

NINJA

WOODFIRE

PRO XL Electric BBQ Grill
& Smoker
with Smart Cook System

QUICK START GUIDE & RECIPES

KURZANLEITUNG UND REZEPTE

GUIDE DE DÉMARRAGE

RAPIDE ET RECETTES



SCAN HERE
for tips, how
to videos and
more recipes

HIER SCANNEN,
um zu Tipps,
Anleitungsvideos
und mehr Rezepten
zu gelangen

SCANNEZ CE
QR CODE
pour découvrir
des astuces, des
vidéos pratiques et
d'autres recettes



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

CONTENTS

- What's in the Box.....3
- Guide to Control Panel.....4
- Ninja Woodfire Pellets.....6
- Smoky Flavour Scale.....7
- Quick Start Guide - Using the Functions.....8
- Cooking with the Probe.....10
- Weeknight BBQ Meals.....14

BBQ Grilling

- Kickstarter Ultimate smoked BBQ steak with grilled asparagus.....16
- Kickstarter Smoked beef burgers.....18
- Kickstarter Spicy Prawn Tacos.....20
- Chicken & chorizo kebabs.....22
- Korean Style Beef Koftas with Asian Slaw.....23
- Caesar Salad With Smoked Peri-Peri Chicken.....24
- Black bean burgers with harissa sauce (VG).....27
- Paneer tikka & pepper kebabs with minted yogurt (V).....28
- Grilled halloumi wrap with aubergines & pickles (V).....30
- Grilled maple balsamic cabbage wedges (VG).....31
- Chicken & avocado quesadillas with chipotle dipping sauce.....32
- Barbecued corn on the cob with flavoured butters (V).....33
- Grilled French toast peach sandwiches (V).....34

BBQ Smoking

- Kickstarter Smoked Pulled Pork.....36
- Smoked Baby Back Ribs.....39
- Kickstarter 2 Whole Smoked Chickens.....40
- Smoked Pork Knuckles.....42
- Smoked Mackerel.....43
- Smoked Garlic BBQ Chicken Wings.....44
- Smoky Herb & Garlic Potato Wedges (VG).....45

Cooking Charts

- BBQ Smoker Chart.....46
- Grill Chart (Closed-Lid Cooking).....48
- Frozen Grill Chart (Closed-Lid Cooking).....52
- Air Fry Chart.....54

Marinades & Spice Rubs.....58

NINJA TEST KITCHEN



SCAN FOR MORE RECIPES

www.ninjatestkitchen.eu

RECIPE KEY



Look out for this icon to add Woodfire Flavour to your dish. For more info see page 8-9.

WHAT'S IN THE BOX

This unit is designed for outdoor use and is weather resistant. A stand and cover is available from ninjakitchen.co.uk

NON-STICK GRILL PLATE

Use with every cooking function. Fits up to 2 full racks of ribs, 10 burgers, or 2 3kg whole chickens.



SAMPLE PELLETS

REMOVABLE SMOKE BOX

Comes installed in the unit. Always insert before adding pellets.



GREASE TRAY & LINER

Always insert grease tray before every use.

BUILT-IN PROBE

Continuously monitors the internal temperature of food for the perfect cook.



BACK OF GRILL

ON/OFF SWITCH

WIRE MESH BASKET

Ideal for Air Fry or Roast functions. Fits up to 1.8kg of food.



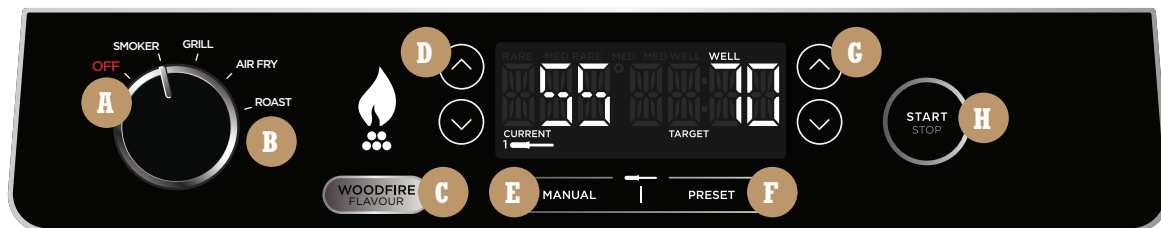
PELLET SCOOP

Designed to measure the perfect amount of pellets for one smoke session.



CLEANING Allow unit and accessories to cool before moving and cleaning. Refer to page 44 in the instructions for more information.

GUIDE TO CONTROL PANEL



POWERING THE GRILL To switch grill 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 COOKING FUNCTIONS**
Grill, Smoker, Air Fry and Roast
- C WOODFIRE FLAVOUR**
Automatically enabled when using the Smoker function. Press for all other functions to add smoky flavour. IGN will appear on the display when Woodfire is enabled.
NOTE: Selecting the Woodfire button when using the Smoker function will deactivate Woodfire for Smoker.
- D TEMP**
Use the ⤴ and ⤵ buttons to the left of the display screen to adjust your temperature.
- E MANUAL**
Switches the display screen so you can manually set the target temperature for the probe.
- F PRESET**
Switches the display screen so you can select a preset target temperature for the probe based on food load and desired results. Use the ⤴ and ⤵ buttons to the right of the display to select protein type and the arrows to the left of the display to select desired cook level.
- G TIME**
Use the ⤴ and ⤵ buttons to the right of the display screen to adjust your time.
- H START|STOP**
Press to start or stop the current cook function, or press and hold for 4 seconds to skip preheat.
PREHEAT FOR BETTER RESULTS
For best grilling results, let the grill fully preheat.

CLEANING INSTRUCTIONS

Allow unit and accessories to cool before moving unit and removing any accessories.

STEP 1

Remove built-in thermometer (if used) and wipe down with a damp cloth.

NOTE: The thermometer and holder are hand-wash only and should never be immersed in water or any other liquid.

STEP 2

Remove smoke box and safely discard all cooled contents after each use. Use a wire brush to remove extra build up after every 10 uses. **DO NOT** use liquid cleaning solution on the smoke box.

STEP 3

Carefully remove cooled grease tray from back of unit and safely discard grease contents after each use. Hand-wash grease tray in warm, soapy water.

STEP 4

Wipe down the inner lid with a damp cloth after each use to remove grease and deodorise unit. Remove grill plate and crisper basket (if used) after each use and hand-wash with warm, soapy water.

BBQ GRILL



High-heat searing and char-grilling for steaks, burgers and more
Pages 16-35

BBQ SMOKER



Low and slow smoking for BBQ classics like ribs and pulled pork
Pages 36-43

AIR FRYER



Guilt-free fried favourites, now outdoors
Pages 44-45

ROAST



Tenderise meats, roast vegetables and more.

ADD SMOKE TO ANYTHING AT ANY TEMPERATURE

Just add pellets, select a cooking function, and press the **WOODFIRE FLAVOUR** button. The grill will do the rest.

NOTE: Woodfire Flavour is automatically enabled when using the Smoker function.





SCAN HERE TO BUY MORE PELLETS

NINJA WOODFIRE PELLETS

100% REAL WOOD

100% AUTHENTIC SMOKY FLAVOURS

Use for **FLAVOUR** not **FUEL** so you only need 1 scoop per cooking session.

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.

100% REAL WOOD NO FILLERS

Each pellet is a combination of premium hardwoods at the perfect ratio for optimal flavour.

PREMIUM QUALITY FOR BEST SMOKE

Our wood pellets are high density and low moisture—the perfect combo to create smoke.

CONSISTENT FLAVOUR

The size and shape of our pellets are engineered for optimal air flow and consistent smoky flavour.

SMOKY FLAVOUR SCALE

Our recipes are designed to be used exclusively with Ninja Woodfire Pellets.

MILD

ROBUST



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



ALL-PURPOSE BLEND

FLAVOUR: Balanced, mild, sweet
COMPOSITION: Cherry, maple, oak
SUITABLE FOR: Fish, vegetables, fruits, plant-based proteins

ROBUST BLEND

FLAVOUR: Rich, classic BBQ
COMPOSITION: Hickory, cherry, maple, oak
SUITABLE FOR: Beef, pork, lamb and chicken

TIPS & TRICKS

No need to refuel while cooking, just throw 1 full scoop of pellets into the smoke box and the grill does the rest.

Certain foods like vegetables may absorb more smoky flavour than others.

We do not recommend using Ninja Woodfire Technology with frozen foods.

Wood ash is an excellent source of nutrients for plants. To use in your garden, lightly scatter ash (once cooled) on the soil or add it to your existing compost.

QUICK START GUIDE

Using the **Grill, Air Fry & Roast** functions

STEP 1 SET UP

- Place the grill on a level, flat surface like a garden table or stand.
- Open the lid and install the grill plate by positioning it flat on top of the heating element so it sits into place.
- Install the grease tray by sliding it into place at the back of the grill.



TIP For easier, faster clean up, line the grease tray with the liner provided.

STEP 4 PREHEAT

- Let the grill fully preheat before adding food or this may lead to overcooking.
- Press **START** to begin preheating. If using **WOODFIRE FLAVOUR** the pellets will go through an ignition cycle (IGN), then the grill will begin preheating (PRE).

Preheat times by function:
Grill: HI 8-12 | MED 6-11 | LO 5-9mins
Air Fry, Roast: Approximately 5 mins

STEP 2 ADD PELLETS



- Choose a flavour - All Purpose or Robust.
- Using the pellet scoop, fill scoop to the top. Level off to avoid spilling.
NOTE: 1 Scoop is enough for 1 smoke session.
- While holding the smoke box lid open, pour pellets into the smoke box until filled to the top.



STEP 5 COOK

- Once grill has preheated, "**ADD FOOD**" will appear on the screen.
- Open the lid to add ingredients to the grill.
- Close the lid. The grill will begin cooking and the timer will begin to count down.

Pellet ignition times will take an additional 2-4 minutes.

STEP 3 PROGRAM

Press to select **GRILL, AIR FRY or ROAST.**



- If you added pellets, press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.
- Use the ⏪ and ⏩ buttons to the left of the display screen to adjust your temperature.
 - Use the ⏪ and ⏩ buttons to the right of the display screen to adjust the cook time.
 - Press **START/STOP** to begin preheating. If using **WOODFIRE FLAVOUR** the pellets will go through an ignition cycle (IGN), then the grill will begin preheating (PRE).

STEP 6 SERVE

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

QUICK START GUIDE

Using the **Smoker** function

STEP 1 STARTING UP

- Follow instructions as per Step 1 & 2 on adjacent page.
- Add ingredients to the grill then close the lid.



STEP 2 COOK

- Select the **SMOKER** function.
- Use the ⏪ and ⏩ buttons to the left of the display screen to adjust your temperature.
- Use the ⏪ and ⏩ buttons to the right of the display screen to adjust the cook time.
- Press the **START/STOP** button to begin cooking.
- The timer will begin to count down.

NOTE: There is no preheat time for the Smoker function. The pellets will go through an ignition cycle (IGN) for 3-6 minutes, then the grill will begin cooking and the timer will begin to count down.

STEP 3 SERVE

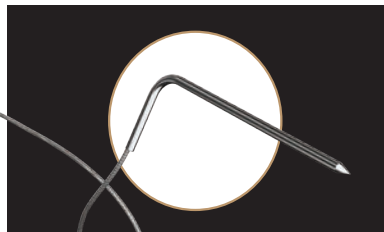
- When cook time is complete, the grill will beep and "**DONE**" will appear on the display.
- Remove food from grill, then enjoy!

NOTE: When using the Smoker function, there may be a lot of smoke initially, which will reduce during cooking. Even though the smoke may not be visible, it is still adding flavour to food.

HELPFUL TIPS FOR OPTIMISING SMOKY FLAVOUR

- For optimal smoke flavour, keep ingredients cold before putting them on the grill and minimise the time the lid is open when adding or flipping food.
- We recommend not to use any oils or non-stick sprays when smoking because smoke will not adhere to the food as well.
- Smaller food loads such as vegetables and minced meat absorb more smoke.
- If you want to add more pellets, pour in another full scoop of pellets after the first batch has completely burned. Press and hold **WOODFIRE FLAVOUR** for 4 seconds to ignite the smoke box of pellets. **DO NOT** re-fill more than 2 times.

COOKING WITH THE PROBE



NO GUESSWORK

Select food type and cook level, then insert built-in probe.



PERFECT COOK

Built-in probe continuously monitors temp. The grill automatically shuts off when food is perfectly done.



BBQ SMOKING

Get perfect BBQ results every time. No need to constantly check your food or open the lid. The grill will let you know when your food is ready.

NINJA BEEF COOKING GUIDE

Everyone's idea of cook level differs. This guide shows you what you can expect from each of our preset beef settings.



NOTE: Beef Cooking Guide is based on sirloin steak. Using different cuts of steak and different sizes can alter the outcome.

HOW TO PLACE THE PROBE

For complete probe instructions, see your Ninja® Instructions on pages 12 - 13.

FOOD TYPE

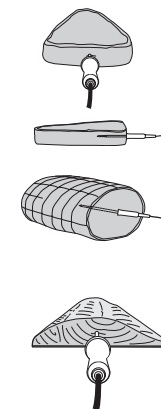
Steaks
Pork chops
Lamb chops
Chicken breasts
Burgers
Tenderloins
Fish fillets

PLACEMENT

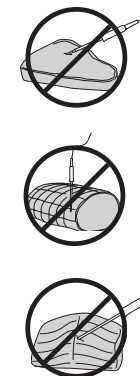
- Insert probe horizontally into the centre of the thickest part of the meat.
- Make sure the tip of the probe is inserted straight into the centre of the meat, not angled toward the bottom or top of it.
- Make sure the probe is close to (but not touching) the bone and away from any fat or gristle.

NOTE: *The thickest part of the fillet may not be the centre. It is important that the end of the probe hits the thickest part so desired results are achieved.*

CORRECT



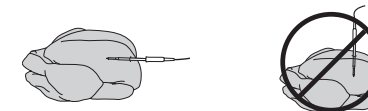
INCORRECT



DO NOT use the probe with frozen protein or for cuts of meat thinner than 2cm.

Whole chicken

- Insert probe horizontally into the thickest part of the breast, parallel to, but not touching, the bone.
- Make sure the tip reaches the centre of the thickest part of the breast and doesn't go all the way through the breast into the cavity.



See next page for Step by Step Instructions.

COOKING WITH THE PROBE

The Smart Cook System and probe continuously monitors cook level throughout the cooking process, unlike a traditional instant-read probe.

STEP 1 SET UP

- Remove the storage compartment from the front of the unit, below the control panel.
- Unwind cord and remove probe.
- Plug probe into socket on the left side of the control panel.



If adding woodfire flavour, open bag of Ninja Woodfire Pellets.



Using the pellet scoop, reach scoop into bag to fill scoop to the top, level off to avoid spilling.



While holding the smoke box open, pour pellets into the box until filled to the top.

STEP 2 SELECT COOK FUNCTION

- Turn the unit on by rotating the dial clockwise from the **OFF** position to select **SMOKER, GRILL, AIR FRY** or **ROAST**.



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

NOTE: Woodfire Flavour is automatically enabled when using the Smoker function.

- Use the left arrows to select desired cook temperature. (setting a time is not necessary when using the probe).

STEP 3 PROGRAM PROBE

- Press the **PRESET** button.
- Use the right arrows to choose the desired protein.
- Use the left arrows to choose the desired cook level.

NOTE: If selecting the **MANUAL** button, use the internal cook temperatures recommended in the instruction booklet.

STEP 4 PLACE PROBE

- Press the **START/STOP** button to begin preheating.

NOTE: While preheating is strongly recommended, you can skip it by pressing and holding the **START/STOP** button for 4 seconds.

- Wait until unit is fully preheated before adding food.
- Insert probe in protein using the “How to Place the Probe” guide on the previous page.

NOTE: There is no preheat time for the **SMOKER** function. Add your food before pressing **START**. Pellet ignition time will take 3-6 minutes before the timer begins counting down.

STEP 5 ADD FOOD

- Once unit has preheated, “**ADD FOOD**” will appear on the screen.
- Add the food with probe grip fully inside the unit, and close the lid over cord to begin cooking.

NOTE: **DO NOT** close lid on probe grip, as this will prop open the lid and create inaccurate readings.

STEP 6 TRACK PROGRESS

- The progress bar at the top of the display will track cook level.
- Flashing cook level indicates progression to that level.
- When using Grill, the unit will beep and display **FLIP**. Flipping is optional but recommended.

STEP 7 CARRY-OVER & REST

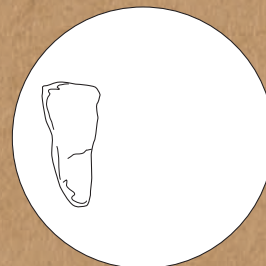
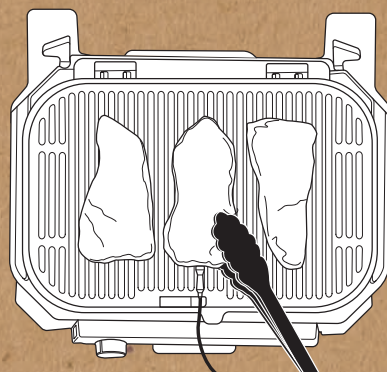
- Unit will beep and show “**GET FOOD**”, indicating it’s time to carry-over cook and rest food on a plate for 3-5 minutes.
- Carry-over cooking is when food retains heat and continues to cook after being removed from the source of heat.

DID YOU KNOW?

Meat keeps cooking when you remove it from the grill.

To prevent overcooking, unit will beep right before food reaches desired cook level, taking carry-over cooking into account.

NOTE: Skipping carry-over cooking and cutting into food right away may result in a rarer level of cook.

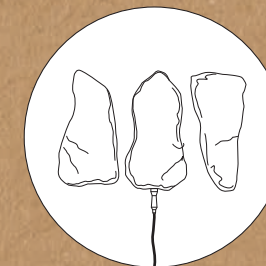


REMOVING YOUR FOOD

GET FOOD

Transfer meat to a plate using silicone-tipped tongs with the probe still inserted.

WARNING: Probe and grip will be hot.







CARRY-OVER COOKING & RESTING

REST 00:01

Allow protein to carry-over cook and rest for 3-5 minutes. “REST” will appear and timer will count up.

WEEKNIGHT BBQ MEALS

For more combinations and recipes, refer to grill charts from page 48 or visit ninjatestkitchen.eu

	CHICKEN	BEEF	PORK	FISH	PLANT BASED
					
1. PICK A PROTEIN	CHICKEN MINI FILLETS (750g)	5 SIRLOIN STEAKS (250g each)	12 SAUSAGES (800g)	6 SALMON FILLETS (120g each)	6 PLANT BASED BURGERS (113g each)
2. PROTEIN MARINADE OR RUB	Cajun spice blend	Café Mocha spice blend	Apple vinegar marinade	Basic BBQ spice blend	Spicy mustard marinade
3. PICK A VEGETABLE (Add from start unless stated otherwise)	2 large courgettes (400g), sliced lengthways into 1cm spears OR Asparagus spears green (400g), whole (Add 3 minutes after chicken)	3 vine tomatoes (100g each), halved	4 onions (400g), halved with roots intact AND 6 sweetcorn cobettes OR 1 sweet potato (400g), cut into 1cm rings	Asparagus spears green (400g) whole (Add 3 minutes after salmon) OR 3 large courgettes (600g), sliced lengthways into 1cm spears	6 corn on cob (Start 3 minutes before burgers) OR 3 vine tomatoes (100g each), halved OR 6 whole portobello mushrooms (410g)
4. VEGETABLE PREP	Brush with 1-2 tablespoons oil, season as desired	Brush with 1 tablespoon oil, season as desired	Brush with 1-2 tablespoons oil, season as desired	Brush with 1-2 tablespoons oil, season as desired	Brush with 1-2 tablespoons oil, season as desired
5. SET GRILL TEMP (Add woodfire flavour if desired)	HI	HI	LO	HI	HI
6. SET TIME & SELECT START/STOP	8-10 mins	3-6 mins, depending on desired doneness of steak	12-15 mins	8-11 mins	8-10 mins

KICKSTARTER RECIPE

ULTIMATE SMOKED BBQ STEAK WITH GRILLED ASPARAGUS



BEGINNER RECIPE ●○○

PROGRAM: GRILL | **PREP:** 5 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 12-14 MINUTES
COOK TIME: APPROX. 12-16 MINUTES (DEPENDING ON DESIRED OUTPUT) | **MAKES:** 6 SERVINGS

INGREDIENTS

6 x 225-280g ribeye steaks, approximately 2cm thick
 1 ½ tablespoons sunflower oil, divided
 Sea salt and ground black pepper, as desired
 750g asparagus, trimmed

TIP Use the **Robust Blend** for a rich, classic BBQ smoke flavour.

DIRECTIONS



1 To install the grill plate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place, then close the lid. Plug probe into unit.



2 While holding the smoke box lid open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then close smoke box lid.



3 Turn dial to **GRILL**. Press **WOODFIRE FLAVOUR**. Use left arrows to set temperature to **HI** and select **PRESET**. To set the probe, use the right arrows to select **BEEF** and left arrows to select desired cook level. Select **START/STOP** to begin preheating (IGN and preheating will take approx. 12-14 minutes).



4 While unit is preheating, brush each steak on all sides with 1 ½ tablespoons oil, then season with salt and pepper. Insert probe horizontally into the centre of the largest steak. Toss asparagus with remaining oil, then season with salt and pepper.



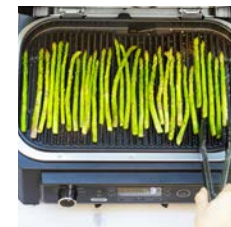
5 When unit beeps to signify it has preheated and “**ADD FOOD**” is displayed, open lid and place steaks on grill, gently pressing them down to maximise grill marks. Close lid over cord to begin cooking.



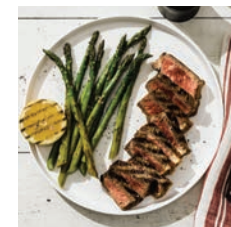
6 When unit beeps and the display reads **FLIP**, open lid, use silicone-tipped tongs to flip the steaks. Close lid over cord to continue cooking.



7 When unit beeps to signal the steaks are almost done cooking, open lid, transfer steaks to a cutting board, and let rest for 5 minutes.



8 While steaks are resting, place asparagus on grill plate and close lid. Turn dial to **GRILL**, set temperature to **HI**, and set time to 8 minutes. Select **START/STOP** to begin cooking. Toss asparagus halfway through cooking.



9 When cooking and resting are complete, open lid and remove asparagus from grill. Slice steaks and serve with asparagus.

* See page 11 for proper probe placement.

KICKSTARTER RECIPE

SMOKED BEEF BURGERS



BEGINNER RECIPE ●○○

PROGRAM: GRILL | **PREP:** 20 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 12-14 MINUTES | **COOK TIME:** 12-15 MINUTES

MAKES: 12 SERVINGS

INGREDIENTS

- 1.5kg 12% minced beef
- 2 teaspoons sea salt
- 1 teaspoon ground black pepper
- 2 teaspoons mixed herbs
- 1 teaspoon garlic powder, as desired, optional
- 1 teaspoon onion powder, as desired, optional
- 12 burger buns

TOPPINGS (OPTIONAL)

- Sliced smoked Cheddar cheese
- Tomato, sliced
- Red onion, peeled, thinly sliced
- Iceberg lettuce
- Pickles
- Ketchup
- Yellow mustard

TIP Use the **Robust Blend** for a rich, classic BBQ smoke flavour.

DIRECTIONS



1 To install the grill plate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place, then close the lid. Plug probe into unit.



2 While holding the smoke box lid open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then close smoke box lid.



3 Turn dial to **GRILL**. Select **WOODFIRE FLAVOUR**. Use left arrows to set temperature to **HI** and select **PRESET**. To set the probe, use the right arrows to select **BEEF** and left arrows to select desired cook level. Select **START/STOP** to begin preheating (IGN and preheating will take approx. 12-14 minutes).



4 In a large bowl, place all ingredients besides the buns and mix until evenly combined. Separate mixture into 12 portions, then shape into flat patties, 8cm wide and 2cm thick (see tip). Make an indent in the centre of each patty (this will help them keep shape while cooking). Insert probe horizontally into the centre of 1 burger.



* See page 11 for proper probe placement.



5 When unit beeps to signify it has preheated and **"ADD FOOD"** is displayed, open lid and place burgers onto grill, gently pressing them down to maximise grill marks. Close lid to over probe cord to begin cooking.



6 When unit beeps and the display reads **FLIP**, open lid and use silicone-tipped tongs to flip the burgers. Close lid to continue cooking.



7 When cooking is complete, transfer burgers to a warm plate to rest. Add burger buns to the grill cut side down and close lid. Turn dial to **GRILL**, set temperature to **HI** and set time to 3 minutes. Select **START/STOP** to begin cooking. The buns will take about 1 minute to brown.



8 Once toasted, remove the buns and repeat with remaining buns. Build burgers with desired toppings.

TIP To achieve the perfect burger, place one ball of minced beef between two pieces of baking parchment. Then using a plate, gently press until 2cm thick.

KICKSTARTER RECIPE

SPICY PRAWN TACOS



BEGINNER RECIPE ●○○

PROGRAM: GRILL | **PREP:** 10 MINUTES | **MARINATE:** 30 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 10 MINUTES

TOTAL COOK TIME: 5 MINUTES | **MAKES:** 6-9 SERVINGS

INGREDIENTS

Zest and juice of 2 limes, divided
2 tablespoons vegetable oil
1 tablespoon chipotle paste
1 red chilli, deseeded, finely chopped
50g coriander, chopped, divided
2 garlic cloves, peeled, minced

Salt and ground black pepper, as desired
700g jumbo prawns
½ red cabbage, finely sliced
2 large carrots, peeled, grated
16-18 soft 15cm corn tortillas + Guacamole, to serve
Guacamole, as desired

DIRECTIONS



1 In a large shallow dish, add juice and zest of 1 lime, oil, chipotle paste, chilli, 20g coriander, garlic, salt and pepper and whisk to combine. Place prawns in mixture and toss to evenly coat, then place in the refrigerator to marinate for 30 minutes.



2 In a large bowl, add cabbage, carrots, remaining 30g coriander, salt and pepper and toss to combine, and set aside.



3 To install the grill plate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it fits into place, then close the lid.



4 Turn dial to **GRILL**, set temperature to **HI** and set time to 5 minutes. Select **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 10 minutes).



5 When unit beeps to signify it has preheated and "**ADD FOOD**" is displayed, remove prawns from refrigerator. Open lid and place prawns on grill, close lid and cook for 5 minutes, flipping halfway through.



