez-la à la main jusqu'à ce qu'elle forme une boule lisse (environ 5 minutes). La boule doit être légèrement collante et reprendre sa forme après une légère pression du doigt.
- 4 Transférez la pâte dans un saladier propre, couvrez d'un torchon propre et laissez reposer pendant 10 minutes.
- 5 Une fois que la pâte a reposé, divisez-la en 2 pâtons d'environ 220 g chacun.

Règle à pizza pratique

0 cm 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34

PÂTE À PIZZA ARTISANALE

INGRÉDIENTS

500 g de farine type T45
3 g de levure sèche active
10 g de sel
300 ml d'eau tiède (36 à 40 °C)

Pour 3 à 4 portions (220-240g each)

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand saladier, ajoutez le sel et l'eau et mélangez jusqu'à dissolution. Ajoutez ensuite environ 20 % de la farine et mélangez à l'aide d'une fourchette. Ajoutez la levure et environ 80 % de la farine, et continuez à mélanger à l'aide d'une fourchette.
- 2 Lorsque le mélange commence à former une boule, transférez-le sur un plan de travail légèrement fariné et pétrissez-le avec le reste de la farine (environ 5 à 10 minutes). La pâte doit être lisse.
- 3 Transférez la pâte dans un saladier propre, couvrez d'un torchon propre et laissez reposer à température ambiante pendant 1 h.
- 4 Lorsque la pâte a levé, divisez-la en 3 ou 4 pâtons d'environ 220 à 240 g chacun.
- 5 En cas d'utilisation immédiate, assurez-vous que la pâte est à température ambiante. Sinon, mettez les pâtons dans un récipient hermétique ou un sac fermé, et réfrigérez pendant 24 heures.

PÂTE À PIZZA DEEP PAN

INGRÉDIENTS

6 g de levure sèche active
340 ml d'eau tiède (36 à 40 °C)
570 g de farine type 00
12 g de sel

Pour 3 portions (290g each)

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand saladier, ajoutez la levure et l'eau et laissez reposer jusqu'à ce que la levure soit dissoute et mousseuse (environ 5 minutes).
- 2 Ajoutez la farine et le sel et, à l'aide d'une spatule, mélangez jusqu'à obtenir une pâte.
- 3 Transférez la pâte sur un plan de travail propre et pétrissez-la à la main jusqu'à ce qu'elle forme une boule lisse (environ 5 à 10 minutes). La boule doit être légèrement collante et reprendre sa forme après une légère pression du doigt.
- 4 Transférez la pâte dans un saladier propre, couvrez d'un torchon propre et laissez reposer dans un endroit chaud pendant 1 h 30.
- 5 Une fois que la pâte a reposé, divisez-la en 3 pâtons d'environ 290 g chacun.



PÂTE SANS GLUTEN

INGRÉDIENTS

165 ml d'eau tiède (36 à 40 °C)
1 cuillère à café de sucre en poudre
10 g de levure instantanée
12 g d'huile d'olive, à ajouter séparément
1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
1 gros œuf, battu
10 g de sel
370 g de farine à pain sans gluten

Pour 2 portions (300g each)

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand saladier, mélangez l'eau, le sucre, la levure et 10 g d'huile d'olive. Laissez reposer pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange commence à mousser. Ajoutez ensuite le vinaigre de cidre, l'œuf, le sel et la farine. Mélangez à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir une boule homogène.
2. Transférez la pâte dans un saladier propre, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer dans un endroit chaud pendant 1 h, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
3. Lorsque la pâte a doublé de volume, dégazez-la et divisez-la en deux pâtons égaux d'environ 300 g chacun.

RETROUVEZ DES CONSEILS POUR LES PÂTES SANS GLUTEN EN PAGE 129

RECETTE POUR DÉMARRER PIZZA FAÇON ARTISANALE



RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

MODE : PIZZA | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 15 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 3 MINS | **QUANTITÉ :** 1 PIZZA (ENV. 1 À 2 PORTIONS)

INGRÉDIENTS

60 g de sauce pizza

220 g de pâte à pizza fraîche maison, à température ambiante

75 g de mozzarella en boule, coupée en tranches et séchée pour éliminer l'excès d'humidité

REMARQUE Pour faire une pâte maison, référez-vous à la recette PÂTE À PIZZA ARTISANALE de la page 131. Dans ce cas, prévoyez **1 h 15 supplémentaires** pour la préparation.