6 When cooking is complete, transfer prawns to a plate. To serve, top corn tortillas with slaw, prawns and guacamole.



CHICKEN & CHORIZO KEBABS



BEGINNER RECIPE ●○○

PROGRAM: GRILL | **PREP:** 25 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 12-14 MINUTES | **COOK TIME:** 10 MINUTES
MAKES: 8-10 SERVINGS

INGREDIENTS

1kg (about 4-6) skinless chicken breasts, cut into 3-4 cm cubes
2 tablespoons sunflower oil
3 garlic cloves, peeled, crushed
1 ½ tablespoons finely chopped oregano leaves
Juice of 1 ½ lemons plus extra wedges to serve
Sea salt and ground black pepper, as desired
8-10 x 25cm wooden skewers (soaked)
1 x 225g chorizo sausage, cut into 2cm slices
2 red onions, peeled, each cut into 12 wedges with the root attached to hold onion together
Small handful chopped parsley, to serve, optional

TIP Use the **Robust Blend** for a rich, classic BBQ smoke flavour.



DIRECTIONS

- 1 In a medium bowl add chicken, sunflower oil, garlic, oregano, lemon juice, salt and pepper and mix until evenly combined.
- 2 To build the skewers, thread ingredients in the following order, leaving one quarter of the skewer empty: chicken, chorizo and red onions.
- 3 To install the grill plate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place, then close the lid.
- 4 While holding the smoke box lid open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then close smoke box lid.
- 5 Turn dial to **GRILL**. Press **WOODFIRE FLAVOUR**. Set temperature to **HI** and set time to 10 minutes. Select **START/STOP** to begin preheating (IGN and preheating will take approx. 12-14 minutes).
- 6 When unit beeps to signify it is preheated and “**ADD FOOD**” is displayed, open lid and add skewers to grill. Close lid to begin cooking.
- 7 When unit beeps and the display reads **FLIP**, open lid and use silicone-tipped tongs to flip the skewers. Close lid to continue cooking. Check if cooked after 8 minutes.
- 8 When cooking is complete, remove the skewers. Garnish with parsley and serve with lemon edges, if desired.

KOREAN BBQ STYLE BEEF KOFTAS WITH ASIAN SLAW



ADVANCED RECIPE ●●●

PROGRAM: GRILL | **PREP:** 45 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 13 MINUTES | **COOK TIME:** 10 MINUTES
MAKES: 8-12 SERVINGS

INGREDIENTS

1.5kg minced beef
75g panko bread crumbs
6 garlic cloves, peeled, minced
6 spring onions, finely chopped
3 tablespoons minced ginger
200g Gochujang paste
3 tablespoons sesame oil
6 tablespoons light soy sauce
6 tablespoons toasted sesame seeds, lightly crushed, divided
Sea salt and ground black pepper, as desired
4 tablespoons sunflower oil

ASIAN SLAW

¼ head white cabbage, finely sliced
¼ head red cabbage, finely sliced
1 large carrot, peeled, grated
½ small red onion, finely sliced
1 red chilli, halved, seeded, thinly sliced
Juice of 2 limes
30g bunch coriander, leaves and stalks chopped

TIP Use the **Robust Blend** for a rich, classic BBQ smoke flavour.

DIRECTIONS

- 1 To prepare the koftas, in a large bowl, add minced beef, bread crumbs, garlic, spring onions, ginger, Gochujang paste, sesame oil, soy sauce, 1 tablespoon crushed sesame seeds, salt and pepper and mix until well combined.
- 2 Evenly divide the kebab mixture into 6. Roll each portion into thick sausage shapes, about 5 cm wide, then press each end into a point to create the kofta shape. Brush all sides with sunflower oil.
- 3 To prepare the Asian slaw, in a large bowl, add both cabbage, carrot, red onion, red chilli, lime juice, coriander, salt and pepper and mix until well combined. Set aside.
- 4 To install the grill plate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place, then close the lid.
- 5 While holding the smoke box lid open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then close smoke box lid.
- 6 Turn dial to **GRILL**. Press **WOODFIRE FLAVOUR**. Set temperature to **MED** and set time to 10 minutes. Select **START/STOP** to begin preheating (IGN and preheating will take approx. 13 minutes).
- 7 When unit beeps to signify it is preheated and “**ADD FOOD**” is displayed, open lid and add koftas to grill. Close lid to begin cooking.
- 8 When the unit displays **FLIP**, open lid and flip the skewers. Check if cooked after 6 minutes.
- 9 When cooking is complete, open lid, remove koftas from grill and serve hot sprinkled with remaining crushed sesame seeds and Asian slaw.

CAESAR SALAD WITH SMOKED PERI-PERI CHICKEN



BEGINNER RECIPE ●○○

PROGRAM: GRILL | **PREP:** 15 MINUTES | **MARINATE:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 14 MINUTES
COOK TIME: 22 MINUTES | **MAKES:** 12 SERVINGS

INGREDIENTS

150ml peri-peri sauce
6 tablespoons sunflower oil
Sea salt and ground black pepper, as desired
12 x 150g-175g chicken breasts
2 garlic cloves, peeled, minced
150ml mayonnaise
Juice of 1 lemon
120g Parmesan shavings, plus extra to serve
4 small romaine lettuces, hand torn
60g croutons

DIRECTIONS

- 1 To install the grill plate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place, then close the lid.
- 2 While holding the smoke box lid open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then close smoke box lid.
- 3 Turn dial to **GRILL**. Press **WOODFIRE FLAVOUR**. Set temperature to HI and set time to 22 minutes. Select **START/STOP** to begin preheating (IGN and preheating will take approx. 14 minutes).
- 4 While unit is preheating, in a large bowl whisk together the peri-peri, oil, salt, and pepper. Pat chicken dry and toss chicken breasts in marinade and leave to marinade for 10 minutes or longer.
- 5 When unit beeps to signify it has preheated and **ADD FOOD** is displayed, open lid and place chicken on grill, gently pressing them down to maximize grill marks. Close lid to begin cooking.
- 6 When unit beeps and the display reads **FLIP**, open lid, use silicone-tipped tongs to flip the chicken. Baste with more marinade. Close lid to continue cooking.
- 7 While the chicken is cooking, prepare the salad. In a large bowl whisk together the garlic, mayonnaise, lemon juice, and Parmesan. Add the torn lettuce and toss until evenly coated.
- 8 Cooking is complete when chicken reads 75°C on an instant read thermometer, open lid, transfer chicken to a cutting board to rest for 5 minutes. Then slice and serve on top of Caesar salad.

TIP Use the **All Purpose Blend** for a rich, classic BBQ smoke flavour.

TIP Marinate chicken overnight for additional flavour.





SMOKED BABY BACK RIBS

BEGINNER RECIPE ●○○

PROGRAM: SMOKER | **PREP:** 10 MINUTES | **COOK TIME:** 2 HOURS 15 MINUTES | **MAKES:** 6-8 SERVINGS

INGREDIENTS

3 x 450-600g racks pork “baby back” ribs (35cm x 9cm)
 75g Basic BBQ spice rub (ideas can be found on page 59)
 2 teaspoons of fine sea salt
 150ml cider vinegar, for basting, divided
 300ml BBQ sauce

SIDES (optional)

Corn on the cob
 Coleslaw
 BBQ baked beans

1 To install the grill plate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place.

2 Liberally cover ribs on all sides with BBQ seasoning and salt, pressing to stick. Place ribs onto grill plate or place in rib rack. Using a brush, gently dap the ribs with vinegar, flip and repeat. Close the lid.

3 While holding the smoke box lid open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then close the smoke box lid. Turn dial to select **SMOKER**, set temperature to 120°C and set time to 2 hours 15 minutes. Select **START/STOP** to begin cooking (preheating is not needed).

4 After 45 minutes, open lid and dab ribs with vinegar, flip and repeat. Close lid to continue cooking. Repeat this process after another 45 minutes.

5 When 10 minutes remain, open lid and baste ribs with BBQ sauce. Close lid and cook for 5 minutes. After 5 minutes, open lid, flip ribs and baste again with BBQ sauce. Close lid and continue cooking. Cooking is complete when an instant read probe reads between 88-95°C.

6 When cooking is complete, open lid, transfer the ribs to a serving platter and let rest for 10 minutes before serving alongside corn, coleslaw and beans, if desired.

TIP Use the **Robust Blend** for a rich, classic BBQ smoke flavour.

NOTE If your ribs are larger, add up to 15 minutes or continue to cook until desired output is achieved.





BLACK BEAN BURGERS WITH HARISSA SAUCE



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PROGRAM: GRILL | **PREP:** 20 MINUTES (PLUS 20 MINUTES FREEZE TIME) | **PREHEAT:** APPROX. 10 MINUTES
COOK TIME: 8 MINUTES | **MAKES:** 10 BURGERS

INGREDIENTS

200g chestnut mushrooms, cleaned, roughly chopped
 100g courgette, roughly chopped
 2 x 400g cans black beans, drained
 6 tablespoons harissa paste, divided
 1 medium onion, peeled, diced
 2 large garlic cloves, peeled, minced
 1 tablespoon ground cumin
 ½ tablespoon paprika
 30ml dark soy sauce
 2 tablespoons chopped parsley
 100g panko bread crumbs
 1 teaspoon salt
 ½ teaspoon ground black pepper
 200g vegan mayonnaise
 2 tablespoons lime juice
 10 brioche buns

TOPPINGS (optional)

Lettuce
 Sliced tomato
 Sliced onion
 Sliced avocado

DIRECTIONS

- 1 To install the grill plate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place, then close the lid.
- 2 Add the mushrooms and courgette to a food processor and pulse until finely chopped, then transfer to a large bowl. Add the beans and 2 tablespoons harissa paste to the food processor and pulse until evenly combined. Transfer bean mixture to the large bowl, then add the onions, garlic, cumin, paprika, soy sauce, parsley, panko, salt and pepper and mix until evenly combined.
- 3 Portion mixture into 10 balls, 110g each. Then shape into patties, 1.5cm thick. Place the burgers on a parchment-lined baking tray and freeze for 20 minutes.
- 4 Turn dial to select **GRILL**, set temperature to **HI**, and set time to 8 minutes. Select **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 10 minutes).
- 5 When unit beeps to signify it has preheated and “**ADD FOOD**” is displayed, open lid and place burgers on grill, gently pressing them down to maximize grill marks. Close lid to begin cooking. Cook for 8 minutes, flipping halfway through.
- 6 In a small bowl, whisk together mayonnaise, remaining 4 tablespoons harissa paste and lime juice.
- 7 When cooking is complete, transfer burgers to buns, top with prepared sauce and desired toppings.

TIP Want toasty buns? Add a few minutes of time by pressing the up arrow to add a few minutes of cook time. Place buns cut side down on the grill, close lid, and toast for about 1 to 2 minutes.

PANEER TIKKA & PEPPER KEBABS WITH MINTED YOGURT



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PROGRAM: GRILL | **PREP:** 25 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 10-12 MINUTES | **COOK TIME:** 15 MINUTES

MAKES: 9 SERVINGS

INGREDIENTS

9 x 30cm wooden skewers (soaked)

6 peppers (2 yellow, 2 green, 2 red), cut each into 27 squares (approx 3cm in size)

2 large red onions, peeled, cut into 18 wedges, root attached

2 x 225g blocks paneer, cut in 18 cubes (about 2-3cm each)

Sea salt and ground black pepper, as desired

6 tablespoons tikka paste, plus two tablespoons sunflower oil

MINTED YOGURT

400g Greek yogurt

Juice of 1 lemon

1 teaspoon caster sugar

1 teaspoon ground coriander

2 tablespoons water

4 tablespoons chopped mint leaves, plus extra leaves, to serve

TO SERVE (optional)

Naan bread

DIRECTIONS

- 1 To install the grill plate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place, then close the lid.
- 2 While holding the smoke box lid open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then close smoke box lid.
- 3 Turn dial to **GRILL**. Press **WOODFIRE FLAVOUR**. Set temperature to **MED** and set time to 15 minutes. Select **START/STOP** to begin preheating (IGN and preheating will take approx. 10-12 minutes).
- 4 To build the skewers, thread ingredients in the following order: green pepper, red pepper, yellow pepper, onion, paneer cube and repeat until skewers are nearly full. Season skewer ingredients on all sides with salt and pepper.
- 5 In a small bowl, whisk together the sunflower oil and tikka paste. Then brush onto the skewers to evenly cover.
- 6 When unit beeps to signify it is preheated and “**ADD FOOD**” is displayed, open lid and add skewers to grill length-ways. Close lid to begin cooking.
- 7 When unit beeps and the display reads **FLIP**, open lid and use silicone-tipped tongs to flip the skewers. Close lid to continue cooking. Begin checking if cooked after 10 minutes.
- 8 While kebabs are cooking, prepare the minted yogurt. In a small bowl add Greek yogurt, lemon juice, sugar, ground coriander, water, chopped mint, salt and pepper and mix until evenly combined.
- 9 When cooking is complete, remove the skewers and garnish with mint leaves. Serve with minted yogurt and warm naan bread, if desired.

TIP Use the **All Purpose Blend** for a rich, classic BBQ smoke flavour.



GRILLED HALLOUMI WRAP WITH AUBERGINES & PICKLES



BEGINNER RECIPE ●○○

PROGRAM: GRILL | **PREP:** 20 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX.10 MINUTES | **COOK TIME:** 16 MINUTES
MAKES: 6 SERVINGS

INGREDIENTS

2 small or 1 large aubergines, sliced in 1 ½ cm rounds

4 tablespoons extra-virgin olive oil, divided
Sea salt and ground black pepper, as desired
2 tablespoons finely chopped flat leaf parsley
2 tablespoons finely chopped mint leaves
Chilli flakes, as desired, optional

2 x 250g block halloumi, cut in 6 slices
6 x 24cm tortilla wraps

Pickles, to serve (e.g. red onions, green chillis, cucumber)

TO SERVE (optional)

Tzatziki



DIRECTIONS

- 1 Brush both sides of the aubergine slices with 2 tablespoons olive oil and season with salt and pepper.
- 2 To install the grill plate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place, then close the lid. Turn dial to **GRILL**, set temperature to HI and set time 16 minutes. Select **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 10 minutes).
- 3 When unit beeps to signify it is preheated and “**ADD FOOD**” is displayed, open the lid and place the aubergine slices on the grill. Close lid to begin cooking.
- 4 After 6 minutes, open lid and use silicone-tipped tongs to flip the aubergines. Close lid to continue cooking for another 6 minutes. When 4 minutes remain, open lid and transfer aubergines to a large bowl, with the remaining extra-virgin olive oil, parsley, mint and chilli flakes, and mix to evenly combine.
- 5 Place halloumi slices on grill plate and close lid to begin cooking.
- 6 After 2 minutes, open lid and use silicone-tipped tongs to flip the halloumi. Close lid to continue cooking time runs out. Transfer halloumi to plate when done.
- 7 Place the tortillas on the grill and close the lid. Cook in the residual heat until warmed through, about 10 to 20 seconds on each side. Top the tortillas with halloumi, aubergine, Tzatziki and pickles. Roll up and serve warm.

GRILLED MAPLE BALSAMIC CABBAGE WEDGES



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PROGRAM: GRILL | **PREP:** 5 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 10 MINUTES | **COOK TIME:** 16 MINUTES
MAKES: 5-8 SERVINGS

INGREDIENTS

1 x 950g head white cabbage, cut into wedges (approx. 10 wedges)

2 tablespoons vegetable oil

Salt and ground black pepper, as desired

30ml maple syrup

30ml balsamic vinegar

1 tablespoon vegan Dijon mustard

½ garlic clove, peeled

30ml olive oil

Chives, as garnish

DIRECTIONS

- 1 To install the grill plate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place, then close the lid.
- 2 Season cabbage on all sides with oil, salt, and pepper. In a blender, blend the remaining ingredients except chives. Season as desired.
- 3 Turn dial to select **GRILL**, set temperature to **HI**, and set time to 16 minutes. Select **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 10 minutes).
- 4 When unit beeps to signify it has preheated and “**ADD FOOD**” is displayed, open lid and place cabbage wedges on the grill, gently pressing them down to maximise grill marks. Close lid to begin cooking.
- 5 When unit beeps and the display reads **FLIP**, open lid and using silicone-tipped tongs, flip the cabbage wedges. Close lid to continue cooking.
- 6 When cooking is complete, open lid and transfer wedges to a platter. Repeat with any remaining wedges. Top cooked cabbage wedges with balsamic dressing and sprinkle with chives.



CHICKEN & AVOCADO QUESADILLAS WITH CHIPOTLE SAUCE



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PROGRAM: GRILL | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 8 MINUTES | **COOK TIME:** 6 MINUTES
MAKES: 3 SERVINGS

INGREDIENTS

3 x 24cm tortilla wraps
Vegetable oil spray, as necessary
Cocktail sticks, to secure quesadillas

FILLING

200g cooked chicken pieces, finely sliced
½ avocado, diced
1 tablespoon chopped jarred jalapenos
½ small red pepper, finely diced
¼ small red onion, finely diced
2 tablespoons chopped fresh coriander
1 ½ teaspoon smoked paprika
1 teaspoon ground cumin
1 teaspoon oregano
Salt and ground black pepper, as desired
100g Cheddar cheese

Chipotle sauce

170g sour cream
2 teaspoons chipotle paste
½ teaspoon ground cumin
Juice of ½ lime
2 tablespoons chopped fresh coriander
Salt and ground black pepper, as desired
Coriander, as garnish

DIRECTIONS

- 1 To install the grill plate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it fits into place, then close the lid.
- 2 Turn dial to **GRILL**. Set temperature to **LO** and set time to 6 minutes. Select **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 8 minutes).
- 3 In a large bowl, add all filling ingredients and mix until evenly combined. Divide the mixture equally between 3 tortillas, covering only half of the surface. Fold the empty half over the filling, then pierce with a cocktail stick to secure.
- 4 When unit beeps to signify it has preheated and “**ADD FOOD**” is displayed, open lid spray grill with vegetable oil and place quesadillas on the grill. Close lid to begin cooking. Cook for 6 minutes, flipping halfway through (removing and reinserting the cocktail stick if needed).
- 5 To prepare the chipotle sauce, place all sauce ingredients in a small bowl and whisk until combined.
- 6 When cooking is complete, open the lid and carefully transfer each quesadilla to a plate. Remove cocktail sticks, cut and serve with chipotle sauce.

TIP: For a vegetarian friendly option, replace chicken with preferred plant-based chicken or black beans.

BARBECUED CORN ON COB WITH FLAVOURED BUTTERS



BEGINNER RECIPE ●○○

PROGRAM: GRILL | **PREP:** 15 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 10 MINUTES | **COOK TIME:** 15 MINUTES
MAKES: 12 SERVINGS

INGREDIENTS

250g unsalted butter, softened at room temperature
12 husked sweetcorn cobs
2 tablespoons sunflower oil
Sea salt and ground black pepper, as desired

SUNDRIED TOMATO & BASIL BUTTER

60g sundried tomatoes, finely chopped
1 garlic clove, peeled, crushed
1 ½ tablespoons finely chopped basil

CAJUN BUTTER

2 teaspoons Cajun seasoning
Juice of ½ lime
3 tablespoons finely chopped coriander

JALAPEÑO BUTTER

50g finely chopped pickled jalapeño peppers
1 ½ tablespoons finely chopped chives

DIRECTIONS

- 1 Divide butter between 3 small bowls (about 80-85g per bowl). In the first bowl, mix in sundried tomatoes, garlic and chopped basil. In the second, mix in Cajun seasoning, lime juice and coriander. In the third bowl, mix in jalapeño peppers and chives. Season all butter to taste with salt and pepper.
- 2 Evenly cover each corn cob with oil, salt and pepper.
- 3 To install the grill plate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place, then close the lid. Turn dial to **GRILL**, set temperature to **HI** and set time to 15 minutes. Select **START/STOP** to begin cooking (preheating will take approx. 10 minutes).
- 4 When the unit has beeped to signify it has preheated and “**ADD FOOD**” is displayed, open the lid and place the corn cobs on the grill, close lid and begin cooking. Open lid to turn corn regularly. Check if cooked after 8 minutes.
- 5 When cooking is complete, open lid, remove corn from grill and serve hot with flavoured butters.

GRILLED FRENCH TOAST PEACH SANDWICHES



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PROGRAM: GRILL | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 9 MINUTES | **COOK TIME:** 7 MINUTES

MAKES: 10 SERVINGS

INGREDIENTS

- 3 medium eggs
- 90ml milk
- 1 tablespoon maple syrup
- 1 ½ teaspoons ground cinnamon, divided
- 2 teaspoons vanilla extract
- ¼ teaspoon salt
- 1 French baguette, ends removed, sliced into 20 x 1.5cm slices
- 2 x nearly ripe peaches, each cut into 10 wedges
- Vegetable oil spray, as necessary
- 25g granulated sugar
- 10 scoops vanilla icecream

NOTE The Ninja Flat Plate might be useful for this recipe. Buy from ninjakitchen.eu



DIRECTIONS

- 1 To install the grill plate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it fits into place, then close the lid.
- 2 Turn dial to **GRILL**. Set temperature to **MED** and set time to 7 minutes. Select **START/STOP** to begin preheating (preheating will take approx. 9 minutes).
- 3 In a shallow bowl, whisk the eggs, milk, maple syrup, 1 teaspoon cinnamon, vanilla, and salt until evenly combined. In a separate shallow bowl, add sugar and remaining cinnamon and mix to combine.
- 4 When unit beeps to signify it has preheated and **"ADD FOOD"** is displayed, open lid and spray grill with a vegetable oil. Place the peaches on the grill, close the lid and cook for 3 minutes, flipping halfway.
- 5 While the peaches grill, dip each piece of bread into the egg mix, soaking for 30 seconds on each side.
- 6 After 3 minutes, open lid and transfer the peaches to a plate to cool. Spray the grill with vegetable oil as needed, then place the prepared bread on the grill. Close the lid and cook for 4 minutes, flipping halfway through or until golden brown.
- 7 When cooking is complete, open the lid, transfer the French toast to a plate and evenly cover with prepared cinnamon sugar. To assemble add two peach wedges to French toast, top with 1 ice cream scoop, then place another piece of toast on top to create an ice cream sandwich. Gently press the top down to make easier to eat.



KICKSTARTER RECIPE

SMOKED PULLED PORK

BEGINNER RECIPE ●○○

PROGRAM: SMOKER | PREP: 5 MINUTES | COOK TIME: 3-4 HOURS (PLUS RESTING) | MAKES: 8-10 SERVINGS



INGREDIENTS

2 x 1.8-2.3kg pork shoulders

150g spice seasoning (ideas can be found on page 59)

Sea salt and ground black pepper, as desired

DIRECTIONS



1 Liberally season pork on all sides with desired seasoning, salt and pepper.

TIP Leave fat on to keep meat moist during cooking



2 To install the grill plate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place. Plug probe into unit. Place pork onto grill plate, fat side uppermost. Insert probe into the thickest part of pork, then close lid over cord.



3 While holding the smoke box lid open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then close smoke box lid.

* See page 11 for proper probe placement.



4 Turn dial to **SMOKER**, use left arrows to set temperature to 120°C. Select MANUAL and set internal temperature to 95°C. Select **START/STOP** to begin cooking (preheating is not needed).



5 When cooking is complete, leave lid closed and let pork rest for 45 minutes to 1 hour. Alternatively, remove pork from grill, cover in foil and let rest for at least 45 minutes to 1 hour. Then shred and toss or serve with sauce of choice (see page 58 for sauce recommendations).

NOTE When using the Smoker function, there may be a lot of smoke initially, which will reduce during cooking. Even though the smoke is not visible it is still adding flavour to food.

TIP Use the **Robust Blend** for a rich, classic BBQ smoke flavour.

KICKSTARTER RECIPE

TWO WHOLE SMOKED CHICKENS



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PROGRAM: SMOKER | **PREP:** 5 MINUTES | **COOK TIME:** 1 - 1 HOUR 20 MINUTES | **MAKES:** 8+ SERVINGS

INGREDIENTS

2 x 1,2-1,5kg whole chickens

2 heaped tablespoons spice seasoning of choice
(ideas can be found on page 59)

Salt and ground black pepper, as desired

TIP Use the **Robust Blend** for a rich, classic BBQ smoke flavour.

DIRECTIONS



1 To install the grill plate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place. Plug probe into unit.



2 Liberally season chickens on all sides with desired seasoning, salt and pepper. Place chickens on grill. Insert probe into the thickest part of the largest chicken*, then close lid over cord.



3 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.



4 Turn dial to select **SMOKER**, use left arrows to set temperature to 140°C. Select **MANUAL** and set internal temperature to 75°C. Select **START/STOP** to begin cooking (preheating is not needed).



5 When cooking is complete, open lid, remove chickens from grill, and let rest for at least 20 minutes. Serve with desired side dishes and sauce.

SMOKED PORK KNUCKLES



BEGINNER RECIPE ●○○

PROGRAM: SMOKER | **PREP:** 10 MINUTES | **COOK TIME:** 4 HOURS
MAKES: 4-6 SERVINGS

INGREDIENTS

2 teaspoons caraway seeds
2 teaspoons fennel seeds
2 teaspoons juniper berries
2 teaspoons sea salt
1 teaspoon freshly ground black pepper
3 large garlic cloves, peeled
3 x 1.25kg pork knuckles
Sauerkraut, for serving, optional

TIP Use the **Robust Blend** for a rich, classic BBQ smoke flavour.



DIRECTIONS

- 1 In a pestle and mortar or spice grinder, add all ingredients except pork knuckles and grind until smooth. Liberally season pork on all sides with prepared rub.
- 2 To install the grill plate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place. Place pork knuckles onto grill plate, fat side up, then close the lid.
- 3 While holding the smokebox lid open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then close smoke box lid.
- 4 Turn dial to **SMOKER**, set temperature to 120°C. Set time to 4 hours. Select **START/STOP** to begin cooking (preheating is not needed).
- 5 When cooking is complete, pork should read 85-95°C on an instant read thermometer. Turn unit off, leave lid closed and let pork rest for 30 to 45 minutes.
- 6 Serve sliced or shredded with sauerkraut.

NOTE Whilst the pork is resting, the grill can be used for cooking accompaniments, remove pork from grill and cover loosely with foil.

TIP Score or prick skin to prevent it from blistering, making sure you don't cut into flesh.

SMOKED MACKEREL



BEGINNER RECIPE ●○○

PROGRAM: SMOKER | **PREP:** 10 MINUTES (PLUS 60 MINUTES BRINING) | **COOK TIME:** 30 MINUTES
MAKES: 6 SERVINGS

INGREDIENTS

6 x 80g-100g mackerel fillets
Sea salt, as desired
1 ½ teaspoon black peppercorns, crushed
1 ½ teaspoon pink peppercorns, crushed
1 ½ teaspoon fennel seeds, crushed

DIRECTIONS

- 1 Sprinkle the mackerel fillets generously with sea salt. Then place in the refrigerator to brine for at least 60 minutes. Once complete, rinse off the salt and pat the fillets dry.
- 2 To install the grill plate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it fits into place. Place mackerel skin-side down onto grill plate. Sprinkle over crushed peppercorns and fennel seeds, then close the lid.
- 3 While holding the smokebox lid open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then close smoke box lid.
- 4 Turn dial to **SMOKER**, set temperature to 120°C. Set time to 30 minutes. Select **START/STOP** to begin cooking (preheating is not needed). After 20 minutes, check cook level. Cooking is complete when the fillets are a deep brown colour and the internal temperature reads 85-90°C.
- 5 When cooking is complete, serve the mackerel either hot or cold.