DIRECTIONS



1 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez la pierre à pizza dessus.

REMARQUE Pour une préparation plus facile, laissez la pâte à température ambiante pendant quelques heures ou jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment malléable pour s'étirer facilement.



2 Sélectionnez **PIZZA** avec le bouton de gauche, puis sélectionnez le mode **ARTISAN** et le temps de cuisson sur 3 mins avec le bouton de droite. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 15 minutes).



3 Farinez légèrement un plan de travail propre (cela empêchera la pâte de coller). Étirez et tournez la pâte à la main pour former un cercle de 25 cm de diamètre et d'environ 3 mm d'épaisseur. Veuillez vous référer à la page 136, vous y trouverez une règle pratique pour la pizza !

Conseil Ajoutez de la farine sur la pelle à pizza Ninja évitez que la pizza ne colle lorsque vous transférez celle-ci ou votre pain sur la pierre.



4 Recouvrez uniformément la pâte de sauce à pizza, en laissant un bord de 1,5 cm pour la croûte. Recouvrez ensuite uniformément de tranches de mozzarella. Évitez de surcharger la pizza.



5 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD** (Ajouter aliments) et **PRS START** (Appuyer sur Start) s'affichent, ouvrez la porte, glissez une pelle à pizza farinée sous la pizza et transférez-la sur la pierre chaude. Fermez la porte et appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson. Si la cuisson n'est pas suffisante ou pour une pizza plus dorée, augmentez le temps à l'aide du bouton de droite.



6 Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez la porte et retirez la pizza avec la pelle. Laissez reposer pendant 5 minutes avant de couper et de servir.



CALZONE AUX CHAMPIGNONS, JAMBON ET RICOTTA



RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

MODE : PIZZA | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 10 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 9 MINUTES | **QUANTITÉ :** 2 CALZONES DE 25 CM

INGRÉDIENTS

2 x 200 g de pâte à pizza crue prête à l'emploi, à température ambiante
150 g de ricotta, égouttée
4 cuillères à soupe de sauce à pizza
40 g de champignons, coupés en petits dés
40 g de jambon cuit, coupé en lanières de 1 cm
Une poignée de feuilles de basilic, grossièrement hachées
100 g de mozzarella râpée
Piment concassé (facultatif)
1 cuillère à café d'origan séché
Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts

EMARQUE Pour faire une pâte maison, référez-vous à la recette PÂTE À PIZZA UNIVERSELLE de la page 136. Dans ce cas, prévoyez 1 h 40 min supplémentaires pour la préparation.

CONSEIL Ajouter de la farine sur la pelle à pizza Ninja évite que la pizza ne colle lorsque vous transférez celle-ci ou votre pain sur la pierre

- 1 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez la pierre à pizza dessus. Sélectionnez **PIZZA** avec le bouton de gauche, puis réglez le mode **CALZONE** et le temps de cuisson sur 8 minutes avec le bouton de droite. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 10 minutes).
- 2 Farinez légèrement un plan de travail propre (cela empêchera la pâte de coller). Étalez chaque pâton pour former un cercle de 26 cm d'environ 1/3 cm d'épaisseur. Veuillez vous référer à la page 136, vous y trouverez une règle pratique pour la pizza !
- 3 Étalez la moitié de la ricotta sur la moitié de chaque cercle, en laissant une bordure de 2,5 cm. Répartir 2 cuillères à soupe de sauce à pizza sur la ricotta, puis recouvrir de champignons, de jambon, de mozzarella, de basilic, de piment, d'origan, de sel et de poivre.
- 4 Humidifiez légèrement les bords de la pâte avec de l'eau. Tirez le côté vide de la pâte sur la garniture, puis pressez et pincez les bords pour les sceller. Réalisez trois trous avec un couteau sur le dessus pour permettre à l'air de s'échapper pendant la cuisson.
- 5 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD** (Ajouter aliments) et **PRS START** (Appuyer sur Start) s'affichent, ouvrez la porte, glissez une pelle à pizza farinée sous les calzones et transférez-les sur la pierre chaude. Fermez la porte, appuyez sur **START/STOP** et faites cuire pendant 8 minutes. Si la cuisson n'est pas suffisante ou pour une calzone plus dorée, augmentez le temps à l'aide du bouton de droite.
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez la porte et retirez les calzones avec la pelle. Laissez reposer pendant 5 minutes avant de servir.





PIZZA NEW YORK

RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

MODE : PIZZA | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 7 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 8 MINS
QUANTITÉ : 1 PIZZA (6 À 8 PORTIONS)

INGRÉDIENTS

300 g de pâte à pizza fraîche maison, à température ambiante

75 g de sauce pizza

140 g de mozzarella râpée

GARNITURES (facultatives)

Jambon cru

Chorizo

Artichauts en tranches

Poivrons, coupés en dés ou émincés finement

Oignons, coupés en dés ou émincés finement

Champignons, coupés en dés ou émincés finement

Olives, coupées en dés ou émincées finement

CONSEIL Pour faire une pâte maison, référez-vous à la recette PÂTE À PIZZA UNIVERSELLE de la page 136. Dans ce cas, prévoyez 1 h 40 min supplémentaires pour la préparation.

REMARQUE Selon les préférences et l'épaisseur de la pâte, un temps de cuisson plus long peut être nécessaire. Dans ce cas, augmentez le temps à l'aide du bouton.

CONSEIL Ajouter de la farine sur la pelle à pizza Ninja évite que la pizza ne colle lorsque vous transférez celle-ci ou votre pain sur la pierre.

PRÉPARATION

- 1 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez la pierre à pizza dessus.
- 2 Sélectionnez **PIZZA** avec le bouton, puis réglez le mode **NY** et le temps de cuisson sur 8 mins avec le bouton de droite. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 7 minutes).
- 3 Sur un plan de travail légèrement fariné, étirez et tournez la pâte à la main pour former un cercle de 30 cm de diamètre d'environ 1/3 cm d'épaisseur. Veuillez vous référer à la page 136, vous y trouverez une règle pratique pour la pizza !
- 4 Recouvrez uniformément la pâte de sauce à pizza, en laissant un bord de 1 cm pour la croûte. Recouvrez ensuite uniformément de mozzarella râpée et des garnitures souhaitées. Évitez de surcharger la pizza.
- 5 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD** (Ajouter aliments) et **PRS START** (Appuyer sur Start) s'affichent, ouvrez la porte, glissez une pelle à pizza farinée sous la pizza et transférez-la sur la pierre chaude. Fermez la porte et appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson. Si la cuisson n'est pas suffisante ou pour une pizza plus dorée, augmentez le temps à l'aide du bouton de droite.
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez la porte et retirez la pizza avec la pelle. Laissez reposer pendant 5 minutes avant de couper et de servir.



PIZZA AUX CHAMPIGNONS À PÂTE ÉPAISSE

RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

MODE : PIZZA | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 20 MINS
QUANTITÉ : 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

340 g de pâte à pizza fraîche maison, à température ambiante*
120 g de mozzarella râpée, à ajouter séparément
250 g de ricotta
1 cuillère à soupe de pesto
1 cuillère à café de persillade
1 cuillère à café d'herbes de Provence
70 g de parmesan, à ajouter séparément
150 g de champignons cuits émincés (250 g entiers)
Persil haché pour décorer