SMOKED GARLIC BBQ CHICKEN WINGS

BEGINNER RECIPE ●○○

PROGRAM: AIR FRY | **PREP:** 15 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 5 MINUTES | **COOK TIME:** 25 MINUTES
MAKES: 8-12 SERVINGS

INGREDIENTS

1.5kg chicken wings, separated into single bones (if needed)
3 garlic cloves, peeled, crushed
Juice of 3 limes
3 tablespoons BBQ seasoning
3 tablespoons sunflower oil
Sea salt and ground black pepper, as desired

TO SERVE (optional)

Sour cream
Lime wedges
Salsa

TIP Use the **Robust Blend** or a rich, classic BBQ smoke flavour.

TIP For extra flavour, marinate chicken wings up to a day ahead.



DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, add chicken wings, garlic, juice of 2 limes, BBQ seasoning, sunflower oil, salt and pepper and mix until evenly covered.
- 3 To install the grill plate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place. Place Crisper Basket on grill, then close the lid.
- 4 While holding the smoke box lid open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then close smoke box lid.
- 5 Turn dial to **AIR FRY**. Press **WOODFIRE FLAVOUR**. Set temperature to 190°C and set time to 25 minutes. Select **START/STOP** to begin preheating (IGN and preheating will take approx. 5 minutes).
- 6 When the unit has beeped to signify it has preheated and **“ADD FOOD”** is displayed, open the lid and place the chicken wings in basket, close lid, and begin cooking.
- 7 When unit beeps and the display reads **FLIP**, open lid and use silicone-tipped tongs to flip the chicken. Close lid to continue cooking. Check if cooked after 15 minutes.
- 8 Cooking is complete when chicken reads 75°C on an instant read probe. Serve hot topped with extra coriander leaves, sour cream, salsa and lime wedges.

SMOKY HERB & GARLIC POTATO WEDGES

BEGINNER RECIPE ●○○

PROGRAM: AIR FRY | **PREP:** 40 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 5 MINUTES | **COOK TIME:** 30-35 MINUTES
MAKES: 6 SERVINGS

INGREDIENTS

1.5kg Maris Piper or King Edward potatoes with peel, cut into 2.5cm thick wedges
3 tablespoons sunflower oil
1 ½ tablespoons fresh rosemary, finely chopped
1 ½ tablespoons fresh thyme, finely chopped
3 garlic cloves, peeled, crushed
1 ½ teaspoons sea salt

TO SERVE (optional)

Sour cream
Chopped chives



DIRECTIONS

- 1 Place potatoes in a large bowl, cover with water and allow to soak for 30 minutes to remove excess starch. Drain potatoes through a colander, rinse in clean water and then wrap in a clean tea towel and pat dry.
- 2 Wipe the bowl clean, then add the potatoes, oil, herbs, garlic and salt and toss until evenly coated.
- 3 To install the grill plate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place. Place Crisper Basket on grill, then close the lid.
- 4 While holding the smoke box lid open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then close smoke box lid.
- 5 Turn dial to **AIR FRY**. Press **WOODFIRE FLAVOUR**. Set temperature to 190°C and set time to 35 minutes. Select **START/STOP** to begin preheating (IGN and preheating will take approx. 5 minutes).
- 6 When unit beeps to signify it has preheated and **“ADD FOOD”** is displayed, open lid and place potato wedges in basket. Close lid to begin cooking.
- 7 When unit beeps and the display reads **FLIP**, open lid and use silicone-tipped tongs to flip the wedges. Close lid to continue cooking.
- 8 When cooking is complete, open lid, remove wedges from basket and serve.

TIP Use the **All Purpose Blend** for a rich, classic BBQ smoke flavour.

BBQ SMOKER CHART

Please use these charts as guides. If quantity differs, adjust cook time as needed.

INGREDIENTS	AMOUNT	PREPARATION	COOK TEMP	COOK TIME	INTERNAL TEMP
POULTRY					
Chicken thighs boneless and skinless	10-12 (100-125g each)	Season as desired	140°C	20-25 mins (flip halfway through cooking)	75°C
Chicken breast	8 (150-200g each)	Season as desired	140°C	25-30 mins (Flip halfway through cooking)	75°C
Duck breast	6-8 (180-200g each)	Season as desired	180°C	12-15 mins	65°C
Duck legs	6-8 (225g each)	Season as desired	180°C	30-35 mins	85-95°C
Turkey drumsticks	4 (800g each)	Season as desired	180°C	45-60 mins	75°C
Whole chicken	2 (1,2-1,5kg each)	Season as desired	140°C	1 hour 15 mins - 1 hour 45 mins	75°C
BEEF					
Short ribs	10 (200-300g each)	Season as desired	135°C	45 mins - 1 hour 30 mins	85-95°C
Topside	3 (1-2kg each)	Season as desired	120°C	1 hour - 1 hour 15 mins (flip halfway through cooking)	58°C
PORK					
Fillets	4-6 (400-450g each)	Season as desired	150°C	35-45 mins	85-95°C
Loin	2-3 (1kg each)	Season as desired	120°C	2-3 hours	85-95°C
Pork belly	4 (500g each)	Season as desired	110°C	2 hours 30 mins - 3 hours	85-95°C
Ribs	4 (500g each)	Season as desired	120°C	1 hour 30 mins - 2 hours 30 mins.	85-95°C
Shoulder	2 (1.8-2.3kg each)	Season as desired	120°C	3 hours 30 mins - 5 hours	85-95°C
LAMB					
Lamb shanks	6-8 (400-450g each)	Season as desired	120°C	1 hour 30 mins - 2 hours	85-95°C
Leg of lamb	2 (2-2.5kg each)	Season as desired	120°C	3-4 hours	85-95°C
FISH					
Cod or Haddock loin fillets	8-10 (120-150g each)	Season as desired	120°C	15 mins	58-60°C
Mackerel fillets	8 (80-90g each)	Season as desired	120°C	20 mins	58-60°C
Salmon, whole fillet	2 (600g each)	Season as desired	120°C	20 mins	58-60°C
Trout fillets	8-10 (120g each)	Season as desired	120°C	20 mins	58-60°C

BBQ SMOKER TIPS

- 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 grill fat side up.
- For optimal smoke flavour, minimise the time the lid 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 aluminum foil.

GRILL CHART (CLOSED-LID COOKING)

Want to add smoke? See page 8 for Woodfire Flavour Technology interaction.

FOOD	AMOUNT	PREPARATION	COOK TEMP	COOK TIME	INTERACTION
POULTRY					
Chicken breast, boneless	8-10 (150-200g each)	Marinate or season as desired	HI	15-18 mins	Flip halfway through cooking
Chicken, legs	6-8 (230-260g each)	Marinate or season as desired	HI	16-18 mins	Flip 2 or 3 times during cooking
Chicken thighs, boneless	1.3kg	Marinate or season as desired	HI	10-12 mins	Flip 2 or 3 times during cooking
Chicken thighs, bone-in	1.5kg	Marinate or season as desired	HI	12-16 mins	Flip 2 or 3 times during cooking
Chicken wings	1.5kg	Marinate or season as desired	HI	14-18 mins	Flip 2 or 3 times during cooking
BEEF					
Beef burgers	10-12 (90-125g each), 2.5cm thick	Season with salt and pepper	HI	8-10 mins	Flip halfway through cooking
Fillet steak	8-10 (170-230g each), 2½ -3 inch thick	Marinate or season as desired	HI	5-8 mins	Flip halfway through cooking
Ribeye steak	6 (225-280g each)	Marinate or season as desired	HI	3-6 mins	Flip halfway through cooking
Rump steak	6 (225-280g each)	Marinate or season as desired	HI	3-6 mins	Flip halfway through cooking
Sirloin steak	6 (225-280g each)	Marinate or season as desired	HI	3-6 mins	Flip halfway through cooking
PORK					
Back bacon rashers	8	N/A	HI	5-6 mins	Flip halfway through cooking
Hot dogs	30-36	N/A	MED	6-8 mins	Turn frequently through cooking
Pork chops, bone-in, thick-cut	8 (250g each)	Marinate or season as desired	HI	15-22 mins	Flip halfway through cooking
Pork loin chops, boneless	8-10 (120g each)	Marinate or season as desired	HI	6-7 mins	Flip halfway through cooking
Pork neck steaks	8 (200-225g each)	Marinate or season as desired	HI	14-16 mins	Flip halfway through cooking
Pork ribs	3 rack, 1.5kg divided in half	Marinate or season as desired	LO	45 mins	Flip halfway through cooking
Pork tenderloins	4-5 (500g each)	Marinate or season as desired	MED	25-30 mins	Flip 4 times through cooking
Sausages	20 (1.2kg)	N/A	LO	9-11 mins	Turn frequently through cooking
LAMB					
Lamb Chops	12 (100g each)	Marinate or season as desired	HI	6 mins	Flip halfway through cooking
VEGETARIAN					
Halloumi cheese	1kg, cut into 1cm slices	Brush with oil	HI	3-4 mins	Flip halfway through cooking
Tofu	1kg, cut into 1cm slices	Brush with oil, season as desired	HI	8-10 min	Flip halfway through cooking
Plant based burger	12 (113g each)	Brush with oil	HI	10-12 mins	Flip halfway through cooking

GRILL CHART (CLOSED-LID COOKING)

Want to add smoke? See page 8 for Woodfire Flavour Technology interaction.

FOOD	AMOUNT	PREPARATION	COOK TEMP	COOK TIME	INTERACTION
SEAFOOD					
Halibut or Cod, skin on	10 (125g each), 1-2cm thick	Coat lightly with oil, season as desired	HI	6-8 mins	N/A
Jumbo prawns	800g	Coat lightly with oil, season as desired	HI	4-5 mins	Flip halfway through cooking
Salmon, skin on	10-11 (125g each)	Coat lightly with oil, season as desired	HI	8-10 mins	N/A
Sea bream	4 (325g each)	Coat lightly with oil, season as desired	MED	18-20 mins	Flip halfway through cooking
Trout	4 (350-375g each)	Coat lightly with oil, season as desired	MED	22-24 mins	Flip halfway through cooking
Tuna	8-10 (120g each), 2.5cm thick	Coat lightly with oil, season as desired	HI	3-4 mins	Flip halfway through cooking
VEGETABLES					
Asparagus	3-4 bunches	Trimmed, coat lightly with oil, season as desired	HI	5-6 mins	Toss frequently through cooking
Aubergine	2 large	Slice, coat lightly with oil, season as desired	HI	14-16 mins	Flip halfway through cooking
Broccoli	3-heads	Cut into 5cm pieces, toss with oil, season as desired	HI	8-10 mins	Toss frequently through cooking
Brussels Sprouts	1kg	Trim, cut in half, coat lightly with oil, season as desired	HI	11-15 mins	N/A
Cauliflower	1.2kg	Cut into 4cm pieces, toss with oil, season as desired	HI	8 mins	Toss frequently through cooking
Corn on the cob	12 husks	Coat lightly with oil, season as desired	HI	10-15 mins	Flip 2 or 3 times during cooking
Courgette	1kg	Cut in quarters lengthwise, coat lightly with oil, season as desired	HI	8-10 mins	Flip halfway through cooking
Green beans	600g	Trim, coat lightly with oil, season as desired	HI	7-8 mins	Toss frequently through cooking
Onions, white or red (sliced)	6	Peel, sliced, coat lightly with oil, season as desired	MED	5-8 mins	Toss frequently through cooking
Peppers	6	Cut in quarters, coat lightly with oil, season as desired	HI	6-8 mins	Toss frequently through cooking
Portobello mushrooms	10	Clean, coat lightly with oil, season as desired	HI	8-10 mins	N/A
Tomatoes	9-10	Cut in half, coat lightly with oil, season as desired	HI	8-9 mins	Flip halfway through cooking
FRUIT					
Bananas	8	Peel, cut in half lengthwise	HI	5-6 mins	Flip halfway through cooking
Mango	5	Cut in half	HI	4-6 mins	Flip halfway through cooking
Peach	8-10	Cut in half, stone removed	HI	3-5 mins	N/A
Pineapple	16 slices or spears	Peel cut in 5cm pieces	HI	8-10 mins	Flip halfway through cooking

FROZEN GRILL CHART (CLOSED-LID COOKING)

FOOD	AMOUNT	PREPARATION	COOK TEMP	COOK TIME	INTERACTION
FROZEN POULTRY					
Chicken breast	8-10 (120-140g each)	Marinate or season as desired	MED	18-20 mins	Flip 2 or 3 times during cooking
Chicken thighs	10 (1kg)	Marinate or season as desired	MED	9-11 mins	Flip 2 or 3 times during cooking
FROZEN BEEF					
Burgers	8-10 (110g each)	Season with salt and pepper	MED	9-11 mins	Flip halfway through cooking
Sirloin steak	6 (225-250g each)	Marinate or season as desired	MED	9-11 mins	Flip halfway through cooking
FROZEN PORK					
Pork chops, bone-in, thick-cut	6-8 (250g each)	Marinate or season as desired	MED	18-24 mins	Flip halfway through cooking
FROZEN SEAFOOD					
Halibut or Cod	8-10 (100-120g each), 1-2cm thick	Coat lightly with oil, season as desired	HI	9-12 mins	N/A
Jumbo prawns	800g	Coat lightly with oil, season as desired	HI	4-5 mins	Flip halfway through cooking
Salmon	10 (100-120g each), 2cm thick	Coat lightly with oil, season as desired	HI	12-14 mins	N/A
FROZEN VEGETARIAN					
Veggie burger	8-10 (120g each)	N/A	MED	9-11 mins	Flip halfway through cooking



Want to add smoke? See page 8 for Woodfire Flavour Technology interaction.

FOOD	AMOUNT	PREPARATION	COOK TEMP	COOK TIME	INTERACTION
PORK					
Bacon	8 rashers (120g)	N/A	210°C	5-7 mins	Turn frequently through cooking
Sausages	20, 1.2kg	N/A	200°C	18-23 mins	Turn frequently through cooking
POULTRY					
Chicken breast	8-10 (150-200g each)	Marinate or seasoned as desired	200°C	22-28 mins	Flip halfway through cooking
Chicken thighs, boneless	12 (80-100g each)	Marinate or seasoned as desired	200°C	12-15 mins	Flip halfway through cooking
Chicken thighs, bone in	8 (170-190g each)	Marinate or seasoned as desired	200°C	16-19 mins	Flip halfway through cooking
Chicken wings	1.5kg	Marinate or seasoned as desired	200°C	24-26 mins	Flip 2-3 times through cooking
VEGETABLES					
Asparagus	4 bunches, 1kg	Trimmed, brush with oil, season as desired	200°C	7-8 mins	Flip 2 or 3 times through cooking
Beetroot	12 (120-160g each)	Whole, brush with oil, season as desired	200°C	45-50 mins	Flip halfway through cooking
Brussels sprouts	1.2kg	Halved, toss in oil, season as desired	200°C	20-25 mins	Toss frequently through cooking
Carrots	1.4kg	Peel, cut into 5cm pieces, brush with oil, season as desired	200°C	18-23 mins	Toss frequently through cooking
Cauliflower	1.2kg	Cut into 4cm pieces, brush with oil, season as desired	200°C	12-14 mins	Flip 2 or 3 times through cooking
Corn on the Cob	10 husks	Brush with oil, season as desired	200°C	12-15 mins	Flip 2 or 3 times through cooking
Courgette	1.5kg	Cut in quarters lengthwise, brush with oil, season	200°C	18-20 mins	Flip halfway through cooking
Green beans	900g	Trimmed, brush with oil, season as desired	200°C	10-12 mins	Toss frequently through cooking
Kale (for crisps)	400g	Remove thick stems, shred, toss in oil, season as desired	150°C	10-12 mins	Toss frequently through cooking
Mushrooms	1kg	Wipe, cut in quarters, toss with oil, season as desired	200°C	8-10 mins	Flip halfway through cooking
Peppers	8 peppers	Cut in quarters, deseeded, brush with oil, season as desired	200°C	12-14 mins	Flip halfway through cooking
Potatoes, sweet	1.2kg	Cut in 2.5cm cubes	200°C	20-22 mins	Shake frequently during cooking
	8-10 whole (185-250g each)	Pierce with a fork	200°C	40-45 mins	Shake frequently during cooking
Potatoes, white, King Edward, Maris Piper or Russet	1.5kg	Cut in 2.5cm *wedges, toss with oil, season as desired	200°C	25 mins	Shake frequently during cooking
	1.5kg	Hand cut fries, *thin, toss with oil, season as desired	200°C	20-25 mins	Shake frequently during cooking
	1.5kg	Hand cut fries, *thick, toss with oil, season as desired	200°C	22-25 mins	Shake frequently during cooking
	10 whole (185-250g each)	Pierce with a fork	200°C	45-50 mins	Shake frequently during cooking
Tenderstem® broccoli	1.5kg	Brush with oil, season as desired	200°C	5-7 mins	Toss frequently through cooking



Want to add smoke? See page 8 for Woodfire Flavour Technology interaction.

FOOD	AMOUNT	PREPARATION	COOK TEMP	COOK TIME	INTERACTION
FROZEN					
Burgers	7 (110g each)	N/A	200°C	18-20 mins	Flip halfway through cooking
Chicken dippers	1.2kg	N/A	200°C	14-17 mins	Flip halfway through cooking
Chicken Kiev	10	N/A	190°C	25 mins	Flip halfway through cooking
Chicken nuggets	1.2kg	N/A	200°C	15-18 mins	Flip halfway through cooking
Chunky Chips	1.5kg	N/A	200°C	25-28 mins	Flip halfway through cooking
Fish fillets in batter	6-7	N/A	200°C	18-20 mins	Flip halfway through cooking
Fish Fingers	20	N/A	200°C	10-12 mins	Flip halfway through cooking
French Fries	700g	N/A	200°C	14-17 mins	Flip halfway through cooking
French Fries	1.3kg	N/A	200°C	25-28 mins	Flip halfway through cooking
Hash Browns	900g	N/A	200°C	18-20 mins	Flip halfway through cooking
Onion rings	600g	N/A	200°C	11-13 mins	Flip halfway through cooking
Potato pancakes	600g	N/A	190C	16-18 mins	Flip halfway through cooking
Potato Wedges	1kg	N/A	200°C	15-18 mins	Flip halfway through cooking
Roast Potatoes	1.4kg	N/A	200°C	22-25 mins	Flip halfway through cooking
Veggie burgers	7 (100g each)	N/A	200°C	18-20 mins	Flip halfway through cooking
Veggie sausages	18, 900g	N/A	200°C	15 mins	Flip halfway through cooking

MARINADES

MAKES: 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 garlic powder
 1 teaspoon onion powder

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 garlic powder
 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

MAKES: 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 garlic powder
 1 tablespoon onion powder
 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 allspice
 ½ teaspoon ground clove
 ½ teaspoon chilli flakes
 ½ teaspoon chilli powder
 ½ teaspoon paprika
 ½ teaspoon ground nutmeg

CAJUN SPICE BLEND

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

MEXICAN STYLE SPICE BLEND

2 teaspoons ground cumin
 1 teaspoon ground coriander
 1 tablespoon salt
 2 teaspoons chilli powder
 2 teaspoons onion powder
 2 teaspoons garlic powder
 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

BASIC BBQ SPICE RUB

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

INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	61
Anleitung zum Bedienfeld	62
Ninja Woodfire Pellets	64
Intensität des Raucharomas	65
Kurzanleitung - Verwendung der Funktionen	66
Kochen mit dem Bratenthermometer	68
Grillgerichte für das Abendessen unter der Woche	72

BBQ-Grillen

Kickstarter-Rezept - Das ultimative Smoked BBQ-Steak mit gegrilltem Spargel	74
Geräucherte Rindfleischburger	76
Caesar Salad mit geräucherter Peri-Peri-Hähnchenbrust	78
Burger aus schwarzen Bohnen mit Harissa-Sauce (VG)	81

Räuchern mit dem Grill

Kickstarter-Rezept - Geräucherte Babyback-Rippchen	83
Zwei im Ganzen geräucherte Hühnchen	84
Geräucherte Schweinshaxen	86
Geräucherte Makrele	87
Geräucherte Kräuter Knoblauch-Kartoffelspalten (V)	88

Gartabellen

Gartabelle für den BBQ-Smoker	90
Grilltabelle (Zubereitung mit geschlossenem Deckel)	92
Grilltabelle für Gefrorenes (Zubereitung mit geschlossenem Deckel)	96
Gartabelle für das Heißluftfrittieren	98

Marinaden und Gewürzmischungen	102
--------------------------------------	-----



www.ninjatestkitchen.eu

REZEPT-SCHLÜSSEL



VEGAN



VEGETARISCH



NUSS-FREI



GLUTEN-FREI



OHNE MILCHPRODUKTE



INTEGRIERTES BRATEN-THERMOMETER



WOODFIRE FLAVOUR
HOLZ-FEUER-AROMA

← Achte auf dieses Symbol, um deinem Gericht ein Holzfeuer-Aroma hinzuzufügen. Weitere Informationen auf den Seiten 66-67.

LIEFERUMFANG

Dieses Gerät wurde für die Verwendung im Freien entwickelt und ist wetterbeständig. Einen Ständer und eine Abdeckung findest du auf ninjakitchen.eu

ANTIHAFTBESCHICHTETE GRILLPLATTE

Mit allen Garfunktionen zu verwenden. Für bis zu 2 Portionen Rippchen, 10 Burger oder 2 ganze 3 kg-Hähnchen.



MUSTER-PELLETS



INTEGRIERTES BRATENTHERMOMETER

Überwacht kontinuierlich die Innentemperatur der Speisen für ein perfektes Garergebnis.



ABNEHMBARE PELLETTBOX

Vorinstalliert im Gerät. Vor der Zugabe von Pellets immer einsetzen.



FETTAUFFANGSCHALE UND INNENSCHALE

Fettauffangschale vor jeder Verwendung einsetzen.

GRILLRÜCKSEITE

EIN-/AUS-SCHALTER

KORB AUS DRAHTGEFLECHT

Ideal für die Funktionen Heißluftfrittieren oder Braten. Fassungsvermögen bis zu 1,8 kg Lebensmittel.

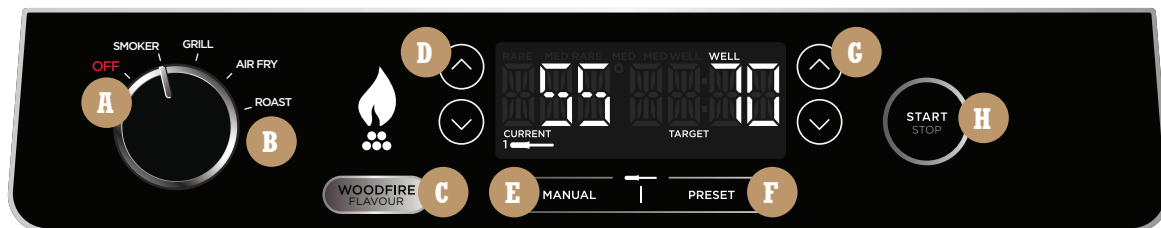


PELLETSCHAUFEL

Zum Abmessen der perfekten Menge an Pellets für einen Räuchervorgang.

REINIGUNG Gerät und Zubehörteile vor dem Bewegen und Reinigen abkühlen lassen. Weitere Informationen auf Seite 26 dieser Anleitung.

ANLEITUNG FÜR DAS BEDIENFELD



EINSCHALTEN DES GRILLS Zum Einschalten des Grills zuerst Stecker einstecken, RCD-Stecker überprüfen und anschließend sicherstellen, dass Ein-/Ausschalter auf der Rückseite des Geräts eingeschaltet ist.

- A AUS**
Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen, um die Garfunktion auszuwählen.
HINWEIS: Wenn das Display leuchtet, ist das Gerät eingeschaltet. Wenn das Gerät nicht verwendet wird, muss der Drehknopf in der OFF-Position (AUS) sein.
- B GARFUNKTIONEN**
Smoker, Grill, Heißluftfrittieren und Braten
- C WOODFIRE FLAVOUR (HOLZFEUER-AROMA)**
Wird automatisch aktiviert, wenn die Funktion Smoker verwendet wird. Bei allen anderen Funktionen Taste drücken, um Gerichten eine rauchige Note zu verleihen. Auf dem Display erscheint IGN, wenn die Funktion Woodfire (Holzfeuer-Aroma) aktiviert ist.
HINWEIS: Bei Verwendung der Smoker-Funktion führt das Betätigen der Woodfire-Taste zu einer Deaktivierung der Funktion Woodfire (Holzfeuer-Aroma) für den Smoker.
- D TEMP**
Die Tasten ☺ und ☹ auf der linken Seite der Anzeige dienen der Einstellung der Temperatur.

- E MANUAL (MANUELL)**
Schaltet die Anzeige ein, sodass die Zieltemperatur für das Bratenthermometer manuell eingestellt werden kann.
- F PRESET (VOREINSTELLUNGEN)**
Schaltet die Anzeige ein, sodass eine voreingestellte Zieltemperatur für das Bratenthermometer auf Basis der Lebensmittelmenge und des gewünschten Ergebnisses ausgewählt werden kann. Mithilfe der Pfeile auf der rechten Seite der Anzeige kann die Fleischart und mithilfe der Pfeile auf der linken Seite der Anzeige kann die gewünschte Garstufe ausgewählt werden.
- G TIME (ZEIT)**
Mit den Tasten ☺ und ☹ auf der rechten Seite der Anzeige kann die Zeit eingestellt werden.
- H START/STOP**
Drücken, um die aktuelle Garfunktion zu starten oder zu stoppen, oder 4 Sekunden lang gedrückt halten, um das Vorheizen zu überspringen.
- VORHEIZEN, UM BESSERE ERGEBNISSE ZU ERZIELEN**
Für optimale Grillergebnisse sollte der Grill vollständig vorgeheizt werden.

REINIGUNG

Gerät und Zubehör abkühlen lassen, bevor das Gerät bewegt und Zubehörteile entfernt werden.

SCHRITT 1

Das integrierte Thermometer entfernen (falls verwendet) und mit einem feuchten Tuch abwischen.

HINWEIS: Das Thermometer und die Halterung dürfen nur mit der Hand gewaschen werden und sollten niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden.

SCHRITT 2

Die Smoke Box ist nach jedem Gebrauch herauszunehmen und der Inhalt nach dem Abkühlen auf sichere Weise zu entsorgen. Nach jeweils 10 Anwendungen Ablagerungen mit einer Drahtbürste entfernen. **KEINE** flüssige Reinigungslösung zur Reinigung der Smoke Box verwenden.