PRÉPARATION

- 1 Graissez le fond et les bords d'une poêle de 28 cm de diamètre avec de l'huile d'olive. Étirez et tournez la pâte à la main et placez-la dans la poêle en veillant à en recouvrir toute la surface. Ensuite, couvrez la pâte avec du film alimentaire et laissez-la reposer pendant 10 minutes environ.
- 2 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez la pierre à pizza dessus. Sélectionnez **PIZZA** avec le bouton de gauche, puis réglez le mode **DEEP PAN** (Pâte épaisse) et la durée sur 20 minutes avec le bouton de droite. Appuyez sur **START/STOP** pour commencer le préchauffage (le préchauffage de l'appareil dure environ 10 minutes).
- 3 Retirez le film alimentaire de la pâte et répartissez uniformément la moitié de la mozzarella sur les bords de la pâte et de la poêle. Dans un saladier de taille moyenne, mélangez la ricotta, le pesto, les épices et la moitié du parmesan. Versez un filet d'huile d'olive sur la pâte, puis formez des « puits » en y enfonçant vos doigts. Étalez uniformément la préparation à base de ricotta sur la pâte, puis garnissez-la de champignons et du reste de parmesan et de mozzarella.
- 4 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD** (Ajouter aliments) et **PRS START** (Appuyer sur Start) s'affichent, ouvrez la porte et posez la poêle sur la pierre. Fermez la porte, appuyez sur **START/STOP** et faites cuire pendant 20 minutes. Si la cuisson n'est pas suffisante ou pour une pizza plus dorée, augmentez le temps de cuisson à l'aide du bouton de droite.
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez la porte et retirez la poêle. Laissez refroidir 5 minutes avant de la découper et de la garnir de persil.

CONSEIL Pour faire une pâte maison, référez-vous à la recette PÂTE À PIZZA DEEP PAN de la page 137.

CONSEIL Ajouter de la farine sur la pelle à pizza Ninja évite que la pizza ne colle lorsque vous transférez celle-ci ou votre pain sur la pierre.





PAIN ARTISANAL FACILE À PRÉPARER

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

MODE : PIZZA | **PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 5 MINUTES
TEMPS DE CUSSION TOTAL : 50 MIN | **QUANTITÉ :** 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

500 g farine blanche forte
 11 g de sel de table
 3 g de levure à levée rapide
 340 ml d'eau tiède

CONSEIL: Vous pouvez tartiner le beurre aux oignons (recette p.121) pour accompagner votre pain.

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand saladier, tamisez la farine, le sel et la levure. À l'aide d'une spatule, créez un puits au centre du mélange. Versez lentement l'eau tiède et mélangez jusqu'à obtenir une boule grossière. Couvrez le saladier d'un film alimentaire et laissez reposer dans un endroit chaud pendant 14 à 16 heures. La pâte doit doubler de volume.
- 2 Une fois que la pâte a levé, dégazez-la puis transférez-la sur un plan de travail légèrement fariné. Façonnez la pâte en forme d'ovale, en repliant les extrémités en dessous. Couvrez avec un torchon humide et laissez reposer sur une surface farinée pendant 1 heure.
- 3 Au bout d'une heure, utilisez un couteau bien aiguisé pour réaliser une incision de ½ cm sur le dessus de la pâte.
- 4 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil, puis placez la pierre à pizza dessus.
- 5 Tournez le bouton de gauche pour sélectionner **GOURMET ROAST**. Réglez la température de l'ÉTAPE 1 sur 280 °C et le temps de cuisson sur 5 min. Appuyez sur le bouton de droite pour régler la température de l'ÉTAPE 2 sur 150 °C et le temps de cuisson sur 45 min. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 5 minutes).
- 6 Lorsque l'appareil est préchauffé et que **ADD FOOD** (Ajouter aliments) et **PRS START** (Appuyer sur Start) s'affichent, ouvrez la porte, glissez une pelle à pizza farinée sous la pâte et transférez-la sur la pierre chaude. Fermez la porte et appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson.
- 7 Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez la porte et retirez le pain avec la pelle. Laissez le pain refroidir complètement avant de le trancher.



FUMOIR

UN FUMAGE DIGNE D'UN CHEF BARBECUE, EN TOUTE SIMPLICITÉ

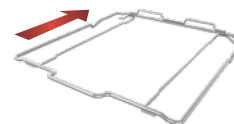
Le fumage n'est pas nécessairement compliqué. Oubliez les longues heures d'attente, le carburant qui manque et la surveillance rapprochée. Nous vous proposons un moyen simple d'apporter des saveurs intensément fumées à toutes vos préparations.

ÉTAPE 1

PRÉPARER ET AJOUTER LES ALIMENTS



- Installez d'abord le support pour accessoires, puis placez le plateau électrique dessus.



Positionnez ensuite la grille de rôtissage sur le plateau.

- Ajoutez les aliments sur la grille de rôtissage.



ÉTAPE 2

AJOUTER DES GRANULÉS

- Plongez la pelle à granulés dans le sac et remplissez-la jusqu'en haut.

REMARQUE : La pelle est conçue pour contenir la dose adéquate de granulés pour une cuisson au fumoir.

- Ouvrez le compartiment à granulés et versez les granulés de manière à le remplir jusqu'en haut. Refermez ensuite le compartiment à granulés. Le couvercle doit être complètement fermé pour que les granulés s'enflamment.

REMARQUE : Les granulés Woodfire ne s'enflammeront pas si le niveau n'atteint pas le haut du compartiment.



ÉTAPE 3

PROGRAMMER

- Tournez le bouton de gauche pour sélectionner **SMOKER**.

REMARQUE : La technologie WOODFIRE FLAVOUR est automatiquement activée lors de l'utilisation de la fonction SMOKER (Fumoir).

- Utilisez le bouton de droite pour régler la température, puis appuyez sur la touche **TIME** et utilisez le même bouton pour régler le temps de cuisson.

REMARQUE : Le temps est indiqué en heures, pas en minutes.

- Appuyez sur **START/STOP** pour démarrer l'allumage ; « IGN » (Allumage) apparaît sur le panneau de commande.

ÉTAPE 4

CUIRE

- Le mode **SMOKER** (Fumoir) n'utilise pas de préchauffage. L'allumage des granulés prend 3 à 4 minutes, puis le minuteur de cuisson commence à décompter.

ÉTAPE 5

RETIRER LES ALIMENTS ET SERVIR

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet un bip et « **DONE** » (Terminé) apparaît sur le panneau de commande.
- Il ne vous reste plus qu'à sortir les aliments du four et à déguster.

REMARQUES DU CHEF BARBECUE

Le mode SMOKER (Fumoir) n'utilise pas de préchauffage.



Plus les ingrédients seront froids, plus les saveurs fumées seront prononcées.



Pour obtenir des saveurs fumées optimales, limitez le temps d'ouverture de la porte au moment d'ajouter ou de retourner les aliments.



Si vous voulez ajouter plus de granulés, versez une autre pelle pleine lorsque la première a fini de se consumer. Appuyez sur le bouton WOODFIRE FLAVOUR pendant 3 secondes pour enflammer les nouveaux granulés.