SCHRITT 3

Die abgekühlte Fettauffangschale vorsichtig von der Rückseite des Geräts abnehmen und das Fett nach jedem Gebrauch auf sichere Weise entsorgen. Fettauffangschale in warmem Wasser mit Spülmittel reinigen.

SCHRITT 4

Den inneren Deckel nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch abwischen, um Fett zu entfernen und unangenehme Gerüche zu vermeiden. Grillplatte und Crisper Korb (falls verwendet) nach jedem Gebrauch entfernen und beides von Hand in warmem Wasser mit Spülmittel reinigen.

BBQ GRILL



Scharfes Anbraten bei hoher Hitze und Grillen mit Holzfeueraroma für Steaks, Burger und mehr

Seiten 74-81

BBQ SMOKER



Langsames Räuchern bei niedriger Temperatur für BBQ-Klassiker wie Rippchen und Pulled Pork

Seiten 82-87

HEIßLUFTFRITTEUSE



Frittierte Lieblingsgerichte ohne schlechtes Gewissen – jetzt im Freien zubereitet

Seiten 88-91

ROAST (BRATEN)



Für zartes und saftiges Fleisch, geröstetes Gemüse und mehr.

RAUCHAROMA FÜR EINE VIELZAHL VON SPEISEN

Einfach Pellets einfüllen, eine Garfunktion auswählen und die Taste Woodfire Flavour (Holzfeuer-Aroma) drücken. Alles weitere erledigt der Grill.

HINWEIS: WOODFIRE FLAVOUR (Holzfeuer-Aroma) wird automatisch aktiviert, wenn die Funktion Smoker verwendet wird





HIER SCANNEN, UM MEHR PELLETS ZU KAUFEN

NINJA

WOODFIRE PELLETS

100 % ECHTES HOLZ

100 % AUTHENTISCHE RAUCHAROMEN

Zur Verwendung für das AROMA, nicht als BRENNSTOFF – deshalb wird nur eine Schaufel pro Garvorgang benötigt.

Die ausschließliche Verwendung von Ninja Woodfire Pellets garantiert beste Ergebnisse, Leistung und Aromen. Die Ninja Woodfire Technology 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.

100 % ECHTES HOLZ KEINE FÜLLSTOFFE

Jedes Pellet ist eine Kombination aus erstklassigen Harthölzern im perfekten Verhältnis für ein optimales Aroma.

PREMIUM-QUALITÄT FÜR BESTEN RAUCH

Unsere Holzpellets verfügen über eine hohe Dichte und geringe Feuchtigkeit – die perfekte Kombination zur Raucherzeugung.

GLEICHBLEIBENDES AROMA

Größe und Form unserer Pellets wurden für einen optimalen Luftstrom und ein gleichbleibendes Raucharoma entwickelt.

INTENSITÄT DES RAUCHAROMAS

Unsere Rezepte wurden ausschließlich für die Verwendung von Ninja Woodfire Pellets entwickelt.

MILD

STARK



Gleich welche Mischung du wählst, unsere Pellets können mit allen Gerichten verwendet werden:



ALLZWECKMISCHUNG

AROMA: Ausgewogene, milde, süßliche
KOMPOSITION: Kirsche, Ahorn, Eiche
GEEIGNET FÜR: Fisch, Gemüse, Obst, pflanzenbasierte Proteine

STARKE MISCHUNG

AROMA: Starke, klassische BBQ-
KOMPOSITION: Hickory, Kirsche, Ahorn, Eiche
GEEIGNET FÜR: Rindfleisch, Schweinefleisch, Lammfleisch und Hähnchenfleisch

TIPPS UND TRICKS

Du musst während des Garvorgangs nicht nachlegen. Gib einfach eine volle Schaufel Pellets in die Räucherbox – der Grill erledigt den Rest.

Bestimmte Lebensmittel, wie Gemüse, können mehr Raucharoma aufnehmen als andere.

Wir empfehlen, die Ninja Woodfire-Technologie nicht mit Tiefkühlkost zu verwenden.

Holzasche ist eine ausgezeichnete Nährstoffquelle für Pflanzen. Zur Verwendung in deinem Garten die Asche (nachdem sie abgekühlt ist) auf dem Boden verstreuen oder dem Kompost zugeben.

KURZANLEITUNG

Verwendung der Funktionen **GRILL (Grillen)**, **AIR FRY (Heißluft-Frittieren)** und **ROAST (Braten)**

SCHRITT 1 VORBEREITUNG

- Stelle den Grill auf eine ebene Fläche, z. B. einen Gartentisch oder einen Ständer.
- Öffne den Deckel und setze die Grillplatte ein, indem du sie flach auf das Heizelement legst, sodass sie fest sitzt.
- Setze die Fettauffangschale ein, indem du sie an der Rückseite des Grills einchiebst.



TIPP Zur einfacheren und schnelleren Reinigung die mitgelieferte Innenschale in die Fettauffangschale einsetzen.

SCHRITT 4 VORHEIZEN

- Lass den Grill vollständig vorheizen, bevor du Grill-/Gargut hinzufügst, sonst kann es passieren, dass die Speisen verkochen..
- Zum Vorheizen auf **START** drücken. Bei Verwendung der Woodfire Aroma-Technologie durchlaufen die Pellets einen Zündzyklus (IGN), dann beginnt der Grill mit dem Vorheizen (PRE).

Vorheizzeiten nach Funktion:
GRILL (Grillen): HOCH 8-12 | MITTEL 6-11 | NIEDRIG 5-9 Min.
Heißluftfrittieren, Braten: Ca. 5 Min.

SCHRITT 2 PELLETS EINFÜLLEN



- Wähle ein Aroma – Allzweckmischung oder starke Mischung.
- Fülle die Pelletschaufel bis zum Rand. Streiche sie ab, um ein Verschütten zu vermeiden.
HINWEIS: Eine Schaufel ist ausreichend für einen Räuchervorgang.
- Den Deckel der Räucherbox öffnen und mithilfe der Pelletschaufel die Räucherbox bis zum Rand mit Pellets füllen.



SCHRITT 5 GAREN

- Wenn das Gerät vorgeheizt ist, erscheint „ADD FOOD“ (Grill-/Gargut hineinlegen) auf dem Display.
- Öffne den Deckel und lege das Grill-/Gargut auf den Grill.
- Schließe den Deckel. Der Grill beginnt mit dem Garen und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

SCHRITT 3 PROGRAMM

Drücke zur Auswahl die Taste GRILL (GRILLEN), AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN) oder ROAST (BRATEN).



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

- Die Schaltflächen und auf der linken Seite der Anzeige dienen der Einstellung der Temperatur.
- Mit den Tasten und auf der rechten Seite der Anzeige kann die Garzeit eingestellt werden.
- Drücke **START/STOP**, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Bei Verwendung von **WOODFIRE FLAVOUR (Holzfeuer-Aroma)** durchlaufen die Pellets einen Zündzyklus (IGN), dann beginnt der Grill mit dem Vorheizen (PRE).

SCHRITT 6 SERVIEREN

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



Das Entzünden der Pellets nimmt zusätzliche 2-4 Minuten in Anspruch.

KURZANLEITUNG

Verwendung der **Smoker**-Funktion

SCHRITT 1 STARTVORGANG

- Folge den Anweisungen in Schritt 1 und 2 auf der nächsten Seite.
- Lege das Grill-/Gargut auf den Grill und schließe dann den Deckel.



SCHRITT 2 GAREN

- Wähle die **SMOKER**-Funktion.
- Die Schaltflächen und auf der linken Seite der Anzeige dienen der Einstellung der Temperatur.
- Mit den Tasten und auf der rechten Seite der Anzeige kann die Garzeit eingestellt werden.
- Drücke auf die **START/STOP**-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

HINWEIS: Für die Smoker-Funktion gibt es keine Vorheizzeit. Die Pellets durchlaufen einen Zündzyklus (IGN) von 3 bis 6 Minuten, dann beginnt der Grill mit dem Garen und der Timer startet das Herunterzählen.

SCHRITT 3 SERVIEREN

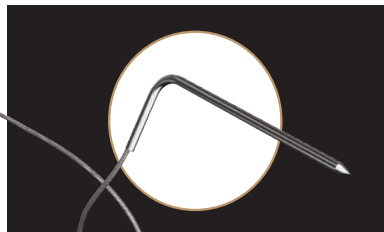
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf dem Display erscheint „DONE“ (Fertig).
- Grill-/Gargut vom Grill nehmen, dann genießen!

HINWEIS: Bei Verwendung der Smoker-Funktion kann anfangs viel Rauch entstehen, der während der Zubereitung abnimmt. Auch wenn der Rauch möglicherweise nicht sichtbar ist, verleiht er den Speisen dennoch ein Aroma.

HILFREICHE TIPPS ZUR OPTIMIERUNG DES RAUCHAROMAS

- Für ein optimales Raucharoma Zutaten kühl lagern, bevor sie auf den Grill kommen und Deckel zum Hinzugeben oder Wenden von Speisen möglichst kurz öffnen.
- Wir empfehlen, beim Räuchern keine Öle oder Antihafsprays zu verwenden, da das Raucharoma dann weniger gut an den Speisen haftet.
- Kleinere Mengen an Speisen wie Gemüse oder Hackfleisch nehmen mehr Rauch auf.
- Wenn du mehr Pellets hinzugeben möchtest, lege eine zweite Schaufel Pellets nach, nachdem die erste Füllung komplett verbrannt ist. Halte die Taste **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY (Woodfire Aroma Technologie)** 4 Sekunden lang gedrückt, um die Pellets in der Smoke Box zu entzünden. Das Gerät **NICHT** mehr als zweimal nachfüllen.

KOCHEN MIT DEM BRATENTHERMOMETER



ALLES IM GRIFF

Wähle Lebensmitteltyp und Garstufe aus, dann führe das integrierte Bratenthermometer ein.



PERFEKTE GARERGEBNISSE

Das integrierte Bratenthermometer überwacht kontinuierlich die Temperatur. Der Grill schaltet sich automatisch aus, wenn die Speisen perfekt gar sind.



RÄUCHERN MIT DEM GRILL

Für perfekte Grillergebnisse jedes Mal. Keine Notwendigkeit, das Essen ständig zu überprüfen oder den Deckel zu öffnen. Der Grill informiert dich, wenn dein Gericht fertig ist.

NINJA-GARANLEITUNG FÜR RINDFLEISCH

Jeder hat eine andere Vorstellung von der idealen Garstufe. Diese Orientierungshilfe zeigt dir, was du von unseren Voreinstellungen für Rindfleisch erwarten kannst.



HINWEIS: Die Rindfleisch-Garhilfe basiert auf einem Lendensteak.

Bei Verwendung anderer Fleischstücke und Größen kann das Ergebnis anders ausfallen.

SO WIRD DAS BRATENTHERMOMETER EINGEFÜHRT

Eine vollständige Bedienungsanleitung für das Bratenthermometer findest du in der Ninja® Bedienungsanleitung auf Seite 70.

LEBENSMITTELTYP

Steaks
Schweinekoteletts
Lammkoteletts
Hähnchenbrust
Burger
Lende
Fischfilets

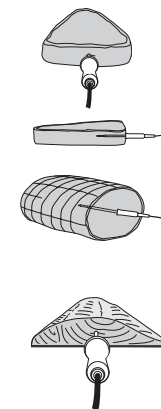
PLATZIERUNG

- Führe das Bratenthermometer horizontal in die Mitte des dicksten Teils des Fleisches ein.
- Stelle dabei sicher, dass du die Spitze des Bratenthermometers direkt in die Mitte des Fleisches einführst, nicht in einem Winkel nach unten oder oben.

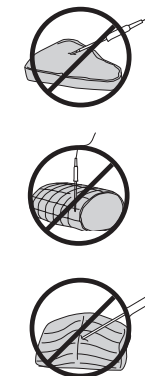
- Stelle sicher, dass das Thermometer nahe am Knochen ist (ihn aber nicht berührt) und Abstand von Fett oder Knorpel hat.

HINWEIS: Der dickste Teil des Filets muss nicht unbedingt die Mitte sein. Es ist wichtig, dass das Ende des Bratenthermometers im dicksten Teil steckt, damit die gewünschten Ergebnisse erzielt werden.

RICHTIG



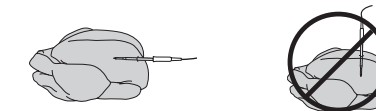
FALSCH



Das Bratenthermometer **NICHT** bei gefrorenem Fleisch oder bei Fleischstücken, die dünner als 2 cm sind, verwenden.

Ganzes Hähnchen

- Den Temperaturfühler horizontal in den dicksten Teil der Brust einführen, parallel zum Knochen, aber ohne diesen zu berühren.
- Stelle sicher, dass die Spitze in die Mitte des dicksten Teils der Brust gelangt und nicht vollständig durch die Brust sticht und in den Hohlraum ragt.



Siehe Schritt-für-Schritt-Anleitung auf der nächsten Seite.

KOCHEN MIT DEM BRATENTHERMOMETER

Das Smart Cook-System und das Bratenthermometer überwachen die Garstufe kontinuierlich während des gesamten Garvorgangs, anders als ein traditionelles, sofort ablesbares Bratenthermometer.

SCHRITT 1 VORBEREITUNGEN

- Entferne das Aufbewahrungsfach von der Vorderseite des Geräts unter dem Bedienfeld.
- Wickle das Kabel ab und entnimm das Bratenthermometer.
- Schließe das Bratenthermometer links vom Bedienfeld an der Buchse an.



Wenn du Holzfeuer-Aroma hinzufügst, öffne einen Beutel Ninja Woodfire Pellets.



Entnimm mit der Pelletschaufel eine volle Schaufel aus dem Beutel, streiche sie ab, damit du nichts verschüttest.



Öffne den Deckel der Smoke Box und fülle sie mithilfe der Pelletschaufel bis zum Rand mit Pellets.

SCHRITT 2 GARFUNKTION AUSWÄHLEN

- Schalte das Gerät ein, indem du den Drehknopf von der OFF-Position im Uhrzeigersinn drehst, um SMOKER, **GRILL (Grillen)**, AIR FRY (Heißluft-Frittieren) oder ROAST (Braten) auszuwählen.



Wenn Pellets eingefüllt wurden, muss die Taste WOODFIRE FLAVOUR (Holzfeuer-Aroma) gedrückt werden.

HINWEIS: WOODFIRE FLAVOUR (Holzfeuer-Aroma) wird automatisch aktiviert, wenn die Funktion Smoker verwendet wird.

- Verwende die linken Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur auszuwählen (bei Verwendung des Bratenthermometers muss keine Zeit eingestellt werden).

SCHRITT 3 THERMOMETER PROGRAMMIEREN

- Drücke auf die **PRESET**-Taste.
- Verwende die rechten Pfeile, um die gewünschte Proteinquelle auszuwählen.
- Verwende die linken Pfeile, um die gewünschte Garstufe auszuwählen.

HINWEIS: Wenn du die **MANUAL**-Taste auswählst, verwende die in der Bedienungsanleitung empfohlenen Gartemperaturen.

SCHRITT 4 BRATENTHERMOMETER PLATZIEREN

- Drücke die **START/STOP**-Taste um mit dem Vorheizen zu beginnen.

HINWEIS: Obwohl das Vorheizen ausdrücklich empfohlen ist, kannst du diesen Schritt auch überspringen, indem du die **START/STOP**-Taste 4 Sekunden lang gedrückt hältst.

- Warte, bis das Gerät vollständig vorgeheizt ist, bevor du das Grill-/Gargut hineinlegst.
- Führe das Bratenthermometer in die Proteinquelle ein. Nutze dazu die Anleitung „So wird das Bratenthermometer eingeführt“ auf der vorherigen Seite.

HINWEIS: Für die Smoker-Funktion gibt es keine Vorheizzeit. Lege die Lebensmittel ein, bevor du die **START**-Taste drückst. Die Pellet-Zündzeit dauert 3-6 Minuten, bevor der Timer mit dem Herunterzählen beginnt.

SCHRITT 5 GRILL-/GARGUT HINEINLEGEN

- Wenn das Gerät vorgeheizt ist, erscheint „ADD FOOD“ (Grill-/Gargut hineinlegen) auf dem Display.

- Lege das Grill-/Gargut in das Gerät und achte darauf, dass der Griff des Bratenthermometers sich vollständig im Innenraum des Geräts befindet. Schließe dann den Deckel über dem Kabel, um mit dem Garen zu beginnen.

HINWEIS: Schließe den Deckel **NICHT** auf dem Griff des Bratenthermometers, da er sonst nicht vollständig schließt, was zu ungenauen Messergebnissen führt.

SCHRITT 6 FORTSCHRITT IM AUGE BEHALTEN

- Die Fortschrittsleiste oben auf der Anzeige gibt die Garstufen während des Garens an.
- Das Blinken der Garstufe zeigt den Fortschritt zu dieser Stufe an.
- Bei Verwendung der Grill-Funktion piept das Gerät und zeigt FLIP (Wenden) an. Das Wenden ist optional, wird aber empfohlen.

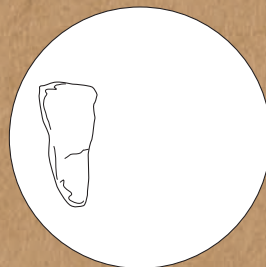
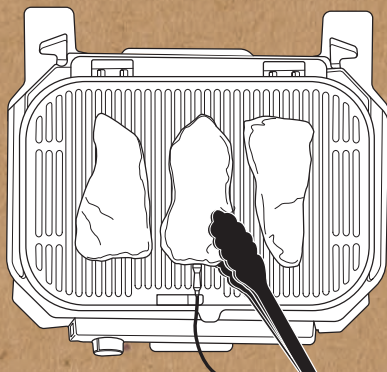
SCHRITT 7 RESTGAREN UND RUHEN

- Das Gerät piept und zeigt „GET FOOD“ (ESSEN ENTNEHMEN) an. Dies bedeutet, dass es Zeit ist, das Grill-/Gargut herauszunehmen und es auf einem Teller 3-5 Min. restgaren und ruhen zu lassen.
- Beim Restgaren gart das Essen aufgrund seiner Eigenwärme weiter, nachdem es von der Hitzequelle entfernt wurde.

WUSSTEST DU SCHON? Fleisch gart weiter, nachdem es vom Grill genommen wurde.

Um Übergaren zu vermeiden, piept das Gerät, kurz bevor die Speise die gewünschte Garstufe erreicht. Auf diese Weise wird das Restgaren einkalkuliert.

HINWEIS: Wenn du das Restgaren nicht abwartest und die Speise sofort anschneidest, ist der gewünschte Garzustand möglicherweise noch nicht erreicht.



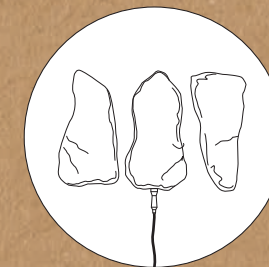
RICHTIGE ENTNAHME DES GRILL-/GARGUTS



GET FOOD

Das Fleisch mit einer Silikonzange herausnehmen und auf einen Teller legen, dabei sollte das Thermometer immer noch darin stecken.

WARNUNG: Bratenthermometer und Griff sind heiß.



RESTGAREN UND RUHEN



REST 00:01

Lass die Proteinquelle restgaren und 3-5 Minuten lang ruhen. „REST“ (RUHEN) erscheint und der Timer zählt hoch.



GRILLGERICHTE FÜR DAS ABENDESSEN UNTER DER WOCHE

Weitere Kombinationen und Rezepte findest du in den Grilltabellen ab Seite 92 oder auf der Website ninjatestkitchen.eu

	HÄHNCHEN	RIND	SCHWEIN	FISCH	VEGETARISCH
					
1. PROTEINQUELLE AUSWÄHLEN	MINI-HÄHNCHENFILETS (500 g)	4 SIRLOIN-STEAKS (je 225 g)	8 WÜRSTCHEN (400 g)	4 LACHSFILETS (je 120 g)	4 VEGETARISCHE BURGER (je 113 g)
2. PROTEINQUELLE MARINIEREN ODER MIT GEWÜRZMISCHUNG EINREIBEN	Cajun-Gewürzmischung	Café-Mocha-Gewürzmischung	Apfelessig-Marinade	Basis-Grillgewürzmischung	Pikante Senf-Marinade
3. GEMÜSE AUSWÄHLEN (Wenn nicht anders angegeben, gleich zu Beginn zugeben)	2 Zucchini (250 g), in 1 cm breite Streifen geschnitten ODER Spargelstangen, grün (250 g), ganz (3 Minuten nach dem Hühnchen hinzugeben)	2 Ochsenerztomaten (je 125 g), halbiert ODER 4 ganze Portobello-Pilze (380 g) ODER 4 Maiskolben	3 Zwiebeln (300 g), halbiert mit Wurzeln UND 4 Maiskolben ODER 1 Süßkartoffel (400 g), in 1 cm breite Ringe geschnitten	Spargelstangen, grün (250 g), ganz (3 Minuten nach dem Lachs zugeben) ODER 2 Zucchini (600 g), längs in 1 cm breite Streifen geschnitten	4 Maiskolben (3 Minuten vor den Burgern beginnen) ODER Aubergine (300 g), in 1 cm breite Ringe geschnitten ODER 2 Ochsenerztomaten (je 125 g), halbiert ODER 4 ganze Portobello-Pilze (380 g)
4. GEMÜSE VORBEREITEN	Mit 1-2 Esslöffeln Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	Mit 1-3 Esslöffeln Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	Mit 1-3 Esslöffeln Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	Mit 1-2 Esslöffeln Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	Mit 1 Esslöffel Öl bestreichen, nach Geschmack würzen
5. GRILLTEMPERATUR EINSTELLEN (Holzfeueraroma hinzufügen, falls erwünscht)	HI (Hoch)	HI (Hoch)	LO (Niedrig)	HI (Hoch)	HI (Hoch)
6. ZEIT EINSTELLEN UND START/ STOP AUSWÄHLEN	7-8 Min.	8-10 Min.	10-13 Min.	7-8 Min.	8-10 Min.

KICKSTARTER-REZEPT

DAS ULTIMATIVE SMOKED BBQ-STEAK MIT GEGRILLEM SPARGEL



EINSTEIGERREZEPT ●○○

PROGRAMM: GRILLEN | **ZUBEREITUNG:** 5 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 12-14 MINUTEN
GARZEIT: CA. 12-16 MINUTEN (JE NACH GEWÜNSCHTEM ERGEBNIS) | **ERGIBT:** 5 PORTIONEN

ZUTATEN

5 Ribeye-Steaks (225–280 g), ca. 2 cm dick
2½ Esslöffel Sonnenblumenöl, aufgeteilt
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer nach Belieben
750 g Spargelstangen, geputzt

TIPP Verwenden Sie die kräftige Mischung für ein köstliches, klassisches BBQ-Raucharoma.

ANLEITUNG



1 Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinterdrücken, bis sie fest sitzt, dann den Deckel schließen. Bratenthermometer in das Gerät stöpseln.



2 Den Deckel der Smoke Box öffnen und mithilfe der Pelletschaufel bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoke Box schließen.



3 Den Drehknopf auf **GRILL** stellen. Auf **WOODFIRE FLAVOUR** drücken. Mit den linken Pfeiltasten die Temperatur auf **HI** stellen und **PRESET** auswählen. Um das Bratenthermometer einzusetzen, mit den rechten Pfeiltasten **BEEF** und mit den linken Pfeiltasten die gewünschte Garstufe auswählen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (IGN und Vorheizen dauert etwa 12–14 Minuten).



4 Während das Gerät vorheizt, die Steaks auf allen Seiten mit 1½ Esslöffel Öl bestreichen und anschließend nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Das Bratenthermometer horizontal in die Mitte des größten Steaks stecken. Den Spargel mit dem restlichen Öl vermengen und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.



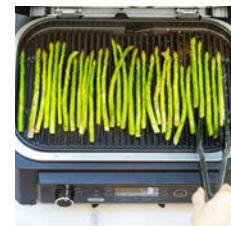
5 Wenn das Gerät durch Piepen signalisiert, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und auf der Anzeige „**ADD FOOD**“ erscheint, Deckel öffnen, die Steaks auf die Grillplatte legen und leicht andrücken, um ein gut sichtbares Grillmuster zu erzielen. Den Deckel über dem Bratenthermometerkabel schließen, um den Garvorgang zu starten.



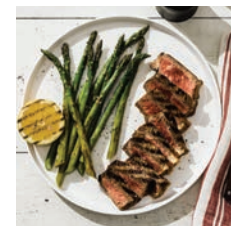
6 Wenn das Gerät piept und auf der Anzeige **FLIP** erscheint, Deckel öffnen und Steaks mit einer Silikonzange wenden. Den Deckel über dem Bratenthermometerkabel schließen, um den Garvorgang zu starten.



7 Wenn das Gerät piept und damit die Steaks fast fertig gegart sind, Deckel öffnen, Steaks auf ein Schneidbrett legen und 5 Minuten ruhen lassen.



8 Während die Steaks ruhen, Spargel auf die Grillplatte legen und Deckel schließen. Drehknopf auf **GRILL** stellen, die Temperatur auf **HI** und die Zeit auf 8 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um den Garvorgang zu starten. Den Spargel nach der halben Garzeit wenden.



9 Wenn Garzeit und Ruhezeit abgeschlossen sind, Deckel öffnen und Spargel vom Grill nehmen. Steaks in Scheiben schneiden und mit Spargel servieren.

* Siehe Seite 69 für die richtige Platzierung der Sonde

KICKSTARTER-REZEPT GERÄUCHERTE RINDFLEISCH-BURGER

EINSTEIGERREZEPT ●○○

PROGRAMM: GRILLEN | **ZUBEREITUNG:** 20 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 12-14 MINUTEN
GARZEIT: CA. 12-15 MINUTEN (JE NACH GEWÜNSCHTEM ERGEBNIS) | **ERGIBT:** 12 PORTIONEN

ZUTATEN

1,5 kg 12 % Rinderhackfleisch
2 Teelöffel Meersalz
1 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
2 Teelöffel gemischte Kräuter
1 Teelöffel Knoblauchpulver, oder nach Belieben optional
1 Teelöffel Zwiebelpulver, oder nach Belieben optional
12 Burger Buns

TOPPINGS (OPTIONAL)

Geräucherter Cheddar-Käse, in Scheiben geschnitten
Tomaten, in Scheiben geschnitten
Rote Zwiebel, geschält, in dünnen Scheiben
Eisbergsalat
Gewürzgurken
Ketchup
Gelber Senf

TIPP Verwenden Sie die kräftige Mischung für ein köstliches, klassisches BBQ-Raucharoma.



ANLEITUNG



1 Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt, dann den Deckel schließen. Bratenthermometer in das Gerät stöpseln.



2 Den Deckel der Smoke Box öffnen und mithilfe der Pelletschaufel bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoke Box schließen.



3 Den Drehknopf auf **GRILL** stellen. Auf **WOODFIRE FLAVOUR** drücken. Mit den linken Pfeiltasten die Temperatur auf **HI** stellen und **PRESET** auswählen. Um das Bratenthermometer einzusetzen, mit den rechten Pfeiltasten **BEEF** und mit den linken Pfeiltasten die gewünschte Garstufe auswählen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (IGN und Vorheizen dauert etwa 12-14 Minuten).



4 In einer großen Schüssel alle Zutaten, bis auf die Buns, gut vermengen, bis sie gleichmäßig vermischt sind. Die Mischung in 12 Portionen aufteilen, dann zu flachen Burgern formen, 8 cm breit und 2 cm dick (siehe Tipp). In der Mitte jedes Burgers eine Vertiefung drücken, damit sie beim Garen die Form behalten. Das Bratenthermometer horizontal in die Mitte eines Burgers einsetzen.



* Siehe Seite 11 für die richtige Platzierung der Sonde.



5 Wenn das Gerät durch Piepen signalisiert, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und auf der Anzeige „**ADD FOOD**“ erscheint, Deckel öffnen, die Burger auf die Grillplatte legen und leicht andrücken, um ein gut sichtbares Grillmuster zu erzielen. Den Deckel über dem Bratenthermometerkabel schließen, um den Garvorgang zu starten.



6 Wenn das Gerät piept und auf der Anzeige **FLIP** erscheint, Deckel öffnen und Burger mit einer Silikonzange wenden. Den Deckel über dem Bratenthermometerkabel schließen, um den Garvorgang zu starten.



7 Nach dem Garen die Burger auf einen warmen Teller legen und ruhen lassen. Burger-Brötchen mit der Schnittfläche nach unten auf den Grill legen und Deckel schließen. Drehknopf auf **GRILL** stellen, Temperatur auf HI und Zeit auf 3 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um den Garvorgang zu beginnen. Das Bräunen der Brötchen dauert etwa 1 Minute.



8 Die getoasteten Brötchen entnehmen und den Vorgang mit den restlichen Brötchen wiederholen. Burger mit den gewünschten Belägen zusammenstellen.

TIPP So gelingt der perfekte Burger: Eine Portion Hackfleisch zwischen zwei Bögen Backpapier legen. Dann mit einem Teller sanft draufdrücken, bis der Burger ca. 2 cm dick ist.

CAESAR SALAD MIT GERÄUCHERTER PERI-PERI-HÄHNCHENBRUST



EINSTEIGERREZEPT ●○○

PROGRAMM: GRILLEN | **VORBEREITUNG:** 15 MINUTEN | **MARINIEREN:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 8 MINUTEN
ZUBEREITUNGSZEIT: 22 MINUTEN | **ERGIBT:** 8 PORTIONEN

ZUTATEN

100 ml Peri-Peri-Sauce
4 Esslöffel Sonnenblumenöl
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack
8 x 150-175 g Hähnchenbrust
2 Knoblauchzehen, geschält und gehackt
100 ml Mayonnaise
Saft aus 1 Zitrone
75 g geraspelter Parmesan, plus mehr zum Servieren
2 kleine Römersalate, von Hand zerrupft
40 g Croutons

DIRECTIONS

- 1 Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt, dann den Deckel schließen.
- 2 Den Deckel der Smoker-Box öffnen und mithilfe der Pelletschaufel der Smoker-Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoker-Box schließen.
- 3 Den Drehknopf auf **GRILL** stellen. Auf **WOODFIRE FLAVOUR** drücken. Die Temperatur auf HI und die Zeit auf 22 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (Zündzyklus und Vorheizen werden ungefähr 8 Minuten in Anspruch nehmen).
- 4 Während das Gerät vorheizt, in einer großen Schüssel Peri-Peri, Öl, Salz und Pfeffer vermischen. Hähnchen trockentupfen, die Hähnchenbrüste in die Marinade einlegen und 10 Minuten oder länger in der Marinade lassen..
- 5 Wenn das Gerät durch Piepen signalisiert, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und auf der Anzeige **ADD FOOD** erscheint, Deckel öffnen, die Hähnchenbrüste auf die Grillplatte legen und sie leicht andrücken, um ein gut sichtbares Grillmuster zu erreichen. Den Deckel schließen, um den Garvorgang zu starten.
- 6 Wenn das Gerät piept und auf der Anzeige **FLIP** erscheint, Deckel öffnen und Hähnchenbrüste mit einer Silikonzange wenden. Mehr Marinade darüber gießen. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen.
- 7 Während das Hähnchen gegart wird, den Salat vorbereiten. In einer großen Schüssel Knoblauch, Mayonnaise, Zitronensaft und Parmesan vermengen. Den gerupften Salat hinzugeben und schwenken, bis alles gleichmäßig bedeckt ist.
- 8 Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn das Hähnchen 75 °C auf einem Thermometer erreicht, dann den Deckel öffnen, das Hähnchen entnehmen und 5 Minuten lang auf einem Schneidebrett ruhen lassen. Anschließend zerschneiden und auf dem Caesar Salad servieren.

TIPP Verwenden Sie die **Allzweckmischung** für ein köstliches, klassisches BBQ-Raucharoma.

TIPP Marinieren Sie das Hähnchen über Nacht für mehr Geschmack.





GERÄUCHERTE BABYBACK-RIPPCHEN

EINSTEIGERREZEPT ●○○

PROGRAMM: SMOKER | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **GARZEIT:** 2 STUNDEN 15 MINUTEN | **ERGIBT:** 6-8 PORTIONEN

ZUTATEN

4 Portionen „Babyback“-Rippchen vom Schwein (je ca. 500 g), halbiert
75 g Basic BBQ Gewürzmischung (Rezeptideen finden Sie auf Seite 103)
2 Teelöffel feines Meersalz
150 ml Apfelessig, zum Begießen, aufgeteilt
300 ml BBQ-Sauce

BEILAGEN (optional)

Maiskolben
Krautsalat
BBQ Baked Beans

- 1 Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt.
- 2 Die Rippchen auf allen Seiten großzügig mit BBQ-Gewürz und Salz einreiben und festdrücken, damit sie kleben bleiben. Die Rippchen auf die Grillplatte oder den Rippenrost legen. Mit einer Bürste die Rippchen vorsichtig mit Essig bestreichen, wenden und wiederholen. Den Deckel schließen.
- 3 Den Deckel der Smoke Box öffnen und mithilfe der Pelletschaufel bis zum Rand mit Pellets füllen. Schließen Sie dann den Deckel der Smoke Box. Drehknopf auf **SMOKER** stellen, Temperatur auf 120 °C und Zeit auf 2 Stunden 15 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Garen zu beginnen (Vorheizen ist nicht erforderlich).
- 4 Nach 45 Minuten den Deckel öffnen und die Rippchen mit Essig betupfen, wenden und wiederholen. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen. Nach weiteren 45 Minuten den Vorgang wiederholen.
- 5 10 Minuten vor Ende der Garzeit den Deckel öffnen und die Rippchen mit BBQ-Sauce begießen. Den Deckel schließen und 5 Minuten lang garen lassen. Nach 5 Minuten den Deckel öffnen, die Rippchen wenden und erneut mit BBQ-Sauce begießen. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen. Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn das sofort ablesbare Thermometer 88-95 °C anzeigt.
- 6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, Deckel öffnen, die Rippchen auf eine Platte legen und 10 Minuten ruhen lassen. Dann nach Belieben mit Maiskolben, Krautsalat, Bohnen servieren.

TIPP Verwenden Sie die kraftige Mischung für ein kostliches, klassisches BBQ-Raucharoma.

HINWEIS Wenn die Rippchen größer sind, bis zu 15 Minuten länger garen oder so lange, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.





BURGER AUS SCHWARZEN BOHNEN MIT HARISSA-SAUCE



MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

PROGRAMM: GRILLEN | **ZUBEREITUNG:** 20 MINUTEN PLUS 20 MINUTEN GEFRIERZEIT | **VORHEIZEN:** CA. 10 MINUTEN
GESAMTGARZEIT: 8 MINUTEN | **ERGIBT:** 10 BURGER

ZUTATEN

200 g Kastanienchampignons, geputzt, grob gehackt
100 g Zucchini, grob gehackt
2 Dosen (je 400 g) schwarze Bohnen, abgegossen
6 Esslöffel Harissa-Paste, aufgeteilt
1 mittelgroße weiße Zwiebel, geschält, gewürfelt
2 große Knoblauchzehen, geschält, gehackt
1 Esslöffel gemahlener Kreuzkümmel
½ Esslöffel Paprikapulver
30 ml dunkle Sojasauce
2 Esslöffel gehackte Petersilie
100 g Panko-Paniermehl
1 Teelöffel Salz
½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
200 g Mayonnaise
2 Esslöffel Limettensaft
10 Brioche Burger Buns

TOPPINGS (optional)

Kopfsalat
Tomate, in Scheiben geschnitten
Zwiebel, in Scheiben geschnitten
Avocado, in Scheiben geschnitten

ANLEITUNG

- 1 Um den Grillrost einzusetzen, diesen flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis er fest sitzt, dann den Deckel schließen.
- 2 Pilze und Zucchini in eine Küchenmaschine geben und anstellen, bis sie fein gehackt sind, dann in eine große Schüssel füllen. Bohnen und 2 Esslöffel Harissa-Paste in die Küchenmaschine geben und anstellen, bis alles gleichmäßig vermischt sind. Die Bohnenmischung in eine große Schüssel füllen, dann Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel, Paprika, Sojasauce, Petersilie, Panko, Salz und Pfeffer hinzugeben und gut vermischen.
- 3 Die Mischung in Portionen von 10 Kugeln von je 110 g aufteilen. Dann zu 1,5 cm dicken Burgern formen. Die Burger auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 20 Minuten einfrieren.
- 4 Drehknopf auf **GRILL**, Temperatur auf **HI** und Zeit auf 8 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen dauert etwa 10 Minuten).
- 5 Wenn das Gerät durch Piepen signalisiert, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und auf der Anzeige „**ADD FOOD**“ erscheint, Deckel öffnen, die Burger auf die Grillplatte legen und sie leicht andrücken, um ein gut sichtbares Grillmuster zu erzielen. Den Deckel schließen, um den Garvorgang zu starten. 8 Minuten garen, nach der Hälfte der Garzeit wenden.
- 6 In einer kleinen Schüssel Mayonnaise, die restlichen 4 Esslöffel Harissa-Paste und Limettensaft verrühren.
- 7 Wenn die Garzeit beendet ist, die Burger auf die Buns verteilen, darüber die vorbereitete Sauce und Toppings nach Belieben geben.

TIPP Sie lieben getoastete Buns? Verlängern Sie die Garzeit um ein paar Minuten durch Drücken des Aufwärtspfeils. Die Buns mit der aufgeschnittenen Seite nach unten auf den Grill legen, den Deckel schließen und ein bis zwei Minuten tosten.

KICKSTARTER-REZEPT

ZWEI IM GANZEN GERÄUCHERTE HÜHNCHEN



MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

PROGRAMM: SMOKER | **VORBEREITUNG:** 5 MINUTEN | **GESAMTGARZEIT:** 1 STUNDE - 1 STUNDE 20

ERGIBT: MINDESTENS 8 PORTIONEN

ZUTATEN

2 ganze Hühnchen (2-2,5 kg)

2 gehäufte Esslöffel Gewürzmischung nach Wahl (Rezeptideen finden Sie auf Seite 62)

Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Belieben

TIPP Verwenden Sie die kräftige Mischung für ein köstliches, klassisches BBQ-Raucharoma.

ANLEITUNG



1 Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt. Das Bratenthermometer in das Gerät stöpseln.



2 Hühnchen großzügig von allen Seiten mit der gewünschten Gewürzmischung sowie Salz und Pfeffer würzen. Hühnchen auf den Grill legen. Bratenthermometer in die dickste Stelle des größeren Hühnchens stecken, dann den Deckel über dem Kabel schließen.



3 Den Deckel der Smoke Box offen halten und mithilfe der Pelletschaufel die Smoke Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoke Box schließen.



4 Drehknopf auf **SMOKER** stellen und mit der linken Pfeiltaste die Temperatur auf 140 °C einstellen. **MANUAL** auswählen und die Innentemperatur auf 75 °C einstellen. **START/STOP** wählen, um den Garvorgang zu starten (kein Vorheizen erforderlich).



5 Wenn der Garvorgang beendet ist, Deckel öffnen, Hühnchen vom Grill nehmen und mindestens 20 Minuten ruhen lassen. Mit Beilagen und Sauce nach Belieben servieren.

GERÄUCHERTE SCHWEINSHAXEN



EINSTEIGER-REZEPT ●○○

PROGRAMM: RÄUCHERN | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **ZUBEREITUNGSZEIT:** 4 STUNDEN
ERGIBT: 4 PORTIONEN

ZUTATEN

- 2 Teelöffel Kümmel
- 2 Teelöffel Fenchelsamen
- 2 Teelöffel Wacholderbeeren
- 2 Teelöffel Meersalz
- 1 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 3 große Knoblauchzehen, geschält
- 2 x 1,25 kg Schweinshaxen
- Sauerkraut, zum Servieren, optional

TIPP Verwenden Sie die **kräftige Mischung** für ein köstliches, klassisches BBQ-Raucharoma.

ANLEITUNG

- 1 Alle Zutaten außer den Schweinshaxen in einem Mörser oder in einer Gewürzmühle fein mahlen. Das Schweinefleisch auf allen Seiten mit den gemahlenden Gewürzen großzügig einreiben.
- 2 Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt. Die Schweinshaxen mit der Schwartenseite nach oben auf die Grillplatte legen und den Deckel schließen.
- 3 Den Deckel der Smoker-Box öffnen und mithilfe der Pelletschaufel die Smoker-Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoker-Box schließen.
- 4 Drehknopf auf **SMOKER** stellen und die Temperatur auf 120 °C einstellen. Die Zeit auf 4 Stunden einstellen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Garen zu beginnen (Vorheizen ist nicht erforderlich).
- 5 Wenn die Garzeit um ist, sollte das sofort ablesbare Thermometer im Schweinefleisch 85-95 °C anzeigen. Gerät ausschalten, den Deckel geschlossen lassen und das Fleisch 30 bis 45 Minuten lang ruhen lassen.
- 6 In Scheiben oder zerkleinert mit Sauerkraut servieren.

HINWEIS Während das Schweinefleisch ruht, kann der Grill zum Garen von Beilagen verwendet werden. Das Schweinefleisch aus dem Grill nehmen und mit Folie locker abdecken.

TIPP Die Haut leicht einschneiden oder einstechen, damit sich keine Blasen bilden. Nicht ins Fleisch schneiden.



GERÄUCHERTE MAKRELE



EINSTEIGERREZEPT ●○○

PROGRAMM: SMOKER | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN PLUS 60 MINUTEN PÖKELN | **GESAMTGARZEIT:** 30 MINUTEN
ERGIBT: 6 PORTIONEN

ZUTATEN

- 6 Makrelenfilets (80-100 g)
- Meersalz, je nach Geschmack
- 1 ½ Teelöffel schwarze Pfefferkörner, zerdrückt
- 1 ½ Teelöffel rosa Pfefferkörner, zerdrückt
- 1 ½ Teelöffel Fenchelsamen, zerdrückt

ANLEITUNG

- 1 Die Makrelenfilets großzügig mit Meersalz bestreuen. Dann im Kühlschrank mindestens 60 Minuten ziehen lassen. Das Salz danach abspülen und die Makrelenfilets trocken tupfen.
- 2 Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt. Die Makrelenfilets mit der Haut nach unten auf die Grillplatte legen. Mit zerdrückten Pfefferkörnern und Fenchelsamen bestreuen und den Deckel schließen.
- 3 Den Deckel der Smoke Box öffnen und mithilfe der Pelletschaufel die Smoke Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoke Box schließen.
- 4 Drehknopf auf **SMOKER**, Temperatur auf 120 °C und Zeit auf 30 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Garen zu beginnen (Vorheizen ist nicht erforderlich). Nach 20 Minuten die Garstufe überprüfen. Der Kochvorgang ist beendet, wenn die Filets eine dunkelbraune Farbe angenommen haben und die Innentemperatur 85-90 °C erreicht hat.
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, die Makrelen warm oder kalt servieren.



GERÄUCHERTE KRÄUTER- KNOBLAUCH-KARTOFFELSPALTEN



EINSTEIGERREZEPT ●○○

PROGRAMM: AIR FRY (HEIßLUFT-FRITTIEREN) | **ZUBEREITUNG:** 40 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 5 MINUTEN
GARZEIT: 30-35 MINUTEN | **ERGIBT:** 6 PORTIONEN

ZUTATEN

1,5 kg mehligere Kartoffeln (Maris Piper oder King Edward) mit Schale, in 2,5 cm dicke Spalten geschnitten

3 Esslöffel Sonnenblumenöl

1 ½ Esslöffel frischer Rosmarin, fein gehackt

1 ½ Esslöffel frischer Thymian, fein gehackt

3 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt

1 ½ Teelöffel Meersalz

Saure Sahne und gehackter Schnittlauch zum Servieren

ANLEITUNG

- 1** Kartoffeln in eine große Schüssel geben, mit Wasser bedecken und 30 Minuten einweichen lassen, um überschüssige Stärke zu entfernen. Kartoffeln durch ein Sieb abgießen, in Wasser abspülen und dann in ein sauberes Geschirrtuch wickeln und trockentupfen.
- 2** Schüssel sauber auswischen, dann Kartoffeln, Öl, Kräuter, Knoblauch und Salz zugeben und vermischen, bis die Kartoffeln gleichmäßig überzogen sind.
- 3** Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt. Crisper Korb auf den Grill stellen, dann Deckel schließen.
- 4** Den Deckel der Smoke Box öffnen und mithilfe der Pelletschaufel die Smoke Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoke Box schließen.
- 5** Den Drehknopf auf **AIR FRY** stellen. Auf **WOODFIRE FLAVOUR** drücken. Die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 35 Minuten einstellen. **START/STOP** auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (ING und Vorheizen dauern ungefähr 5 Minuten).
- 6** Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und „**ADD FOOD**“ angezeigt wird, Deckel öffnen und Kartoffelspalten in den Korb geben. Den Deckel schließen, um den Garvorgang zu starten.
- 7** Wenn das Gerät piept und auf der Anzeige **FLIP** erscheint, Deckel öffnen und Kartoffelspalten mit einer Silikonzange wenden. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen.
- 8** Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, Deckel öffnen, Kartoffelspalten aus dem Korb entnehmen und servieren.

TIPP Verwenden Sie die Allzweckmischung für ein köstliches, klassisches BBQ-Raucharoma.



GARTABELLE FÜR DAS BBQ-RÄUCHERN

Bitte verwende diese Tabellen als Richtlinien. Passe die Garzeiten nach Bedarf an, wenn die Menge der Zutaten abweicht.

ZUTATEN	MENGE	VORBEREITUNG	GARTEMPERATUR	GARZEIT	INNENTEMPERATUR
GEFLÜGEL					
Ganzes Hähnchen	2 (je 2-2,5 kg)	Nach Geschmack würzen	140 °C	1 Std. 15 Min. bis 1 Std. 45 Min.	75 °C
Hähnchenschenkel ohne Knochen und Haut	10-12 Stück (je 100-125 g)	Nach Geschmack würzen	140 °C	20-25 Min. (Nach der Hälfte der Garzeit wenden)	75 °C
Hähnchenbrust	8 Stück (je 150-200 g)	Nach Geschmack würzen	140 °C	25-30 Min. (Nach der Hälfte der Garzeit wenden)	75 °C
Putenschlegel	4 Stück (je 800 g)	Nach Geschmack würzen	180 °C	45-60 Min.	75 °C
Entenbrust	6-8 Stück (je 180-200 g)	Nach Geschmack würzen	180 °C	12-15 Min.	65 °C
Entenkeule	6-8 Stück (je 225 g)	Nach Geschmack würzen	180 °C	30-35 Min.	85-95 °C
RIND					
Aus der Oberschale	3 Stück (je 1-2 kg)	Nach Geschmack würzen	120 °C	1 Std. bis 1 Std. 15 Min. (Nach der Hälfte der Garzeit wenden)	58 °C
Kurze Rippen	10 (je 200-300 g)	Nach Geschmack würzen	135 °C	45 Min. bis 1 Std. 30 Min.	85-95 °C
SCHWEIN					
Filets	4-6 Stück (je 400-450 g)	Nach Geschmack würzen	150 °C	35-45 Min.	85-95 °C
Lende	2-3 Stück (je 1 kg)	Nach Geschmack würzen	120 °C	2-3 Std.	85-95 °C
Rippchen	4 Stück (je 500 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	1 Std. 30 Min. bis 2 Std. 30 Min.	85-95 °C
Schulter	2 Stück (je 1,8-2,3 kg)	Nach Geschmack würzen	120 °C	3 Std. 30 Min. bis 5 Std.	85-95 °C
LAMM					
Lammkeule	2 Stück (je 2-2,5 kg)	Nach Geschmack würzen	120 °C	3-4 Std.	85-95 °C
Lammschlegel	6-8 Stück (je 400-450 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	1 Std. 30 Min. bis 2 Std.	85-95 °C
FISCH					
Kabeljau- oder Schellfischfilets	8-10 Stück (je 120-150 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	15 Min.	58-60 °C
Makrelenfilets	8 Stück (je 80-90 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	20 Min.	58-60 °C
Lachs, ganzes Filet	2 Stück (je 600 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	20 Min.	58-60 °C
Forellenfilets	8-10 Stück (je 120 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	20 Min.	58-60 °C

BBQ SMOKER TIPPS

- 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 den Grill legen.
- Für ein optimales Raucharoma ist es wichtig, den Deckel 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.

GRILLTABELLE (ZUBEREITUNG MIT GESCHLOSSEM DECKEL)

Du möchtest Raucharoma hinzufügen? Siehe Seite 66 für das Zusammenwirken mit der Woodfire Aroma Technologie.

LEBENSMITTEL	MENGE	VORBEREITUNG	GARTEMPERATUR	GARZEIT	INTERAKTION
GEFLÜGEL					
Hähnchenbrust, entbeint	8-10 Stück (je 150-200 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	15-18 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
Hähnchenkeulen	6-8 Stück (je 230-260 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	16-18 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Hähnchenschenkel ohne Knochen	1,3 kg	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	10-12 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Hähnchenschenkel, mit Knochen	1,5 kg	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	12-16 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Hähnchenflügel	1,5 kg	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	14-18 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
RIND					
Rinder-Burger	10-12 (je 90-125 g) 2,5 cm dick	Mit Salz und Pfeffer abschmecken	HI (Hoch)	8-10 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Filetsteak	8-10 Stück (je 170-230 g), 6,3 - 7,5 cm dick	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	5-8 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Sirloin	6 Stück (je 225-280 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	3-6 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Ribeye	6 Stück (je 225-280 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	3-6 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Tafelspitz	6 Stück (je 225-280 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	3-6 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
SCHWEIN					
Hotdogs	30-36	N/A	MED (Mittel)	6-8 Min.	Während des Garens häufig wenden
Schweinerippen	3 Karrees, 1,5 kg, halbiert	Nach Geschmack marinieren oder würzen	LO (Niedrig)	45 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
Räucherspeckstreifen	8	N/A	HI (Hoch)	5-6 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
Schweinekoteletts ohne Knochen	8-10 Stück (je 120 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	6-7 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Schweinekoteletts mit Knochen, dick geschnitten	8 (je 250 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	15-22 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Schweinefilet	4-5 (je 500 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	MED (Mittel)	25-30 Min.	Beim Garen 4 Mal wenden
Würstchen	20 (1,2 kg)	N/A	LO (Niedrig)	9-11 Min.	Während des Garens häufig wenden
LAMM					
Lammkoteletts	12 Stück (je 100 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	6 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
VEGETARISCH					
Halloumi	1 kg, in 1 cm breite Scheiben geschnitten	Mit Öl bestreichen	HI (Hoch)	3-4 Minuten	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Tofu	1 kg, in 1 cm breite Scheiben geschnitten	Mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	8-10 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Vegetarische Burger	12 Stück (je 113 g)	Mit Öl bestreichen	HI (Hoch)	10-12 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden

GRILLTABELLE (ZUBEREITUNG MIT GESCHLOSSENEM DECKEL)

Du möchtest Raucharoma hinzufügen? Siehe Seite 66 für das Zusammenwirken mit der Woodfire Aroma Technologie.

LEBENSMITTEL	MENGE	VORBEREITUNG	GARTEMPERATUR	GARZEIT	INTERAKTION
MEERESFRÜCHTE					
Kabeljau oder Schellfisch, mit Haut	10 Stück (je 125 g), 1-2 cm dick	Leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	6-8 Min.	N/A
Lachs, mit Haut	10-11 Stück (je 125 g)	Leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	6-8 Min.	N/A
Riesengarnelen	800 g	Leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	4-5 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Thunfisch	8-10 Stück (je 120 g) 2,5 cm dick	Leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	3-4 Minuten	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
GEMÜSE					
Spargel	3-4 Bund	Leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	5-6 Min.	Während des Garens häufig wenden
Paprikaschoten	6	Vierteln, leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	6-8 Min.	Während des Garens häufig wenden
Brokkoli	3 Köpfe	In 5 cm große Stücke schneiden, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	8-10 Minuten	Während des Garens häufig wenden
Rosenkohl	1 kg	Strunk abschneiden, halbieren, leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	11-15 Min.	N/A
Blumenkohl	1,2 kg	In 4 cm große Stücke schneiden, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	8 Min.	Während des Garens häufig wenden
Maiskolben	12 Hülsen	Leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	10-15 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Aubergine	2 große	Schälen, leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	14-16 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Grüne Bohnen	600 g	Putzen (Ende abschneiden, Fäden entfernen), leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	7-8 Minuten	Während des Garens häufig wenden
Zwiebeln, weiß oder rot (in Scheiben geschnitten)	6	Schälen, schneiden, leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	MED (Mittel)	5-8 Min.	Während des Garens häufig wenden
Portobello-Pilze	10	Säubern, leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	8-10 Min.	N/A
Zucchini	1 kg	Längs vierteln, leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	8-10 Minuten	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Tomaten	9-10	Halbieren, leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	8-9 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
FRÜCHTE					
Bananen	8	Schälen, der Länge nach halbieren	HI (Hoch)	5-6 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Mango	5	Halbiert	HI (Hoch)	4-6 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Ananas	16 Scheiben oder Rippen	Schälen, in 5 cm große Stücke schneiden	HI (Hoch)	8-10 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Pfirsich	8-10	Halbieren, Kern entfernen	HI (Hoch)	3-5 Min.	N/A

GRILLTABELLE FÜR GEFRORENES (ZUBEREITUNG MIT GESCHLOSSENEM DECKEL)

LEBENSMITTEL	MENGE	VORBEREITUNG	GARTEMPERATUR	GARZEIT	INTERAKTION
TIEFGEFRORENES GEFLÜGEL					
Hähnchenbrust	8-10 Stück (je 120-140 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	MED (Mittel)	18-20 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Hähnchenschenkel	10 Stück (1 kg)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	MED (Mittel)	9-11 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
TIEFGEFRORENES RIND					
Burger	8-10 Stück (je 110 g)	Mit Salz und Pfeffer abschmecken	MED (Mittel)	9-11 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Sirloin	6 Stück (je 225-250 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	MED (Mittel)	9-11 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
TIEFGEFRORENES SCHWEINEFLEISCH					
Schweinekoteletts mit Knochen, dick geschnitten	6-8 Stück (je 250 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	MED (Mittel)	18-24 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
TIEFGEFRORENE MEERESFRÜCHTE					
Kabeljau oder Schellfisch	8-10 Stück (je 100-120 g) 1-2 cm dick	Leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	9-12 Min.	N/A
Lachs	10 Stück (je 100-120 g), 2 cm dick	Leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	12-14 Min.	N/A
Riesengarnelen	800 g	Leicht mit Öl bestreichen, je nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	4-5 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
GEFRORENE VEGETARISCHE LEBENSMITTEL					
Vegetarische Burger	8-10 Stück (je 120 g)	N/A	MED (Mittel)	9-11 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden

GARTABELLE FÜR DAS HEISSLUFT-FRITTIEREN



Du möchtest Raucharoma hinzufügen? Siehe Seite 8 für das Zusammenwirken mit der Woodfire Aroma Technologie.

LEBENSMITTEL	MENGE	VORBEREITUNG	GARTEMPERATUR	GARZEIT	INTERAKTION
SCHWEIN					
Bacon (Speck)	8 Scheiben, dicker Schnitt	N/A	210 °C	10-12 Min.	Während des Garens häufig wenden
Wurstchen	20 Stück (1,2 kg)	N/A	200 °C	18-23 Min.	Während des Garens häufig wenden
GEFLÜGEL					
Hähnchenbrust	8-10 Stück (je 150-200 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	200 °C	22-28 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hähnchenschenkel ohne Knochen	12 Stück (je 80-100 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	200 °C	12-15 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hähnchenschenkel, mit Knochen	8 Stück (je 170-190 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	200 °C	16-19 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hähnchenflügel	1,5 kg	Nach Geschmack marinieren oder würzen	200 °C	24-26 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
GEMÜSE					
Spargel	4 Bund, 1 kg	Enden abgeschnitten, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	7-8 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Rote Bete	12 Stück (je 120-160 g)	Ganz, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	45-50 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Paprikaschoten	8 Paprikaschoten	Geviertelt, entkernt, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	12-14 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Tenderstem Brokkoli	1,5 kg	Mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	5-7 Min.	Während des Garens häufig wenden
Rosenkohl	1,2 kg	Halbiert, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	200 °C	20-25 Min.	Während des Garens häufig wenden
Karotten	1,4 g	Schälen, in 5 cm große Stücke schneiden, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	18-23 Min.	Während des Garens häufig wenden
Blumenkohl	1,2 kg	In 4 cm große Stücke schneiden, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	12-14 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Maiskolben	10 Hülsen	Mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	12-15 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Grünkohl (für Chips)	400 g	Dicke Stiele entfernen, zerkleinern, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	150 °C	10-12 Min.	Während des Garens häufig wenden
Grüne Bohnen	900 g	Enden abgeschnitten, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	10-12 Min.	Während des Garens häufig wenden
Pilze	1 kg	Abwischen, vierteln, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	200 °C	8-10 Minuten	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Kartoffeln, weiß, King Edward, Maris Piper oder Russet	1,5 kg	In 2,5 cm große *Spalten schneiden, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	200 °C	25 Min.	Während der Zubereitung regelmäßig schütteln
	1,5 kg	Handgeschnittene Pommes frites, *dünn, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	200 °C	20-25 Min.	Während der Zubereitung regelmäßig schütteln
	1,5 kg	Handgeschnittene Pommes frites, *dick, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	200 °C	22-25 Min.	Während der Zubereitung regelmäßig schütteln
	10 ganze (je 185-250 g)	Mit einer Gabel einstechen	200 °C	45-50 Min.	Während der Zubereitung regelmäßig schütteln
Süßkartoffeln	1,2 kg	In 2,5 cm große Würfel geschnitten	200 °C	20-22 Min.	Während der Zubereitung regelmäßig schütteln
	8-10 ganze (je 185-250 g)	Mit einer Gabel einstechen	200 °C	40-45 Min.	Während der Zubereitung regelmäßig schütteln
Zucchini	1,5 kg	Längs vierteln, mit Öl bestreichen, würzen	200 °C	18-20 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden

GARTABELLE FÜR DAS HEISSLUFT-FRITTIEREN



Du möchtest Raucharoma hinzufügen? Siehe Seite 8 für das Zusammenwirken mit der Woodfire Aroma Technologie.

LEBENSMITTEL	MENGE	VORBEREITUNG	GARTEMPERATUR	GARZEIT	INTERAKTION
GEFRORENES					
Vegetarische Würstchen	18 Stück (900 g)	N/A	200 °C	15 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Vegetarische Burger	7 (je 100 g)	N/A	200 °C	18-20 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Burger	7 (je 110 g)	N/A	200 °C	18-20 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Fischstäbchen	20	N/A	200 °C	10-12 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Pommes frites, grob	1,5 kg	N/A	200 °C	25-28 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Kartoffelspalten	1 kg	N/A	200 °C	15-18 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Kartoffelpuffer	900 g	N/A	200 °C	18-20 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Fischfilets (in Backteig)	6-7	N/A	200 °C	18-20 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Röstkartoffeln	1,4 kg	N/A	200 °C	22-25 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Pommes frites	700 g	N/A	200 °C	14-17 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Pommes frites	1,3 kg	N/A	200 °C	25-28 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hähnchennuggets	1,2 kg	N/A	200 °C	15-18 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Zwiebelringe	600 g	N/A	200 °C	11-13 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hühnerfrikadellen	1,2 kg	N/A	200 °C	14-17 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Kiewer Schnitzel	10	N/A	190 °C	25 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden

MARINADEN

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 Apfelweinessig
 2 EL dunkler brauner Zucker
 1 EL brauner Senf
 2 TL Meerrettichzubereitung
 1 TL Zitronensaft
 1 TL scharfe Sauce
 Salz und gemahlener Pfeffer
 nach Geschmack

SÜSSE BBQ-SAUCE

250 ml Tomatenketchup
 215 g brauner Zucker
 85 ml Apfelweinessig
 2 EL gelber Senf
 1 EL Worcestershire-Sauce
 1 EL Honig
 2 TL Chilipulver
 Meersalz und gemahlener schwarzer
 Pfeffer nach Geschmack

SCHARF UND WÜRZIG

250 ml Mayonnaise
 125 ml süße Chili-Sauce
 65 ml Sonnenblumenöl
 65 ml Tomatenketchup
 2 EL Zitronensaft
 1 EL Worcestershire-Sauce
 1 EL gelber Senf
 2 TL Knoblauchpulver
 1 TL Zwiebelpulver

WÜRZIGE SENF-SAUCE

250 ml gelber Senf
 65 ml Apfelweinessig
 65 ml Honig
 1 EL Worcestershire-
 Sauce
 1 EL Sojasauce
 1 EL Chilipulver
 1 TL Knoblauchpulver
 Salz und gemahlener Pfeffer
 nach Geschmack

APFELESSIG- SAUCE

500 ml Apfelweinessig
 2 EL dunkler brauner
 Zucker
 1 EL Tomatenketchup
 1 EL Chilisauce
 Meersalz und gemahlener schwarzer
 Pfeffer 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 EL Knoblauchpulver
 1 EL Zwiebelpulver
 1 EL brauner Zucker
 1 EL Petersilie, getrocknet
 2 TL Cayenne-Pfeffer
 1 TL Zimt, gemahlen
 1 TL Salz
 ½ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
 ½ TL Piment, gemahlen
 ½ TL Nelken, gemahlen
 ½ TL Chiliflocken
 ½ TL Chilipulver
 ½ TL Paprika
 ½ TL Muskatnuss, gemahlen

CAJUN-GEWÜRZMISCHUNG

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

GEWÜRZMISCHUNG IM MEXIKANISCHEN STIL

2 TL Kümmel, gemahlen
 1 TL Koriander, gemahlen
 1 EL Salz
 2 TL Chilipulver
 2 TL Zwiebelpulver
 2 TL Knoblauchpulver
 1 TL Oregano, getrocknet
 ½ TL Chipotle-
 Chilipulver (optional)

SCHARFE GEWÜRZMISCHUNG

1 EL brauner Zucker
 2 TL Cayenne-Pfeffer
 1 TL Salz
 1 TL Paprika, geräuchert
 1 TL Kümmel
 ½ TL Chilipulver

CAFÉ-MOCHA-GEWÜRZMISCHUNG

70 g brauner Zucker
 2 TL Cayenne-Pfeffer
 (optional)
 1 TL Salz
 1 EL Paprika, geräuchert
 50 g Kaffee
 50 g Kakaopulver

BASIS-GRILLGEWÜRZMISCHUNG

55 g brauner Zucker
 60 g Paprika, geräuchert
 3 EL schwarzer Pfeffer, gemahlen
 2 EL Salz
 2 TL Knoblauchpulver
 2 TL Zwiebelpulver

TABLE DES MATIÈRES

Contenu de la boîte.....	105
Guide du panneau de commande.....	106
Granulés Ninja Woodfire.....	108
Échelle des saveurs fumées.....	109
Guide de démarrage rapide : utiliser les modes.....	110
Cuisiner avec la thermosonde.....	112
Les barbecues de la semaine.....	116

Barbecue

Pour démarrer : Steak fumé au barbecue et asperges grillées.....	118
Hamburgers de bœuf fumé.....	120
Salade César au poulet fumé piri-piri.....	122
Burgers de haricots noirs avec sauce harissa VG	125

Fumoir

Pour démarrer : Côtelettes fumées.....	127
Deux poulets entiers fumés.....	128
Jarrets de porc fumés.....	130
Maquereau fumé.....	131
Frites rustiques fumées à l'ail et aux herbes VG	132

Tableaux de cuisson

Tableau de cuisson au fumoir.....	134
Tableau de cuisson au grill (avec couvercle fermé).....	136
Tableau de cuisson au grill des aliments surgelés (avec couvercle fermé).....	140
Tableau de cuisson Air Fry (Frيره sans huile).....	142
Marinades et épices pour barbecue.....	146



www.ninjatestkitchen.eu

LÉGENDE DES RECETTES



VEGAN



VEGÉTARIEN



SANS NOIX



SANS GLUTEN



SANS PRODUITS LAITIERS



THERMOSONDE INTÉGRÉE



SAVEURS DE FEU DE BOIS

Cette icône indique que vous pouvez ajouter des saveurs de feu de bois à votre plat. Consultez les pages 110 à 111 pour plus d'informations.

CONTENU DE LA BOÎTE

Résistant aux intempéries, l'appareil est conçu pour une utilisation en extérieur.
Un support et une protection sont disponibles sur ninjakitchen.eu

PLAQUE DE GRILL ANTIADHÉSIVE

À utiliser avec chaque mode de cuisson. Peut cuire jusqu'à 2 carrés de côtes entiers, 10 steaks hachés ou 2 poulets entiers de 3 kg chacun.



ÉCHANTILLONS DE GRANULÉS



THERMOSONDE INTÉGRÉE

Contrôle la température des aliments en permanence pour des résultats de cuisson parfaits.

PANIER MÉTALLIQUE

Idéal pour les modes Air Fry (Frيره sans huile) ou Roast (Rôtir). Peut contenir jusqu'à 1,8 kg d'aliments.



COMPARTIMENT À GRANULÉS AMOVIBLE

Déjà installé dans l'appareil. Toujours l'insérer avant d'ajouter les granulés.



PLATEAU À GRAISSES ET INSERT

Toujours insérer le plateau à graisses avant utilisation.

ARRIÈRE DU GRILL

INTERRUPTEUR MARCHÉ/ARRÊT

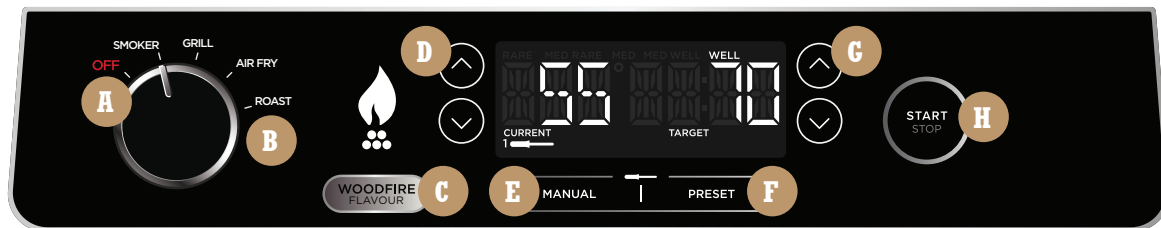


PELLE À GRANULÉS

Conçue pour la dose adéquate de granulés pour une cuisson au fumoir.

NETTOYAGE Laissez l'appareil et les accessoires refroidir avant de les déplacer et de les nettoyer. Consultez la page 80 de la notice d'utilisation pour plus d'informations.

GUIDE DU PANNEAU DE COMMANDE



ALLUMER LE GRILL Pour allumer le grill, branchez-le, vérifiez la prise RCD, puis vérifiez que l'interrupteur marche/arrêt situé à l'arrière de l'appareil est bien allumé.

A OFF (ARRÊT)

Faites tourner le bouton principal dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner le mode de cuisson.

REMARQUE : Si le panneau de commande est allumé, alors l'appareil est en marche. N'oubliez pas de positionner le bouton sur OFF (ARRÊT) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

B MODES DE CUISSON

Smoker (Fumoir), Grill (Griller), Air Fry (Frire sans huile) et Roast (Rôtir)

C WOODFIRE FLAVOUR (SAVEUR DE FEU DE BOIS)

Automatiquement activé lors de l'utilisation du mode Smoker (Fumoir). Appuyez sur ce bouton pour donner une saveur fumée lors de l'utilisation des autres modes. IGN (Combustion) s'affiche sur le panneau de commande lorsque Woodfire est activé.

REMARQUE : Si vous activez le bouton Woodfire Flavour (Saveur de feu de bois) avec le mode Smoker (Fumoir), la fonction Woodfire Flavour se désactive.

D TEMPÉRATURE

Utilisez les boutons et situés à gauche de l'écran pour régler la température.

E MANUAL (MANUEL)

Modifie l'affichage sur l'écran pour régler manuellement la température désirée sur la thermosonde.

F PRESET (PRÉRÉGLAGE)

Modifie l'affichage sur l'écran pour sélectionner une température pré-réglée sur la thermosonde en fonction de la quantité d'aliments et des résultats désirés. Utilisez les flèches à droite de l'écran pour sélectionner le type de protéine. Utilisez ensuite les flèches à gauche de l'écran pour sélectionner le résultat de cuisson désiré.

G TEMPS DE CUISSON

Utilisez les boutons et situés à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson.

H START|STOP

Appuyez brièvement sur le bouton pour démarrer ou arrêter le mode de cuisson en cours, ou appuyez pendant 4 secondes pour ignorer le préchauffage.

PRÉCHAUFFER POUR OBTENIR DE MEILLEURS RÉSULTATS

Pour obtenir des plats parfaitement grillés, pensez à préchauffer l'appareil.

GRILL (GRILLER)



Pour des aliments parfaitement saisis et grillés à haute température (steaks, hamburgers et plus encore)

Pages 118 à 125

AIR FRYER (FRIRE SANS HUILE)



Pour savourer sans culpabiliser vos plats frits préférés en extérieur

Pages 132 à 133

SMOKER (FUMOIR)



Fumage lent et basse température pour les incontournables du barbecue, comme les travers de porc ou le porc effiloché

Pages 126 à 131

ROAST (RÔTIR)



Pour préparer des viandes tendres, des légumes rôtis, etc.

CONSIGNES DE NETTOYAGE

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

ÉTAPE 1

Retirez la thermosonde intégrée (le cas échéant) et essuyez-la avec un chiffon humide.

REMARQUE : Les thermosondes intégrées et le support doivent être nettoyés exclusivement à la main et ne doivent en aucun cas être immergés dans l'eau ou dans tout autre liquide.

ÉTAPE 2

Retirez le compartiment à granulés et videz tout le contenu refroidi avec précaution après chaque utilisation. Utilisez une brosse métallique pour retirer la suie accumulée toutes les 10 utilisations. **NE PAS** utiliser de solution de nettoyage liquide avec le compartiment à granulés.

ÉTAPE 3

Retirez avec précaution le plateau à graisses refroidi à l'arrière de l'appareil et videz-en le contenu après chaque utilisation. Lavez le plateau à graisses à la main avec de l'eau tiède et savonneuse.

ÉTAPE 4

Nettoyez le couvercle intérieur à l'aide d'un chiffon humide après chaque utilisation pour enlever les résidus de graisse et désodoriser l'appareil. Retirez la plaque de grill et le panier Crousti (le cas échéant) après chaque utilisation et lavez-les à la main avec de l'eau tiède savonneuse.

DES PLATS AUX SAVEURS FUMÉES

Il suffit d'ajouter les granulés, de sélectionner un mode de cuisson et d'appuyer sur le bouton Woodfire Flavour. Le grill se charge du reste.

REMARQUE : La technologie Woodfire Flavour (Saveur de feu de bois) est automatiquement activée lors de l'utilisation du mode Smoker (Fumoir).





SCANNEZ ICI POUR
ACHETER PLUS DE
GRANULÉS

NINJA

GRANULÉS WOODFIRE

BOIS 100 % NATUREL

SAVEURS FUMÉES 100 % AUTHENTIQUES

Les granulés apportent de la **SAVEUR**, mais ne servent pas de **COMBUSTIBLE**. Une seule dose par cuisson suffit.

Afin d'obtenir les meilleurs résultats, performances et saveurs, nous suggérons d'utiliser uniquement des granulés Ninja Woodfire. 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.

100 % BOIS NATUREL SANS ADDITIF

Chaque granulé contient un mélange de bois de feuillus de qualité supérieure dans des proportions idéales pour obtenir les meilleures saveurs.

QUALITÉ SUPÉRIEURE POUR DES SAVEURS FUMÉES AUTHENTIQUES

Nos granulés de bois haute densité présentent un taux d'humidité très faible : la combinaison parfaite pour obtenir de la fumée.

SAVEURS INTENSES

La taille et la forme de nos granulés sont prévues pour fournir un flux d'air optimal et une saveur fumée homogène.

ÉCHELLE DES SAVEURS FUMÉES

Nos recettes sont destinées à un usage exclusif avec des granulés Ninja Woodfire.

LÉGÈRES

INTENSES



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



MÉLANGE POLYVALENT

SAVEURS : équilibrées, légères, sucrées
COMPOSITION : cerisier, érable, chêne
IDÉAL POUR : poissons, légumes, fruits, protéines végétales

MÉLANGE CORSÉ

SAVEURS : intenses, barbecue classique
COMPOSITION : caryer, cerisier, érable, chêne
IDÉAL POUR : bœuf, porc, agneau et poulet

CONSEILS ET ASTUCES

Il n'est pas de nécessaire de remettre des granulés pendant la cuisson. Déposez le contenu d'une pelle à granulés pleine dans le compartiment et laissez le grill se charger du reste.

Certains aliments, tels que les légumes, peuvent absorber plus de saveurs fumées que d'autres.

Nous ne recommandons pas l'utilisation de la technologie Ninja Woodfire avec des aliments surgelés.

Les cendres de bois sont une excellente source de nutriments pour les plantes. Pour en profiter dans votre jardin, dispersez délicatement les cendres (une fois refroidies) sur la terre ou ajoutez-les à votre compost.

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Utiliser les modes **Grill (Griller)**, **Air Fry (Frire sans huile)** et **Roast (Rôtir)**

ÉTAPE 1 MISE EN PLACE

- Placez le grill sur une surface plane et horizontale, comme une table de jardin ou un support.
- Ouvrez le couvercle et installez la plaque de grill en la plaçant à plat sur la résistance de chauffe.
- Installez le plateau à graisses en le faisant glisser à l'arrière du grill.

CONSEIL Pour faciliter le nettoyage du plateau à graisses, protégez-le avec l'insert fourni.

ÉTAPE 4 PRÉCHAUFFAGE

- Ajouter des aliments avant la fin du préchauffage peut entraîner une surcuisson.
- Appuyez sur START pour démarrer le préchauffage. Si vous utilisez la TECHNOLOGIE WOODFIRE FLAVOUR (Saveur de feu de bois), les granulés passent par un cycle d'allumage (IGN), puis le grill commence le préchauffage (PRE).

Temps de préchauffage par mode :
Grill (Griller) : HI 8-12 | MED 6-11 | LO 5-9 min
Air Fry (Frire sans huile), Roast (Rôtir) : environ 5 min

ÉTAPE 2 AJOUT DES GRANULÉS

PAS ENVIE DE SAVEURS FUMÉES ?
Ignorez l'étape 2

- Sélectionnez la saveur des granulés : polyvalente ou corsée.
- Prenez la pelle à granulés et remplissez-la à ras bord. Enlevez le surplus pour ne pas en mettre à côté.
REMARQUE : Le contenu d'une pelle suffit pour une cuisson.
- Soulevez le couvercle du compartiment à granulés et versez les granulés jusqu'à le remplir au maximum.



ÉTAPE 5 CUISSON

- Une fois le préchauffage terminé, « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) s'affiche sur l'écran.
- Ouvrez le couvercle pour ajouter les ingrédients sur le grill.
- Fermez le couvercle. La cuisson commence et le minuteur se met en marche.

L'allumage des granulés prend 2 à 4 minutes supplémentaires.

ÉTAPE 3 PROGRAMMATION

Appuyez pour sélectionner **GRILL (GRILLER)**, **AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)** ou **ROAST (RÔTIR)**.



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

- Utilisez les boutons ⊕ et ⊖ situés à gauche de l'écran pour régler la température.
- Utilisez les boutons ⊕ et ⊖ situés à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez sur **START/STOP** pour démarrer le préchauffage. Si vous utilisez la technologie WOODFIRE FLAVOUR (Saveur de feu de bois), les granulés passent par un cycle d'allumage (IGN), puis le grill commence le préchauffage (PRE).

ÉTAPE 6 SERVICE

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le grill émet un signal sonore et « DONE » (Terminé) apparaît sur l'écran.
- Retirez les aliments du grill et bon appétit !

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Utiliser le mode **Smoker (Fumoir)**

ÉTAPE 1 DÉMARRAGE

- Suivez les indications des étapes 1 et 2 de la page adjacente.
- Ajoutez les ingrédients sur le grill et fermez le couvercle.



ÉTAPE 2 CUISSON

- Sélectionnez le mode **SMOKER** (Fumoir).
- Utilisez les boutons ⊕ et ⊖ situés à gauche de l'écran pour régler la température.
- Utilisez les boutons ⊕ et ⊖ situés à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez sur le bouton **START/STOP** pour démarrer la cuisson.
- Le minuteur démarre.

REMARQUE : Le mode Smoker (Fumoir) n'utilise pas de préchauffage. Les granulés passent par un cycle d'allumage (IGN) pendant 3 à 6 minutes, puis le grill commence à cuire et le minuteur démarre.

ÉTAPE 3 SERVICE

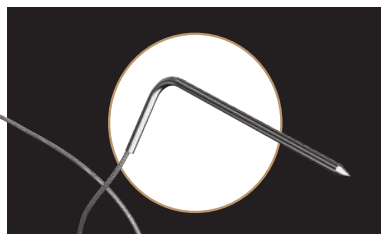
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le grill émet un signal sonore et « DONE » (Terminé) apparaît sur l'écran.
- Retirez les aliments du grill et bon appétit !

REMARQUE : Au moment d'utiliser le mode Smoker (Fumoir), il est possible qu'une quantité importante de fumée se dégage, mais elle se réduit au cours de la cuisson. Bien que la fumée ne soit pas toujours visible, beaucoup de saveur est apportée aux aliments.

CONSEILS PRATIQUES POUR OPTIMISER LES SAVEURS FUMÉES

- Pour optimiser les saveurs fumées, conservez les aliments au frais avant de les placer sur le grill et limitez autant que possible le temps d'ouverture du couvercle au moment d'ajouter ou de retourner des aliments.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser de l'huile ou des sprays antiadhésifs avec le fumoir, car la fumée pourrait ne pas bien s'imprégner dans les aliments.
- Les aliments de plus petite taille, tels que les légumes ou la viande hachée, peuvent absorber plus de fumée.
- 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 (saveur de feu de bois) pendant 4 secondes pour allumer des granulés dans le compartiment à granulés. Veillez à NE PAS remplir le compartiment à granulés plus de deux fois.

CUISINER AVEC LA THERMOSONDE



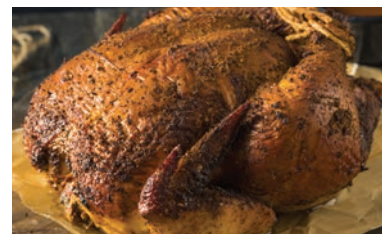
DES RÉSULTATS SUR MESURE

Sélectionnez le type d'aliment et le résultat de cuisson, puis insérez la thermosonde intégrée.



UNE CUISSON PARFAITE

La thermosonde intégrée contrôle en permanence la température. Le grill s'éteint automatiquement lorsque les aliments sont parfaitement cuits.



FUMOIR

Obtenez une cuisson au barbecue parfaite à tous les coups. Vous n'avez pas besoin de vérifier sans arrêt les aliments ou d'ouvrir le couvercle. Le grill vous prévient lorsque vos aliments sont prêts.

GUIDE DE CUISSON DU BŒUF PAR NINJA

Chacun a sa propre vision du résultat de cuisson idéal. Ce guide vous indique les résultats obtenus pour chacun de nos pré-réglages de cuisson du bœuf.



REMARQUE : Le guide de cuisson du bœuf est basé sur la cuisson de faux-filets. L'utilisation d'autres pièces et/ou tailles de pièce de bœuf peut modifier le résultat final.

POSITIONNER LA THERMOSONDE

Consultez la page 114 de la notice d'utilisation Ninja® pour obtenir des explications complètes relatives à la thermosonde.

TYPE D'ALIMENT

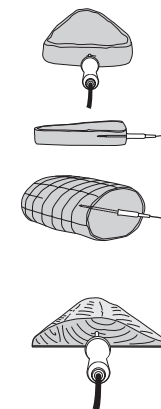
Steaks
Côtes de porc
Côtes d'agneau
Filets de poulet
Burgers
Filets mignons
Filets de poisson

POSITIONNEMENT

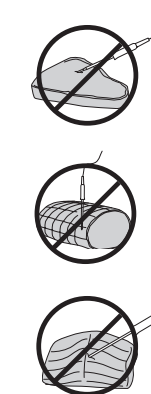
- Insérez la thermosonde horizontalement au centre de la partie la plus épaisse du morceau de viande.
- Veillez à introduire l'embout de la thermosonde tout droit dans le centre du morceau, et non incliné vers le bas ou vers le haut.
- Assurez-vous que la thermosonde se trouve à proximité de l'os (sans le toucher) et à distance de corps gras ou de cartilage.

REMARQUE : La partie la plus épaisse d'un morceau n'est pas toujours située au centre. Il est essentiel que l'extrémité de la thermosonde se trouve dans la partie la plus épaisse pour obtenir les résultats souhaités.

CORRECT



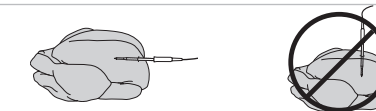
INCORRECT



Veillez à **NE PAS** utiliser la thermosonde avec des aliments surgelés ou des morceaux de moins de 2 cm d'épaisseur.

Poulet entier





- Insérez la thermosonde horizontalement dans la partie la plus épaisse du filet, parallèle à l'os (sans le toucher).
- Assurez-vous que la pointe se trouve au centre de la partie la plus épaisse du filet et ne le traverse pas de part en part jusque dans la cavité.



Consultez la page suivante pour les consignes par étapes.

CUISINER AVEC LA THERMOSONDE

Le Système Smart Cook et la thermosonde contrôlent en permanence le résultat de cuisson tout au long du programme, contrairement à une thermosonde à lecture instantanée classique.

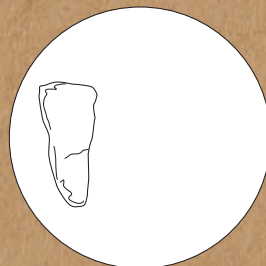
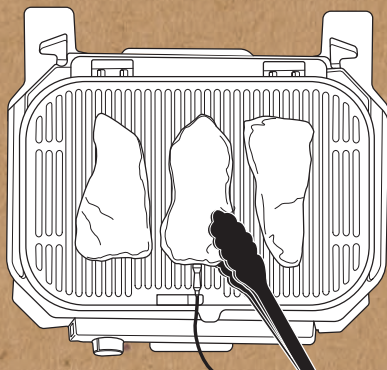
ÉTAPE 1 MISE EN PLACE	ÉTAPE 2 SÉLECTION DU MODE DE CUISSON	ÉTAPE 3 PROGRAMMATION DE LA THERMOSONDE	ÉTAPE 4 POSITIONNEMENT DE LA THERMOSONDE	ÉTAPE 5 AJOUT DES ALIMENTS	ÉTAPE 6 CONTRÔLE DE LA CUISSON	ÉTAPE 7 GESTION DE LA CUISSON RÉSIDUELLE ET REPOS
<ul style="list-style-type: none"> Retirez le compartiment de rangement situé à l'avant de l'appareil, sous le panneau de commande. Déroulez le câble et retirez la thermosonde. Branchez la thermosonde dans sa prise située à gauche du panneau de commande. <p> Si vous souhaitez ajouter des saveurs de feu de bois, ouvrez un sac de granulés Ninja Woodfire.</p> <p> Remplissez la pelle de granulés en la plongeant dans le sac et enlevez le surplus pour ne pas en mettre à côté.</p> <p> Soulevez le couvercle du compartiment à granulés et versez les granulés jusqu'à le remplir au maximum.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Allumez l'appareil en tournant le bouton principal dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner SMOKER (Fumoir), GRILL (Griller), AIR FRY (Frire sans huile) ou ROAST (Rôtir). <p> Si vous avez ajouté des granulés, appuyez sur le bouton WOODFIRE FLAVOUR.</p> <p>REMARQUE : La technologie Woodfire Flavour (Saveur de feu de bois) est automatiquement activée lors de l'utilisation du mode Smoker (Fumoir).</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilisez les flèches de gauche pour sélectionner la température de cuisson souhaitée (il n'est pas nécessaire de régler une durée lorsque vous utilisez la thermosonde). 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur le bouton PRESET (Préréglage). Utilisez les flèches de droite pour sélectionner la protéine souhaitée. Utilisez les flèches de gauche pour sélectionner le résultat de cuisson souhaité. <p>REMARQUE : Si vous utilisez le bouton MANUAL (Manuel), utilisez les températures de cuisson à cœur recommandées dans la notice d'utilisation.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer le préchauffage. <p>REMARQUE : Bien que le préchauffage soit fortement recommandé, vous pouvez ignorer cette étape en appuyant sur le bouton START/STOP pendant 4 secondes. <ul style="list-style-type: none"> Patiencez jusqu'à la fin du préchauffage avant de mettre les aliments dans l'appareil. Insérez la thermosonde dans la protéine conformément aux explications du guide « Positionner la thermosonde » de la page précédente. <p>REMARQUE : Le mode SMOKER (Fumoir) n'utilise pas de préchauffage. Ajoutez vos aliments avant d'appuyer sur START. L'allumage des granulés prend 3 à 6 minutes, puis le minuteur de cuisson se met en marche.</p> </p>	<ul style="list-style-type: none"> Une fois le préchauffage terminé, « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) s'affiche à l'écran. Ajoutez les aliments en plaçant la poignée de la thermosonde en totalité dans l'appareil, puis fermez le couvercle sur le câble pour lancer la cuisson. <p>REMARQUE : Veillez à NE PAS fermer le couvercle sur la poignée de la sonde, car cela empêche le couvercle de se fermer correctement et entraîne des erreurs de mesure.</p>	<ul style="list-style-type: none"> La barre de progression en haut de l'écran permet de contrôler le résultat de cuisson. Le clignotement du résultat de cuisson indique la progression de la cuisson vers le résultat souhaité. Avec le mode Grill (Griller), l'appareil émet un signal sonore et affiche FLIP (Retourner). Cette action n'est pas obligatoire, mais elle est recommandée. 	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil émet un signal sonore et affiche « GET FOOD » (Sortir les aliments) pour indiquer le début de la cuisson résiduelle. Il faut alors sortir les aliments et les laisser reposer sur une assiette pendant 3 à 5 minutes. Lors de la cuisson résiduelle, les aliments continuent à cuire par le biais de la chaleur acquise, même s'ils sont éloignés de la source de chaleur.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La viande continue à cuire lorsque vous la retirez de la plaque de grill.

Pour éviter une surcuisson, l'appareil tient compte de la cuisson par chaleur résiduelle et émet un signal sonore avant que les aliments n'atteignent le résultat de cuisson désiré.

REMARQUE : Si vous ne respectez pas ce temps de pause et découpez directement votre morceau, le résultat risque d'être moins cuit que prévu.

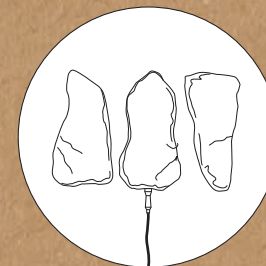


SORTIR VOS ALIMENTS

GET FOOD

Transférer le morceau de viande/poisson sur une assiette à l'aide d'un ustensile avec des embouts en silicone, en laissant la thermosonde à l'intérieur.

AVERTISSEMENT : La thermosonde et la poignée sont chaudes.



CUISSON PAR CHALEUR RÉSIDUELLE ET REPOS

REST 00:01

Laissez reposer la protéine pendant 3 à 5 minutes afin de terminer la cuisson grâce à la chaleur résiduelle. « REST » (Repos) apparaît et un minuteur se déclenche.

Pour plus d'inspiration et de recettes, consultez les tableaux de cuisson au grill à partir de la page 136 ou rendez-vous sur ninjatestkitchen.eu

LES BARBECUES DE LA SEMAINE

	POULET	BŒUF	PORC	POISSON	PROTÉINE VÉGÉTALE
1. CHOISIR UN ALIMENT PROTÉINÉ	 AIGUILLETES DE POULET (500 g)	 4 FAUX-FILETS (225 g chacun)	 8 SAUCISSES (400 g)	 4 FILETS DE SAUMON (120 g chacun)	 4 STEAKS HACHÉS VÉGÉTAUX POUR HAMBURGERS (113 g chacun)
2. ÉPICES OU MARINADE POUR PROTÉINES	Mélange d'épices Cajun	Mélange d'épices de café moka	Marinade au vinaigre de cidre	Mélange classique d'épices à barbecue	Marinade à la moutarde épicée
3. CHOISIR UN LÉGUME (À ajouter dès le début, sauf indication contraire)	2 courgettes (250 g), coupées dans le sens de la longueur en bâtonnets de 1 cm OU Asperges vertes (250 g), entières (À ajouter 3 minutes après le poulet)	2 tomates cœur de bœuf (125 g chacune), coupées en deux OU 4 champignons Portobello entiers (380 g) OU 4 épis de maïs	3 oignons (300 g), coupés en deux avec les racines ET 4 épis de maïs OU 1 patate douce (400 g), coupée en tranches de 1 cm	Asperges vertes (250 g) entières (À ajouter 3 minutes après le saumon) OU 2 courgettes (600 g), coupées dans le sens de la longueur en bâtonnets de 1 cm	4 épis de maïs (À cuire 3 minutes avant les steaks hachés) OU Aubergine (300 g), coupée en tranches de 1 cm OU 2 tomates cœur de bœuf (125 g chacune), coupées en deux OU 4 champignons Portobello entiers (380 g)
4. PRÉPARATION DES LÉGUMES	Badigeonnez avec 1 à 2 cuillères à soupe d'huile, assaisonnez selon les goûts	Badigeonnez avec 1 à 3 cuillères à soupe d'huile, assaisonnez selon les goûts	Badigeonnez avec 1 à 3 cuillères à soupe d'huile, assaisonnez selon les goûts	Badigeonnez avec 1 à 2 cuillères à soupe d'huile, assaisonnez selon les goûts	Badigeonnez avec 1 cuillère à soupe d'huile, assaisonnez selon les goûts
5. RÉGLER LA TEMPÉRATURE DU GRILL (Ajouter la saveur de feu de bois selon les goûts)	HI	HI	LO	HI	HI
6. RÉGLER LA DURÉE ET APPUYER SUR START/STOP	7 à 8 min	8 à 10 min	10 à 13 min	7 à 8 min	8 à 10 min

RECETTE POUR DÉMARRER STEAK FUMÉ AU BARBECUE ET ASPERGES GRILLÉES

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PROGRAMME : GRILL | **PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 12 À 14 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : ENV. 12 À 16 MINUTES (SELON LE RÉSULTAT SOUHAITÉ) | **QUANTITÉ :** 5 PORTIONS

INGRÉDIENTS

5 x faux-filets (entre 225 et 280 g chacun), environ 2 cm d'épaisseur
2 1/2 cuillères à soupe d'huile de tournesol, divisées
Sel et poivre noir moulu, selon les goûts
750 g d'asperges, extrémités coupées



CONSEIL Utilisez le mélange corsé pour obtenir des saveurs fumées intenses de barbecue classique.



PRÉPARATION



1 Pour installer la plaque de grill, posez-la à plat sur la résistance de chauffe et appuyez délicatement dessus jusqu'à la mettre correctement en place. Fermez ensuite le couvercle. Branchez la thermosonde dans l'appareil.



2 Soulevez le couvercle du compartiment à granulés, puis versez les granulés à l'intérieur avec la pelle jusqu'à le remplir au maximum. Refermez ensuite le couvercle du compartiment à granulés.



3 Tournez le bouton principal sur **GRILL**. Appuyez sur **WOODFIRE FLAVOUR** (Saveurs de feu de bois). Utilisez les flèches de gauche pour régler la température sur HI et sélectionnez **PRESET**. Pour régler la thermosonde, utilisez les flèches de droite pour sélectionner **BEEF** (Bœuf), puis les flèches de gauche pour sélectionner le résultat de cuisson souhaité. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (la combustion et le préchauffage prendront environ 12 à 14 minutes).



4 Pendant le préchauffage, badigeonnez tous les côtés de chaque steak avec 1 1/2 cuillère à soupe d'huile, puis assaisonnez avec du sel et du poivre. Insérez la thermosonde horizontalement au centre du plus gros steak. Mélangez les asperges avec le reste d'huile, puis assaisonnez avec du sel et du poivre.



5 Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer qu'il est préchauffé et que « **ADD FOOD** » (Ajouter des aliments) est affiché, ouvrez le couvercle et placez les steaks sur le grill, puis pressez-les délicatement pour bien imprimer les marques de la grille. Fermez le couvercle sur le câble pour commencer la cuisson.



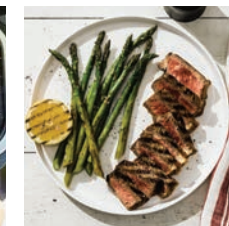
6 Lorsque l'appareil émet un bip et que le panneau de commande indique **FLIP** (Retourner), ouvrez le couvercle et utilisez les pinces à embouts en silicone pour retourner les steaks. Fermez le couvercle sur le câble pour commencer la cuisson.



7 Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer que les steaks sont pratiquement cuits, ouvrez le couvercle et transférez les steaks sur une planche à découper et laissez reposer 5 minutes.



8 Pendant que les steaks sont réservés de côté, disposez les asperges sur la plaque à griller et retirez les steaks du grill. Coupez les steaks en tranches et servez-les avec les asperges.



9 Lorsque les temps de cuisson et de réserve sont terminés, ouvrez le couvercle et retirez les asperges du grill. Coupez les steaks en tranches et servez-les avec les asperges.

* Voir page 113 pour le placement correct de la sonde.

RECETTE POUR DÉMARRER HAMBURGERS DE BŒUF FUMÉ



RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PROGRAMME : GRILL | **PRÉPARATION :** 20 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 12 À 14 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : ENV. 12-15 MINUTES (SELON LE RÉSULTAT SOUHAITÉ) | **QUANTITÉ :** 12 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1,5 kg de bœuf haché 12 %
2 cuillères à café de sel de mer
1 cuillère à café de poivre noir moulu
2 cuillères à café d'un mélange d'herbes
1 cuillère à café d'ail en poudre selon les goûts, facultatif
1 cuillère à café d'oignon en poudre selon les goûts, facultatif
12 pains à hamburger

GARNITURES (FACULTATIVES)

Tranches de cheddar fumé
Tomate, en tranches
Oignon rouge, pelé et finement émincé
Laitue iceberg
Cornichons
Ketchup
Moutarde jaune

CONSEIL Utilisez le mélange corsé pour obtenir des saveurs fumées intenses de barbecue classique.

DIRECTIONS



1 Pour installer la plaque de grill, posez-la à plat sur la résistance de chauffe et appuyez délicatement dessus jusqu'à la mettre correctement en place. Fermez ensuite le couvercle. Branchez la thermosonde dans l'appareil.



2 Soulevez le couvercle du compartiment à granulés, puis versez les granulés à l'intérieur avec la pelle jusqu'à le remplir au maximum. Refermez ensuite le couvercle du compartiment à granulés.



3 Tournez le bouton principal sur **GRILL**. Appuyez sur **WOODFIRE FLAVOUR** (Saveurs de feu de bois). Utilisez les flèches de gauche pour régler la température sur **HI** et sélectionnez **PRESET**. Pour régler la thermosonde, utilisez les flèches de droite pour sélectionner **BEEF** (Bœuf), puis les flèches de gauche pour sélectionner le résultat de cuisson souhaité. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (la combustion et le préchauffage prennent environ 12 à 14 minutes).



4 Dans un grand saladier, ajoutez les ingrédients à mettre dans le pain, puis mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Séparez la préparation en 12 parts, puis façonnez-les en steaks de 8 cm de large et 2 cm d'épaisseur (voir le conseil). Faites une fente au centre de chaque steak pour qu'ils conservent leur forme pendant la cuisson. Insérez la thermosonde horizontalement au centre d'un steak.



* Voir page 11 pour le placement correct de la sonde.



5 Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer qu'il est préchauffé et que « **ADD FOOD** » (Ajouter des aliments) est affiché, ouvrez le couvercle et placez les steaks sur le grill, puis pressez-les délicatement pour bien imprimer les marques de la grille. Fermez le couvercle sur le câble pour commencer la cuisson.



6 Lorsque l'appareil émet un bip et que le panneau de commande indique **FLIP** (Retourner), ouvrez le couvercle et utilisez les pinces à embouts en silicone pour retourner les steaks. Fermez le couvercle sur le câble pour commencer la cuisson.



7 Lorsque la cuisson est terminée, réservez les steaks de côté sur une assiette chaude. Ajoutez les pains à hamburger sur le grill face coupée vers le bas et refermez le couvercle. Tournez le bouton principal sur **GRILL**, puis réglez la température sur **HI** et le temps de cuisson sur **3** minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour commencer la cuisson. Les pains à hamburger sont dorés en 1 minute environ.



8 Une fois dorés, enlevez-les et répétez l'opération avec le reste des pains à hamburger. Ajoutez la garniture de votre choix dans les hamburgers.

CONSEIL Pour réaliser le hamburger parfait, placez le steak haché entre deux morceaux de papier cuisson. Puis, à l'aide d'une assiette, appuyez doucement jusqu'à ce que les steaks aient une épaisseur de 2 cm.

SALADE CÉSAR AU POULET FUMÉ PIRI-PIRI



RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PROGRAMME : GRILL (GRILLER) | **PRÉPARATION :** 15 MINUTES | **MARINADE:** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 8 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 22 MINUTES | **QUANTITÉ :** 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

100 ml de sauce piri-piri
4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
Sel de mer et poivre noir moulu, selon les goûts
8 blancs de poulet (150 g-175 g chacun)
2 gousses d'ail, pelées et émincées
100 ml de mayonnaise
Jus de 1 citron
75 g de copeaux de parmesan, et un peu plus pour la présentation
2 petites laitues romaines, coupées en morceaux à la main
40 g de croûtons

DIRECTIONS

- 1 Pour installer la plaque de grill, posez-la à plat sur la résistance de chauffe et appuyez délicatement dessus jusqu'à la mettre correctement en place. Fermez ensuite le couvercle.
- 2 Soulevez le couvercle du fumoir et versez les granulés à l'intérieur avec la du jusqu'à la remplir au maximum. Puis refermez le couvercle du fumoir.
- 3 Tournez le bouton principal sur **GRILL**. Appuyez sur **WOODFIRE FLAVOUR** (Saveurs de feu de bois). Réglez la température sur **HI** (Élevée) et le temps de cuisson sur 22 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (la combustion et le préchauffage prendront environ 8 minutes).
- 4 Pendant que l'appareil préchauffe, mélangez dans un grand saladier la sauce piri-piri, l'huile, le sel et le poivre. Tamponnez le poulet avec de l'essuie-tout pour le sécher, plongez-le dans la marinade et laissez mariner pendant 10 minutes minimum.
- 5 Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer qu'il est préchauffé et que **ADD FOOD** (Ajouter des aliments) est affiché, ouvrez le couvercle et placez le poulet sur le grill, puis pressez-le délicatement pour bien imprimer les marques de la grille. Fermer le couvercle pour commencer la cuisson.
- 6 Lorsque l'appareil émet un bip et que le panneau de commande indique **FLIP** (Retourner), ouvrez le couvercle et utilisez des pinces à embouts en silicone pour retourner le poulet. Badigeonnez la viande avec plus de marinade. Fermer le couvercle pour continuer la cuisson.
- 7 Pendant que le poulet cuit, préparez la salade. Dans un grand saladier, mélangez l'ail, la mayonnaise, le jus de citron et le parmesan. Ajoutez la laitue coupée et mélangez pour la recouvrir uniformément.
- 8 La cuisson du poulet est terminée lorsque le thermomètre indique 75 °C. Ouvrez le couvercle, transférez le poulet sur une planche à découper et laissez reposer 5 minutes. Découpez-le ensuite en tranches avant de le servir sur la salade César.

CONSEIL Utilisez le **mélange polyvalent** pour obtenir des saveurs fumées intenses de barbecue classique.

CONSEIL Laissez mariner le poulet toute une nuit pour plus de saveurs.





CÔTELETTES FUMÉES

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PROGRAMME : SMOKER (FUMOIR) | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON :** 2 HEURES ET 15 MINUTES
QUANTITÉ : 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

4 x racks de côtelettes de porc (environ 500 g chacun), coupés en deux

75 g d'un mélange classique d'épices à barbecue (suggestions disponibles page 147)

2 cuillères à café de sel de mer fin

150 ml de vinaigre de cidre pour le badigeonnage, divisés

300 ml de sauce barbecue

ACCOMPAGNEMENT (en option)

Épi de maïs

Coleslaw

Haricots à la sauce tomate et barbecue

1 Pour installer la plaque de grill, posez-la à plat sur la résistance de chauffe et appuyez délicatement dessus jusqu'à ce qu'elle soit correctement en place.

2 Recouvrez librement les côtelettes d'assaisonnement barbecue et de sel en pressant bien. Placez les côtelettes ou les racks de côtelettes sur la plaque de grill. Badigeonnez délicatement les deux côtés des côtelettes avec le vinaigre. Fermez le couvercle.

3 Soulevez le couvercle du compartiment à granulés, puis versez les granulés à l'intérieur avec la pelle jusqu'à le remplir au maximum. Refermez ensuite le couvercle du compartiment à granulés. Sélectionnez **SMOKER** (Fumoir) avec le bouton principal, puis réglez la température sur 120 °C et le temps de cuisson sur 2 heures et 15 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson (le préchauffage n'est pas nécessaire).

4 Après 45 minutes, ouvrez le couvercle et badigeonnez les deux côtés des côtelettes avec le vinaigre. Fermez le couvercle pour continuer la cuisson. Répétez ce processus après 45 minutes.

5 Quand il reste 10 minutes, ouvrez le couvercle et badigeonnez les côtelettes avec de la sauce barbecue. Fermez le couvercle et laissez cuire pendant 5 minutes. Après 5 minutes, ouvrez le couvercle, retournez les côtelettes et badigeonnez-les de nouveau avec de la sauce barbecue. Fermez le couvercle et continuez la cuisson. La cuisson est terminée lorsque le thermomètre indique une température comprise entre 88 et 95 °C.

6 Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez le couvercle, transférez les côtelettes sur un plateau et laissez-les reposer pendant 10 minutes avant de les servir avec l'épi de maïs, le coleslaw ou les haricots, selon vos goûts.

CONSEIL Utilisez le mélange corsé pour obtenir des saveurs fumées intenses de barbecue classique.

REMARQUE Si vos côtelettes sont plus grosses, ajoutez jusqu'à 15 minutes de cuisson ou poursuivez-la jusqu'au résultat de cuisson souhaité.



BURGERS DE HARICOTS NOIRS AVEC SAUCE HARISSA



RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

PROGRAMME : GRILL | **PRÉPARATION :** 20 MINUTES PLUS 20 MINUTES DE CONGÉLATION

PRÉCHAUFFAGE : ENV. 10 MINUTES | **TEMPS DE CUSSION TOTAL :** 8 MINUTES | **QUANTITÉ :** 10 BURGERS

INGRÉDIENTS

200 g de champignons blancs, nettoyés et découpés grossièrement

100 g de courgette, grossièrement découpée

2 boîtes de 400 g de haricots noirs, égouttés

6 cuillères à soupe de pâte de harissa, divisée

1 oignon blanc moyen, pelé et coupé en dés

2 grosses gousses d'ail, pelées et émincées

1 cuillère à soupe de cumin moulu

½ cuillère à soupe de paprika

30 ml de sauce soja foncée

2 cuillères à soupe de persil ciselé

100 g de chapelure panko

1 cuillère à café de sel

½ cuillère à café de poivre noir moulu

200 g de mayonnaise

2 cuillères à soupe de jus de citron vert

10 pains à hamburger briochés

GARNITURES (facultatives)

Laitue

Tranches de tomate

Tranches d'oignon

Tranches d'avocat

PRÉPARATION

1 Pour installer la plaque de grill, posez-la à plat sur la résistance de chauffe et appuyez délicatement dessus jusqu'à la mettre correctement en place. Fermez ensuite le couvercle.

2 Ajoutez les champignons et la courgette dans un robot pour les hacher finement, puis transférez-les dans un grand saladier. Ajoutez les haricots et 2 cuillères à soupe de pâte de harissa dans le robot, puis mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Transférez le mélange de haricots dans le grand saladier, puis ajoutez les oignons, l'ail, le cumin, le paprika, la sauce soja, le persil, la chapelure panko, le sel et le poivre. Mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

3 Séparez la préparation en 10 boules de 110 g chacune. Façonnez-les ensuite en steaks de 1,5 cm d'épaisseur. Placez les steaks sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, puis mettez au congélateur pendant 20 minutes.

4 Tournez le bouton principal sur **GRILL**, puis réglez la température sur **HI** et le temps de cuisson sur 8 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 10 minutes).

5 Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer qu'il est préchauffé et que « **ADD FOOD** » (Ajouter des aliments) est affiché, ouvrez le couvercle et placez les steaks sur le grill, puis pressez-les délicatement pour bien imprimer les marques de la grille. Fermez le couvercle pour commencer la cuisson. Faites-les cuire pendant 8 minutes, en les retournant à mi-cuisson.

6 Dans un petit saladier, fouettez ensemble la mayonnaise, les 4 cuillères à soupe restantes de pâte de harissa et le jus de citron vert.

7 Lorsque la cuisson est terminée, placez les steaks sur les pains, recouvrez avec la sauce et ajoutez les garnitures de votre choix.

CONSEIL Vous voulez des pains grillés ? Ajoutez quelques minutes de cuisson supplémentaires en appuyant sur la flèche vers le haut. Placez les pains sur le grill, face coupée vers le bas, fermez le couvercle, puis laissez griller pendant 1 à 2 minutes.



RECETTE POUR DÉMARRER DEUX POULETS ENTIERS FUMÉS



RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

PROGRAMME : SMOKER (FUMOIR) | PRÉPARATION : 5 MINUTES

TEMPS DE CUISSON TOTAL : 1 HEURE À 1 HEURE 20 MINUTES | QUANTITÉ : PLUS DE 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 poulets entiers de 2 à 2,5 kg

2 cuillères à soupe bombées de mélange d'épices au choix (suggestions disponibles page 147)

Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts

CONSEIL Utilisez le mélange corsé pour obtenir des saveurs fumées intenses de barbecue classique.

PRÉPARATION



1 Pour installer la plaque de grill, posez-la à plat sur la résistance de chauffe et appuyez délicatement dessus jusqu'à ce qu'elle soit correctement en place. Branchez la thermosonde sur l'appareil.



2 Assaisonnez uniformément et généreusement les poulets selon vos envies avec les épices choisies, le sel et le poivre. Placez les poulets sur la plaque de grill. Insérez la thermosonde dans la partie la plus épaisse du plus gros poulet, puis fermez le couvercle sur le câble.



3 Tout en maintenant le compartiment à granulés ouvert, utilisez la pelle pour verser des granulés à l'intérieur jusqu'à le remplir au maximum. Refermez ensuite le compartiment à granulés.



4 Tournez le bouton principal pour sélectionner **SMOKER** (Fumoir), puis utilisez les flèches de gauche pour régler la température sur 140 °C. Sélectionnez **MANUAL** (Manuel), puis réglez la température interne sur 75 °C. Sélectionnez **START/STOP** pour commencer la cuisson (préchauffage non requis).



5 À la fin de la cuisson, ouvrez le couvercle, retirez les poulets de la plaque du grill, puis laissez-les reposer pendant au moins 20 minutes. Servez avec les accompagnements et sauces de votre choix.

JARRETS DE PORC FUMÉS



RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PROGRAMME : SMOKER (FUMOIR) | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON :** 4 HEURES
QUANTITÉ : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 cuillères à café de graines de carvi
2 cuillères à café de graines de fenouil
2 cuillères à café de baies de genévrier
2 cuillères à café de sel de mer
1 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
3 grosses gousses d'ail pelées
2 jarrets de porc (1,25 kg chacun)
Choucroute pour servir (facultatif)

CONSEIL Utilisez le **mélange corsé** pour obtenir des saveurs fumées intenses de barbecue classique.

PRÉPARATION

- 1 Dans un mortier ou un moulin à épices, ajoutez tous les ingrédients (à l'exception du porc) et moulez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Assaisonnez uniformément et généreusement le porc selon vos envies avec la préparation d'épices.
- 2 Pour installer la plaque de grill, posez-la à plat sur la résistance de chauffe et appuyez délicatement dessus jusqu'à ce qu'elle soit correctement en place. Placez les jarrets de porc sur la plaque de grill, côté gras vers le haut, puis fermez le couvercle.
- 3 Soulevez le couvercle du fumoir et versez les granulés à l'intérieur avec la pelle jusqu'à la remplir au maximum. Puis refermez le couvercle du fumoir.
- 4 Sélectionnez **SMOKER** (Fumoir) avec le bouton principal, réglez la température sur 120 °C et le temps de cuisson sur 4 heures. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson (le préchauffage n'est pas nécessaire).
- 5 La cuisson du porc est terminée lorsque le thermomètre indique 85 à 95 °C. Éteignez l'appareil, gardez le couvercle fermé et laissez la viande reposer entre 30 et 45 minutes.
- 6 Servez en tranches ou effiloché avec de la choucroute.

REMARQUE Pendant que la viande repose, vous pouvez utiliser l'appareil pour cuire les accompagnements. Retirez la viande du grill et recouvrez-la de papier aluminium.

CONSEIL Marquez ou percez la peau pour éviter les boursoufflures, en veillant à ne pas entamer la chair.



MAQUEREAU FUMÉ



RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PROGRAMME : SMOKER (FUMOIR) | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES PLUS 60 MINUTES DE SAUMURAGE
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 30 MINUTES | **QUANTITÉ :** 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

6 filets de maquereau de 80 à 100 g
Sel de mer, selon les goûts
1 ½ cuillère à café de grains de poivre noir écrasés
1 ½ cuillère à café de grains de poivre rose écrasés
1 ½ cuillère à café de graines de fenouil écrasées

DIRECTIONS

- 1 Recouvrez généreusement les filets de maquereau de sel de mer. Placez-les ensuite au réfrigérateur pour les laisser saumurer pendant au moins 60 minutes. Une fois l'opération terminée, rincez le sel et tamponnez les filets de maquereau avec de l'essuie-tout pour les sécher.
- 2 Pour installer la plaque de grill, posez-la à plat sur la résistance de chauffe et appuyez délicatement dessus jusqu'à ce qu'elle soit correctement en place. Placez les maquereaux face peau vers le bas sur la plaque de grill. Saupoudrez les grains de poivre et graines de fenouil écrasés, puis fermez le couvercle.
- 3 Soulevez le couvercle du compartiment à granulés, puis versez les granulés à l'intérieur avec la pelle jusqu'à le remplir au maximum. Refermez ensuite le couvercle du compartiment à granulés.
- 4 Sélectionnez **SMOKER** (Fumoir) avec le bouton principal, puis réglez la température sur 120 °C et le temps de cuisson sur 30 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson (le préchauffage n'est pas nécessaire). Après 20 minutes, commencez à contrôler le résultat de cuisson. La cuisson est terminée lorsque les filets sont d'une couleur brun foncé et que la température interne est comprise entre 85 et 90 °C.
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, servez le maquereau chaud ou froid.



FRITES RUSTIQUES FUMÉES À L'AIL ET AUX HERBES



RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PROGRAMME : AIR FRY (FRIRE SANS HUILE) | **PRÉPARATION :** 40 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 5 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 30 À 35 MINUTES | **QUANTITÉ :** 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1,5 kg de pommes de terre Maris Piper ou King Edward avec la peau, coupées en quartiers épais de 2,5 cm

3 cuillères à soupe d'huile de tournesol

1 ½ cuillère à soupe de romarin frais, finement haché

1 ½ cuillère à soupe de thym frais, finement haché

3 gousses d'ail, pelées et écrasées

1 ½ cuillère à café de sel de mer

Crème fraîche et ciboulette hachée en garniture

PRÉPARATION

- 1 Mettez les pommes de terre dans un grand saladier, couvrez d'eau et laissez tremper pendant 30 minutes pour retirer l'excès d'amidon. Dans une passoire, rincez les pommes de terre à l'eau et égouttez-les, puis enveloppez-les dans un torchon propre pour les sécher.
- 2 Essuyez le saladier avant de mettre les pommes de terre, l'huile, les herbes, l'ail et le sel. Mélangez pour les recouvrir uniformément.
- 3 Pour installer la plaque de grill, posez-la à plat sur la résistance de chauffe et appuyez délicatement dessus jusqu'à ce qu'elle soit correctement en place. Placez le panier Crousti sur le grill et fermez le couvercle.
- 4 Soulevez le couvercle du compartiment à granulés, puis versez les granulés à l'intérieur avec la pelle jusqu'à le remplir au maximum. Refermez ensuite le couvercle du compartiment à granulés.
- 5 Sélectionnez **AIR FRY** (Frir sans huile) à l'aide du bouton principal. Appuyez sur **WOODFIRE FLAVOUR** (Saveurs de feu de bois). Réglez la température sur 190 °C et le temps de cuisson sur 35 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (la combustion et le préchauffage prennent environ 5 minutes).
- 6 Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer qu'il est préchauffé et que « **ADD FOOD** » (Ajouter des aliments) est affiché, ouvrez le couvercle et placez les frites rustiques dans le panier. Fermez le couvercle pour commencer la cuisson.
- 7 Lorsque l'appareil émet un bip et que le panneau de commande indique **FLIP** (Retourner), ouvrez le couvercle et utilisez les pinces à embouts en silicone pour retourner les frites. Fermez le couvercle pour continuer la cuisson.
- 8 Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez le couvercle, retirez les frites rustiques du panier et servez.

CONSEIL Utilisez le mélange polyvalent pour obtenir des saveurs fumées intenses de barbecue classique.



TABLEAU DE CUISSON AU FUMOIR

Utilisez ces guides de cuisson à titre de référence.
Si les quantités sont différentes, ajustez les temps de cuisson selon les besoins.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	TEMPÉRATURE INTERNE
VOLAILLE					
Poulet entier	2 (2 à 2,5 kg chacun)	Assaisonner selon les goûts	140 °C	1 h 15 min à 1 h 45 min	75 °C
Cuisses de poulet sans peau ni os	10-12 (100 à 125 g chacune)	Assaisonner selon les goûts	140 °C	20 à 25 minutes (retourner à mi-cuisson)	75 °C
Blanc de poulet	8 (150 à 200 g chacun)	Assaisonner selon les goûts	140 °C	25 à 30 minutes (retourner à mi-cuisson)	75 °C
Pilons de dinde	4 (800 g chacun)	Assaisonner selon les goûts	180 °C	45 à 60 min	75 °C
Magret de canard	6 à 8 (180 à 200 g chacun)	Assaisonner selon les goûts	180 °C	12 à 15 min	65 °C
Cuisses de canard	6 à 8 (225 g chacune)	Assaisonner selon les goûts	180 °C	30 à 35 min	85 à 95 °C
BŒUF					
Jarret	3 (1 à 2 kg chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	1 h à 1 h 15 min (retourner à mi-cuisson)	58 °C
Hauts de côtes	10 (200 à 300 g chacun)	Assaisonner selon les goûts	135 °C	45 min à 1 h 30	85 à 95 °C
PORC					
Filets	4 à 6 (400 à 450 g chacun)	Assaisonner selon les goûts	150 °C	35 à 45 min	85 à 95 °C
Longe	2-3 (1 kg chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	2 à 3 heures	85 à 95 °C
Côtes	4 (500 g chacune)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	1 h 30 à 2 h 30	85 à 95 °C
Épaule	2 (1,8 à 2,3 kg chacune)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	3 h 30 à 5 h	85 à 95 °C
AGNEAU					
Gigot d'agneau	2 (2 à 2,5 kg chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	3 à 4 heures	85 à 95 °C
Souris d'agneau	6 à 8 (400 à 450 g chacune)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	1 h 30 à 2 h	85 à 95 °C
POISSON					
Filets de cabillaud ou d'aiglefin	8-10 (120 à 150 g chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	15 min	58 à 60 °C
Filets de maquereau	8 (80 à 90 g chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	20 min	58 à 60 °C
Saumon, filet entier	2 (600g chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	20 min	58 à 60 °C
Filets de truite	8-10 (120 g chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	20 min	58 à 60 °C

CONSEILS DE FUMAGE

- 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 grill côté gras vers le haut.
- Pour optimiser les saveurs fumées, limitez autant que possible le temps d'ouverture du couvercle 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.

TABLEAU DE CUISSON AU GRILL (COUVERCLE FERMÉ)

Envie de saveurs fumées ? Consultez la page 110 pour utiliser la technologie Woodfire Flavour.

ALIMENT	QUANTITÉS	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	ACTION
VOLAILLE					
Blancs de poulet (désossés)	8-10 (150 à 200 g chacun)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	15 à 18 min	Retourner à mi-cuisson
Cuisses de poulet	6 à 8 (230 à 260 g chacune)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	16 à 18 min	Retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Cuisses de poulet (désossées)	1,3 kg	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	10 à 12 min	Retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Cuisses de poulet, avec l'os	1,5 kg	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	12 à 16 min	Retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Ailes de poulet	1,5 kg	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	14 à 18 min	Retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
BŒUF					
Hamburgers de bœuf	10-12 (90 à 125 g chacun), 2,5 cm d'épaisseur	Assaisonner avec du sel et du poivre	HI	8 à 10 min	Retourner à mi-cuisson
Filet mignon	8-10 (170 à 230 g chacun), 6,5 à 7,5 cm d'épaisseur	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	5 à 8 min	Retourner à mi-cuisson
Faux-filet	6 (225 à 280 g chacun)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	3 à 6 min	Retourner à mi-cuisson
Entrecôte	6 (225 à 280 g chacune)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	3 à 6 min	Retourner à mi-cuisson
Rumsteck	6 (225 à 280 g chacun)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	3 à 6 min	Retourner à mi-cuisson
PORC					
Hot-dogs	30-36	N/A	MED	6 à 8 min	Retourner souvent pendant la cuisson
Côtes de porc	3 carrés de côtes, 1,5 kg divisés en deux	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	LO	45 min	Retourner à mi-cuisson
Tranches de bacon	8	N/A	HI	5 à 6 min	Retourner à mi-cuisson
Côtelettes de porc désossées	8-10 (120 g chacune)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	6 à 7 min	Retourner à mi-cuisson
Côtelettes de porc, avec l'os, à coupe épaisse	8 (250 g chacune)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	15 à 22 min	Retourner à mi-cuisson
Filets de porc	4-5 (500 g chacun)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	MED	25 à 30 min	Retourner 4 fois pendant la cuisson
Saucisses	20 (1,2 kg)	N/A	LO	9 à 11 min	Retourner souvent pendant la cuisson
AGNEAU					
Côtelettes d'agneau	12 (100 g chacune)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	6 min	Retourner à mi-cuisson
VÉGÉTARIEN					
Fromage halloumi	1 kg, coupé en tranches de 1 cm	Badigeonner d'huile	HI	3 à 4 min	Retourner à mi-cuisson
Tofu	1 kg, coupé en tranches de 1 cm	Badigeonner avec de l'huile, assaisonner selon les goûts	HI	8 à 10 min	Retourner à mi-cuisson
Hamburger végétal	12 (113 g chacun)	Badigeonner d'huile	HI	10 à 12 min	Retourner à mi-cuisson

TABLEAU DE CUISSON AU GRILL (COUVERCLE FERMÉ)

Envie de saveurs fumées ? Consultez la page 110 pour utiliser la technologie Woodfire Flavour.

ALIMENT	QUANTITÉS	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	ACTION
PRODUITS DE LA MER					
Flétan ou cabillaud, avec la peau	10 (125 g chacun) 1-2 cm d'épaisseur	Badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	6 à 8 min	N/A
Saumon, avec la peau	10-11 (125 g chacun)	Badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	6 à 8 min	N/A
Gambas	800 g	Badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	4 à 5 min	Retourner à mi-cuisson
Thon	8-10 (120 g chacun) 2,5 cm d'épaisseur	Badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	3 à 4 min	Retourner à mi-cuisson
LÉGUMES					
Asperges	3-4 bottes	Équeuter, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	5 à 6 min	Mélanger souvent pendant la cuisson
Poivrons	6	Découper en quartiers, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	6 à 8 min	Mélanger souvent pendant la cuisson
Brocoli	3 têtes	Découper en morceaux de 5 cm, mélanger avec de l'huile et assaisonner selon les goûts	HI	8 à 10 min	Mélanger souvent pendant la cuisson
Choux de Bruxelles	1 kg	Équeuter, découper en deux, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	11 à 15 min	N/A
Chou-fleur	1,2 kg	Découper en morceaux de 4 cm, mélanger avec de l'huile et assaisonner selon les goûts	HI	8 min	Mélanger souvent pendant la cuisson
Épi de maïs	12 épis	Badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	10 à 15 min	Retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Aubergine	2 grandes	Découper en tranches, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	14 à 16 min	Retourner à mi-cuisson
Haricots verts	600 g	Équeuter, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	7 à 8 min	Mélanger souvent pendant la cuisson
Oignons blancs ou rouges (émincés)	6	Éplucher, émincer, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	MED	5 à 8 min	Mélanger souvent pendant la cuisson
Champignons Portobello	10	Laver, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	8 à 10 min	N/A
Courgette	1 kg	Découper en quartiers dans le sens de la longueur, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	8 à 10 min	Retourner à mi-cuisson
Tomates	9-10	Découper en deux, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	8 à 9 min	Retourner à mi-cuisson
FRUITS					
Bananes	8	Peler, couper en deux dans le sens de la longueur	HI	5 à 6 min	Retourner à mi-cuisson
Mangue	5	Couper en deux	HI	4 à 6 min	Retourner à mi-cuisson
Ananas	16 bâtonnets ou rondelles	Peler, couper en morceaux de 5 cm	HI	8 à 10 min	Retourner à mi-cuisson
Pêche	8-10	Couper en deux, dénoyauter	HI	3 à 5 min	N/A

TABLEAU DE CUISSON AU GRILL POUR LES ALIMENTS SURGELÉS (COUVERCLE FERMÉ)

ALIMENT	QUANTITÉS	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	ACTION
VOLAILE SURGELÉE					
Blanc de poulet	8-10 (120 à 140 g chacun)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	MED	18 à 20 min	Retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Hauts de cuisse de poulet	10 (1 kg)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	MED	9 à 11 min	Retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
BŒUF SURGELÉ					
Steaks hachés	8-10 (110 g chacun)	Assaisonner avec du sel et du poivre	MED	9 à 11 min	Retourner à mi-cuisson
Faux-filet	6 (225 à 250 g chacun)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	MED	9 à 11 min	Retourner à mi-cuisson
PORC SURGELÉ					
Côtelettes de porc, avec l'os, à coupe épaisse	6 à 8 (250 g chacune)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	MED	18 à 24 min	Retourner à mi-cuisson
PRODUITS DE LA MER SURGELÉS					
Flétan ou cabillaud	8-10 (100 à 120 g chacun) 1-2 cm d'épaisseur	Badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	9 à 12 min	N/A
Saumon	10 (100 à 120 g chacun) 2 cm d'épaisseur	Badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	12 à 14 min	N/A
Gambas	800 g	Badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	4 à 5 min	Retourner à mi-cuisson
SURGELÉS VÉGÉTARIENS					
Hamburgers végétariens	8-10 (120 g chacun)	N/A	MED	9 à 11 min	Retourner à mi-cuisson

TABLEAU DE CUISSON AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)



Envie de saveurs fumées ? Consultez la page 110 pour utiliser la technologie Woodfire Flavour.

ALIMENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	ACTION
PORC					
Bacon	8 tranches, coupe épaisse	N/A	210 °C	10 à 12 min	Retourner souvent pendant la cuisson
Saucisses	20, 1,2 kg	N/A	200 °C	18 à 23 min	Retourner souvent pendant la cuisson
VOLAILLE					
Blanc de poulet	8-10 (150 à 200 g chacun)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	200 °C	22 à 28 min	Retourner à mi-cuisson
Cuisses de poulet (désossées)	12 (80 à 100 g chacune)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	200 °C	12 à 15 min	Retourner à mi-cuisson
Cuisses de poulet (avec l'os)	8 (170 à 190 g chacune)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	200 °C	16 à 19 min	Retourner à mi-cuisson
Ailes de poulet	1,5 kg	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	200 °C	24 à 26 min	Retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
LÉGUMES					
Asperges	4 bottes (1 kg)	Couper l'extrémité, badigeonner avec de l'huile, assaisonner selon les goûts	200 °C	7 à 8 min	Retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Betterave	12 (120 à 160 g chacune)	Entières, badigeonner avec de l'huile, assaisonner selon les goûts	200 °C	45 à 50 min	Retourner à mi-cuisson
Poivrons	8 poivrons	Découper en quartiers, épépiner, badigeonner d'huile et assaisonner selon les goûts	200 °C	12 à 14 min	Retourner à mi-cuisson
Brocolis Tenderstem	1,5 kg	Badigeonner avec de l'huile, assaisonner selon les goûts	200 °C	5 à 7 min	Mélanger souvent pendant la cuisson
Choux de Bruxelles	1,2 kg	Couper en deux, mélanger avec de l'huile, assaisonner selon les goûts	200 °C	20 à 25 min	Mélanger souvent pendant la cuisson
Carottes	1,4 kg	Peler, découper en morceaux de 5 cm, badigeonner d'huile, assaisonner selon les goûts	200 °C	18 à 23 min	Mélanger souvent pendant la cuisson
Chou-fleur	1,2 kg	Découper en morceaux de 4 cm, badigeonner d'huile, assaisonner selon les goûts	200 °C	12 à 14 min	Retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Épi de maïs	10 épis	Badigeonner avec de l'huile, assaisonner selon les goûts	200 °C	12 à 15 min	Retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Chou kale (en chips)	400 g	Enlever les grosses tiges, émincer, mélanger avec de l'huile, assaisonner selon les goûts	150 °C	10 à 12 min	Mélanger souvent pendant la cuisson
Haricots verts	900 g	Couper l'extrémité, badigeonner avec de l'huile, assaisonner selon les goûts	200 °C	10 à 12 min	Mélanger souvent pendant la cuisson
Champignons	1 kg	Essuyer, découper en quartiers, mélanger avec de l'huile et assaisonner selon les goûts	200 °C	8 à 10 min	Retourner à mi-cuisson
Pommes de terre blanches, King Edward, Maris Piper ou Russet	1,5 kg	Découper en quartiers de 2,5 cm*, mélanger avec de l'huile et assaisonner selon les goûts	200 °C	25 min	Remuer souvent pendant la cuisson
	1,5 kg	Couper en frites fines*, mélanger avec de l'huile et assaisonner selon les goûts	200 °C	20 à 25 min	Remuer souvent pendant la cuisson
	1,5 kg	Couper en frites épaisses*, mélanger avec de l'huile et assaisonner selon les goûts	200 °C	22 à 25 min	Remuer souvent pendant la cuisson
	10 entières (185 à 250 g chacune)	Piquer avec une fourchette	200 °C	45 à 50 min	Remuer souvent pendant la cuisson
Patates douces	1,2 kg	Couper en cubes de 2,5 cm	200 °C	20 à 22 min	Remuer souvent pendant la cuisson
	8-10 entières (185 à 250 g chacune)	Piquer avec une fourchette	200 °C	40 à 45 min	Remuer souvent pendant la cuisson
Courgette	1,5 kg	Découper en quartiers dans la longueur, badigeonner d'huile et assaisonner	200 °C	18 à 20 min	Retourner à mi-cuisson

TABLEAU DE CUISSON AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)



Envie de saveurs fumées ? Consultez la page 110 pour utiliser la technologie Woodfire Flavour.

ALIMENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	ACTION
SURGELÉ					
Saucisses végétariennes	18 (900 g)	N/A	200 °C	15 min	Retourner à mi-cuisson
Hamburgers végétariens	7 (100 g chacun)	N/A	200 °C	18 à 20 min	Retourner à mi-cuisson
Hamburgers	7 (110 g chacun)	N/A	200 °C	18 à 20 min	Retourner à mi-cuisson
Bâtonnets de poisson	20	N/A	200 °C	10 à 12 min	Retourner à mi-cuisson
Frites épaisses	1,5 kg	N/A	200 °C	25 à 28 min	Retourner à mi-cuisson
Frites rustiques	1 kg	N/A	200 °C	15 à 18 min	Retourner à mi-cuisson
Galettes de pomme de terre	900 g	N/A	200 °C	18 à 20 min	Retourner à mi-cuisson
Filets de poisson panés	6-7	N/A	200 °C	18 à 20 min	Retourner à mi-cuisson
Pommes de terre rôties	1,4 kg	N/A	200 °C	22 à 25 min	Retourner à mi-cuisson
Frites	700 g	N/A	200 °C	14 à 17 min	Retourner à mi-cuisson
Frites	1,3 kg	N/A	200 °C	25 à 28 min	Retourner à mi-cuisson
Nuggets de poulet	1,2 kg	N/A	200 °C	15 à 18 min	Retourner à mi-cuisson
Beignets d'oignons frits	600 g	N/A	200 °C	11 à 13 min	Retourner à mi-cuisson
Bouchées de poulet pané	1,2 kg	N/A	200 °C	14 à 17 min	Retourner à mi-cuisson
Poulet à la Kiev	10	N/A	190 °C	25 min	Retourner à mi-cuisson

MARINADES

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
 2 cuillères à soupe de sucre brun
 1 cuillère à soupe de moutarde brune
 2 cuillères à café de raifort prêt à l'emploi
 1 cuillère à café de jus de citron
 1 cuillère à café de sauce piquante
 Sel et poivre noir moulu, selon les goûts

SAUCE BARBECUE SUCRÉE

250 ml de ketchup
 215 g de sucre roux
 85 ml de vinaigre de cidre
 2 cuillères à café de moutarde jaune
 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 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
 2 cuillères à soupe de jus de citron
 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
 1 cuillère à soupe de moutarde jaune
 2 cuillères à café d'ail en poudre
 1 cuillère à café d'oignon en poudre

SAUCE À LA MOUTARDE ÉPICÉE

250 ml de moutarde jaune
 65 ml de vinaigre de cidre
 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 en poudre
 Sel et poivre noir moulu, selon les goûts

SAUCE AU VINAIGRE DE CIDRE

500 ml de vinaigre de cidre
 2 cuillères à soupe de sucre brun
 1 cuillère à soupe de ketchup
 1 cuillère à soupe de sauce chili sucrée
 Sel de mer et poivre noir 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 en poudre
 1 cuillère à soupe d'oignon en poudre
 1 cuillère à soupe de sucre roux
 1 cuillère à soupe de persil séché
 2 cuillères à café de piment de Cayenne
 1 cuillère à café de cannelle moulue
 1 cuillère à café de sel
 ½ cuillère à café de poivre noir moulu
 ½ cuillère à café de quatre-épices moulu
 ½ cuillère à café de clou de girofle moulu
 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 D'ÉPICES CAJUN

1 cuillère à café d'ail en poudre
 1 cuillère à café d'oignon en poudre
 ½ cuillère à café de poivre blanc
 ¼ cuillère à café de piment 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

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 en poudre
 2 cuillères à café d'ail en poudre
 1 cuillère à café d'origan séché
 ½ cuillère à café de chipotle en poudre (facultatif)

MÉLANGE D'ÉPICES ÉPICÉ

1 cuillère à soupe de sucre roux
 2 cuillères à café de piment 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 MOKA

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

MÉLANGE CLASSIQUE D'ÉPICES À BARBECUE

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

Gear up with accessories for your new grill on ninjakitchen.co.uk
Hol dir das passende Zubehör für deinen neuen Grill ninjakitchen.de
Équipez-vous d'accessoires pour votre nouveau grill sur ninjakitchen.eu

SCAN HERE
for accessories
HIER SCANNEN,
um zum Zubehör zu gelangen
SCANNEZ CE QR CODE
pour découvrir les accessoires



GRILL COVER
GRILLABDECKUNG
HOUSSE DE GRILL



**HEIGHT ADJUSTABLE OUTDOOR STAND WITH
1 SIDE TABLE**
HÖHENVERSTELLBARER OUTDOOR-STÄNDER
MIT EINEM BEISTELLTISCH
SUPPORT RÉGLABLE EN HAUTEUR AVEC UNE
TABLETTE D'APPOINT



900G PELLETS
900 G PELLETS
900 G DE GRANULÉS



10 PACK OF LARGE GREASE TRAY LINERS
10ER-PACKUNG GROSSE INNENSCHALEN
FÜR FETTAUFFANGSCHALEN
10 INSERTS POUR PLATEAUX À GRAISSES



RIB RACK
RIPPCHENHALTER
SUPPORT DE RÔTISSAGE
POUR CÔTES



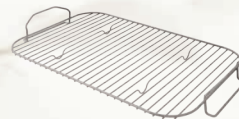
CLEANING BRUSH
REINIGUNGSBÜRSTE
BROSSE DE NETTOYAGE



FLAT PLATE
PLANCHA
PLANCHA



GRILL & FLAT PLATE
GRILLPLATTE UND PLANCHA
GRILL ET PLANCHA



ROAST & SMOKE RACK
BRAT- UND SMOKEROST
PLAQUE DE RÔTISSAGE
ET DE FUMAGE

OG850EU_IG_MP_Mv1_231205

© 2023 SharkNinja Operating LLC.

NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC.
NINJA ist ein in der Europäischen Union eingetragenes Marken von SharkNinja Operating LLC.
NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC au sein de l'Union Européenne.