TABLEAU DE CUISSON AU FUMOIR



Utilisez ces guides de cuisson à titre de référence et ajustez les temps de cuisson selon les besoins si les quantités sont différentes. **REMARQUE** : Le temps est indiqué en heures, pas en minutes.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (MAXIMALES) PRÉPARATION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	DURÉE DE CUISSON	TEMPÉRATURE INTERNE	INTERNAL TEMP
VOLAILLE					
Poulet entier	1,5 kg	Assaisonner selon les goûts	140 °C	1h 30 mins	75-80 °C
Cuisses de poulet, avec peau, non désossées	9 pièces (150 à 175g chacune)	Assaisonner selon les goûts	150 °C	30 à 45 mins	75 °C
Cuisses de poulet désossées	9 à 10 pièces (100 à 125g chacune)	Assaisonnez selon vos préférences	150 °C	20 à 25 mins	75 °C
Poitrine de poulet	6 pièces (150 à 200g chacune)	Assaisonner selon les goûts	150 °C	20 à 25 mins	75 °C
Cuisses de dinde	4 à 6 pièces (800g chacune)	Assaisonnez selon vos préférences	180 °C	45 à 60 mins	75 °C
Canard entier	1,8 à 2kg	Assaisonnez selon vos préférences	160 °C	1 h 30 à 2 heures	85 °C
Magret de canard	4 à 6 (env. 180g chacun)	Assaisonner selon les goûts	180 °C	25 à 30 mins	65 °C
Cuisses de canard	4 à 6 (225g chacune)	Assaisonner selon les goûts	140 °C	1h 30 mins	75 °C
BŒUF					
Poitrine de bœuf	2 kg	Assaisonnez selon vos préférences	120 °C	6 heures (en la retournant à mi-cuisson)	85 à 95 °C
Rôti de bœuf (topside)	1 à 2kg	Assaisonnez selon vos préférences	120 °C	3 à 5 heures	85 à 95 °C
Côtes levées de bœuf, non désossées	8 à 10 pièces (150 à 250g chacune)	Assaisonner selon les goûts	140 °C	3 à 4 heures	95 °C
PORC					
Filets	2 à 3 (500g chacun)	Assaisonner selon les goûts	150 °C	45 mins	85 à 95 °C
Longe	4 (800g à 1kg chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	1h 45 mins	60 °C
Côtes	3 racks (450 à 650g chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	3 heures	85 à 95 °C
Épaule	2,4 à 3,8kg	Assaisonner selon les goûts	120 °C	4 à 5 heures	85 à 95 °C
AGNEAU					
Épaule d'agneau	2kg	Assaisonner selon les goûts	120°C	5 à 6 heures	85 a 95 °C
Gigot d'agneau	2 à 2,5kg	Assaisonner selon les goûts	120 °C	5 à 6 heures	85 à 95 °C
Souris d'agneau	4 à 6 (450g chacune)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	3 à 4 heures	85 à 95 °C
POISSON					
Filets de cabillaud	3 (185g chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	15 mins	58 à 60 °C
Filets de maquereau	4 (125g chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	25 mins	58 à 60 °C
Saumon, filet entier	1 à 2 (600-1000g chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	25 à 30 mins	58 à 60 °C
Filets de truite	4 (120g chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	30 mins	58 à 60 °C

ASTUCES POUR LE FUMOIR

- Les granulés Woodfire ne s'enflammeront pas si le niveau n'atteint pas le haut du compartiment.
- Il n'est pas nécessaire de laisser les aliments préalablement à température ambiante. Sortez-les directement du réfrigérateur pour des saveurs fumées encore plus prononcées.
- Pour les aliments protéinés avec une épaisse couche de gras, tels que l'épaule de porc, enlevez suffisamment de gras pour ne laisser que 1 cm d'épaisseur. Placez ensuite la viande sur le plateau, côté gras vers le haut.
- Pour obtenir des saveurs fumées optimales, limitez le temps d'ouverture de la porte au moment d'ajouter ou de retourner les aliments.
- N'ajoutez aucune huile aux aliments avant de les fumer. Si cela est nécessaire, ajoutez-en seulement une toute petite quantité.
- Pour de meilleurs résultats, emballez les pièces d'aliments protéinés dans du papier aluminium après cuisson, puis laissez-les reposer pendant minimum 10 minutes pour les plus petites et jusqu'à 1 heure pour les plus grosses.

RECETTE POUR DÉMARRER CÔTES FUMÉES

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

MODE : SMOKER | **PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 3 H
QUANTITÉ : 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 carrés de côtes de 450 g, coupés en deux
100 g de mélange d'épices (idées à la page 156)
Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts
Sauce barbecue, prête à l'emploi ou maison



PRÉPARATION



1 Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil. Placez la grille de rôtissage sur le plateau électrique. Tirez pour ouvrir la chambre de fumage. Tout en maintenant le compartiment à granulés ouvert, versez la pelle de granulés à l'intérieur jusqu'à le remplir au maximum. Refermez ensuite le compartiment à granulés.



2 Assaisonnez généreusement les côtes de tous les côtés avec le mélange d'épices choisi, du sel et du poivre. Disposez les côtes sur le support dans le plateau. Ouvrez la porte, mettez le plateau dans le four, puis fermez la porte.



3 Sélectionnez **SMOKER** (Fumoir) avec le bouton principal, réglez la température sur 120 °C et le temps de cuisson sur 3 heures. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson (le préchauffage n'est pas nécessaire).



4 Lorsqu'il reste 1 h 30, ouvrez la porte et tournez les côtes de manière à ce que toutes les parties qui étaient couvertes soient maintenant exposées. Fermez la porte pour poursuivre la cuisson.

CONSEIL pour des résultats extra tendres: Lorsque l'écran affiche 1h de cuisson restante, enduire généreusement les travers de porc de sauce BBQ, puis envelopper dans du papier d'aluminium avant de les remettre à cuire dans le four.



5 Lorsqu'il reste 1 heure, commencez à vérifier le résultat de cuisson. La cuisson est terminée lorsque le thermomètre à lecture instantanée indique une température comprise entre 85 °C et 95 °C. Ouvrez la porte, sortez les côtes et laissez reposer pendant 10 minutes avant de découper et de servir. Servez avec la sauce préparée de votre choix.



FILETS DE SAUMON FUMÉS À CHAUD

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PRÉPARATION : 1 H 5 MIN | TEMPS DE CUISSON : 25 MINUTES | QUANTITÉ : 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 80 g de sel
- 80 g de sucre cristal
- 6 filets de saumon avec la peau, 120 g chacun
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale

PRÉPARATION

- 1** Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil.
- 2** Dans un petit saladier, mélangez le sel et le sucre, puis saupoudrez-en sur le saumon de tous les côtés. Réfrigérez pendant 45 minutes.
- 3** Au bout de 45 minutes, sortez le saumon du réfrigérateur, lavez les filets à l'eau froide et séchez-les en tapotant avec du papier absorbant. Remettez le saumon, non couvert, au réfrigérateur pendant une heure jusqu'à ce qu'il soit complètement sec.
- 4** Installez le support pour accessoires au niveau inférieur de l'appareil. Open the oven door, then place the tray on the frame then close the door.
- 5** Tout en maintenant le compartiment à granulés ouvert, versez la pelle de granulés à l'intérieur jusqu'à le remplir au maximum. Refermez le compartiment à granulés.
- 6** Sélectionnez **SMOKER** (Fumoir) avec le bouton, réglez la température sur 120 °C et le temps sur 25 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson.
- 7** Lorsque la cuisson est terminée et que la température à cœur est de 65 °C, ouvrez la porte et sortez le saumon.
- 8** Laissez reposer pendant 5 minutes avant de le servir avec vos accompagnements préférés.



SAUCES

QUANTITÉ : ENV. 500 ml | **TEMPS DE MARINADE :** 2 À 12 HEURES
CONSERVATION : JUSQU'À 2 SEMAINES AU RÉFRIGÉRATEUR

Placez tous les ingrédients dans un saladier et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

MAYONNAISE AU RAIFORT

250 ml de mayonnaise
 65 ml de vinaigre de cidre de pomme
 2 cuillères à soupe de sucre brun
 1 cuillère à soupe de moutarde brune
 2 cuillères à café de raifort préparé
 1 cuillère à café de jus de citron
 1 cuillère à café de sauce piquante
 Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts

SAUCE BARBECUE SUCRÉE

250 ml de ketchup
 215 g de sucre roux
 85 ml de vinaigre de cidre de pomme
 2 cuillères à soupe de moutarde
 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
 1 cuillère à soupe de miel
 2 cuillères à café de piment en poudre
 Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts

SAUCE PIQUANTE

250 ml de mayonnaise
 125 ml de sauce chili sucrée
 65 ml d'huile de tournesol
 65 ml de ketchup à la tomate
 2 cuillères à soupe de jus de citron
 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
 1 cuillère à soupe de moutarde
 2 cuillères à café d'ail séché
 1 cuillère à café d'oignon séché

SAUCE À LA MOUTARDE ÉPICÉE

250 ml de moutarde
 65 ml de vinaigre de cidre de pomme
 65 ml de miel
 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
 1 cuillère à soupe de sauce soja
 1 cuillère à soupe de piment en poudre
 1 cuillère à café d'ail séché
 Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts

SAUCE AU VINAIGRE DE CIDRE

500 ml de vinaigre de cidre de pomme
 2 cuillères à soupe de sucre brun
 1 cuillère à soupe de ketchup
 1 cuillère à soupe de sauce chili
 Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts

ÉPICES POUR BARBECUE

QUANTITÉ : ENV. 125 g À 250 g (DOUBLER LES QUANTITÉS POUR OBTENIR UN PLUS GROS VOLUME)
ASSAISONNEMENT : GÉNÉREUX | **CONSERVATION :** JUSQU'À 6 MOIS DANS UN CONTENANT HERMÉTIQUE À L'ABRI DE LA LUMIÈRE ET DE LA CHALEUR

Placez tous les ingrédients dans un saladier et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

MÉLANGE D'ÉPICES JERK DE JAMAÏQUE

1 cuillère à soupe d'ail séché
 1 cuillère à soupe d'oignon séché
 1 cuillère à soupe de sucre roux
 1 cuillère à soupe de persil séché
 2 cuillères à café de poivre de Cayenne
 1 cuillère à café de cannelle moulue
 1 cuillère à café de sel
 ½ cuillère à café de poivre noir
 ½ cuillère à café de 4 épices
 ½ cuillère à café de clous de girofle moulus
 ½ cuillère à café de piment concassé
 ½ cuillère à café de piment en poudre
 ½ cuillère à café de paprika
 ½ cuillère à café de noix de muscade moulue

MÉLANGE CLASSIQUE D'ÉPICES À BARBECUE

55 g de sucre roux
 60 g de paprika fumé
 3 cuillères à soupe de poivre noir
 2 cuillères à soupe de sel
 2 cuillères à café d'ail séché
 2 cuillères à café d'oignon séché

MÉLANGE D'ÉPICES MEXICAIN

2 cuillères à café de cumin moulu
 1 cuillère à café de coriandre moulue
 1 cuillère à soupe de sel
 2 cuillères à café de piment en poudre
 2 cuillères à café d'oignon séché
 2 cuillères à café d'ail séché
 1 cuillère à café d'origan séché
 ½ cuillère à café de piment chipotle en poudre (facultatif)

MÉLANGE D'ÉPICES ÉPICÉ

1 cuillère à soupe de sucre roux
 2 cuillères à café de poivre de Cayenne
 1 cuillère à café de sel
 1 cuillère à café de paprika fumé
 1 cuillère à café de cumin
 ½ cuillère à café de piment en poudre

MÉLANGE D'ÉPICES DE CAFÉ MOCHA

70 g de sucre roux
 2 cuillères à café de poivre de Cayenne (facultatif)
 1 cuillère à café de sel
 1 cuillère à soupe de paprika fumé
 50 g de café
 50 g de poudre de cacao

MÉLANGE D'ÉPICES CAJUN

1 cuillère à café d'ail séché
 1 cuillère à café d'oignon séché
 ½ cuillère à café de poivre blanc
 ¼ de cuillère à café de poivre de Cayenne
 1 cuillère à café de sel
 1 cuillère à café de paprika
 ½ cuillère à café de thym séché
 1 cuillère à café d'origan séché

SCAN HERE FOR
KAUFEN SIE BEI
À ACHETER SUR
ninjakitchen.eu



**HEIGHT ADJUSTABLE STAND
WITH 1 SIDE TABLE
VERSTELLBARER STÄNDER
SUPPORT RÉGLABLE**



**OVEN COVER
OFENABDECKUNG
HOUSSE POUR FOUR**



**900G PELLETS
PELLET-SETS
SACS À GRANULÉS**



**ADDITIONAL SIDE TABLE
ZUSÄTZLICHER BEISTELLTISCH
TABLE D'APPOINT SUPPLÉMENTAIRE**



**PIZZA PEEL
PIZZASCHALE
PELLE À PIZZA**



**CAST IRON TRAY
TABLETT AUS GUSSEISEN
PLATEAU EN FONTE**

00101EU_IG_QSG_MP_230921_MV2

© 2023 SharkNinja Operating LLC.

NINJA WOODFIRE is a trademark of SharkNinja Operating LLC.
NINJA WOODFIRE ist eine Marke der SharkNinja Operating LLC.
NINJA WOODFIRE est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC.