

# NINJA WOODFIRE

## QUICK START GUIDE

+ RECIPE BOOK

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

+ LIVRET DE RECETTES

KURZANLEITUNG

+ REZEPTBUCH



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

Veillez à prendre connaissance des instructions Ninja® incluses avant d'utiliser votre appareil.

Bitte lesen Sie unbedingt die beiliegende Ninja®-Bedienungsanleitung durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

# YOUR GUIDE TO GRILLING LIKE A PRO

Welcome to the Ninja Woodfire Electric BBQ, bringing the kitchen outside. Enjoy chargrilled BBQ favourites, authentic woodfire flavours, outdoor air frying and so much more.

Read on for how-to's and recipes that'll make for the ultimate outdoor grilling and smoking experience, without the hassle. Now open the lid and let's get cooking.

This unit is designed for outdoor use and is weather resistant.  
A stand and cover is available from [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).

## CONTENTS

<b>What's in the box</b> .....	2	<b>AIR FRY</b>	
<b>Get to know the control panel</b> .....	3	Smoky Herb & Garlic Potato Wedges.....	33
<b>Woodfire Technology</b> .....	6	Smoky Caramel & Chocolate Bananas.....	34
<b>Ninja Woodfire Pellets</b> .....	8	<b>BAKE</b>	
Woodfire Flavour Scale.....	9	Berry Crisp Crumble.....	35
<b>Quick Start Guide - Using the functions</b> .....	10	<b>Sauces &amp; Spice Rubs</b> .....	36
<b>Weeknight BBQ Meals</b> .....	12	<b>Cooking Charts</b> .....	38
<b>RECIPES</b>		Grill Charts (Closed-lid cooking).....	38
<b>GRILL</b>		Frozen Grill Chart (Closed-lid cooking).....	42
<b>KICKSTARTER RECIPE</b> Smoked Beef Burgers.....	14	BBQ Smoker Chart.....	44
<b>KICKSTARTER RECIPE</b> Ultimate Smoked BBQ Steak with Grilled Asparagus.....	16	Air Fry Charts.....	46
<b>KICKSTARTER RECIPE</b> Caesar Salad with Smoked Peri-Peri Chicken.....	18	Dehydrate Chart.....	50
Chicken & Chorizo Kebabs.....	20		
Lamb Kofta Pitta Wraps with Grilled Peppers & Tzatziki.....	22		
Korean BBQ Style Beef Koftas with Asian Slaw.....	23		
Barbecued Corn On Cob with Flavoured Butters.....	24		
Mediterranean Vegetable Skewers.....	25		
Mushroom & Tofu Burgers with Chimichurri Sauce.....	26		
<b>SMOKER</b>			
<b>KICKSTARTER RECIPE</b> Smoked Pulled Pork.....	28		
Smoked Mackerel.....	30		
Smoked Pork Knuckles.....	32		



## RECIPE KEY



Look out for this icon to add Woodfire Flavour to your dish. For more info see page 6.



# WHAT'S IN THE BOX

## NON-STICK GRILL PLATE

Use with every cooking function. Fits up to 8 burgers, 16 sausages or 2 racks of ribs.

## REMOVABLE WOODFIRE SMOKE BOX

Comes fully installed in the unit. Always insert it into place before adding pellets.

## BACK OF GRILL

## GREASE TRAY

Always insert grease tray before every cooking session.



## CRISPER BASKET

Use for best air frying results.



## PELLET SCOOP

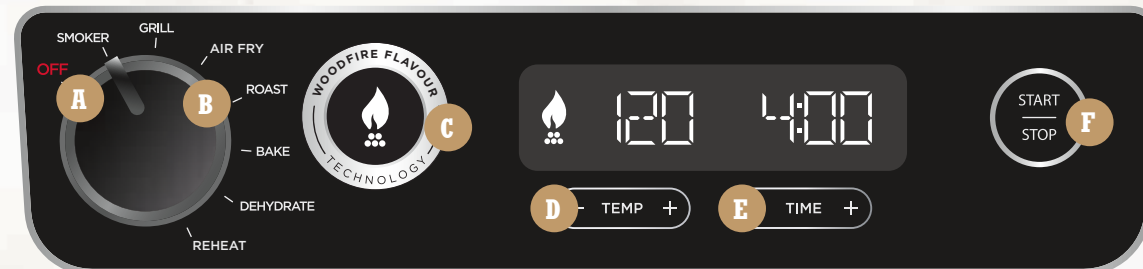
Designed to measure the perfect amount of Ninja Woodfire Pellets for one smoke session.



## NINJA WOODFIRE PELLETS

Give both of our signature blends a try. Each sample bag is enough for 3 smoke sessions. Open the pouch, fill the pellet scoop and pour pellets into the smoke box.

# GET TO KNOW THE CONTROL PANEL



## A OFF

When unit is not in use, ensure dial is in OFF position. Rotate dial clockwise to select cooking function.

*NOTE: when display is illuminated, unit is on.*

## B COOKING FUNCTIONS

**SMOKER:** Low and slow smoking on large cuts of meat.

**GRILL:** Give meats and vegetables a chargrilled finish.

**AIR FRY:** High temperature combined with a high speed fan for a crispy finish.

**ROAST:** Tenderise meats, roast vegetables and more.

**BAKE:** Bake breads, cakes and more with lower fan speeds.

**DEHYDRATE:** Great for drying fruits, vegetables and jerky.

**REHEAT:** Ideal for reheating leftovers so nothing goes to waste.

## C WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY

Press after selecting your cooking function to add Woodfire Flavour using the Grill, Air Fry, Bake, Roast or Dehydrate functions. When pressed, flame icon will illuminate on the display screen.

## D TEMP

Use the **TEMP** buttons to adjust your temperature.

## E TIME

Use the **TIME** buttons to adjust your time.

## F START|STOP

Press to start cooking or press while the unit is cooking to stop the current cooking function.

## PREHEAT FOR BETTER RESULTS

For best grilling results, let the grill fully preheat before adding food.

## THERE ARE 2 WAYS TO ACHIEVE AUTHENTIC SMOKEY BBQ FLAVOURS

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

# MORE THAN A BBQ, 7 WAYS TO COOK OUTDOORS

## WITH REAL WOODFIRE FLAVOUR

### SMOKER



Low and slow smoking for BBQ classics like ribs and pulled pork. Pages 28-32

### GRILL



High-heat searing and chargrilling for steaks, burgers and more. Pages 14-27

### AIR FRY



Enhance your air fried favourites with authentic BBQ flavours. Pages 33

### ROAST



Roasted meats and veggies

### BAKE



Breads, cakes and desserts

### DEHYDRATE



Beef, chicken or salmon jerky

### REHEAT



Ideal for reheating leftovers



## ADD SMOKE TO ANYTHING

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



# WOODFIRE TECHNOLOGY

Powered by electricity, flavoured by real burning wood pellets. Add rich, fully developed smokiness to any dish you make.

## EXPERIMENT WITH WOODFIRE FLAVOURS



## 100% REAL WOODFIRE FLAVOUR

Want the smoke without the wait? The combination of our high-power convection fan, integrated smoke box and Ninja Woodfire pellets work together to create rich, fully developed Woodfire flavour.



### CONVECTION FAN

Rapidly circulates air and woodfire smoke around food for fast even cooking and smoke absorption.



### INTEGRATED SMOKE BOX

The self-igniting smoke box needs only 1 scoop of pellets to give your food authentic Woodfire flavour.

**NOTE:** Ensure the smoker box is filled to the top and that the lid can close.



### BURNS REAL WOOD PELLETS

Ninja Woodfire pellets are engineered for flavour instead of fuel, so they're the ideal size and made from the perfect blend of premium hardwoods.





SCAN HERE TO BUY MORE PELLETS

# NINJA WOODFIRE PELLETS

100% REAL WOOD FOR 100% REAL WOODFIRE FLAVOURS

Only Ninja Woodfire Pellets are compatible with the Ninja Woodfire Electric BBQ Grill.

Designed specially for Woodfire products, our 100% real hardwood pellets are crafted to create authentic woodfire flavour and are not used as fuel. That's why it's so easy to add smoky flavours to anything you make.

## 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.

# WOODFIRE FLAVOUR SCALE

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

MILD

RICH



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

Our pellet scoop comes included so you get the perfect amount every time.

Don't worry about your pellet stash. You only need **1 full scoop** of pellets for each session to get that smoky finish.

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

## Use ash in your garden

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, Bake & Dehydrate** 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 aluminum foil.


## STEP 2 ADD PELLETS

- Choose a flavour - All Purpose or Robust.
- Using the pellet scoop, reach scoop into bag to fill scoop to the top. Level off to avoid spilling.  
**NOTE: The scoop is designed to measure pellets needed for one smoke session.**
- While holding the smoke box lid open, pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then, close the smoke box lid.



**WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY**  
**DON'T WANT SMOKE?**  
Skip step 2


## STEP 3 PROGRAM

- Turn the unit on by rotating the dial clockwise from the OFF position to select **GRILL, AIR FRY, ROAST, BAKE** or **DEHYDRATE**.  
 If you added pellets, press the **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** button.
- Use the **TEMP** buttons to adjust the temperature.
- Use the **TIME** buttons to adjust the cook time.
- Press **START/STOP** to begin preheating. If using **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY**, the pellets will go through an ignition cycle (IGN), then the grill will begin preheating (PRE).

## 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 TECHNOLOGY**, 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, Bake:** 3 mins  
**Dehydrate:** No preheat

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

## 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.

**NOTE:** We don't advise to use Woodfire Technology with reheat, as your food is already full of flavour.

## 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

- Turn the grill on by rotating the dial clockwise from the OFF position to select the **SMOKER** function.
- Use the **TEMP** buttons to adjust the temperature.
- Use the **TIME** buttons to adjust the cook time.
- Press the button to the right of the display labelled **START/STOP** to begin cooking.
- Close the lid. The grill will begin cooking and the timer will begin to count down.

**NOTE:** There is no preheat time for the Smoker function.

## 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 optimal smoke flavour, keep ingredients cold before putting them on the grill.
- For optimal smoke flavour, minimise the time the lid is open when adding or flipping food.
- We do not recommend 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 TECHNOLOGY** for 4 seconds to ignite the smoke box of pellets. DO NOT re-fill more than 2 times.
- Whilst preheating is strongly recommended, you can skip it by pressing and holding the **START/STOP** button for 4 seconds.

# WEEKNIGHT BBQ MEALS

Weeknight BBQ meal making is a breeze with the Ninja Woodfire Electric BBQ Grill & Smoker! Use the chart below for easy inspiration any day of the week. For more combinations and recipes, refer to grill charts from page 38 or visit [cookingcircle.com](http://cookingcircle.com).

	CHICKEN	BEEF	PORK	FISH	PLANT BASED
					
<b>1. PICK A PROTEIN</b>	CHICKEN MINI FILLETS (500g)	4 SIRLOIN STEAKS (225g each)	8 SAUSAGES (400g)	4 SALMON FILLET (120g each)	4 PLANT BASED BURGERS (113g each)
<b>2. PROTEIN MARINADE OR RUB</b>	Cajun spice blend (page 37)	Café Mocha spice blend (page 37)	Apple vinegar sauce (page 36)	Basic BBQ spice blend	Spicy mustard marinade
<b>3. PICK A VEGETABLE</b> (Add from start unless stated otherwise)	2 courgettes (250g), sliced lengthways into 1cm spears OR Asparagus spears green (250g), whole (Add 3 minutes after chicken)	2 Beef steak tomatoes (125g each), halved OR 4 whole portobello mushrooms (380g) OR 4 corn on cob	3 onions (300g), halved with roots intact AND 4 sweetcorn cobs OR 1 sweet potato (400g), cut into 1cm rings	Asparagus spears green (250g) whole (Add 3 minutes after salmon) OR 2 courgettes (350g), sliced lengthways into 1cm spears	4 corn on cob (Start 3 minutes before burgers) OR Aubergine (300g), sliced into 1cm rings OR 2 Beef steak tomatoes (125g each), halved OR 4 whole portobello mushrooms (380g)
<b>4. VEGETABLE PREP</b>	Brush with 1-2 tablespoons oil, season as desired	Brush with 1-3 tablespoon oil, season as desired	Brush with 1-3 tablespoons oil, season as desired	Brush with 1-2 tablespoons oil, season as desired	Brush with 1 tablespoon oil, season as desired
<b>5. SET GRILL TEMP</b> (Add woodfire flavour if desired)	HI	HI	LO	HI	HI
<b>6. SET TIME &amp; SELECT START/STOP</b>	7-8 mins	8-10 mins	10-13 mins	7-8 mins	8-10 mins



# KICKSTARTER RECIPE SMOKED BEEF BURGERS



BEGINNER RECIPE ●○○

**PROGRAM:** GRILL | **PREP:** 15 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 9-11 MINUTES | **COOK TIME:** 7-10 MINUTES | **MAKES:** 8 SERVINGS



## INGREDIENTS

- 1kg 5% minced beef
- Sea salt and ground black pepper, as desired
- 1 teaspoon mixed herbs
- Garlic powder, as desired, optional
- Onion powder, as desired, optional
- 8 burger buns

## TOPPINGS (optional)

- 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.

**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.

## DIRECTIONS



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.



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. For Woodfire Flavour interaction, see page 10-11 for further details.



Turn dial to GRILL. Select WOODFIRE FLAVOUR. Set temperature to HI and set time to 10 minutes. Select START/STOP to begin preheating (IGN and preheating will take approx. 9-11 minutes).



While the unit preheats, prepare the burgers. Separate minced beef into 8 equal balls. Shape the beef into flat, patties, approximately 6cm wide and 2cm thick. Use your thumb to make a 1cm indent in the centre of each patty (this will help the burgers keep their shape uniform during cooking). Season the patties on both sides with salt, pepper, herbs, garlic powder and onion powder, if desired.



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 begin cooking.

**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.



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



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. Once toasted, remove the buns and repeat with remaining buns.



Build burgers with desired toppings.

# KICKSTARTER RECIPE

## ULTIMATE SMOKED BBQ STEAK WITH GRILLED ASPARAGUS



BEGINNER RECIPE ●○○

**PROGRAM:** GRILL | **PREP:** 5 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 10 MINUTES  
**COOK TIME:** APPROX. 12-16 MINUTES (DEPENDING ON DESIRED OUTPUT) | **MAKES:** 4 SERVINGS

### INGREDIENTS



4 x 225-280g ribeye steaks, approximately 2cm thick  
 3 teaspoons sunflower oil  
 Sea salt and ground black pepper, as desired  
 500g asparagus, trimmed

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

### DIRECTIONS



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.



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.

**TIP** Choose shorter cook times for rarer results.



Turn dial to GRILL. Press WOODFIRE FLAVOUR. Set temperature to HI and set time to 8 minutes (This will be well done). Select START/STOP to begin preheating (IGN and preheating will take approx. 10 minutes).



While unit is preheating, brush each steak on all sides with ½ tablespoon oil, then season with salt and pepper. Toss asparagus with remaining oil, then season with salt and pepper.



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 to begin cooking.



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



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.



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.



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





# KICKSTARTER RECIPE

## CAESAR SALAD WITH SMOKED PERI-PERI CHICKEN



BEGINNER RECIPE ●○○

**PROGRAM:** GRILL | **PREP:** 15 MINUTES | **MARINATE:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 8 MINUTES  
**COOK TIME:** 22 MINUTES | **MAKES:** 8 SERVINGS



### INGREDIENTS

100ml peri-peri sauce

4 tablespoons sunflower oil

Sea salt and ground black pepper, as desired

8 x 150g-175g chicken breasts

2 garlic cloves, peeled, minced

100ml mayonnaise

Juice of 1 lemon

75g Parmesan shavings, plus extra to serve

2 small romaine lettuces, hand torn

40g croutons

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

### DIRECTIONS



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.

**TIP** Marinate chicken overnight for additional flavour.



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.



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. 8 minutes).



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 marinate for 10 minutes or longer.



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.



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.



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.



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.

# CHICKEN & CHORIZO KEBABS



BEGINNER RECIPE ●○○

**PROGRAM:** GRILL | **PREP:** 20 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 9 MINUTES | **COOK TIME:** 10 MINUTES  
**MAKES:** 6 SERVINGS

## INGREDIENTS

3 x 550g skinless chicken breast, cut into 2.5-3cm cubes  
1½ tablespoons sunflower oil  
2 garlic cloves, peeled, crushed  
1 tablespoon finely chopped oregano leaves  
Juice of 1 lemon, plus extra wedges to serve  
Sea salt and ground black pepper, as desired  
6 x 30cm wooden skewers (soaked)  
1 x 225g cooking sausage, cut into 1cm slices  
2 red onions, each cut into 12 wedges with the root attached  
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. 9 minutes).
- 6 When unit beeps to signify it is preheated and "ADD FOOD" is displayed, open lid and add skewers lengthways 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 wedges, if desired.





# LAMB KOFTA PITTA WRAPS WITH GRILLED PEPPERS & TZATZIKI



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

**PROGRAM:** GRILL | **PREP:** 25 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 9 MINUTES | **COOK TIME:** 16 MINUTES  
**MAKES:** 6 SERVINGS

## INGREDIENTS

6 red long sweet-pointed peppers, halved lengthways, deseeded  
4 tablespoons extra-virgin olive oil, divided  
Sea salt and ground black pepper, as desired  
500g minced lamb (ideally 20% fat)  
25g panko breadcrumbs  
60ml water  
½ small red onion, finely chopped  
2 garlic cloves, peeled, finely chopped  
4 tablespoons roughly chopped parsley, divided  
4 tablespoons roughly chopped mint leaves, divided  
1 teaspoon ground cumin  
1 teaspoon sweet paprika  
1 teaspoon ground coriander  
1 teaspoon red wine vinegar  
6 x 30cm wooden skewers (soaked)  
Tzatziki, to serve  
Soft pitta bread, to serve

**TIP** Pitta bread can be reheated by grilling on HI for 1 to 2 minutes, in batches of 2 or 3 after koftas are cooked.

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

## DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, add peppers, 1 ½ tablespoons oil, salt and pepper and mix until evenly coated.
- 2 In a separate large bowl, add minced lamb, breadcrumbs, water, onion, garlic, 2 tablespoons each parsley and mint, cumin, paprika, coriander, salt and pepper. Mix until well combined. Divide kebab mixture into 6 equal portions and mould onto skewers (soaked), coming about halfway up.
- 3 To install the grill plate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into plate. Close 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 8 minutes. Select START/STOP to begin preheating (IGN and preheating will take approx. 9 minutes).
- 6 When unit beeps to signify it is preheated and “ADD FOOD” is displayed, open lid and add peppers to grill. Close lid to begin cooking.
- 7 When unit beeps and the display reads FLIP, open lid, and use silicone-tipped tongs to turn peppers. Close lid to continue cooking. With 2 minutes remaining, check if cooked. When cooking is complete, transfer peppers back to large bowl and mix with 1 tablespoon oil, red wine vinegar, 1 tablespoon each chopped parsley and mint, salt and pepper. Then set aside.
- 8 Turn dial to GRILL. Press WOODFIRE FLAVOUR. Set temperature to HI and set time to 8 minutes. Select START/STOP to begin preheating (preheating will take approx. 1-2 minutes). Brush kofta skewers with remaining 1 ½ tablespoons oil.
- 9 When unit beeps to signify it is preheated and “ADD FOOD” is displayed, open lid and add kofta skewers to grill. Close lid to begin cooking.
- 10 When unit beeps and the display reads FLIP, open lid and use silicone-tipped tongs to flip the skewers. Close lid to continue cooking.
- 11 When cooking is complete, remove koftas and serve hot on pitta bread with peppers and tzatziki. Garnish with remaining chopped parsley and mint.

# KOREAN BBQ STYLE BEEF KOFTAS WITH ASIAN SLAW



ADVANCED RECIPE ●●●

**PROGRAM:** GRILL | **PREP:** 35 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 9 MINUTES | **COOK TIME:** 6-8 MINUTES  
**MAKES:** 6 SERVINGS

## INGREDIENTS

500g minced beef  
25g panko breadcrumbs  
2 garlic cloves, peeled, minced  
2 spring onions, finely chopped  
1 tablespoon minced ginger  
4 tablespoons Gochujang paste  
1 tablespoon sesame oil  
2 tablespoons light soy sauce  
2 tablespoons toasted sesame seeds, lightly crushed, divided  
Sea salt and ground black pepper, as desired  
6 x 30cm wooden skewers (soaked)  
1 ½ 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, breadcrumbs, 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. Then mould each portion around the skewers, coming up about halfway. Brush all sides with sunflower oil.
- 3 To prepare the Asian slaw, in a medium 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 8 minutes. Select START/STOP to begin preheating (IGN and preheating will take approx. 9 minutes).
- 7 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.
- 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 skewers from grill and serve hot sprinkled with remaining crushed sesame seeds and Asian slaw.

# BARBECUED CORN ON COB WITH FLAVOURED BUTTERS



BEGINNER RECIPE ●○○

**PROGRAM:** GRILL | **PREP:** 15 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 6 MINUTES | **COOK TIME:** 10 MINUTES  
**MAKES:** 8 SERVINGS

## INGREDIENTS

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

### SUNDRIED TOMATO & BASIL BUTTER

60g sundried tomatoes, finely chopped  
1 clove garlic, peeled, crushed  
1½ 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  
1½ 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 10 minutes. Select START/STOP to begin cooking (preheating will take approx. 6 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.

# MEDITERRANEAN VEGETABLE SKEWERS



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

**PROGRAM:** GRILL | **PREP:** 20 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 9-11 MINUTES | **COOK TIME:** 12 MINUTES  
**MAKES:** 6 SERVINGS

## INGREDIENTS

6 x 30cm wooden skewers (soaked)  
2 medium red onions, peeled, each cut into 12 wedges  
1 large courgette (about 250g), halved lengthways, cut into 18 half-moons (about 1.5cm thick)  
1 large red pepper, cut into 18 small (about 3 ½ cm) squares, deseeded  
18 cherry tomatoes  
3 tablespoons extra-virgin olive oil, plus extra to drizzle  
1 teaspoon red wine vinegar  
2 garlic cloves, peeled, crushed  
2 teaspoons chopped thyme leaves  
Sea salt and ground black pepper, as desired  
Handful basil, torn, to garnish, optional

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

## DIRECTIONS

- 1 To build the skewers, thread ingredients in the following order, leaving 1/4th of the skewer empty: onion, courgette, red pepper and cherry tomatoes. In a small bowl, whisk together the olive oil, red wine vinegar, garlic, thyme, salt and pepper. Evenly brush all sides of the skewers with the prepared marinade.
- 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.
- 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.
- 4 Turn dial to GRILL. Press WOODFIRE FLAVOUR. Set temperature to MED and set time to 12 minutes. Select START/STOP to begin preheating (IGN and preheating will take approx. 9-11 minutes).
- 5 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.
- 6 When unit beeps and the display reads FLIP, open lid and use silicone-tipped tongs to turn skewers. Baste with any leftover marinade. Close lid to continue cooking. Check if cooked after 10 minutes.
- 7 When cooking is complete, remove the skewers and serve hot drizzled with extra-virgin olive oil and garnished with torn basil, if desired.



# MUSHROOM & TOFU BURGERS WITH CHIMICHURRI SAUCE



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

**PROGRAM:** GRILL | **PREP:** 15 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 9 MINUTES | **COOK TIME:** 12 MINUTES  
**MAKES:** 4 SERVINGS

## INGREDIENTS

280g block firm tofu, cut lengthwise into 4 slices (about 1cm thick)  
1½ tablespoons extra-virgin olive oil, for brushing  
4 large flat mushrooms (such as portobello)  
4 burger buns, cut in half  
Sea salt and ground black pepper, as desired  
Rocket leaves, to serve

## CHIMICHURRI SAUCE

60ml extra-virgin olive oil  
1½ tablespoons red wine vinegar  
2 garlic cloves, peeled, crushed  
30g bunch flat leaf parsley, leaves picked and finely chopped  
1 red chilli, seeded, chopped  
1 teaspoon dried oregano  
Sea salt and ground black pepper, as desired

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

**TIP** Use vegan burger buns to make recipe vegan friendly.

## DIRECTIONS

- 1 In a small bowl, add all chimichurri sauce ingredients and stir to combine. Evenly cover all sides of the tofu with half of the sauce. Set the remaining sauce aside.
- 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.
- 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.
- 4 Turn dial to GRILL. Set WOODFIRE FLAVOUR. Set temperature to HI and set time to 12 minutes. Select START/STOP to begin preheating (IGN and preheating will take approx. 9 minutes).
- 5 Brush mushrooms with olive oil and season with salt and pepper. When the unit beeps to signify it is preheated and “ADD FOOD” is displayed, open the lid and place mushrooms, cap side down on one side of the grill. Close lid to begin cooking.
- 6 After 5 minutes, open lid and flip mushrooms. Spoon approximately 1 teaspoon of chimichurri sauce into each cap. Place the marinated tofu slices on the other side of the grill. Close lid to continue cooking.
- 7 After 4 minutes, open lid and flip tofu. Close lid and continue cooking until time expires.
- 8 When cooking is complete, remove mushrooms and tofu from grill. Place burger buns, cut side down and cook until slightly grilled in the residual heat, about 1 minute. Divide the remaining chimichurri sauce between burger buns. Place 1 slice tofu onto each bun base then top with a mushroom and rocket leaves.



# KICKSTARTER RECIPE SMOKED PULLED PORK



BEGINNER RECIPE ●○○

PROGRAM: SMOKER | PREP: 5 MINUTES | COOK TIME: 4-5 HOURS PLUS RESTING | MAKES: 6-8 SERVINGS



## INGREDIENTS

1.9kg pork shoulder, trimmed  
125g-250g spice seasoning  
(ideas can be found on page 37)  
Sea salt and ground black pepper, as desired

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

## DIRECTIONS



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



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 onto grill plate, fat side uppermost, then close the lid.



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.



Turn dial to SMOKER, set temperature to 120°C and set time to 4 hours. Select START/STOP to begin cooking (preheating is not needed).



Cooking is complete when the pork reads 95°C on an instant read thermometer, turn unit off, leave lid closed and let pork rest for 45 minutes to 1 hour. Alternatively, remove food from grill, cover in foil and let rest for at least 45 minutes to 1 hour. Then shred the pork and toss or serve with sauce of choice (see page 36 for sauce recommendations).

**TIP** Leave fat on to keep meat moist during cooking

**TIP** Depending on the size and shape of the pork, more time may be needed during the cooking cycle. Use the arrows to the right to add more time.

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

**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.





# SMOKED MACKEREL



BEGINNER RECIPE ●○○

**PROGRAM:** SMOKER | **PREP:** 5 MINUTES PLUS 60 MINUTES BRINING | **TOTAL COOK TIME:** 25 MINUTES

**MAKES:** 6 SERVINGS

## INGREDIENTS

- 4 x 125g mackerel fillets
- Sea salt, as desired
- 1 teaspoon black peppercorns, crushed
- 1 teaspoon pink peppercorns, crushed
- 1 teaspoon fennel seeds, crushed

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

## DIRECTIONS

- 1 Sprinkle the mackerel fillets with sea salt and leave to brine for 60 minutes. Once complete, rinse off salt and pat mackerel fillets dry.
- 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 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 25 minutes. Select START/STOP to begin cooking (preheating is not needed).
- 5 When cooking is complete, serve mackerel hot or cold.



# SMOKED PORK KNUCKLES

BEGINNER RECIPE ●○○

**PROGRAM:** SMOKER | **PREP:** 10 MINUTES | **COOK TIME:** 4 HOURS  
**MAKES:** 4 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  
2 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.



# SMOKY HERB & GARLIC POTATO WEDGES

BEGINNER RECIPE ●○○

**PROGRAM:** AIR FRY | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 8-10 MINUTES | **COOK TIME:** 26 MINUTES  
**MAKES:** 6 SERVINGS

## INGREDIENTS

1kg Maris Piper or King Edward potatoes with peel, cut into 2.5cm thick wedges  
2 tablespoons sunflower oil  
1 tablespoon rosemary, finely chopped  
1 tablespoon thyme, finely chopped  
2 garlic cloves, peeled, crushed  
1 teaspoon sea salt  
Sour cream and chopped chives to serve

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



## 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 26 minutes. Select START/STOP to begin preheating (IGN and preheating will take approx. 8-10 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.





# SMOKY CARAMEL & CHOCOLATE BANANAS



BEGINNER RECIPE ●○○

**PROGRAM:** AIR FRY | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 6 MINUTES | **COOK TIME:** 12 MINUTES  
**MAKES:** 6 SERVINGS

## INGREDIENTS

6 bananas, unpeeled  
125g premade caramel sauce  
50g dark chocolate drops  
Ice cream to serve

**TIP** Use the **All Purpose 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, add Crisper Basket, 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 AIR FRY. Press WOODFIRE FLAVOUR. Set temperature to 180°C and time to 12 minutes. Select START/STOP to begin preheating (IGN and preheating will take approx. 6 minutes).
- 4 Carefully slice bananas lengthwise with the peel on. Be sure to not cut all the way through. Then slightly open the bananas.
- 5 Spoon 2-3 teaspoons of caramel sauce along the opening of each banana and top with chocolate drops. Transfer each banana onto a sheet of aluminum foil and crimp the edges together to seal into a parcel.
- 6 When unit beeps to signify it has preheated and "ADD FOOD" is displayed, open lid and place wrapped bananas upright into Crisper Basket. Close lid to begin cooking.
- 7 When cooking is complete, remove the bananas. Carefully unwrap and serve warm with ice cream.



# BERRY CRISP CRUMBLE



INTERMEDIATE RECIPE ●●○

**PROGRAM:** BAKE | **PREP:** 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 5 MINUTES | **COOK TIME:** 45 MINUTES  
**MAKES:** 6-8 SERVINGS

## INGREDIENTS

200g fresh raspberries  
200g fresh blueberries  
200g fresh blackberries  
200g fresh strawberries, hulled, quartered  
Zest and juice of 2 lemons  
150g granulated sugar  
1 teaspoon cinnamon  
1/2 teaspoon ground ginger  
2 tablespoons corn flour

## CRUMBLE

160g plain flour  
200g porridge  
200g soft light brown sugar  
1/2 teaspoon salt  
1 teaspoon cinnamon  
175g unsalted butter, melted  
Vanilla ice cream, as desired

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

## DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, gently toss all ingredients except crumble ingredients. Then transfer mixture to an 28cm x 18cm ovenproof dish.
- 2 To prepare the crumble, in a large bowl, place all dry ingredients and mix until evenly combined. Then add the melted butter and mix until combined. The mixture should be crumbly but stick together when squeezed.
- 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 the smoke box lid.
- 5 Turn dial to BAKE. Press WOODFIRE FLAVOUR. Set temperature to 160°C and set time to 45 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 baking dish on grill plate. Close lid to begin cooking.
- 7 After 25 minutes, open lid and evenly cover the berry mixture with the crumble topping. Close lid to continue cooking.
- 8 When cooking is complete, open lid and remove baking dish from grill. Let crisp cool for about 5 to 10 minutes before serving with ice cream as desired.

# SAUCES

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

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

## HORSERADISH MAYONNAISE

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

## SWEET BBQ SAUCE

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

## HOT & SPICY

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

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

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

## JAMAICAN JERK SPICE BLEND

1 tablespoon 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 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

## BASIC BBQ SPICE RUB

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

## 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

## 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



# GRILL CHART (CLOSED-LID COOKING)

**TIP** Want to add smoke? See page 10 for Woodfire Flavour Technology interaction. Smoke can enhance the colour of food.

**NOTE** Please use these charts as guides and adjust cook times as needed if your food load quantity varies.

INGREDIENTS	AMOUNT (UP TO)	PREPARATION	COOK TEMP	COOK TIME	INSTRUCTIONS
<b>BEEF</b>					
Burgers	6-8 (90-125g)	Season with salt and pepper	HI	8-10 mins	Flip halfway during cooking
Fillet steak	6 (170-230g each), 3cm thick	Marinate or season as desired	HI	4-8 mins	Flip halfway during cooking
Ribeye steak	4 (225-280g each), 2.5cm	Marinate or season as desired	HI	5-9 mins	Flip halfway during cooking
Rump steak	4 (255g each), 2cm	Marinate or season as desired	HI	8-12 mins	Flip halfway through or more as necessary
Sirloin steak	4 (225-280g each), 2cm thick	Marinate or season as desired	HI	3-6 mins	Flip halfway through or more as necessary
<b>CHICKEN</b>					
Chicken breasts, boneless	6 (150-200g each)	Marinate or season as desired	HI	16-20 mins	Flip halfway during cooking
Chicken legs	4 (1-1.5kg)	Marinate or season as desired	HI	16-20 mins	Flip halfway during cooking
Chicken thighs skin-on, bone-in	12 (2kg)	Season with salt and pepper	HI	12-16 mins	Flip halfway during cooking
Chicken thighs, boneless	1kg	Marinate or season as desired	HI	10-12 mins	Flip halfway during cooking
Chicken wings	1kg	Marinate or season as desired	HI	12-15 mins	Flip halfway through or more as necessary
<b>PORK</b>					
Hot dogs	30 (1kg)	Season with salt and pepper	MED	6-8 mins	Flip halfway during cooking
Pork chops, bone in	6 (250g each)	Marinate or season as desired	HI	15-23 mins	Flip halfway during cooking
Pork loin steaks, boneless	8 (120g each)	Marinate or season as desired	HI	14-18 mins	Flip halfway during cooking
Sausages	16 (800g)	None	LO	10-13 mins	Flip halfway through or more as necessary
<b>LAMB</b>					
Lamb chops	8 (700-750g)	Marinate or season as desired	HI	4-5 mins	Flip halfway during cooking
<b>SEAFOOD</b>					
Cod, haddock or salmon fillets or steaks	8 (125g each)	Brush with sunflower oil, season as desired	HI	6-8 mins	No flip
Seabass fillet	6 (540g)	Brush with sunflower oil, season as desired	HI	6-8 mins	No flip
Tuna steaks	12 (110-170g)	Brush with sunflower oil, season as desired	HI	4-8 mins	Flip halfway through or more as necessary
Prawns	450g jumbo	Brush with sunflower oil, season as desired	HI	3-4 mins	No need to flip

# GRILL CHART (CLOSED-LID COOKING)

**TIP** Want to add smoke? See page 10 for Woodfire Flavour Technology interaction. Smoke can enhance the colour of food.

**NOTE** Please use these charts as guides and adjust cook times as needed if your food load quantity varies.

INGREDIENTS	AMOUNT (UP TO)	PREPARATION	COOK TEMP	COOK TIME	INSTRUCTIONS
<b>VEGETABLES</b>					
Asparagus spears (green)	600g	Whole, toss in oil, season as desired	HI	6-8 mins	Flip halfway through cooking
Aubergine	600g	Cut in 5cm thick slices, brush with oil, season as desired	HI	8-11 mins	Flip halfway through cooking
Bell Peppers	4 (750g)	Cut in quarters, brush with oil, season as desired	HI	6-9 mins	Flip halfway through cooking
Brussels Sprouts	1kg	Whole, trimmed, toss in oil, season as desired	HI	12-16 mins	Flip halfway through cooking
Carrots	1kg	Peel, cut into 5cm pieces, toss in oil, season as desired	HI	10-12 mins	Flip halfway through cooking
Corn on the cob	8	Brush with oil, season as desired	HI	7-10 mins	Flip halfway through cooking
Courgette	2-3 (500g)	Cut in quarters lengthwise, brush with oil, season as desired	HI	6-10 mins	Flip halfway through cooking
Mushrooms, Portobello or large flat	8 (400-500g)	Drizzle with oil, season	HI	8-12 mins	Flip halfway through cooking
Onions (halved)	6 (600g)	Peel, cut in half, brush with oil, season as desired	HI	5 mins	Flip halfway through cooking
Tomatoes	6 (500g)	Cut in half lengthwise, season	HI	7 mins	Flip halfway through cooking
<b>FRUIT</b>					
Lemons & Limes	5 whole	Cut in half lengthwise, press down on grill plate	HI	4-5 mins	Flip halfway through cooking
Mango	3 whole	Press down gently on grill plate	HI	4-6 mins	Flip halfway through cooking
Melon	6 spears (10-15cm each)	Press down gently on grill plate	HI	4-6 mins	Flip halfway through cooking
Pineapple	6-8 slices	Cut in 5cm pieces	HI	7-10 mins	Flip halfway through cooking
Stone fruit	6-8 peaches	Cut in half lengthwise, remove stone, press down on grill plate	HI	3-5 mins	Flip halfway through cooking
<b>OTHER PROTEINS</b>					
Plant based burger	8 (113g each)	Brushed with oil	HI	8-10 mins	Flip halfway through cooking
Plant based steak	8 (113g each)	Brushed with oil, season as desired	HI	8-10 mins	Flip halfway through cooking
Halloumi Cheese	675g	Cut into 1cm slices, brush with oil, season as desired	HI	2-4 mins	Flip halfway through cooking
Tofu or tempeh	800g	Cut into 1cm slices, brush with oil, season as desired	HI	6-8 mins	Flip halfway through cooking



# FROZEN GRILL CHART (CLOSED-LID COOKING)

**NOTE** Please use these charts as guides and adjust cook times as needed if your food load quantity varies.

INGREDIENTS	AMOUNT (UP TO)	PREPARATION	COOK TEMP	COOK TIME	INSTRUCTIONS
<b>FROZEN POULTRY</b>					
Chicken Breasts	6 (200g each)	Marinate or season as desired	MED	22-25mins	Flip halfway through or more as necessary
Chicken Thighs	6 (850g)	Marinate or season as desired	MED	25-28 mins	Flip halfway through or more as necessary
<b>FROZEN BEEF</b>					
Burgers	8 frozen burgers (1kg)	Season as desired	MED	10-15 mins	Flip halfway through cooking
Sirloin Steak	4 (225g each)	Marinate or season as desired	MED	15-20 mins	Flip halfway through cooking
<b>FROZEN PORK</b>					
Pork chops, bone in	6 (250g each)	Marinate or season as desired	MED	22-26 mins	Brush with oil, season
Sausages	12 whole (600g)	None	LOW	9-12 mins	Flip halfway through or more as necessary
<b>FROZEN SEAFOOD</b>					
Salmon	6 fillets (130g each)	Marinate or season as desired	HI	7-8 mins	Flip halfway through cooking
Cod	6 fillets (140g each)	Marinate or season as desired	HI	6-8 mins	Flip halfway through cooking
Prawns	450g jumbo	Marinate or season as desired	HI	3-4 mins	Flip halfway through cooking
<b>FROZEN VEGETARIAN</b>					
Veggie burger	6 patties	None	HI	10-15 mins	Flip halfway through cooking

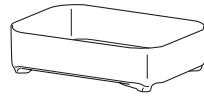
# BBQ SMOKER CHART

**NOTE** Please use these charts as guides and adjust cook times as needed if your food load quantity varies.

INGREDIENTS	AMOUNT (UP TO)	PREPARATION	COOK TEMP	COOK TIME	INTERNAL TEMP
<b>POULTRY</b>					
Whole chicken	1.5-2.5kg	Season as desired	190°C	45 mins-1 hour 45 minutes	74°C
Chicken thighs	1kg	Season as desired	190°C	30-45 mins	74°C
Turkey breast	1-1.5kg	Season as desired	160°C	25-45 minutes (Flip halfway through cooking)	74°C
Turkey drumsticks	4-6 (800g each)	Season as desired	180°C	45-60 mins	74°C
Duck breast	4-6 (approx. 850g each)	Season as desired	180°C	15-30 mins	65°C
Duck legs	4 (225g each)	Season as desired	200°C	30-45 mins	74°C
<b>BEEF</b>					
Topside	1-2kg	Season as desired	120°C	3-5 hours	85-95°C
Short ribs	6-9 (150-200g each)	Season as desired	135°C	2-4 hours	85-95°C
<b>PORK</b>					
Fillets	2-3 (500g each)	Season as desired	150°C	45 mins	85-95°C
Loin	1kg	Season as desired	120°C	3-4 hours	85-95°C
Ribs	2 (450-500g each)	Season as desired	120°C	75 mins	85-95°C
Shoulder	1.8-2.3kg	Season as desired	120°C	4-6 hours	85-95°C
<b>LAMB</b>					
Half leg of lamb	1.5-3kg	Season as desired	120°C	4-8 hours	85-95°C
Lamb shanks	4 (450g each)	Season as desired	120°C	2-4 hours	85-95°C
<b>FISH</b>					
Cod loin fillets	3 (185g each)	Season as desired	120°C	15 mins	58-60°C
Mackerel fillets	4 (125g each)	Season as desired	120°C	25 mins	58-60°C
Salmon, whole fillet	600g	Season as desired	120°C	30 mins	58-60°C
Trout fillets	4 (120g each)	Season as desired	120°C	30 mins	58-60°C

- 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.

# AIR FRY CHART



**TIP** Want to add smoke? See page 10 for Woodfire Flavour Technology interaction. Smoke can enhance the colour of food.

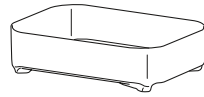
**NOTE** Please use these charts as guides and adjust cook times as needed if your food load quantity varies.

INGREDIENTS	AMOUNT (UP TO)	PREPARATION	COOK TEMP	COOK TIME	INSTRUCTIONS
<b>VEGETABLES</b>					
Asparagus	400g	Trimmed, brush with oil, season as desired	200°C	5-6 mins	Flip 2 or 3 times through cooking
Beetroot	8 small or 6 large (1kg)	Whole, brush with oil, season as desired	200°C	55-60 mins	Flip halfway through cooking
Bell Peppers	5 (750g)	Cut in quarters, deseeded, brush with oil, season as desired	200°C	9-13 mins	Flip halfway through cooking
Brussels Sprouts	1.5kg	Halved, toss in oil, season as desired	200°C	15-20 mins	Flip halfway through cooking
Butternut squash	1.5kg	Cut in quarters lengthwise, brush with oil, season as desired	200°C	25-30 mins	Flip halfway through cooking
Carrots	1kg	Peel, cut into 5cm pieces, brush with oil, season as desired	200°C	15-20 mins	Flip halfway through cooking
Cauliflower	800g	Cut into 2.5cm florets, brush with oil, season as desired	200°C	9-11 mins	Flip 2 or 3 times through cooking
Celariac	600g	Peel and cut into 1.5cm cubes, toss with oil, season as desired	200°C	12-14 mins	Flip 2 or 3 times through cooking
Corn on the cob	6	Brush with oil, season as desired	200°C	12-15 mins	Flip 2 or 3 times through cooking
Courgette	1kg	Cut in quarters lengthwise, brush with oil, season	200°C	12-14 mins	Flip 2 or 3 times through cooking
Green Beans (fine)	640g	Trimmed, brush with oil, season as desired	200°C	8-10 mins	Flip 2 or 3 times through cooking
Kale (for crisps)	400g	Remove thick stems, shred, toss in oil, season as desired	150°C	8-11 mins	Flip 2 or 3 times through cooking
Mushrooms	750g	Wipe, cut in quarters, toss with oil, season as desired	200°C	7-9 mins	Flip halfway through cooking
Potatoes, white, King Edward, Maris Piper or Russet	1.5kg	Cut in 2.5 cm *wedges, toss with oil, season as desired	200°C	22-25mins	Flip frequently during cooking
	1kg	Hand cut fries, *thin, toss with oil, season as desired	200°C	18-24 mins	Flip frequently during cooking
	1kg	Hand cut fries, *thick, toss with oil, season as desired	200°C	20-24 mins	Flip frequently during cooking
	6 whole (185-250g each)	Pierce with a fork 3 times	200°C	50-55 mins	Flip halfway through cooking
Potatoes, sweet	1kg	Cut in 2.5cm chunks	200°C	15-20 mins	Flip frequently during cooking
	8 whole (185-250g each)	Pierced with a fork 3 times	200°C	40-45 mins	Flip halfway through cooking
Parsnip	500g	Peel and cut into 5cm lengths	200°C	10-12 mins	Flip halfway through cooking

\* After cutting potatoes, allow raw chips to soak in cold water for at least 30 minutes to remove unnecessary starch. Pat chips dry. The drier the chips the better the results.



# AIR FRY CHART

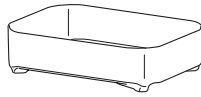


**TIP** It's not recommended to add Woodfire Flavour to frozen foods.

**NOTE** Please use these charts as guides and adjust cook times as needed if your food load quantity varies.

INGREDIENTS	AMOUNT (UP TO)	PREPARATION	COOK TEMP	COOK TIME	INSTRUCTIONS
<b>PORK</b>					
Bacon	6 thick cut rashers (220g)	None	180°C	6-7 mins	Flip halfway through cooking
<b>FISH</b>					
Fish cakes	4 (580g)	None	200°C	10-12 mins	Flip halfway through cooking
<b>FROZEN FOODS</b>					
Breaded mushrooms	17 (300g)	None	12-14 mins	170°C	Flip halfway through cooking
Chicken burgers	6 (125g each)	None	14-15 mins	200°C	Flip halfway through cooking
Chicken dippers	39 (950g)	None	8-10 mins	190°C	Flip halfway through cooking
Chicken Kiev	8 (1.2kg)	None	16-18 mins	190°C	Flip halfway through cooking
Chicken nuggets	600g	None	8-10 mins	200°C	Flip halfway through cooking
Chips (French fries)	1kg	None	15-17 mins	200°C	Flip halfway through cooking
Chips (French fries)	500g	None	10-12 mins	200°C	Flip halfway through cooking
Chunky chips	1Kg	None	22-25 mins	200°C	Flip halfway through cooking
Fish fillets (in batter)	4 (440g)	None	11 mins	200°C	Flip halfway through cooking
Fish fingers	10 (280g)	None	8-9 mins	200°C	Flip halfway through cooking
Hash browns	900g	None	20 mins	180°C	Flip halfway through cooking
Onion rings	375g	None	9-10 mins	200°C	Flip halfway through cooking
Potato wedges	650g	None	15-18 mins	180°C	Flip halfway through cooking
Prawn tempura	16 (280g)	None	9-10 mins	190°C	Flip halfway through cooking
Roast potatoes	700g	None	15-18 mins	200°C	Flip halfway through cooking
Veggie burgers	6 (750g)	None	12-15 mins	200°C	Flip halfway through cooking
Vegan nuggets	1kg	None	10 mins	200°C	Flip halfway through cooking
Vegan sausages	12 (540g)	None	8 mins	180°C	Flip halfway through cooking

# DEHYDRATE CHART



**TIP** Want to add smoke to your jerky? See page 10 for Woodfire Flavour Technology interaction. Smoke can enhance the colour of food.

**NOTE** Smoke is not recommended for fruits & vegetables.

INGREDIENTS	PREPARATION	TEMP	DEHYDRATE TIME
<b>FRUITS &amp; VEGETABLES</b>			
Apples	Core removed, cut in 3mm slices, rinsed in lemon water, patted dry	60°C	6-8 hours
Asparagus	Cut in 2.5cm pieces, blanched	60°C	6-8 hours
Aubergine	Peeled, cut in 3mm slices, blanched	60°C	3-4 hours
Bananas	Peeled, cut in 3mm slices	60°C	6-8 hours
Beetroot	Peeled, cut in 3mm slices	60°C	6-8 hours
Fresh herbs	Rinsed, patted dry, stems removed	60°C	2-4 hours
Ginger root	Cut in 3mm slices	60°C	6 hours
Mangoes	Peeled, cut in 3mm slices, stone removed	60°C	6-8 hours
Mushrooms	Cleaned with soft brush (do not wash)	60°C	6-8 hours
Pineapple	Peeled, cored, cut in 3mm - 1.25cm slices	60°C	6-8 hours
Strawberries	Cut in half or in 1.25cm slices	60°C	6-8 hours
Tomatoes	Cut in 3mm slices or grated; steam if planning to rehydrate	60°C	6-8 hours
<b>MEAT, POULTRY, FISH</b>			
Beef, Chicken, Turkey jerky	Cut in 6mm slices, marinated overnight	70°C	5-7 hours
Salmon jerky	Cut in 6mm slices, marinated overnight	70°C	3-5 hours

# VOTRE GUIDE POUR DES GRILLADES DE PRO

Bienvenue dans le guide du Barbecue électrique avec fumoir intégré Ninja Woodfire. Cuisinez en extérieur des grillades, des fritures et bien plus encore, agrémentées de saveurs 100% feu de bois.

Découvrez des conseils et recettes qui vous faciliteront l'utilisation du barbecue.

Alors préparez votre appareil, et lancez-vous !

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

## TABLE DES MATIÈRES

<b>Contenu de la boîte</b> .....	54	<b>AIR FRY (Frire sans huile)</b>	
<b>Fonctionnement du panneau de commande</b> .....	55	Frites rustiques fumées à l'ail et aux herbes .....	85
<b>Technologie Woodfire</b> .....	58	Bananes fumées au chocolat et caramel.....	86
<b>Granulés Ninja Woodfire</b> .....	60	<b>BAKE (Cuire au four)</b>	
Échelle des saveurs Woodfire .....	61	Crumble croustillant aux fruits rouges .....	87
<b>Guide de démarrage rapide - Utiliser les modes</b> .....	62	<b>Sauces et épices pour barbecue</b> .....	88
<b>Une semaine de grillades</b> .....	64	<b>Tableaux de cuisson</b> .....	90
<b>RECETTES</b>		Tableaux de cuisson au grill (avec couvercle fermé).....	90
<b>GRILL (Griller)</b>		Tableau de cuisson au grill pour les aliments surgelés (avec couvercle fermé).....	94
<b>RECETTE POUR DÉMARRER</b> Hamburgers de bœuf fumé .....	66	Tableau de cuisson au fumoir.....	98
<b>RECETTE POUR DÉMARRER</b> Steak fumé au barbecue et asperges grillées.....	68	Tableaux de cuisson pour la friture sans huile.....	100
<b>RECETTE POUR DÉMARRER</b> Salade César au poulet fumé piri-iri.....	70	Tableau de déshydratation .....	102
Brochettes de poulet et de chorizo façon kebab .....	72		
Keftas d'agneau et pain pita avec poivrons grillés et tzatziki.....	74		
Keftas de boeuf façon barbecue coreen et coleslaw asiatique	75		
Épis de maïs grillés au barbecue et beurres aromatisés.....	76		
Brochettes de légumes méditerranéens.....	77		
Hamburgers champignons, tofu et sauce chimichurri.....	78		
<b>SMOKER (Fumoir)</b>			
<b>RECETTE POUR DÉMARRER</b> Porc fumé effiloché.....	80		
Maquereau fumé.....	82		
Jarrets de porc fumés.....	84		



## LÉGENDE DES RECETTES



Cette icône indique qu'il faut ajouter des saveurs de feu de bois au plat. Consultez la page 58 pour plus d'informations.



## CONTENU DE LA BOÎTE

### PLAQUE DE GRILL ANTIADHÉSIVE

À utiliser avec chaque mode de cuisson. Peut accueillir jusqu'à 8 steaks hachés, 16 saucisses ou 2 carrés de côtes.



### FUMOIR WOODFIRE AMOVIBLE

Pré-installé dans l'appareil. Veillez à bien l'insérer avant d'ajouter les granulés.

### ARRIÈRE DU GRILL

### RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSES

Toujours insérer le récupérateur de graisses avant chaque utilisation.



### PANIER CROUSTI

Pour une cuisson sans huile réussie.



### PELLE À GRANULÉS

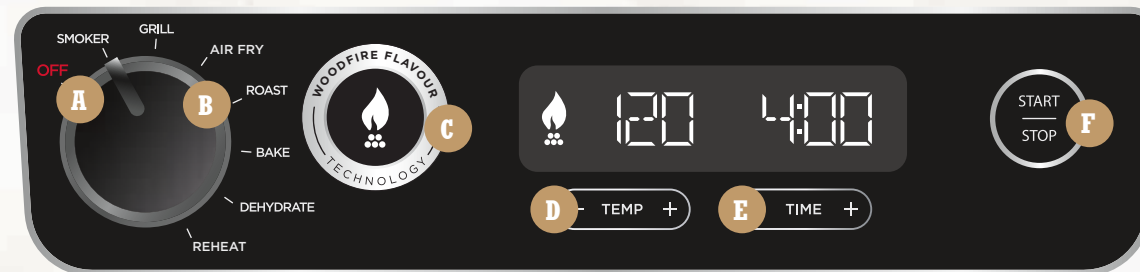
Conçue pour délivrer la dose parfaite de granulés Ninja Woodfire pour une cuisson au goût fumé.



### GRANULÉS DE BOIS NINJA WOODFIRE

Essayez nos deux saveurs vedettes. Chaque sac d'échantillon permet d'effectuer 3 cuissons au fumoir. Ouvrez le sac, remplissez la pelle à granulés et versez-les dans le fumoir.

## FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE



**A OFF (ÉTEINT)** N'oubliez pas de positionner le bouton principal sur OFF lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation. 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.

### B MODES DE CUISSON

**SMOKER (FUMOIR)** : fumage lent et basse température pour les grosses pièces de viande.

**GRILL (GRILLER)** : permet de griller les viandes et légumes.

**AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)** : la température élevée est associée à la grande vitesse du ventilateur pour un fini croustillant.

**ROAST (RÔTIR)** : pour préparer des viandes tendres, des légumes rôtis, etc.

**BAKE (CUIRE AU FOUR)** : pour cuire du pain, des gâteaux et plus encore, grâce à une vitesse de ventilation moins élevée.

**DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)** : parfait pour préparer des fruits, des légumes et de la viande séchés.

**REHEAT (RÉCHAUFFER)** : parfait pour réchauffer les restes et éviter le gaspillage.

**C WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY (SAVEURS DE FEU DE BOIS)** Après avoir sélectionné le mode de cuisson Grill (Griller), Air Fry (Frir sans huile), Bake (Cuire au four), Roast (Rôtir) ou Déhydrate (Déshydrater), appuyez sur ce bouton pour ajouter des saveurs de feu de bois. Une fois enclenché, l'icône de flamme s'allumera sur le panneau de commande.

**D TEMP (TEMPÉRATURE)** Utilisez les boutons  $\ominus$  TEMP  $\oplus$  pour régler la température.

**E TIME (DURÉE)** Utilisez les boutons  $\ominus$  TIME  $\oplus$  pour régler le temps de cuisson.

**F START/STOP (MARCHE/ARRÊT)** Appuyez pour démarrer la cuisson ou appuyez pendant la cuisson pour arrêter le mode de cuisson en cours.

**PRÉCHAUFFER L'APPAREIL POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS**  
Pour des aliments parfaitement grillés, laissez l'appareil préchauffer complètement avant de les y placer.

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

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

# BIEN PLUS QU'UN SIMPLE BARBECUE AVEC 7 MODES DE CUISSON POUR CUISINER EN EXTÉRIEUR

## AUX VÉRITABLES SAVEURS DE FEU DE BOIS

### SMOKER (FUMOIR)



Fumage lent et basse température pour les incontournables du barbecue, comme les travers de porc ou le porc effiloché.  
Pages 80 à 84

### GRILL (GRILLER)



Pour des aliments parfaitement saisis et grillés à haute température (steaks, hamburgers et plus encore).  
Pages 66 à 78

### AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)



Sublimez vos fritures sans huile préférées avec de véritables saveurs de feu de bois.  
Pages 85

### ROAST (RÔTIR)



Viandes et légumes rôtis

### BAKE (CUIRE AU FOUR)



Pains, gâteaux et desserts

### DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)



Bœuf, poulet ou saumon séchés

### REHEAT (RÉCHAUFFER)



Parfait pour réchauffer les restes



## DES PLATS AUX SAVEURS FUMÉES

Il suffit d'ajouter les granulés de bois, de sélectionner un mode de cuisson et d'appuyer sur le bouton WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY (Saveurs de feu de bois). Le barbecue se charge du reste. Cherchez le logo WOODFIRE dans les recettes et testez cette fonction.



# TECHNOLOGIE WOODFIRE

Alimenté à l'électricité, aromatisé avec des granulés de bois naturel. Apportez des arômes fumés intenses et parfaitement développés à chaque plat.

## EXPÉRIMENTEZ LES SAVEURS NATURELLES DU FEU DE BOIS



## DES SAVEURS AUTHENTIQUES DE FEU DE BOIS

Envie de saveurs fumées sans plus attendre ? L'association du ventilateur à convection naturelle ultra puissant, du fumoir amovible intégré et des granulés de bois Ninja Woodfire crée des arômes de feu de bois intenses et parfaitement développés.



### VENTILATEUR À CONVECTION NATURELLE

L'air et la fumée circulent rapidement autour des aliments pour permettre une cuisson et une absorption de la fumée homogènes.



### FUMOIR AMOVIBLE INTRÉGRÉ

Il suffit de verser une cuillère de granulés de bois dans le fumoir pour obtenir des saveurs authentiques de feu de bois.

**REMARQUE :** Assurez-vous de remplir le fumoir au maximum et de pouvoir fermer le couvercle.



### COMBUSTION DE GRANULÉS DE BOIS NATUREL

Les granulés Ninja Woodfire sont conçus spécialement pour les saveurs et non comme combustible. Ils présentent donc la bonne taille et le mélange idéal de bois de qualité supérieure.







SCANNEZ ICI POUR  
ACHETER PLUS  
DE GRANULÉS

# NINJA GRANULÉS DE BOIS WOODFIRE

100 % PUR BOIS POUR DES SAVEURS 100 % FEU DE BOIS

Seuls les granulés de bois Ninja Woodfire sont compatibles  
avec le barbecue électrique Ninja Woodfire.

Conçus spécialement pour les produits Woodfire, nos granulés de bois naturel servent à apporter une saveur authentique de feu de bois. Ils ne sont pas un combustible. C'est la raison pour laquelle ajouter de véritables saveurs fumées à tout ce que vous préparez est d'une incroyable simplicité.

## 100 % PUR BOIS, SANS AJOUT.

Chaque granulé contient les quantités idéales de bois mélangés de qualité supérieure pour obtenir les meilleures saveurs.

## QUALITÉ SUPÉRIEURE POUR DES SAVEURS FUMÉES DÉLICIEUSES

Nos granulés de bois haute densité contiennent 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 meilleur flux d'air et une saveur fumée homogène.

# ÉCHELLE DES SAVEURS WOODFIRE

Nos recettes sont destinées à un usage exclusif avec des granulés de bois 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 ROBUSTE

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

## CONSEILS ET ASTUCES

Notre pelle à granulés fournie avec l'appareil vous permet d'obtenir la dose parfaite à chaque utilisation.

Inquiet pour vos réserves de granulés ? Il suffit d'une **cuillère pleine** de granulés pour obtenir des saveurs fumées à chaque cuisson.

Il n'est pas de nécessaire de recharger pendant la cuisson. Déposez une seule cuillère pleine de granulés dans le fumoir et laissez le barbecue se charger du reste.

## Utilisez les cendres dans votre jardin

Les cendres de bois sont une excellente source de nutriments pour les plantes. Une fois refroidies, dispersez délicatement les cendres sur le sol ou ajoutez-les à votre compost.

# GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Utiliser les modes **Grill (Griller)**, **Air Fry (Frire sans huile)**, **Roast (Rôtir)**, **Bake (Cuire au four)** et **Dehydrate (Déshydrater)**

## ÉTAPE 1 MISE EN PLACE

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



**CONSEIL** Pour faciliter le nettoyage du récupérateur de graisses, recouvrez-le de papier aluminium.

## ÉTAPE 2 AJOUT DES GRANULÉS

- Sélectionnez votre parfum : polyvalent ou corsé.
- Remplissez une pelle pleine de granulés en la plongeant dans le sac. Enlevez le surplus pour ne pas en mettre à côté. **REMARQUE : La pelle est conçue pour disposer la dose adéquate de granulés pour une cuisson au fumoir.**
- Soulevez le couvercle du fumoir et versez les granulés jusqu'à la remplir au maximum. Puis refermez le couvercle du fumoir.



**PAS ENVIE DE SAVEURS FUMÉES ?**  
Ignorez l'étape 2

## ÉTAPE 3 SÉLECTION DU PROGRAMME

- Allumez l'appareil en tournant le bouton principal dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner **GRILL (GRILLER)**, **AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)**, **ROAST (RÔTIR)**, **BAKE (CUIRE AU FOUR)** ou **DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)**.



Si vous ajoutez des granulés, appuyez sur le bouton WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY (Saveurs de feu de bois).

- Utilisez les boutons **TEMP** pour régler la température.
- Utilisez les boutons **TIME** pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage. Si vous utilisez la fonction WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY (Saveurs de feu de bois), les granulés vont subir un cycle de combustion (IGN), puis le barbecue va lancer le préchauffage (PRE).

## 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 fonction WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY (Saveurs de feu de bois), les granulés vont subir un cycle de combustion (IGN), puis le barbecue va lancer 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)**,  
**Bake (Cuire au four)** : 3 min  
**Dehydrate (Déshydrater)** : Aucun préchauffage

**REMARQUE** La combustion des granulés prend 2 à 4 minutes supplémentaires.

## ÉTAPE 5 CUISSON

- Une fois le préchauffage terminé, « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) s'affiche sur le panneau de commande.
- Ouvrez le couvercle pour ajouter les ingrédients sur la plaque de grill.
- Fermez le couvercle. La cuisson va commencer et le minuteur se mettre en marche.

**REMARQUE** : Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction Woodfire Technology avec le mode Reheat (Réchauffer), car les aliments sont déjà ultra savoureux.

## ÉTAPE 6 SERVICE

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le barbecue émet un bip et « DONE » (Terminé) apparaît sur le panneau de commande.
- Enlevez les aliments de la plaque de 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 la plaque de grill et fermez le couvercle.



## ÉTAPE 2 CUISSON

- Allumez le barbecue en tournant le bouton principal dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner le mode **SMOKER (FUMOIR)**.
- Utilisez les boutons **TEMP** pour régler la température.
- Utilisez les boutons **TIME** pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez sur le bouton START/STOP situé à droite du panneau de commande pour démarrer la cuisson.
- Fermez le couvercle. La cuisson va commencer et le minuteur se mettre en marche.

**REMARQUE** : Il n'y a pas de temps de préchauffage pour la fonction Smoker (Fumoir).

## ÉTAPE 3 SERVICE

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le barbecue émet un bip et « DONE » (Terminé) apparaît sur le panneau de commande.
- Enlevez les aliments de la plaque de 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, conservez les aliments au frais avant de les placer sur le grill.
- Pour obtenir les meilleures saveurs fumées, minimisez le temps d'ouverture du couvercle au moment d'ajouter ou de retourner les 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 cuillère pleine lorsque la première a fini de se consumer. Maintenez appuyé le bouton WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY (Saveurs de feu de bois) pendant 4 secondes pour démarrer la combustion des granulés dans le fumoir. Veillez à NE PAS le remplir plus de deux fois.
- Bien que le préchauffage soit fortement recommandé, vous pouvez ignorer cette étape en maintenant appuyé le bouton START/STOP pendant 4 secondes.



# UNE SEMAINE DE GRILLADES

Préparer des grillades n'a jamais été aussi simple avec le Barbecue électrique avec fumoir intégré Ninja Woodfire ! Utilisez le tableau ci-dessous chaque jour de la semaine pour facilement trouver l'inspiration. Pour plus d'inspiration et de recettes, consultez les tableaux de grillades à partir de la page 90 ou rendez-vous sur [cookingcircle.com](http://cookingcircle.com).

## POULET



## BŒUF



## PORC



## POISSON



## PROTÉINE VÉGÉTALE



### 1. CHOISIR UNE PROTÉINE

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 mocha

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 (350 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 HAMBURGERS DE BŒUF FUMÉ



RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PROGRAMME : GRILL (GRILLER) | PRÉPARATION : 15 MINUTES | PRÉCHAUFFAGE : ENV. 9-11 MINUTES | TEMPS DE CUISSON : 7-10 MINUTES  
QUANTITÉ : 8 PORTIONS



## INGRÉDIENTS

1 kg de bœuf haché 5 %  
Sel de mer et poivre noir moulu, selon les goûts  
1 cuillère à café d'un mélange d'herbes aromatiques  
Ail en poudre, selon les goûts (facultatif)  
Oignon en poudre, selon les goûts (facultatif)  
8 pains à hamburger

## GARNITURES (facultatives)

Tomates en tranches  
Oignon rouge, épluché et émincé  
Laitue iceberg  
Cornichons  
Ketchup  
Moutarde jaune

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

**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.

## PRÉPARATION



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.



Soulevez le couvercle du fumeur et versez les granulés à l'intérieur avec la pelle jusqu'à la remplir au maximum. Puis refermez le couvercle du fumeur. Pour plus de détails sur l'utilisation de la fonction Woodfire Flavour, consultez les pages 10 et 11.



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 10 minutes. Appuyez sur START/STOP pour lancer le préchauffage (la combustion et le préchauffage prennent environ 9 à 11 minutes).



Préparez les steaks hachés pendant le préchauffage de l'appareil. Séparez la viande de bœuf hachée en 8 boules égales. Formez des steaks hachés plats d'environ 6 cm de largeur et 2 cm d'épaisseur. Avec le pouce, faites un creux de 1 cm au centre de chaque steak (les burgers gardent ainsi leur forme pendant la cuisson). Assaisonnez les steaks hachés des deux côtés avec du sel, du poivre, des herbes aromatiques, de l'ail et de l'oignon en poudre (selon les goûts).



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. Fermer le couvercle pour commencer la cuisson.



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 les steaks. Fermer le couvercle pour continuer la cuisson.



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 (Griller), réglez la température sur HI (Élevée) 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. Une fois dorés, enlevez-les et répétez l'opération avec le reste des pains à hamburger.



Ajoutez la garniture que vous voulez aux hamburgers.

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

Vous avez des questions ? Rendez-vous sur [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

# RECETTE POUR DÉMARRER STEAK FUMÉ AU BARBECUE ET ASPERGES GRILLÉES



RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

**PROGRAMME :** GRILL (GRILLER) | **PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 10 MINUTES  
**TEMPS DE CUISSON :** ENV. 12-16 MINUTES (SELON LE RÉSULTAT SOUHAITÉ) | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS

## INGRÉDIENTS



4 entrecôtes d'env. 2 cm d'épaisseur (225 à 280 g chacune)  
3 cuillères à café d'huile de tournesol  
Sel de mer et poivre noir moulu, selon les goûts  
500 g d'asperges, extrémités coupées

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

## PRÉPARATION



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.



Soulevez le couvercle du fumeur et versez les granulés à l'intérieur avec la pelle jusqu'à la remplir au maximum. Puis refermez le couvercle du fumeur.

**CONSEIL** Préférez des temps de cuisson plus courts pour des steaks plus saignants.



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 8 minutes (pour une viande bien cuite). Appuyez sur START/STOP pour lancer le préchauffage (la combustion et le préchauffage prennent environ 10 minutes).



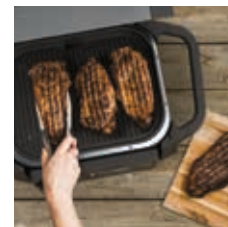
Pendant le préchauffage, badigeonnez tous les côtés de chaque steak avec ½ cuillère à soupe d'huile, puis assaisonnez avec du sel et du poivre. Mélangez les asperges avec le reste d'huile, puis assaisonnez avec du sel et du poivre.



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.



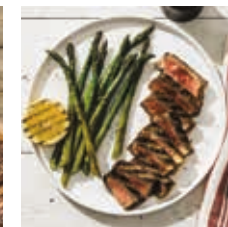
Lorsque l'appareil émet un bip et que le panneau de commande indique FLIP (Retourner), ouvrez le couvercle et utilisez des pinces à embouts en silicone pour retourner les steaks. Fermez le couvercle pour continuer la cuisson.



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



Pendant que les steaks sont réservés de côté, disposez les asperges sur la plaque de grill et fermez le couvercle. Tournez le bouton principal sur GRILL (GRILLER), réglez la température sur HI (Élevée) et le temps de cuisson sur 8 minutes. Appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson.



Lorsque le temps de cuisson et de réserve sont terminés, retirez les asperges du barbecue. Couper les steaks en tranches et les servir avec les asperges.





# RECETTE POUR DÉMARRER 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

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

## PRÉPARATION



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.



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.



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).



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'essie-tout pour le sécher, plongez-le dans la marinade et laissez mariner pendant 10 minutes minimum.



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.



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.



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.



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



# BROCHETTES DE POULET ET DE CHORIZO FAÇON KEBAB



RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

**PROGRAMME :** GRILL (GRILLER) | **PRÉPARATION :** 20 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 9 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON :** 10 MINUTES  
**QUANTITÉ :** 6 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

3 filets de poulet sans peau (550 g chacun), coupés en cubes de 2,5-3 cm

1 ½ cuillère à soupe d'huile de tournesol

2 gousses d'ail, pelées et écrasées

1 cuillère à soupe d'origan finement haché

Jus de 1 citron, plus des quartiers pour servir

Sel de mer et poivre noir moulu, selon les goûts

6 piques à brochette en bois de 30 cm (trempées)

1 saucisse cuite (225 g), coupée en tranches de 1 cm

2 oignons rouges, coupés en 12 quartiers avec les racines

Une petite poignée de persil haché pour servir (facultatif)

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

## PRÉPARATION

- 1 Dans un saladier de taille moyenne, mélangez le poulet, l'huile de tournesol, l'ail, l'origan, le jus de citron, le sel et le poivre, jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
- 2 Pour réaliser les brochettes, piquez les ingrédients dans l'ordre suivant, en laissant vide un quart de la pique : poulet, chorizo et oignon rouge.
- 3 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.
- 4 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.
- 5 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 10 minutes. Appuyez sur START/STOP pour lancer le préchauffage (la combustion et le préchauffage prennent environ 9 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 brochettes dans le sens de la longueur sur le grill. Fermer 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 des pinces à embouts en silicone pour retourner les brochettes. Fermer le couvercle pour continuer la cuisson. Au bout de 8 minutes, vérifiez la cuisson.
- 8 Lorsque la cuisson est terminée, retirez les brochettes. Parsemez de persil et servez avec des quartiers de citron, selon les goûts.



# KEFTAS D'AGNEAU ET PAIN PITA AVEC POIVRONS GRILLÉS ET TZATZIKI



RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

**PROGRAMME :** GRILL (GRILLER) | **PRÉPARATION :** 25 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 9 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON :** 16 MINUTES  
**QUANTITÉ :** 6 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

6 poivrons longs rouges, coupés en deux dans la longueur et épinés  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge, à ajouter séparément  
Sel de mer et poivre noir moulu, selon les goûts  
500 g d'agneau émincé (à 20 % de matière grasse de préférence)  
25 g de chapelure panko  
60 ml d'eau  
½ petit oignon rouge, finement haché  
2 gousses d'ail, pelées et finement hachées  
4 cuillères à soupe de persil grossièrement haché, à ajouter séparément  
4 cuillères à soupe de feuilles de menthe grossièrement hachées, à ajouter séparément  
1 cuillère à café de cumin moulu  
1 cuillère à café de paprika doux  
1 cuillère à café de coriandre moulue  
1 cuillère à café de vinaigre de vin rouge  
6 piques à brochette en bois de 30 cm (trempées)  
Tzatziki, pour servir  
Pain pita moelleux, pour servir

**CONSEIL** Le pain pita peut se réchauffer sur le grill avec le réglage HI (Élevée) pendant 1 à 2 minutes, par lots de 2 ou 3 une fois les keftas cuits.

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

## PRÉPARATION

- Dans un grand saladier, ajoutez les poivrons, 1 ½ cuillère à soupe d'huile, le sel et le poivre, puis mélangez pour les recouvrir uniformément.
- Dans un autre grand saladier, ajoutez l'agneau haché, la chapelure, l'eau, l'oignon, l'ail, 2 cuillères à soupe de persil et de menthe, le cumin, le paprika, la coriandre, le sel et le poivre. Mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Divisez le mélange en 6 portions égales, puis pressez chaque portion autour d'une pique à brochette (trempée) en en recouvrant environ la moitié.
- 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. Fermer le couvercle.
- 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.
- 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 8 minutes. Appuyez sur START/STOP pour lancer le préchauffage (la combustion et le préchauffage prennent environ 9 minutes).
- 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 poivrons sur le grill. Fermer le couvercle pour commencer la cuisson.
- 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 les poivrons. Fermer le couvercle pour continuer la cuisson. Vérifiez la cuisson lorsqu'il reste 2 minutes de cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, remettez les poivrons dans le grand saladier, puis incorporez 1 cuillère à soupe d'huile, le vinaigre de vin rouge, 1 cuillère à soupe de persil et de menthe, le sel et le poivre. Réservez de côté.
- 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 8 minutes. Appuyez sur START/STOP pour lancer le préchauffage (le préchauffage prend environ 1 à 2 minutes). Badigeonnez les brochettes keftas avec 1 ½ cuillère à soupe d'huile restante.
- 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 brochettes keftas sur le grill. Fermer le couvercle pour commencer la cuisson.
- 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 les brochettes. Fermer le couvercle pour continuer la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, retirez les keftas et servez chaud sur du pain pita, avec les poivrons et le tzatziki. Parsemez le reste de persil et de menthe.

# KEFTAS DE BŒUF FAÇON BARBECUE COREËN ET COLESLAW ASIATIQUE



RECETTE DE NIVEAU AVANCÉ ●●●

**PROGRAMME :** GRILL (GRILLER) | **PRÉPARATION :** 35 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 9 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON :** 6 À 8 MINUTES  
**QUANTITÉ :** 6 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

500 g de bœuf haché  
25 g de chapelure panko  
2 gousses d'ail, pelées et émincées  
2 oignons nouveaux, finement émincés  
1 cuillère à soupe de gingembre émincé  
4 cuillères à soupe de pâte gochujang  
1 cuillère à soupe d'huile de sésame  
2 cuillères à soupe de sauce soja légère  
2 cuillères à soupe de graines de sésame grillées, légèrement écrasées, à ajouter séparément  
Sel de mer et poivre noir moulu, selon les goûts  
6 piques à brochette en bois de 30 cm (trempées)  
1 ½ cuillère à soupe d'huile de tournesol

## COLESLAW ASIATIQUE

¼ de chou blanc, finement émincé  
¼ de chou rouge, finement émincé  
1 grosse carotte, épluchée et râpée  
½ petit oignon rouge, finement émincé  
1 piment rouge, coupé en deux, épiné et finement émincé  
Jus de 2 citrons verts  
30 g d'un bouquet de coriandre, tiges et feuilles hachées

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

## PRÉPARATION

- Pour préparer les keftas, placez dans un grand saladier la viande de bœuf hachée, la chapelure, l'ail, les oignons nouveaux, le gingembre, la pâte gochujang, l'huile de sésame, la sauce soja, 1 cuillère à soupe de graines de sésame écrasées, le sel et le poivre, puis mélangez pour bien incorporer.
- Divisez le mélange de kebab en 6 parts égales. Pressez ensuite chaque portion autour d'une pique à brochette, en en recouvrant environ la moitié. Badigeonnez toute la surface d'huile de tournesol.
- Pour préparer le coleslaw asiatique, placez dans un saladier de taille moyenne les deux sortes de chou, la carotte, l'oignon rouge, le piment rouge, le jus de citron vert, la coriandre, le sel et le poivre, puis mélangez bien la préparation. Réserver.
- 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.
- 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.
- Tournez le bouton principal sur GRILL. Appuyez sur WOODFIRE FLAVOUR (Saveurs de feu de bois). Réglez la température sur MED (Moyenne) et le temps de cuisson sur 8 minutes. Appuyez sur START/STOP pour lancer le préchauffage (la combustion et le préchauffage prennent environ 9 minutes).
- Lorsque l'appareil sonne pour indiquer qu'il est préchauffé et que « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) est affiché, ouvrez le couvercle et placez les brochettes sur le grill. Fermer le couvercle pour commencer la cuisson.
- Lorsque l'appareil indique FLIP (Retourner), ouvrez le couvercle et retournez les brochettes. Au bout de 6 minutes, vérifiez la cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez le couvercle, retirez les brochettes de la grille, saupoudrez le reste de graines de sésame écrasées et servez chaud avec le coleslaw asiatique.

# ÉPIS DE MAÏS GRILLÉS AU BARBECUE ET BEURRES AROMATISÉS



RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

**PROGRAMME :** GRILL (GRILLER) | **PRÉPARATION :** 15 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 6 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON :** 10 MINUTES  
**QUANTITÉ :** 8 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

250 g de beurre doux, ramolli à température ambiante  
8 épis de maïs décortiqués  
1 ½ cuillère à soupe d'huile de tournesol  
Sel de mer et poivre noir moulu, selon les goûts

### BEURRE AUX TOMATES SÉCHÉES ET BASILIC

60 g de tomates séchées, finement hachées  
1 gousse d'ail, pelée et écrasée  
1 ½ cuillère à soupe de basilic, finement haché

### BEURRE CAJUN

2 cuillères à café d'assaisonnement cajun  
Jus de ½ citron vert  
3 cuillères à soupe de coriandre, finement hachée

### BEURRE AU JALAPEÑO

50 g de jalapeños marinés, finement hachés  
1 ½ cuillère à soupe de ciboulette, finement hachée

## PRÉPARATION

- Répartissez le beurre dans 3 petits bols (environ 80 à 85 g par bol). Dans le premier bol, mélangez les tomates séchées, l'ail et le basilic haché. Dans le deuxième, mélangez les assaisonnements cajuns, le jus de citron vert et la coriandre. Dans le troisième bol, mélangez les jalapeños et la ciboulette. Assaisonnez les beurres avec du sel et du poivre, selon les goûts.
- Badigeonnez uniformément les épis de maïs avec de l'huile, du sel et du poivre.
- 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. Tournez le bouton principal sur GRILL (Griller), réglez la température sur HI (Élevée) et le temps de cuisson sur 10 minutes. Appuyez sur START/STOP pour lancer la cuisson (le préchauffage prendra environ 6 minutes).
- Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer qu'il est préchauffé et que « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) est affiché, ouvrez le couvercle, placez les épis de maïs sur le grill, puis refermez le couvercle et commencez la cuisson. Ouvrez le couvercle pour retourner régulièrement le maïs. Au bout de 8 minutes, vérifiez la cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez le couvercle, retirez le maïs du grill et servez chaud avec les beurres aromatisés.

# BROCHETTES DE LÉGUMES MÉDITERRANÉENS



RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

**PROGRAMME :** GRILL (GRILLER) | **PRÉPARATION :** 20 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 9 À 11 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON :** 12 MINUTES  
**QUANTITÉ :** 6 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

6 piques à brochette en bois de 30 cm (trempées)  
2 oignons rouges de taille moyenne, pelés et coupés en 12 quartiers  
1 grosse courgette (env. 250 g), coupée en deux dans la longueur, puis en 18 demi-lunes (env. 1,5 cm d'épaisseur)  
1 gros poivron rouge, épépiné et découpé en 18 petits carrés (env. 3,5 cm)  
18 tomates cerises  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge, et quelques filets en plus  
1 cuillère à café de vinaigre de vin rouge  
2 gousses d'ail, pelées et écrasées  
2 cuillères à café de feuilles de thym hachées  
Sel de mer et poivre noir moulu, selon les goûts  
Une poignée de basilic haché pour le dressage (facultatif)

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

## PRÉPARATION

- Pour réaliser les brochettes, piquez les ingrédients dans l'ordre suivant, en laissant vide un quart de la pique à brochette : oignon, courgette, poivron rouge et tomates cerises. Dans un petit bol, mélangez l'huile d'olive, le vinaigre de vin rouge, l'ail, le thym, le sel et le poivre. Badigeonnez uniformément les brochettes avec la marinade préparée.
- 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.
- 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.
- Tournez le bouton principal sur GRILL. Appuyez sur WOODFIRE FLAVOUR (Saveurs de feu de bois). Réglez la température sur MED (Moyenne) et le temps de cuisson sur 12 minutes. Appuyez sur START/STOP pour lancer le préchauffage (la combustion et le préchauffage prennent environ 9 à 11 minutes).
- Lorsque l'appareil sonne pour indiquer qu'il est préchauffé et que « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) est affiché, ouvrez le couvercle et placez les brochettes sur le grill. Fermez le couvercle pour commencer la cuisson.
- 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 les brochettes. Badigeonnez avec le reste de marinade. Fermez le couvercle pour continuer la cuisson. Au bout de 10 minutes, vérifiez la cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, retirez les brochettes et servez chaud, avec un filet d'huile d'olive extra vierge et du basilic haché, selon les goûts.



# HAMBURGERS CHAMPIGNONS, TOFU ET SAUCE CHIMICHURRI



RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

**PROGRAMME :** GRILL (GRILLER) | **PRÉPARATION :** 15 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 9 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON :** 12 MINUTES  
**QUANTITÉ :** 4 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

280 g de tofu ferme en bloc, coupé dans la longueur en 4 tranches (environ 1 cm d'épaisseur)

1 ½ cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge, pour badigeonner

4 gros champignons plats (par ex. Portobello)

4 pains à hamburger, coupés en deux

Sel de mer et poivre noir moulu, selon les goûts

Feuilles de roquette, pour servir

## SAUCE CHIMICHURRI

60 ml d'huile d'olive extra vierge

1 ½ cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge

2 gousses d'ail, pelées et écrasées

30 g d'un bouquet de persil plat, feuilles séparées et finement hachées

1 piment rouge, épépiné et émincé

1 cuillère à café d'origan séché

Sel de mer et poivre noir moulu, selon les goûts

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

**CONSEIL** Utilisez des pains à hamburger vegan pour adapter la recette aux vegans.

## PRÉPARATION

- 1 Dans un petit bol, mélangez tous les ingrédients pour la sauce chimichurri. Badigeonnez uniformément le tofu avec la moitié de la sauce. Réservez de côté le reste de la sauce.
- 2 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.
- 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 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 12 minutes. Appuyez sur START/STOP pour lancer le préchauffage (la combustion et le préchauffage prennent environ 9 minutes).
- 5 Badigeonnez les champignons d'huile d'olive, puis assaisonnez avec le sel et le poivre. 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 champignons le dessus vers le bas sur un côté du grill. Fermez le couvercle pour commencer la cuisson.
- 6 Au bout de 5 minutes, ouvrez le couvercle et retournez les champignons. Versez environ 1 cuillère à café de sauce chimichurri dans chaque champignon. Placez les tranches de tofu marinées de l'autre côté du grill. Fermez le couvercle pour continuer la cuisson.
- 7 Au bout de 4 minutes, ouvrez le couvercle et retournez le tofu. Fermez le couvercle et poursuivez la cuisson jusqu'à la fin du minuteur.
- 8 Lorsque la cuisson est terminée, retirez les champignons et le tofu. Placez les pains à hamburger sur le grill face coupée vers le bas, et faites-les cuire avec la chaleur résiduelle pendant 1 minute, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Répartissez le reste de la sauce chimichurri entre les pains à hamburger. Placez 1 tranche de tofu sur chaque base de pain, puis un champignon et des feuilles de roquette par-dessus.



# RECETTE POUR DÉMARRER PORC EFFILOCHÉ FUMÉ



RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PROGRAMME : SMOKER (FUMOIR) | PRÉPARATION : 5 MINUTES | TEMPS DE CUISSON : 4 À 5 HEURES PLUS TEMPS DE REPOS  
QUANTITÉ : 6 À 8 PORTIONS



## INGRÉDIENTS

1,9 kg d'épaule de porc, désossée

125 g à 250 g d'épices pour assaisonner  
(suggestions à la page 37)

Sel de mer et poivre noir moulu, selon les goûts

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

## PRÉPARATION



Assaisonnez uniformément et généreusement le porc selon vos envies avec les épices choisies, le sel et le poivre.



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 porc sur la plaque de grill, côté gras vers le haut, puis fermez le couvercle.



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.



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).



La cuisson du porc est terminée lorsque le thermomètre indique 95 °C. Éteignez l'appareil, gardez le couvercle fermé et laissez le porc reposer entre 45 minutes et 1 heure. Vous pouvez également retirer le porc du grill, l'emballer dans du papier aluminium et le laisser reposer entre 45 minutes et 1 heure. Effilochez ensuite le porc, puis mélangez-le avec la sauce choisie ou servez-la à part (voir page 36 pour des suggestions de sauces).

CONSEIL Laissez le gras pour que la viande ne sèche pas durant la cuisson

CONSEIL Selon la taille et la forme du porc, le cycle de cuisson peut nécessiter plus de temps. Utilisez les flèches de droite pour ajouter plus de temps.

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.

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





# MAQUEREAU FUMÉ

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

**PROGRAMME :** SMOKER (FUMOIR) | **PRÉPARATION :** 5 MINUTES, PLUS 60 MINUTES DE SAUMURAGE

**TEMPS DE CUISSON :** 25 MINUTES **QUANTITÉ :** 6 PORTIONS



## INGRÉDIENTS

4 filets de maquereau (125 g chacun)

Sel de mer, selon les goûts

1 cuillère à café de grains de poivre noir écrasés

1 cuillère à café de baies roses écrasées

1 cuillère à café de graines de fenouil écrasées

## PRÉPARATION

- 1 Saupoudrez les filets de maquereau avec du sel de mer et laissez saumurer pendant 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 le maquereau côté peau sur la plaque de grill. Saupoudrez les baies et graines de fenouil écrasées, puis fermez le couvercle.
- 3 Soulevez le couvercle du fumoir et versez les granules 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 25 minutes. Appuyez sur START/STOP pour lancer la cuisson (le préchauffage n'est pas nécessaire).
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, servez le maquereau chaud ou froid.





# 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 boursouffures, en veillant à ne pas entamer la chair.



# FRITES RUSTIQUES FUMÉES À L'AIL ET AUX HERBES

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

**PROGRAMME :** AIR FRY (FRIRE SANS HUILE) | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 8 À 10 MINUTES  
**TEMPS DE CUISSON :** 26 MINUTES | **QUANTITÉ :** 6 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

1 kg de pommes de terre blanches avec la peau, coupées en quartiers épais de 2,5 cm  
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol  
1 cuillère à soupe de romarin, finement haché  
1 cuillère à soupe de thym, finement haché  
2 gousses d'ail, pelées et écrasées  
1 cuillère à café de sel de mer  
Crème fraîche et ciboulette hachée, en garniture

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



## PRÉPARATION

- 1 Mettez les pommes de terre dans un grand saladier, couvrez d'eau et laissez tremper pendant 30 minutes pour enlever 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 fumoir et versez les granulés à l'intérieur avec la pelle jusqu'à la remplir au maximum. Puis refermez le couvercle du fumoir.
- 5 Sélectionnez AIR FRY (Frère 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 26 minutes. Appuyez sur START/STOP pour lancer le préchauffage (la combustion et le préchauffage prennent environ 8 à 10 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. Fermer 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 des pinces à embouts en silicone pour retourner les frites. Fermer le couvercle pour continuer la cuisson.
- 8 Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez le couvercle, retirez les frites rustiques du panier et servez.



# BANANES FUMÉES AU CHOCOLAT ET CARAMEL



RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

**PROGRAMME :** AIR FRY (FRIRE SANS HUILE) | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 6 MINUTES  
**TEMPS DE CUISSON :** 12 MINUTES | **QUANTITÉ :** 6 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

6 bananes avec la peau  
125 g de sauce caramel prête à l'emploi  
50 g de pépites de chocolat noir  
Crème glacée pour servir

**CONSEIL** Utilisez le **mélange polyvalent** 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. Ajoutez le panier Crousti, puis fermez le couvercle.
- 2 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.
- 3 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 180 °C et le temps de cuisson sur 12 minutes. Appuyez sur START/STOP pour lancer le préchauffage (la combustion et le préchauffage prennent environ 6 minutes).
- 4 Coupez délicatement les bananes avec leur peau dans la longueur. Veillez à ne pas couper jusqu'au bout. Ouvrez ensuite légèrement les bananes.
- 5 Déposez 2 à 3 cuillères à café de sauce caramel le long de l'ouverture de chaque banane, et saupoudrez de pépites de chocolat. Placez chaque banane dans une feuille de papier aluminium en repliant les bords pour former une petite papillote.
- 6 Lorsque l'appareil émet un bit sonore pour indiquer qu'il est préchauffé et que « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) est affiché, ouvrez le couvercle et placez les bananes enveloppées à la verticale dans le panier Crousti. Fermez le couvercle pour commencer la cuisson.
- 7 Lorsque la cuisson est terminée, retirez les bananes. Ouvrez délicatement les papillotes et servez chaud avec de la crème glacée.



# CRUMBLE CROUSTILLANT AUX FRUITS ROUGES



RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

**PROGRAMME :** BAKE (CUIRE AU FOUR) | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 5 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON :** 45 MINUTES  
**QUANTITÉ :** 6 À 8 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

200 g de framboises fraîches  
200 g de myrtilles fraîches  
200 g de mûres fraîches  
200 g de fraises fraîches, équeutées et coupées en quatre  
Zestes et jus de 2 citrons  
150 g de sucre en poudre  
1 cuillère à café de cannelle  
1/2 cuillère à café de gingembre moulu  
2 cuillères à soupe de farine de maïs

## CRUMBLE

160 g de farine  
200 g de flocons d'avoine  
200 g de sucre de canne blond  
1/2 cuillère à café de sel  
1 cuillère à café de cannelle  
175 g de beurre doux, fondu  
Crème glacée à la vanille, selon les goûts

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

## PRÉPARATION

- 1 Dans un grand saladier, mélangez délicatement tous les ingrédients (à l'exception de ceux destinés au crumble). Transférez ensuite la préparation dans un plat à four de 28 cm x 18 cm.
- 2 Pour préparer le crumble, placez dans un grand saladier tous les ingrédients secs et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Ajoutez ensuite le beurre fondu et mélangez à nouveau. La préparation doit être grumeleuse, mais collante lorsqu'on l'écrase.
- 3 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.
- 4 Soulevez le couvercle du fumoir et versez les granulés à l'intérieur avec la pelle jusqu'à la remplir au maximum. Refermez ensuite le couvercle du fumoir.
- 5 Sélectionnez Bake à l'aide du bouton principal. Appuyez sur WOODFIRE FLAVOUR (Saveurs de feu de bois). Réglez la température sur 160 °C et le temps de cuisson sur 45 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 le plat sur la plaque de grill. Fermez le couvercle pour commencer la cuisson.
- 7 Au bout de 25 minutes, ouvrez le couvercle et répartissez uniformément la préparation de crumble sur le mélange de fruits rouges. Fermez le couvercle pour continuer la cuisson.
- 8 Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez le couvercle et retirez le plat de l'appareil. Laissez refroidir pendant environ 5 à 10 minutes avant de servir avec de la crème glacée, selon les envies.

Vous avez des questions ? Rendez-vous sur [ninjakitchen.eu](https://www.ninjakitchen.eu)

# SAUCES

**QUANTITÉ** : ENV. 500 ml | **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 (DOUBLEZ 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 moulu  
 1 cuillère à café de sel  
 ½ cuillère à café de poivre noir  
 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 moulu

## MÉLANGE CLASSIQUE D'ÉPICES À BARBECUE

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

## MÉLANGE D'ÉPICES MEXICAIN

2 cuillères à café de cumin moulu  
 1 cuillère à café de coriandre moulu  
 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 MOCHA

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 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



# TABLEAU DE CUISSON AU GRILL (COUVERCLE FERMÉ)

**CONSEIL** Envie de saveurs fumées ? Consultez la page 62 pour utiliser la fonction Woodfire Flavour Technology. La fumée peut sublimer la couleur des aliments.

**REMARQUE** Utilisez ces guides de cuisson à titre de référence et ajustez les temps de cuisson selon les besoins si les quantités sont différentes.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (MAXIMALES)	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	NOTICE D'UTILISATION
<b>BŒUF</b>					
Hamburgers	6 à 8 (90 à 125 g)	Assaisonner avec du sel et du poivre	HI	8 à 10 min	Retourner à mi-cuisson
Filet mignon	6 (170 à 230 g chacun), 3 cm d'épaisseur	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	4 à 8 min	Retourner à mi-cuisson
Entrecôte	4 (225 à 280 g chacune), 2,5 cm	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	5 à 9 min	Retourner à mi-cuisson
Rumsteck	4 (255 g chacun), 2 cm	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	8 à 12 min	Retourner à mi-cuisson ou plus si nécessaire
Faux-filet	4 (225 à 280 g chacun) 2 cm d'épaisseur	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	3 à 6 min	Retourner à mi-cuisson ou plus si nécessaire
<b>POULET</b>					
Blancs de poulet (désossés)	6 (150 à 200 g chacun)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	16 à 20 min	Retourner à mi-cuisson
Cuisses de poulet	4 (1 à 1,5 kg)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	16 à 20 min	Retourner à mi-cuisson
Cuisses de poulet avec la peau et les os	12 (2 kg)	Assaisonner avec du sel et du poivre	HI	12 à 16 min	Retourner à mi-cuisson
Cuisses de poulet (désossées)	1 kg	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	10 à 12 min	Retourner à mi-cuisson
Ailes de poulet	1 kg	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	12 à 15 min	Retourner à mi-cuisson ou plus si nécessaire
<b>PORC</b>					
Hot-dogs	30 (1 kg)	Assaisonner avec du sel et du poivre	MED	6 à 8 min	Retourner à mi-cuisson
Côtes de porc (avec l'os)	6 (250 g chacunes)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	15 à 23 min	Retourner à mi-cuisson
Escalopes de porc, désossés	8 (120 g chacun)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	14 à 18 min	Retourner à mi-cuisson
Saucisses	16 (800 g)	-	LO	10 à 13 min	Retourner à mi-cuisson ou plus si nécessaire
<b>AGNEAU</b>					
Côtelettes d'agneau	8 (700 à 750 g)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	4 à 5 min	Retourner à mi-cuisson
<b>PRODUITS DE LA MER</b>					
Filets ou steaks de cabillaud, de haddock ou de saumon	8 (125 g chacun)	Badigeonner avec de l'huile de tournesol, assaisonner selon les goûts	HI	6 à 8 min	Sans retourner
Filets de bar	6 (540 g)	Badigeonner avec de l'huile de tournesol, assaisonner selon les goûts	HI	6 à 8 min	Sans retourner
Steaks de thon	12 (110 à 170 g)	Badigeonner avec de l'huile de tournesol, assaisonner selon les goûts	HI	4 à 8 min	Retourner à mi-cuisson ou plus si nécessaire
Crevettes	450 g de grosses crevettes	Badigeonner avec de l'huile de tournesol, assaisonner selon les goûts	HI	3 à 4 min	Pas besoin de retourner

# TABLEAU DE CUISSON AU GRILL (COUVERCLE FERMÉ)

**CONSEIL** Envie de saveurs fumées ? Consultez la page 62 pour utiliser la fonction Woodfire Flavour Technology. La fumée peut sublimer la couleur des aliments.

**REMARQUE** Utilisez ces guides de cuisson à titre de référence et ajustez les temps de cuisson selon les besoins si les quantités sont différentes.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (MAXIMALES)	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	NOTICE D'UTILISATION
<b>LÉGUMES</b>					
Asperges (vertes)	600 g	À mélanger entières avec de l'huile, assaisonner selon les goûts	HI	6 à 8 min	Retourner à mi-cuisson
Aubergine	600 g	Découper en rondelles de 5 cm, badigeonner d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	8 à 11 min	Retourner à mi-cuisson
Poivrons	4 (750 g)	Découper en quartiers, badigeonner d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	6 à 9 min	Retourner à mi-cuisson
Choux de Bruxelles	1 kg	Couper l'extrémité, mélanger entiers avec de l'huile, assaisonner selon les goûts	HI	12 à 16 min	Retourner à mi-cuisson
Carottes	1 kg	Peler, découper en morceaux de 5 cm, mélanger avec de l'huile, assaisonner selon les goûts	HI	10 à 12 min	Retourner à mi-cuisson
Épi de maïs	8	Badigeonner avec de l'huile, assaisonner selon les goûts	HI	7 à 10 min	Retourner à mi-cuisson
Courgette	2 à 3 (500 g)	Découper en quartiers dans la longueur, badigeonner d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	6 à 10 min	Retourner à mi-cuisson
Champignons Portobello ou larges et plats	8 (400 à 500 g)	Avec un filet d'huile, assaisonner	HI	8 à 12 min	Retourner à mi-cuisson
Oignons (coupés en deux)	6 (600 g)	Éplucher, couper en deux, badigeonner d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	5 min	Retourner à mi-cuisson
Tomates	6 (500 g)	Couper en deux dans la longueur, assaisonner	HI	7 min	Retourner à mi-cuisson
<b>FRUITS</b>					
Citrons et citrons verts	5 entiers	Coupés en deux dans la longueur, pressés sur la plaque à griller	HI	4 à 5 min	Retourner à mi-cuisson
Mangue	3 entières	Délicatement pressées sur la plaque à griller	HI	4 à 6 min	Retourner à mi-cuisson
Melon	6 pièces (10 à 15 cm chacune)	Délicatement pressées sur la plaque à griller	HI	4 à 6 min	Retourner à mi-cuisson
Ananas	6 à 8 tranches	Couper en morceaux de 5 cm	HI	7 à 10 min	Retourner à mi-cuisson
Fruits à noyau	6 à 8 pêches	Couper en deux dans la longueur, dénoyauter, presser sur la plaque de grill	HI	3 à 5 min	Retourner à mi-cuisson
<b>AUTRES PROTÉINES</b>					
Hamburger végétal	8 (113 g chacun)	Badigeonné d'huile	HI	8 à 10 min	Retourner à mi-cuisson
Steak haché végétal	8 (113 g chacun)	Badigeonner avec de l'huile, assaisonner selon les goûts	HI	8 à 10 min	Retourner à mi-cuisson
Fromage halloumi	675 g	Découper en tranches de 1 cm, badigeonner d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	2 à 4 min	Retourner à mi-cuisson
Tofu ou tempeh	800 g	Découper en tranches de 1 cm, badigeonner d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	6 à 8 min	Retourner à mi-cuisson

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

**REMARQUE** Utilisez ces guides de cuisson à titre de référence et ajustez les temps de cuisson selon les besoins si les quantités sont différentes.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (MAXIMALES)	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	DURÉE DE CUISSON	INDICATIONS
<b>VOLAILLE SURGELÉE</b>					
Blancs de poulet	6 (200 g chacun)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	MED	22 à 25 min	Retourner à mi-cuisson ou plus si nécessaire
Hauts de cuisse de poulet	6 (850 g)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	MED	25 à 28 min	Retourner à mi-cuisson ou plus si nécessaire
<b>BŒUF SURGELÉ</b>					
Hamburgers	8 steaks hachés surgelés (1 kg)	Assaisonner selon les goûts	MED	10 à 15 min	Retourner à mi-cuisson
Faux-filet	4 (225 g chacun)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	MED	15 à 20 min	Retourner à mi-cuisson
<b>PORC SURGELÉ</b>					
Côtes de porc (avec l'os)	6 (250 g chacune)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	MED	22 à 26 min	Badigeonner avec de l'huile, assaisonner
Saucisses	12 entières (600 g)	-	LOW	9 à 12 min	Retourner à mi-cuisson ou plus si nécessaire
<b>PRODUITS DE LA MER SURGELÉS</b>					
Saumon	6 filets (130 g chacun)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	7 à 8 min	Retourner à mi-cuisson
Cabillaud	6 filets (140 g chacun)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	6 à 8 min	Retourner à mi-cuisson
Crevettes	450 g de grosses crevettes	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	3 à 4 min	Retourner à mi-cuisson
<b>SURGELÉS VÉGÉTARIENS</b>					
Hamburgers végétariens	6 burgers	-	HI	10 à 15 min	Retourner à mi-cuisson



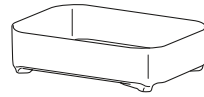
# TABLEAU DE CUISSON AU FUMOIR

**REMARQUE** Utilisez ces guides de cuisson à titre de référence et ajustez les temps de cuisson selon les besoins si les quantités sont différentes.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (MAXIMALES)	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	DURÉE DE CUISSON	TEMPÉRATURE INTERNE
<b>VOLAILLE</b>					
Poulet entier	1,5 à 2,5 kg	Assaisonner selon les goûts	190 °C	45 min à 1 h 45	74 °C
Hauts de cuisse de poulet	1 kg	Assaisonner selon les goûts	190 °C	30 à 45 min	74 °C
Blancs de dinde	1 à 1,5 kg	Assaisonner selon les goûts	160 °C	25 à 45 minutes (retourner à mi-cuisson)	74 °C
Pilons de dinde	4 à 6 (800 g chacun)	Assaisonner selon les goûts	180 °C	45 à 60 min	74 °C
Magret de canard	4 à 6 (env. 850 g chacun)	Assaisonner selon les goûts	180 °C	15 à 30 min	65 °C
Cuisses de canard	4 (225 g chacun)	Assaisonner selon les goûts	200 °C	30 à 45 min	74 °C
<b>BŒUF</b>					
Jarret	1 à 2 kg	Assaisonner selon les goûts	120 °C	3 à 5 heures	85 à 95 °C
Hauts de côtes	6 à 9 (150 à 200 g chacun)	Assaisonner selon les goûts	135 °C	2 à 4 heures	85 à 95 °C
<b>PORC</b>					
Filets	2 à 3 (500 g chacun)	Assaisonner selon les goûts	150 °C	45 min	85 à 95 °C
Longe	1 kg	Assaisonner selon les goûts	120 °C	3 à 4 heures	85 à 95 °C
Côtes	2 (450 à 500 g chacune)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	75 min	85 à 95 °C
Épaule	1,8 à 2,3 kg	Assaisonner selon les goûts	120 °C	4 à 6 heures	85 à 95 °C
<b>AGNEAU</b>					
Gigot d'agneau	1,5 à 3 kg	Assaisonner selon les goûts	120 °C	4 à 8 heures	85 à 95 °C
Souris d'agneau	4 (450 g chacune)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	2 à 4 heures	85 à 95 °C
<b>POISSON</b>					
Filets de cabillaud	3 (185 g chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	15 min	58 à 60 °C
Filets de maquereau	4 (125 g chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	25 min	58 à 60 °C
Saumon, filet entier	600 g	Assaisonner selon les goûts	120 °C	30 min	58 à 60 °C
Filets de truite	4 (120g chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	30 min	58 à 60 °C

- CONSEILS**
- Il n'est pas nécessaire de préalablement laisser les aliments à température ambiante. Sortez-les directement du réfrigérateur pour des saveurs fumées encore plus prononcées.
  - Pour les viandes avec une épaisse couche de gras, telles que l'épaule de porc, enlevez suffisamment de gras pour ne laisser qu'1 cm d'épaisseur. Placez ensuite la viande sur le grill côté gras vers le haut.
  - Pour obtenir les meilleurs saveurs fumées, minimisez 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 seulement une toute petite quantité d'huile.
  - Pour de meilleurs résultats, emballez les petites pièces d'aliments protéinés dans du papier aluminium après cuisson, puis laissez-les reposer pendant minimum 10 minutes et jusqu'à 1 heure pour les plus grosses.

# TABLEAU DE CUISSON AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)



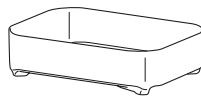
**CONSEIL** Envie de saveurs fumées ? Consultez la page 62 pour utiliser la fonction Woodfire Flavour Technology. La fumée peut sublimer la couleur des aliments.

**REMARQUE** Utilisez ces guides de cuisson à titre de référence et ajustez les temps de cuisson selon les besoins si les quantités sont différentes.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (MAXIMALES)	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	DURÉE DE CUISSON	INDICATIONS
<b>LÉGUMES</b>					
Asperges	400g	Couper l'extrémité, badigeonner avec de l'huile, assaisonner selon les goûts	200 °C	5 à 6 min	Retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Betterave	8 petites ou 6 grandes (1 kg)	Entières, badigeonner avec de l'huile, assaisonner selon les goûts	200 °C	55 à 60 min	Retourner à mi-cuisson
Poivrons	5 (750 g)	Découper en quartiers, épépiner, badigeonner d'huile et assaisonner selon les goûts	200 °C	9 à 13 min	Retourner à mi-cuisson
Choux de Bruxelles	1,5 kg	Couper en deux, mélanger avec de l'huile, assaisonner selon les goûts	200 °C	15 à 20 min	Retourner à mi-cuisson
Courge musquée	1,5 kg	Découper en quartiers dans la longueur, badigeonner d'huile et assaisonner selon les goûts	200 °C	25 à 30 min	Retourner à mi-cuisson
Carottes	1 kg	Peler, découper en morceaux de 5 cm, badigeonner d'huile, assaisonner selon les goûts	200 °C	15 à 20 min	Retourner à mi-cuisson
Chou-fleur	800 g	Découper en fleurettes de 2,5 cm, badigeonner d'huile et assaisonner selon les goûts	200 °C	9 à 11 min	Retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Céleri-rave	600 g	Peler, découper en cubes de 1,5 cm, mélanger avec de l'huile, assaisonner selon les goûts	200 °C	12 à 14 min	Retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Épi de maïs	6	Badigeonner avec de l'huile, assaisonner selon les goûts	200 °C	12 à 15 min	Retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Courgette	1 kg	Découper en quartiers dans la longueur, badigeonner d'huile et assaisonner	200 °C	12 à 14 min	Retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Haricots verts (fins)	640 g	Couper l'extrémité, badigeonner avec de l'huile, assaisonner selon les goûts	200 °C	8 à 10 min	Retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Chou kale (en chips)	400g	Enlever les grosses tiges, émincer, mélanger avec de l'huile, assaisonner selon les goûts	150 °C	8 à 11 min	Retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Champignons	750 g	Essuyer, découper en quartiers, mélanger avec de l'huile et assaisonner selon les goûts	200 °C	7 à 9 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	22 à 25 min	Retourner souvent pendant la cuisson
	1 kg	Couper en frites fines*, mélanger avec de l'huile et assaisonner selon les goûts	200 °C	18 à 24 min	Retourner souvent pendant la cuisson
	1 kg	Couper en frites épaisses*, mélanger avec de l'huile et assaisonner selon les goûts	200 °C	20 à 24 min	Retourner souvent pendant la cuisson
Patates douces	6 entières (185 à 250 g chacune)	Piquées 3 fois avec une fourchette	200 °C	50 à 55 min	Retourner à mi-cuisson
	1 kg	Coupées en morceaux de 2,5 cm	200 °C	15 à 20 min	Retourner souvent pendant la cuisson
Patates douces	8 entières (185 à 250 g chacune)	Piquées 3 fois avec une fourchette	200 °C	40 à 45 min	Retourner à mi-cuisson
	1 kg	Coupées en morceaux de 2,5 cm	200 °C	15 à 20 min	Retourner souvent pendant la cuisson
Panais	500 g	Peler et découper en bâtonnets de 5 cm de long	200 °C	10 à 12 min	Retourner à mi-cuisson

\* Une fois les pommes de terre coupées, laissez les frites crues tremper dans l'eau froide pendant au moins 30 minutes pour éliminer l'excès d'amidon. Sécher les frites en les tamponnant. Plus les frites sont sèches, meilleur sera le résultat.

# TABLEAU DE CUISSON AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)



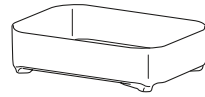
**CONSEIL** Il n'est pas recommandé d'ajouter des saveurs de feu de bois aux aliments surgelés.

**REMARQUE** Utilisez ces guides de cuisson à titre de référence et ajustez les temps de cuisson selon les besoins si les quantités sont différentes.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (MAXIMALES)	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	DURÉE DE CUISSON	INDICATIONS
<b>PORC</b>					
Bacon	6 tranches épaisses (220 g)	-	180 °C	6 à 7 min	Retourner à mi-cuisson
<b>POISSON</b>					
Galettes de poisson	4 (580 g)	-	200 °C	10 à 12 min	Retourner à mi-cuisson
<b>ALIMENTS SURGELÉS</b>					
Champignons panés	17 (300 g)	-	12 à 14 min	170 °C	Retourner à mi-cuisson
Hamburgers de poulet	6 (125 g chacun)	-	14 à 15 min	200 °C	Retourner à mi-cuisson
Bouchées de poulet pané	39 (950 g)	-	8 à 10 min	190 °C	Retourner à mi-cuisson
Poulet à la Kiev	8 (1,2 kg)	-	16 à 18 min	190 °C	Retourner à mi-cuisson
Nuggets de poulet	600 g	-	8 à 10 min	200 °C	Retourner à mi-cuisson
Frites	1 kg	-	15 à 17 min	200 °C	Retourner à mi-cuisson
Frites	500 g	-	10 à 12 min	200 °C	Retourner à mi-cuisson
Frites épaisses	1 kg	-	22 à 25 min	200 °C	Retourner à mi-cuisson
Filets de poisson (panés)	4 (440 g)	-	11 min	200 °C	Retourner à mi-cuisson
Bâtonnets de poisson	10 (280 g)	-	8 à 9 min	200 °C	Retourner à mi-cuisson
Galettes de pomme de terre	900 g	-	20 min.	180 °C	Retourner à mi-cuisson
Beignets d'oignons frits	375 g	-	9 à 10 min	200 °C	Retourner à mi-cuisson
Frites rustiques	650g	-	15 à 18 min	180 °C	Retourner à mi-cuisson
Tempura de crevettes	16 (280 g)	-	9 à 10 min	190 °C	Retourner à mi-cuisson
Pommes de terre rôties	700g	-	15 à 18 min	200 °C	Retourner à mi-cuisson
Hamburgers végétariens	6 (750 g)	-	12 à 15 min	200 °C	Retourner à mi-cuisson
Nuggets véganes	1 kg	-	10 min	200 °C	Retourner à mi-cuisson
Saucisses véganes	12 (540 g)	-	8 min	180 °C	Retourner à mi-cuisson



# TABLEAU DE DÉSHYDRATATION



**CONSEIL** Envie d'apporter des saveurs fumées à vos aliments séchés ? Consultez la page 10 pour utiliser la fonction Woodfire Flavour Technology. La fumée peut sublimer la couleur des aliments.

**REMARQUE** Il n'est pas recommandé d'apporter des saveurs fumées aux fruits et légumes.

INGRÉDIENTS	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE	TEMPS DE DÉSHYDRATATION
<b>FRUITS ET LÉGUMES</b>			
Pommes	Trognon retiré, coupées en tranches de 3 mm, rincées à l'eau citronnée, séchées	60 °C	6 à 8 heures
Asperges	Coupées en tronçons de 2,5 cm, blanchies	60 °C	6 à 8 heures
Aubergine	Pelée, coupée en rondelles de 3 mm, blanchie	60 °C	3 à 4 heures
Bananes	Pelées, coupées en rondelles de 3 mm	60 °C	6 à 8 heures
Betterave	Pelées, coupées en rondelles de 3 mm	60 °C	6 à 8 heures
Herbes fraîches	Rincées, séchées, queues retirées	60 °C	2 à 4 heures
Racine de gingembre	Coupée en tranches de 3 mm	60 °C	6 heures
Mangues	Pelées, coupées en tranches de 3 mm, noyau retiré	60 °C	6 à 8 heures
Champignons	Nettoyés avec une brosse douce (ne pas laver)	60 °C	6 à 8 heures
Ananas	Pelé, centre retiré, coupé en tranches de 3 mm à 1,25 cm	60 °C	6 à 8 heures
Fraises	Coupées en deux ou en quartiers de 1,25 cm	60 °C	6 à 8 heures
Tomates	Coupées en rondelles de 3 mm ou râpées ; cuisson vapeur en cas de réhydratation prévue	60 °C	6 à 8 heures
<b>VIANDE, VOLAILLE, POISSON</b>			
Bœuf, poulet, dinde séchés	Coupé en tranches de 6 mm, mariné pendant une nuit	70 °C	5 à 7 heures
Saumon séché	Coupé en tranches de 6 mm, mariné pendant une nuit	70 °C	3 à 5 heures

# IHR LEITFADEN ZUM GRILLEN WIE EIN PROFI

Wir präsentieren den Ninja Woodfire Elektrischen Outdoor Grill & Smoker, der die Küche nach draußen bringt. Genießen Sie Ihre Lieblingsspeisen wie vom Kohlegrill mit authentischen Holzkohlearomen oder heißluft-frittiert im Freien.

Lesen Sie unsere Anleitungen und Rezepte für das ultimative und mühelose Grill- und Räuchererlebnis im Freien.

Legen Sie gleich los!

Das Gerät wurde für die Verwendung im Freien entwickelt und ist wetterbeständig. Einen Ständer und eine Abdeckung finden Sie auf [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).

## INHALT

<b>Lieferumfang</b> .....	106	<b>AIR FRY (HEIßLUFT-FRITTIEREN)</b>	
<b>Machen Sie sich mit dem Bedienfeld vertraut</b> .....	107	Kräuter-Knoblauch-Kartoffelspalten mit feiner Rauchnote...	137
<b>Woodfire Technologie</b> .....	110	Karamell-Schokoladen-Bananen mit feiner Rauchnote .....	138
<b>Ninja Woodfire Pellets</b> .....	112	<b>BAKE (BACKEN)</b>	
Ausprägung des Holzfeueraromas .....	113	Knuspriger Beeren-Crumble.....	139
<b>Kurzanleitung – Verwendung der Funktionen</b> .....	114	<b>Saucen und Gewürzmischungen</b> .....	140
<b>Grillgerichte für das Abendessen unter der Woche</b> .....	116	<b>Gartabellen</b> .....	142
<b>REZEPTE</b>		Grilltabellen (Zubereitung mit geschlossenem Deckel).....	144
<b>GRILL (GRILLEN)</b>		Grilltabelle für Gefrorenes (Zubereitung mit geschlossenem Deckel).....	146
<b>KICKSTARTER-REZEPT</b> Geräucherte Rindfleischburger .....	118	Gartabelle für das Smoken.....	148
<b>KICKSTARTER-REZEPT</b> Das ultimative Smoked BBQ-Steak mit gegrilltem Spargel.....	120	Gartabellen für das Heißluft-Frittieren.....	150
<b>KICKSTARTER-REZEPT</b> Caesar Salad mit geräucherter Piri-Piri-Hähnchenbrust.....	122	Gartabellen für das Dörren.....	154
Hähnchen-Chorizo-Kebabs .....	124		
Lammkofte in Pita-Wraps mit gegrillten Paprika und Zaziki .....	126		
Koreanische Rindfleischköfte im BBQ-Stil mit asiatischem Krautsalat .....	127		
Gegrillte Maiskolben mit verschiedenen Butterzubereitungen.....	128		
Mediterrane Gemüse-Spieße.....	129		
Pilz-Tofu-Burger mit Chimichurri-Sauce .....	130		
<b>SMOKER (RÄUCHERN)</b>			
<b>KICKSTARTER-REZEPT</b> Geräuchertes Pulled Pork.....	132		
Geräucherte Makrele .....	134		
Geräucherte Schweinshaxen .....	136		



## REZEPTSCHLÜSSEL



Achten Sie auf dieses Symbol, um Ihrem Gericht ein Holzfeueraroma hinzuzufügen. Weitere Informationen finden Sie auf Seite 110.



# LIEFERUMFANG

## ANTIHAFTBESCHICHTETE GRILLPLATTE

Mit allen Garfunktionen zu verwenden. Für bis zu 8 Burger, 16 Würstchen oder 2 Portionen Rippchen.

## HERAUSNEHMBARE SMOKER-BOX

Vorinstalliert im Gerät. Stets einsetzen, bevor Sie Pellets hineingeben.

## GRILL-RÜCKSEITE

## FETTAUFFANGSCHALE

Setzen Sie die Fettauffangschale vor jedem Grillvorgang ein.



**HEISSLUFT-FRITTIERKORB**  
Für beste Ergebnisse beim Heißluft-Frittieren.



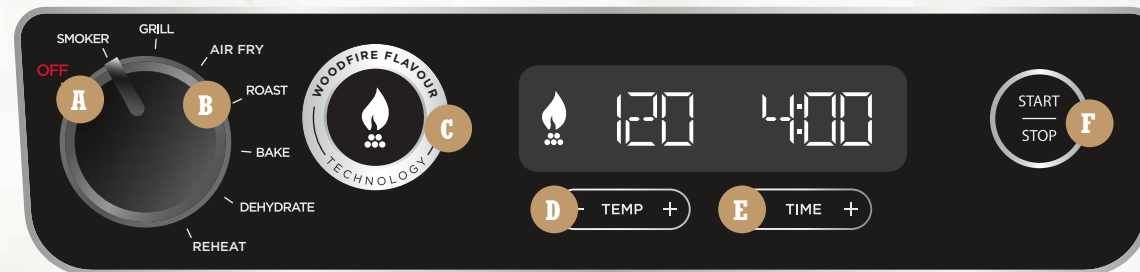
**PELLETSCHAUFEL**  
Zum Abmessen der perfekten Menge an Ninja Woodfire Pellets für einen Räuchervorgang.



## NINJA WOODFIRE PELLETS

Probieren Sie unsere beiden charakteristischen Mischungen. Jeder Musterbeutel reicht für 3 Räuchervorgänge. Öffnen Sie den Beutel, füllen Sie die Pelletschaufel und geben Sie die Pellets in die Smoker-Box.

# MACHEN SIE SICH MIT DEM BEDIENFELD VERTRAUT



## A OFF

Wenn das Gerät nicht verwendet wird, stellen Sie sicher, dass sich der Drehknopf in der Position OFF (Aus) befindet. Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn, um die Garfunktion auszuwählen.  
*HINWEIS: Wenn das Display leuchtet, ist das Gerät eingeschaltet.*

## B GARFUNKTIONEN

**SMOKER (RÄUCHERN):** Ermöglicht langsames Räuchern von großen Fleischstücken bei niedriger Temperatur.

**GRILL (GRILLEN):** Verleiht Fleisch und Gemüse ein authentisches Raucharoma wie vom Holzkohlegrill.

**AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN):** Hohe Temperaturen und ein Hochgeschwindigkeitsgebläse sorgen für ein knuspriges Ergebnis.

**ROAST (BRATEN):** Machen Sie Fleisch zarter, rösten Sie Gemüse und mehr.

**BAKE (BACKEN):** Backen Sie Brote, Kuchen und mehr mit niedrigeren Gebläsegeschwindigkeiten.

**DEHYDRATE (DÖRREN):** Ideal zum Trocknen von Obst, Gemüse und mehr.

**REHEAT (AUFWÄRMEN):** Ideal zum Aufwärmen von Resten.

## C WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE

### (WOODFIRE AROMA-TECHNOLOGIE)

Nach Auswahl der gewünschten Garfunktion drücken, um bei den Funktionen GRILL (Grillen), AIR FRY (Heißluft-Frittieren), ROAST (Braten), BAKE (Backen) oder DEHYDRATE (Dörren) ein Holzfeueraroma hinzuzufügen. Nach dem Drücken leuchtet das Flammensymbol auf dem Display auf.

## D TEMP (TEMPERATUR)

Verwenden Sie die Tasten **TEMP +**, um die Temperatur einzustellen.

## E TIME (TIMER)

Verwenden Sie die Tasten **TIME +**, um die Zeit einzustellen.

## F START/STOP

Drücken, um mit dem Garen zu beginnen, oder während des Garvorgangs drücken, um die aktuelle Garfunktion zu stoppen.

### VORHEIZEN, UM BESSERE ERGEBNISSE ZU ERZIELEN

Optimale Grillergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gerät vorheizen lassen und anschließend das Gar-/Grillgut hinzugeben.

## ES GIBT ZWEI MÖGLICHKEITEN AUTHENTISCHE HOLZFEUER AROMEN ZU ERZIELEN

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



# MEHR ALS EIN GRILL: 7 FUNKTIONEN FÜR DAS KOCHEN IM FREIEN

## MIT ECHTEM HOLZFEUERAROMA

### SMOKER (RÄUCHERN)



Langsames Räuchern bei niedriger Temperatur für BBQ-Klassiker wie Rippchen und Pulled Pork. Seiten 132-136

### GRILL (GRILLEN)



Scharfes Anbraten bei hoher Hitze und Grillen mit Holzfeueraroma für Steaks, Burger und mehr. Seiten 118-130

### AIR FRY (HEIßLUFT-FRITTIEREN)



Perfektionieren Sie Ihre heißluftfrittierten Lieblings Speisen mit authentischen BBQ-Aromen. Seiten 137

### ROAST (BRATEN)



Gebratenes Fleisch und Gemüse

### BAKE (BACKEN)



Brote, Kuchen und Desserts

### DEHYDRATE (DÖRREN)



Rind- und Hühnchen-Jerky

### REHEAT (AUFWÄRMEN)



Ideal zum Aufwärmen von Resten



**HOLZFEUERAROMA FÜR IHRE SPEISEN**

Einfach Pellets einfüllen, eine Garfunktion auswählen und die Taste WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE drücken. Alles weitere erledigt der Grill. Achten Sie in den Rezepten auf das WOODFIRE-Logo, um es selbst auszuprobieren.

# WOODFIRE TECHNOLOGIE

Elektrisch betrieben, aromatisiert durch echte brennende Holzpellets. Verleiht den Speisen bei allen Funktionen ein unvergleichliches Raucharoma.

## EXPERIMENTIEREN SIE MIT HOLZFEUERAROMEN



## 100 % ECHE HOLZFEUERAROMEN

Rauchnote in kürzester Zeit? Unsere Kombination aus Hochleistungs-Konvektionsgebläse, integrierter Smoker-Box und Ninja Woodfire Pellets erzeugt zusammen ein kräftiges, voll entfaltetes Holzfeueraroma.



### KONVEKTIONS- GEBLÄSE

Bewirkt eine schnelle Zirkulation der Luft und des Holzfeurruchs für schnelles, gleichmäßiges Garen und optimale Aromaaufnahme.



### INTEGRIERTE SMOKER-BOX

Die selbstzündende Smoker-Box benötigt nur eine Schaufel voll Pellets, um Ihren Speisen das authentische Holzfeueraroma zu verleihen.

**HINWEIS:** Achten Sie darauf, dass die Smoker-Box bis oben gefüllt ist und der Deckel sich schließen lässt.



### VERBRENNT ECHE HOLZPELLETS

Ninja Woodfire Pellets wurden zur Aromabildung, nicht zum Heizen entwickelt. Deshalb haben sie die ideale Größe und bestehen aus einer perfekten Mischung erstklassiger Harthölzer.







HIER SCANNEN,  
UM MEHR PELLETS  
ZU KAUFEN

# NINJA WOODFIRE PELLETS

100 % ECHTHOLZ FÜR  
100 % ECHTE HOLZFEUERAROMEN

Nur Ninja Woodfire Pellets sind mit dem Ninja Woodfire Elektrischen Outdoor Grill & Smoker kompatibel.

Speziell für Ninja Woodfire-Produkte entwickelt, werden unsere Pellets aus 100 % echtem Hartholz hergestellt, um ein authentisches Holzfeueraroma zu erzeugen. Sie sind nicht als Brennstoff gedacht. Deshalb ist es so einfach, Ihren Gerichten eine rauchige Note zu verleihen.

## 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 gewählt.

# AUSPRÄGUNG DES HOLZFEUERAROMAS

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

MILD

KRÄFTIG



Egal welche Mischung Sie wählen, unsere Pellets können mit allen Gerichten verwendet werden:



## ALLZWECKMISCHUNG

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

## KRÄFTIGE MISCHUNG

**AROMA:** Starke, klassisches BBQ  
**KOMPOSITION:** Hickory, Kirsche, Ahorn, Eiche  
**GEEIGNET FÜR:** Rind, Schwein, Lamm und Hähnchen

## TIPPS UND TRICKS

Unsere Pelletschaufel ist im Lieferumfang enthalten, sodass Sie jedes Mal die perfekte Menge entnehmen.

Machen Sie sich keine Sorgen um Ihren Pelletvorrat. Sie brauchen jedes Mal nur **eine volle Schaufel** Pellets, um eine feine Rauchnote zu erzielen.

Sie müssen während des Garens nicht nachlegen. Geben Sie einfach eine volle Schaufel Pellets in die Smoker-Box und der Grill erledigt den Rest.

## Die Asche können Sie in Ihrem Garten verwenden.

Holzasche ist eine ausgezeichnete Nährstoffquelle für Pflanzen. Zur Verwendung in Ihrem 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)**, **ROAST (Braten)**, **BAKE (Backen)** oder **DEHYDRATE (Dörren)**

## SCHRITT 1 VORBEREITUNG

- Stellen Sie den Grill auf eine ebene Fläche wie einen Gartentisch oder einen Ständer.
- Öffnen Sie den Deckel und setzen Sie die Grillplatte ein, indem Sie sie flach auf das Heizelement legen, sodass sie fest sitzt.
- Setzen Sie die Fettauffangschale ein, indem Sie sie an der Rückseite des Grills einschieben.



**TIPP** Zur einfacheren und schnelleren Reinigung legen Sie die Fettauffangschale mit Alufolie aus.

## SCHRITT 2 PELLETS EINFÜLLEN

- Wählen Sie ein Aroma – Allzweckmischung oder kräftige Mischung.
- Gehen Sie mit der Pelletschaufel in den Beutel, und füllen Sie sie bis zum Rand. Streichen Sie sie ab, um ein Verschütten zu vermeiden.  
**HINWEIS:** Die Schaufel ist so gestaltet, dass sie die Pellets abmisst, die für einen Räuchervorgang benötigt werden.
- Während Sie den Deckel der Smoker-Box offenhalten, geben Sie Pellets in der Smoker-Box, bis sie bis zum Rand gefüllt ist. Schließen Sie dann den Deckel der Smoker-Box.



**SIE WOLLEN NICHT SMOKEN?**  
Überspringen Sie Schritt 2

## SCHRITT 3 PROGRAMM

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Drehknopf von der OFF-Position im Uhrzeigersinn drehen, um **GRILL (Grillen)**, **AIR FRY (Heißluft-Frittieren)**, **ROAST (Braten)**, **BAKE (Backen)** oder **DEHYDRATE (Dörren)** auszuwählen.
- Wenn Sie Pellets hineingegeben haben, drücken Sie die Taste **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE**.
- Verwenden Sie die Tasten **TEMP**, um die Temperatur einzustellen.
- Verwenden Sie die Tasten **TIME**, um die Garzeit einzustellen.
- Drücken Sie die **START/STOP**-Taste, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Wenn Sie die **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE** verwenden, durchlaufen die Pellets einen Zündzyklus (IGN), dann beginnt der Grill mit dem Vorheizen (PRE).



## SCHRITT 4 VORHEIZEN

Lassen Sie den Grill vollständig vorheizen, bevor Sie Grill-/Gargut hinzufügen, sonst kann es zu übergarbenen Speisen kommen.

- Zum Vorheizen auf **START** drücken. Wenn Sie die **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE** verwenden, durchlaufen die Pellets einen Zündzyklus (IGN), dann beginnt der Grill mit dem Vorheizen (PRE).

**Vorheizzeiten nach Funktion:**

**GRILL (Grillen):** HI (Hoch) 8-12 | MED (Mittel) 6-11 | LO (Niedrig) 5-9 Minuten  
**Air Fry (Heißluft-Frittieren), Roast (Braten), Bake (Backen):** 3 Minuten

**Dehydrate (Dörren):** Kein Vorheizen

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



## SCHRITT 5 GAREN

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

**HINWEIS:** Wir raten davon ab, die Woodfire Technologie zusammen mit der Aufwärmen-Funktion zu verwenden, da Ihre Speisen bereits voller Geschmack sind.

## 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!

# KURZANLEITUNG

Verwendung der **Smoker**-Funktion

## SCHRITT 1 STARTEN

- Folgen Sie den Anweisungen in Schritt 1 und 2 auf der benachbarten Seite.
- Legen Sie das Grill-/Gargut auf den Grill und schließen Sie dann den Deckel.



## SCHRITT 2 GAREN

- Schalten Sie den Grill ein, indem Sie den Drehknopf von der OFF-Position im Uhrzeigersinn drehen, um die **SMOKER**-Funktion auszuwählen.
- Verwenden Sie die Tasten **TEMP**, um die Temperatur einzustellen.
- Verwenden Sie die Tasten **TIME**, um die Garzeit einzustellen.
- Drücken Sie die **START/STOP**-Taste rechts neben dem Display, um mit dem Garen zu beginnen.
- Schließen Sie den Deckel. Der Grill beginnt mit dem Garen und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

**HINWEIS:** Für die Smoker-Funktion gibt es keine Vorheizzeit.

## 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, fügt er dennoch Geschmack zu Ihren Speisen hinzu.

## HILFREICHE TIPPS

- Für ein optimales Raucharoma sollte das Grill-/Gargut kühl gelagert werden, bevor es auf den Grill kommt.
- Für ein optimales Raucharoma minimieren Sie die Zeit, die der Deckel geöffnet ist, wenn Sie Lebensmittel hineingeben oder wenden.
- 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 Sie mehr Pellets hinzugeben möchten, füllen Sie eine zweite Schaufel voll Pellets ein, nachdem die erste Füllung komplett verbrannt ist. Halten Sie die Taste **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE** (Holzfeueraroma-Technologie) 4 Sekunden lang gedrückt, um die Pellets in der Smoker-Box. Das Gerät NICHT mehr als 2 Mal nachfüllen.
- Obwohl das Vorheizen ausdrücklich empfohlen ist, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie die **START/STOP**-Taste 4 Sekunden lang gedrückt halten.

# GRILLGERICHTE FÜR DAS ABENDESSEN UNTER DER WOCHE

Die Zubereitung von Grillgerichten für das Abendessen unter der Woche ist ein Kinderspiel mit dem Ninja Woodfire Electric BBQ Grill & Smoker! Verwenden Sie die nachstehende Tabelle, um sich an jedem Tag der Woche einfach inspirieren zu lassen. Weitere Kombinationen und Rezepte finden Sie in den Grilltabellen ab Seite 38 oder auf der Website [cookingcircle.com](http://cookingcircle.com).

	HÄHNCHEN	RIND	SCHWEIN	FISCH	VEGETARISCH
					
<b>1. PROTEINQUELLE AUSWÄHLEN</b>	MINI-HÄHNCHENFILETS (500 g)	4 STEAKS (je 225 g)	8 WÜRSTCHEN (400 g)	4 LACHSFILETS (je 120 g)	4 VEGETARISCHE BURGER (je 113 g)
<b>2. PROTEINQUELLE MARINIEREN ODER MIT GEWÜRZMISCHUNG EINREIBEN</b>	Cajun-Gewürzmischung Siehe S. 141	Café-Mocha-Gewürzmischung Siehe S. 141	Apfelessig-Marinade Siehe S. 140	Basis-Grillgewürzmischung	Pikante Senf-Marinade
<b>3. GEMÜSE AUSWÄHLEN</b> (Wenn nicht anders angegeben, gleich zu Beginn zugeben)	2 Zucchini (250 g), in 1 cm breite Streifen geschnitten ODER Grüner Spargel (250 g) <b>(3 Minuten nach dem Hühnchen hinzugeben)</b>	2 Ochsenerztomaten (je 125 g), halbiert ODER 4 ganze Portobello-Pilze (380 g) ODER 4 Maiskolben	3 Zwiebeln (300 g), halbiert UND 4 Maiskolben ODER 1 Süßkartoffel (400 g), in 1 cm breite Ringe geschnitten	Grüner Spargel (250 g) <b>(3 Minuten nach dem Lachs zugeben)</b> ODER 2 Zucchini (350 g), längs in 1 cm breite Streifen geschnitten	4 Maiskolben <b>(3 Minuten vor den Burgern beginnen)</b> ODER Aubergine (300 g), in 1 cm breite Ringe geschnitten ODER 2 Ochsenerztomaten (je 125 g), halbiert ODER 4 ganze Portobello-Pilze (380 g)
<b>4. GEMÜSE VORBEREITEN</b>	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
<b>5. GRILLTEMPERATUR EINSTELLEN</b> (Holzfeueraroma hinzufügen, falls erwünscht)	HI (Hoch)	HI (Hoch)	LO (Niedrig)	HI (Hoch)	HI (Hoch)
<b>6. ZEIT EINSTELLEN UND START/STOP AUSWÄHLEN</b>	7-8 Min.	8-10 Min.	10-13 Min.	7-8 Min.	8-10 Min.



# KICKSTARTER-REZEPT

## GERÄUCHERTE RINDFLEISCHBURGER



EINSTEIGERREZEPT ●○○

PROGRAMM: GRILL | VORBEREITUNG: 15 MINUTEN | VORHEIZEN: CA. 9-11 MINUTEN | ZUBEREITUNGS ZEIT: 7-10 MINUTEN | ERGIBT: 8 PORTIONEN



### ZUTATEN

1 kg Rinderhackfleisch (5 % Fett)  
 Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer,  
 nach Geschmack  
 1 Teelöffel gemischte Kräuter  
 Knoblauchpulver, nach Geschmack, optional  
 Zwiebelpulver, nach Geschmack, optional  
 8 Burger-Brötchen

### BELÄGE (optional)

Tomatenscheiben  
 Rote Zwiebel, geschält, in dünnen  
 Scheiben  
 Eisbergsalat  
 Essigurken  
 Ketchup  
 Senf

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

**TIPP** Um den perfekten Burger zu bekommen, eine Portion Hackfleisch zwischen zwei Bögen Backpapier legen. Dann mit einem Teller sanft draufdrücken, bis der Burger ca. 2 cm dick ist.

### ANLEITUNG



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



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. Für das Zusammenwirken mit dem Holzfeueraroma siehe Seiten 10-11 für weitere Einzelheiten.



Den Drehknopf auf GRILL stellen. WOODFIRE FLAVOUR auswählen. Die Temperatur auf HI und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (Zündzyklus und Vorheizen werden ungefähr 9-11 Minuten in Anspruch nehmen).



Während das Gerät vorheizt, Burger zubereiten. Das Hackfleisch in 8 gleiche Kugeln aufteilen. Das Fleisch in flache Burger formen, ca. 6 cm breit und 2 cm dick. Mit dem Daumen eine 1 cm große Vertiefung in die Mitte eines jeden Bratlings drücken (dadurch bewahren die Burger beim Garen ihre Form). Die Burger auf beiden Seiten nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Kräutern, Knoblauchpulver und Zwiebelpulver würzen.



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

**HINWEIS** Bei Verwendung der Smoker-Funktion kann anfangs viel Rauch entstehen, der während der Zubereitung abnimmt. Auch wenn der Rauch möglicherweise nicht sichtbar ist, fügt er dennoch Geschmack zu Ihren Speisen hinzu.



Wenn das Gerät piept und auf der Anzeige FLIP erscheint, Deckel öffnen und Burger mit einer Silikonzange wenden. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen.



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, die Temperatur auf HI und die Zeit auf 3 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um den Garvorgang zu beginnen. Das Bräunen der Brötchen dauert etwa 1 Minute. Die getoasteten Brötchen entnehmen und den Vorgang mit den restlichen Brötchen wiederholen.



Burger mit den gewünschten Belägen zusammensetzen.





# KICKSTARTER-REZEPT

## DAS ULTIMATIVE GERÄUCHERTE BBQ-STEAK MIT GEGRILLEM SPARGEL



EINSTEIGERREZEPT ●○○

**PROGRAMM:** GRILL | **VORBEREITUNG:** 5 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 10 MINUTEN  
**ZUBEREITUNGSZEIT:** CA. 12-16 MINUTEN (JE NACH GEWÜNSCHTEM ERGEBNIS) | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN

### ZUTATEN

4 x 225-280 g Ribeye-Steaks, ca. 2 cm dick  
 3 Teelöffel Sonnenblumenöl  
 Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack  
 500 g Spargel, geputzt



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

### ANLEITUNG



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



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.

**TIPP** Kürzere Garzeiten für ein Ergebnis wählen, das weniger durchgebraten ist.



Den Drehknopf auf GRILL stellen. Auf WOODFIRE FLAVOUR drücken. Die Temperatur auf HI und die Zeit auf 8 Minuten einstellen. (Der Gargrad ist „Gut durchgebraten“.) START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (Zündzyklus und Vorheizen werden ungefähr 10 Minuten in Anspruch nehmen).



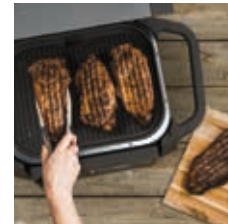
Während das Gerät vorheizt, die Steaks auf allen Seiten mit ½ Esslöffel Öl bestreichen und anschließend nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spargel mit dem restlichen Öl vermengen und ihn anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.



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



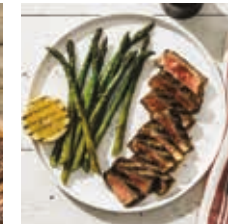
Wenn das Gerät piept und auf der Anzeige FLIP erscheint, Deckel öffnen und Steaks mit einer Silikonzange wenden. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen.



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



Während die Steaks ruhen, den 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 beginnen.



Wenn Zubereitung und Ruhezeit abgeschlossen sind, Deckel öffnen und Spargel vom Grill entfernen. Steaks in Scheiben schneiden und mit Spargel servieren.



# KICKSTARTER-REZEPT

## CAESAR SALAD MIT GERÄUCHERTER PERI-PERI-HÄHNCHENBRUST



EINSTEIGERREZEPT ●○○

PROGRAMM: GRILL | 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

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

### ANLEITUNG



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

**TIPP** Marinieren Sie das Hähnchen über Nacht für mehr Geschmack.



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.



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).



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.



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.



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.



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.



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.



# HÄHNCHEN-CHORIZO-KEBABS



EINSTEIGER-REZEPT ●○○

**PROGRAMM:** GRILL | **VORBEREITUNG:** 20 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 9 MINUTEN | **ZUBEREITUNGSZEIT:** 10 MINUTEN  
**ERGIBT:** 6 PORTIONEN

## ZUTATEN

3 x 550 g Hähnchenbrust ohne Haut, in 2,5-3 cm große Würfel geschnitten

1½ Esslöffel Sonnenblumenöl

2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt

1 Esslöffel fein gehackte Oreganoblätter

Saft aus 1 Zitrone, plus extra Spalten zum Servieren

Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack

6 x 30 cm Holzspieße (eingeweicht)

1 x 225 g Chorizo, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten

2 rote Zwiebeln, jeweils in 12 Spalten geschnitten, mitsamt Wurzel

Kleine Handvoll gehackte Petersilie, zum Servieren, optional

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

## ANLEITUNG

- 1 Hähnchenfleisch, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Oregano, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in eine mittelgroße Schüssel geben und gut vermengen, bis alles gleichmäßig verteilt ist.
- 2 Zum Bestücken der Spieße Zutaten in der folgenden Reihenfolge aufstecken, dabei ein Viertel des Spießes frei lassen: Hähnchenfleisch, Chorizo und rote Zwiebel.
- 3 Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt, dann den Deckel schließen.
- 4 Den Deckel des Räucherkastens öffnen und mithilfe der Pelletschaufel der Smoker-Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoker-Box schließen.
- 5 Den Drehknopf auf GRILL stellen. Auf WOODFIRE FLAVOUR drücken. Die Temperatur auf HI und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (Zündzyklus und Vorheizen werden ungefähr 9 Minuten in Anspruch nehmen).
- 6 Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und „ADD FOOD“ angezeigt wird, Deckel öffnen und Spieße längs zum Grillen auflegen. Den Deckel schließen, um den Garvorgang zu starten.
- 7 Wenn das Gerät piept und auf der Anzeige „FLIP“ erscheint, Deckel öffnen und Spieße mit einer Silikonzange wenden. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen. Nach 8 Minuten prüfen, ob das Gericht fertig gegart ist.
- 8 Wenn der Garvorgang beendet ist, Spieße entnehmen. Nach Belieben mit Petersilie garnieren und mit Zitronenspalten servieren.





# LAMMKÖFTE IN PITA-WRAPS MIT GEGRILLTEN PAPRIKA UND TZATZIKI



MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

**PROGRAMM:** GRILL | **VORBEREITUNG:** 25 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 9 MINUTEN | **ZUBEREITUNGSZEIT:** 16 MINUTEN  
**ERGIBT:** 6 PORTIONEN

## ZUTATEN

6 rote lange süße Spitzpaprika, längs halbiert, entkern  
4 Esslöffel natives Olivenöl extra, aufgeteilt  
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack  
500 g Lammhackfleisch (idealerweise 20 % Fett)  
25 g Paniermehl  
60 ml Wasser  
½ kleine rote Zwiebel, fein gehackt  
2 Knoblauchzehen, geschält, fein gehackt  
4 Esslöffel grob gehackte Petersilie, aufgeteilt  
4 Esslöffel grob gehackte Minzblätter, aufgeteilt  
1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel  
1 Teelöffel süße Paprika  
1 Teelöffel gemahlener Koriander  
1 Teelöffel Rotweinessig  
6 x 30 cm Holzspieße (eingeweicht)  
Zaziki zum Servieren  
Weiches Pita-Brot zum Servieren

**TIPP** Um das Pita-Brot zu erwärmen, immer 2 oder 3 Brote für 1 bis 2 Minuten auf HI grillen, nachdem die Köfte fertig gegart sind.

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

## ANLEITUNG

- 1 Paprika, 1½ Esslöffel Öl, Salz und Pfeffer in eine große Schüssel geben und vermengen, bis alles gleichmäßig beschichtet ist.
- 2 In eine separate Schüssel das Lammhackfleisch, Paniermehl, Zwiebel, Knoblauch, je 2 Esslöffel gehackte Petersilie und Minzblätter, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Koriander, Salz und Pfeffer geben. Alle Zutaten zu einer homogenen Mischung vermischen. Kebab-Mischung in 6 gleichgroße Portionen aufteilen und auf die Spieße (eingeweicht) stecken, bis etwa zur Hälfte der Spießlänge.
- 3 Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt. Deckel schließen.
- 4 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.
- 5 Den Drehknopf auf GRILL stellen. Auf WOODFIRE FLAVOUR drücken. Die Temperatur auf HI und die Zeit auf 8 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (Zündzyklus und Vorheizen werden ungefähr 9 Minuten in Anspruch nehmen).
- 6 Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und „ADD FOOD“ angezeigt wird, Deckel öffnen und Paprikahälften zum Grillen einlegen. Den Deckel schließen, um den Garvorgang zu starten.
- 7 Wenn das Gerät piept und auf der Anzeige FLIP erscheint, Deckel öffnen und Paprikahälften mit einer Silikonzange wenden. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen. 2 Minuten vor Ende der Garzeit Garzustand überprüfen. Wenn der Garvorgang beendet ist, Paprika zurück in die große Schüssel geben und mit 1 Esslöffel Öl, Rotweinessig, je 1 Esslöffel gehackter Petersilie und Minzblätter, Salz und Pfeffer vermischen. Danach beiseite stellen.
- 8 Den Drehknopf auf GRILL stellen. Auf WOODFIRE FLAVOUR drücken. Die Temperatur auf HI und die Zeit auf 8 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen wird ungefähr 1-2 Minuten in Anspruch nehmen). Köftespieße mit den verbleibenden 1½ Esslöffeln Öl bestreichen.
- 9 Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und „ADD FOOD“ angezeigt wird, Deckel öffnen und Köftespieße zum Grillen einlegen. Den Deckel schließen, um den Garvorgang zu starten.
- 10 Wenn das Gerät piept und auf der Anzeige „FLIP“ erscheint, Deckel öffnen und Spieße mit einer Silikonzange wenden. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen.
- 11 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, die Köfte entnehmen und in heißem Pita-Brot mit den Paprikahälften und Zaziki servieren. Mit der restlichen gehackten Petersilie und den Minzeblättern garnieren.

# KOREANISCHE RINDFLEISCHKÖFTE IM BBQ-STIL MIT ASIATISCHEM KRAUTSALAT



PROFI-REZEPT ●●●

**PROGRAMM:** GRILL | **VORBEREITUNG:** 35 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 9 MINUTEN | **ZUBEREITUNGSZEIT:** 6-8 MINUTEN  
**ERGIBT:** 6 PORTIONEN

## ZUTATEN

500 g Rinderhackfleisch  
25 g Paniermehl  
2 Knoblauchzehen, geschält und gehackt  
2 Frühlingszwiebeln, fein gehackt  
1 Esslöffel gehackter Ingwer  
4 Esslöffel Gochujang-Paste  
1 Esslöffel Sesamöl  
2 Esslöffel leichte Sojasauce  
2 Esslöffel getoastete Sesamkörner, leicht zerdrückt, verteilt  
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack  
6 x 30 cm Holzspieße (eingeweicht)  
1½ Esslöffel Sonnenblumenöl

## ASIATISCHER KRAUTSALAT

¼ Kopf Weißkohl, fein geschnitten  
¼ Kopf Rotkohl, fein geschnitten  
1 große Karotte, geschält, gerieben  
½ kleine rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten  
1 rote Chili, halbiert und entkernt, in dünne Scheiben geschnitten  
Saft aus 2 Limetten  
30 g Koriander im Bund, Blätter und Stängel gehackt

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

## ANLEITUNG

- 1 Für die Köfte das gehackte Rindfleisch, Paniermehl, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Gochujang-Paste, Sesamöl, Sojasoße, 1 Esslöffel zerstoßene Sesamkörner, Salz und Pfeffer in eine große Schüssel geben und vermengen, bis alles gut vermischt ist.
- 2 Die Kebab-Mischung gleichmäßig in 6 Portionen aufteilen. Jede Portion auf einen Spieß stecken, bis etwa zur Hälfte der Spießlänge. Von allen Seiten mit Sonnenblumenöl bestreichen.
- 3 Für den asiatischen Krautsalat Rot- und Weißkohl, Möhre, rote Zwiebel, rote Chili, Limettensaft, Koriander, Salz und Pfeffer in eine mittelgroße Schüssel geben und vermengen, bis alles gut vermischt ist. Beiseite stellen.
- 4 Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt, dann den Deckel schließen.
- 5 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.
- 6 Den Drehknopf auf GRILL stellen. Auf WOODFIRE FLAVOUR (Holzfeueraroma) drücken. Temperatur auf MED und Zeit auf 8 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (Zündzyklus und Vorheizen werden ungefähr 9 Minuten in Anspruch nehmen).
- 7 Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und „ADD FOOD“ angezeigt wird, Deckel öffnen und Spieße zum Grillen einlegen. Den Deckel schließen, um den Garvorgang zu starten.
- 8 Wenn das Gerät „FLIP“ anzeigt, Deckel öffnen und Spieße wenden. Nach 6 Minuten prüfen, ob das Gericht fertig gegart ist.
- 9 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, Deckel öffnen, Spieße vom Grill nehmen, mit den restlichen zerstoßenen Sesamkörnern bestreuen und zusammen mit dem asiatischen Krautsalat heiß servieren.

# GEGRILLTE MAISKOLBEN MIT VERSCHIEDENEN BUTTERZUBEREITUNGEN



EINSTEIGER-REZEPT ●○○

**PROGRAMM:** GRILL | **VORBEREITUNG:** 15 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 6 MINUTEN | **ZUBEREITUNGSZEIT:** 10 MINUTEN  
**ERGIBT:** 8 PORTIONEN

## ZUTATEN

250 g ungesalzene Butter, Raumtemperatur  
8 geschälte Maiskolben  
1½ Esslöffel Sonnenblumenöl  
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack

### BUTTER MIT SONNENGETROCKNETEN TOMATEN UND BASILIKUM

60 g sonnengetrocknete Tomaten, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, geschält und zerdrückt  
1½ Esslöffel fein gehacktes Basilikum

### CAJUN-BUTTER

2 Teelöffel Cajun-Gewürzmischung  
Saft aus ½ Limette  
3 Esslöffel fein gehackter Koriander

### JALAPEÑO-BUTTER

50 g eingelegte Jalapeños, fein gehackt  
1½ Esslöffel fein gehackter Schnittlauch

## ANLEITUNG

- 1 Butter auf 3 kleine Schüsseln aufteilen (ca. 80–85 g pro Schüssel). In der ersten Schüssel sonnengetrocknete Tomaten, Knoblauch und gehacktes Basilikum vermischen. In der zweiten Schüssel Cajun-Gewürzmischung, Limettensaft und Koriander vermischen. In der dritten Schüssel Jalapeño-Paprikas und Schnittlauch vermischen. Alle Butterzubereitungen mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Alle Maiskolben gleichmäßig mit Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt, dann den Deckel schließen. Drehknopf auf GRILL stellen, die Temperatur auf HI und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen wird etwa 6 Minuten in Anspruch nehmen).
- 4 Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und „ADD FOOD“ angezeigt wird, Deckel öffnen und Maiskolben auf den Grill legen, Deckel schließen und mit dem Garen beginnen. Von Zeit zu Zeit den Deckel öffnen und die Maiskolben drehen. Nach 8 Minuten prüfen, ob das Gericht fertig gegart ist.
- 5 Wenn der Garvorgang beendet ist, Deckel öffnen, Maiskolben vom Grill nehmen und heiß mit den Butterzubereitungen servieren.

# MEDITERRANE GEMÜSE-SPIESSE



MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

**PROGRAMM:** GRILL | **VORBEREITUNG:** 20 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 9–11 MINUTEN | **ZUBEREITUNGSZEIT:** 12 MINUTEN  
**ERGIBT:** 6 PORTIONEN

## ZUTATEN

6 x 30 cm Holzspieße (eingeweicht)  
2 mittelgroße rote Zwiebeln, geschält, jeweils in 12 Scheiben geschnitten  
1 große Zucchini (ca. 250 g), längs halbiert, in 18 Halbmonde geschnitten (ca. 1,5 cm dick)  
1 große rote Paprika, in 18 kleine (ca. 3½ cm) Würfel geschnitten, entkernt  
18 Kirschtomaten  
3 Esslöffel natives Olivenöl extra, plus ein wenig zusätzlich zum beträufeln  
1 Teelöffel roter Weinessig  
2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt  
2 Teelöffel gehakte Thymianblätter  
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack  
Eine Handvoll Basilikum, zerrupft, zum Garnieren, optional

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

## ANLEITUNG

- 1 Zutaten in der folgenden Reihenfolge auf die Spieße stecken, dabei ein Viertel des Spießes frei lassen: Zwiebel, Zucchini, rote Paprika und Kirschtomate. In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Rotweinessig, Knoblauch, Thymian und Pfeffer vermischen. Spieße von allen Seiten mit der vorbereiteten Marinade bestreichen.
- 2 Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt, dann 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 Den Drehknopf auf GRILL stellen. Auf WOODFIRE FLAVOUR drücken. Temperatur auf MED und Zeit auf 12 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (Zündzyklus und Vorheizen werden ungefähr 9–11 Minuten in Anspruch nehmen).
- 5 Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und „ADD FOOD“ angezeigt wird, Deckel öffnen und Spieße zum Grillen einlegen. Den Deckel schließen, um den Garvorgang zu starten.
- 6 Wenn das Gerät piept und auf der Anzeige FLIP erscheint, Deckel öffnen und Spieße mit einer Silikonzange wenden. Restliche Marinade über die Spieße gießen. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen. Nach 10 Minuten prüfen, ob das Gericht fertig gegart ist.
- 7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, Spieße vom Grill nehmen und heiß servieren – beträufelt mit nativem Olivenöl extra und nach Geschmack garniert mit zerrupftem Basilikum.

# PILZ-TOFU-BURGER MIT CHIMICHURRI-SAUCE



MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

**PROGRAMM:** GRILL | **VORBEREITUNG:** 15 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 9 MINUTEN | **ZUBEREITUNGSZEIT:** 12 MINUTEN  
**ERGIBT:** 4 PORTIONEN

## ZUTATEN

280 g-Block fester Tofu, längs in 4 Scheiben geschnitten (ca. 1 cm dick)  
1½ Esslöffel natives Olivenöl extra zum Bestreichen  
4 große flache Pilze (zum Beispiel Portobello)  
4 Burger-Brötchen, halbiert  
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack  
Rucola-Blätter zum Servieren

## CHIMICHURRI-SAUCE

60 ml natives Olivenöl extra  
1½ Esslöffel roter Weinessig  
2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt  
30 g frische glatte Petersilie, Blätter abgezupft und fein gehackt  
1 rote Chili, entkernt und gehackt  
1 Teelöffel getrockneter Oregano  
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack

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

**TIPP** Bei Verwendung von veganen Burger-Brötchen eignet sich das Gericht für Veganer.

## ANLEITUNG

- 1 Alle Zutaten für die Chimichurri-Sauce in eine kleine Schüssel geben und gut verrühren. Mit der Hälfte der Sauce alle Seiten der Tofu-Scheiben gleichmäßig bestreichen. Die restliche Sauce beiseite stellen.
- 2 Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt, dann 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 Den Drehknopf auf GRILL stellen. WOODFIRE FLAVOUR einstellen. Die Temperatur auf HI und die Zeit auf 12 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (Zündzyklus und Vorheizen werden ungefähr 9 Minuten in Anspruch nehmen).
- 5 Pilze mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass der Garvorgang abgeschlossen ist, und „ADD FOOD“ angezeigt wird, Deckel öffnen und Pilze mit der Hutoberseite nach unten auf eine Seite des Grills legen. Den Deckel schließen, um den Garvorgang zu starten.
- 6 Nach 5 Minuten Deckel öffnen und Pilze wenden. Etwa 1 Teelöffel der Chimichurri-Sauce auf jeden Pilz geben. Die marinierten Tofu-Scheiben auf die andere Seite des Grills legen. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen.
- 7 Nach 4 Minuten Deckel öffnen und Tofu wenden. Deckel schließen und Garvorgang bis zum Ende fortsetzen.
- 8 Anschließend Pilze und Tofu vom Grill nehmen. Burger-Brötchen mit der Schnittfläche nach unten auf den Grill legen und in der verbleibenden Hitze etwa 1 Minute leicht angrillen. Die restliche Chimichurri-Sauce auf die Burger-Brötchen aufteilen. Auf jedes Brötchen 1 Tofu-Scheibe legen, darauf jeweils einen Pilz und Rucola-Blätter legen.





# KICKSTARTER-REZEPT GERÄUCHERTES PULLED PORK



EINSTEIGER-REZEPT ●○○

PROGRAMM: SMOKER | VORBEREITUNG: 5 MINUTEN | ZUBEREITUNGSZEIT: 4-5 STUNDEN PLUS RUHEZEIT | ERGIBT: 6-8 PORTIONEN



## ZUTATEN

1,9 kg Schweineschulter, vollständig vom Fett befreit

125-250 g Gewürzmischung (Ideen finden Sie auf Seite 37)

Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack

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

## ANLEITUNG



Schweinefleisch großzügig von allen Seiten mit der gewünschten Gewürzmischung sowie mit Salz und Pfeffer würzen.



Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt. Das Schweinefleisch mit der Schwartenseite nach oben auf die Grillplatte legen und den Deckel schließen.



Den Deckel des Räucherkastens öffnen und mithilfe der Pelletschaufel die Smoker-Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoker-Box schließen.



Drehknopf auf SMOKER stellen, die Temperatur auf 120 °C und die Zeit auf 4 Stunden einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Garen zu beginnen (Vorheizen ist nicht erforderlich).



Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn das Thermometer im Schweinefleisch 95 °C anzeigt. Gerät ausschalten, Deckel geschlossen lassen und das Schweinefleisch 45 Minuten bis 1 Stunde ruhen lassen. Alternativ Fleisch vom Grill nehmen, in Folie einwickeln und 45 Minuten bis 1 Stunde ruhen lassen. Anschließend Schweinefleisch zu Fasern zerzupfen und in einer Sauce Ihrer Wahl schwenken oder naturell mit der gewünschten Sauce servieren (Empfehlungen für Saucen auf Seite 36).

**TIPP** Fett nicht entfernen, damit das Fleisch beim Garen saftig bleibt.

**TIPP** Abhängig von Größe und Form des Fleischstücks kann ein längerer Garzyklus nötig sein. Mithilfe der Pfeile rechts können Sie mehr Zeit hinzufügen.

**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.

**HINWEIS** Bei Verwendung der Smoker-Funktion kann anfangs viel Rauch entstehen, der während der Zubereitung abnimmt. Auch wenn der Rauch nicht sichtbar ist, fügt er dennoch Geschmack zu Ihren Speisen hinzu.



# GERÄUCHERTE MAKRELE



EINSTEIGERREZEPT ●○○

**PROGRAMM:** SMOKER | **VORBEREITUNG:** 5 MINUTEN PLUS 60 MINUTEN ZUM PÖKELN

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 25 MINUTEN | **ERGIBT:** 6 PORTIONEN

## ZUTATEN

- 4 x 125 g Makrelenfilets
- Meersalz nach Geschmack
- 1 Teelöffel schwarze Pfefferkörner, zerdrückt
- 1 Teelöffel rosa Pfefferkörner, zerdrückt
- 1 Teelöffel Fenchelsamen, zerdrückt

## ANLEITUNG

- 1 Die Makrelenfilets mit Seesalz bestreuen und 60 Minuten stehen 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 Makrelen mit der Haut nach unten auf die Grillplatte legen. Mit zerdrückten Pfefferkörnern und Fenchelsamen bestreuen 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, die Temperatur auf 120 °C und die Zeit auf 25 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Garen zu beginnen (Vorheizen ist nicht erforderlich).
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, die Makrelen warm oder kalt servieren.



# GERÄUCHERTE SCHWEINSHAXEN



EINSTEIGER-REZEPT ●○○

**PROGRAMM:** SMOKER | **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.



# KRÄUTER-KNOBLAUCH-KARTOFFEL-SPALTEN MIT FEINER RAUCHNOTE



EINSTEIGER-REZEPT ●○○

**PROGRAMM:** AIR FRY | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 8-10 MINUTEN | **ZUBEREITUNGSZEIT:** 26 MINUTEN  
**ERGIBT:** 6 PORTIONEN

## ZUTATEN

- 1 kg Kartoffeln mit Schale, in 2,5 cm dicke Spalten geschnitten
- 2 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 1 Esslöffel Rosmarin, fein gehackt
- 1 Esslöffel Thymian, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
- 1 Teelöffel Meersalz
- Saure Sahne und gehackter Schnittlauch zum Servieren

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

## 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. Korb auf den Grill stellen, dann Deckel schließen.
- 4 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.
- 5 Den Drehknopf auf AIR FRY stellen. Auf WOODFIRE FLAVOUR drücken. Die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 26 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (Zündzyklus und Vorheizen werden ungefähr 8-10 Minuten in Anspruch nehmen).
- 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.





# KARAMELL-SCHOKOLADEN-BANANEN MIT FEINER RAUCHNOTE



EINSTEIGER-REZEPT ●○○

**PROGRAMM:** AIR FRY | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 6 MINUTEN | **ZUBEREITUNGSZEIT:** 12 MINUTEN  
**ERGIBT:** 6 PORTIONEN

## ZUTATEN

6 Bananen, ungeschält  
125 g fertige Karamellsauce  
50 g dunkle Schokoladendrops  
Eiscreme zum Servieren

**TIPP** Verwenden Sie die **Allzweckmischung** 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, Korb einsetzen, dann den Deckel schließen.
- 2 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.
- 3 Den Drehknopf auf AIR FRY stellen. Auf WOODFIRE FLAVOUR drücken. Die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 12 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (Zündzyklus und Vorheizen werden ungefähr 6 Minuten in Anspruch nehmen).
- 4 Bananen mit Schale vorsichtig längs einschneiden. Nicht ganz durchschneiden. Dann die Bananen leicht öffnen.
- 5 2-3 Teelöffel Karamellsauce entlang der Öffnung jeder Banane aufgeben und mit Schokoladendrops belegen. Die Bananen einzeln auf ein Stück Aluminiumfolie legen und die Ränder zusammendrücken, sodass ein Päckchen entsteht.
- 6 Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und „ADD FOOD“ angezeigt wird, Deckel öffnen und die eingepackten Bananen aufrecht in den Korb stellen. Den Deckel schließen, um den Garvorgang zu starten.
- 7 Wenn der Garvorgang beendet ist, Bananen entnehmen. Vorsichtig auswickeln und warm mit Eiscreme servieren.

# KNUSPRIGER BEEREN-CRUMBLE



MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

**PROGRAMM:** BAKE/ROAST (BACKEN/RÖSTEN) | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 5 MINUTEN | **ZUBEREITUNGSZEIT:** 45 MINUTEN  
**ERGIBT:** 6-8 PORTIONEN

## ZUTATEN

200 g frische Himbeeren  
200 g frische Blaubeeren  
200 g frische Brombeeren  
200 g frische Erdbeeren, entstielt, geviertelt  
Schale und Saft von 2 Zitronen  
150 g Hagelzucker  
1 Teelöffel Zimt  
1/2 Teelöffel gemahlener Ingwer  
2 Esslöffel Maisstärke

## CRUMBLE

160 g Mehl  
200 g Haferbrei  
200 g hellbrauner Zucker  
1/2 Teelöffel Salz  
1 Teelöffel Zimt  
175 g ungesalzene Butter, geschmolzen  
Vanilleeis, nach Geschmack

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

## ANLEITUNG

- 1 In einer großen Schüssel alle Zutaten vorsichtig verrühren, außer den Zutaten für die Streusel. Die Mischung dann in eine 28 cm x 18 cm große ofentaugliche Form geben.
- 2 Um die Streusel vorzubereiten, alle trockenen Zutaten in eine große Schüssel geben und mischen, bis alles gleichmäßig verteilt ist. Dann die geschmolzene Butter zugeben und verrühren, bis eine einheitliche Masse entstanden ist. Der Teig sollte krümelig sein aber zusammenhaften, wenn er gedrückt wird.
- 3 Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt, dann den Deckel schließen.
- 4 Den Deckel der Smoker-Box öffnen und mithilfe der Pelletschaufel die Smoker-Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Schließen Sie dann den Deckel der Smoker-Box.
- 5 Den Drehknopf auf BAKE/ROAST (Backen/Rösten) stellen. Auf WOODFIRE FLAVOUR drücken. Die Temperatur auf 160 °C und die Zeit auf 45 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (Zündzyklus und Vorheizen werden ungefähr 5 Minuten in Anspruch nehmen).
- 6 Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und „ADD FOOD“ angezeigt wird, Deckel öffnen und Auflaufform auf die Grillplatte stellen. Den Deckel schließen, um den Garvorgang zu starten.
- 7 Nach 25 Minuten den Deckel öffnen und die Beerenmischung gleichmäßig mit dem Streuselbelag bedecken. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen.
- 8 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, Deckel öffnen und die Auflaufform vom Grill nehmen. Das knusprige Gebäck 5-10 Minuten abkühlen lassen, dann je nach Geschmack mit Eiscreme servieren.

# SAUCEN

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

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

## MEERRETTICH-MAYONNAISE

250 ml Mayonnaise  
 65 ml 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 Esslöffel Worcestershire-Sauce  
 1 Esslöffel Sojasauce  
 1 Esslöffel Chilipulver  
 1 Teelöffel Knoblauchpulver  
 Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack

## APFELESSIG-SAUCE

500 ml Apfelweinessig  
 2 Esslöffel dunkler brauner Zucker  
 1 Esslöffel Tomatenketchup  
 1 Esslöffel Chilisauce  
 Meersalz und gemahlener Pfeffer nach Geschmack

# GEWÜRZMISCHUNGEN

**ERGIBT:** CA. 125 g-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 Pfeffer, gemahlen  
 ½ TL Piment, gemahlen  
 ½ TL Nelken, gemahlen  
 ½ TL Chiliflocken  
 ½ TL Chilipulver  
 ½ TL Paprika  
 ½ TL Muskatnuss, gemahlen

## BASIS-GRILLGEWÜRZMISCHUNG

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

## 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

## 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

# GRILLTABELLE (ZUBEREITUNG MIT GESCHLOSSENEM DECKEL)

**TIPP** Sie möchten Raucharoma hinzufügen? Siehe Seite 114 für das Zusammenwirken mit der Woodfire Flavour Technologie. Rauch kann die Farbe von Speisen verstärken.

**HINWEIS** Die Zeitangaben in diesen Tabellen dienen lediglich als Orientierungshilfe. Passen Sie die Garzeiten nach Bedarf an, wenn die Menge Ihrer Zutaten abweicht.

ZUTATEN	MENGE (BIS ZU)	VORBEREITUNG	GARTEMPERATUR	GARZEIT	ANLEITUNG
<b>RIND</b>					
Burger	6-8 (90-125 g)	Mit Salz und Pfeffer abschmecken	HI (Hoch)	8-10 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Filetsteak	6 Steaks (jeweils 170-230 g), 3 cm dick	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	4-8 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Rib-Eye-Steak	4 (je 225-280 g), 2,5 cm	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	5-9 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Rumpsteak	4 (je 255 g), 2 cm	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	8-12 Min.	Halb durchgebraten wenden oder bei Bedarf mehrmals wenden
Sirloin-Steak	4 (je 225-280 g), 2 cm dick	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	3-6 Min.	Halb durchgebraten wenden oder bei Bedarf mehrmals wenden
<b>HÄHNCHEN</b>					
Hähnchenbrüste ohne Knochen	6 Hähnchenbrüste (jeweils 150-200 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	16-20 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hähnchenkeulen	4 (1-1,5 kg)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	16-20 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hähnchenschenkel mit Haut und Knochen	12 (2 kg)	Mit Salz und Pfeffer abschmecken	HI (Hoch)	12-16 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hähnchenschenkel ohne Knochen	1 kg	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	10-12 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hähnchenflügel	1 kg	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	12-15 Min.	Halb durchgebraten wenden oder bei Bedarf mehrmals wenden
<b>SCHWEIN</b>					
Hotdogs	30 Stück (1 kg)	Mit Salz und Pfeffer abschmecken	MED (Mittel)	6-8 Minuten	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Schweinekoteletts, am Knochen	6 Stück (je 250 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	15-23 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Schweinelendensteaks ohne Knochen	8 Stück (je 120 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	14-18 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Würstchen	16 Stück (800 g)	-	LO (Niedrig)	10-13 Min.	Halb durchgebraten wenden oder bei Bedarf mehrmals wenden
<b>LAMM</b>					
Lammkoteletts	8 Stück (700-750 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	4-5 Min	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
<b>MEERESFRÜCHTE</b>					
Filets oder Steaks vom Kabeljau, Schellfisch oder Lachs	8 Stück (je 125 g)	Mit Sonnenblumenöl bestreichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	6-8 Minuten	Nicht wenden
Wolfsbarsch-Filet	6 Stück (540 g)	Mit Sonnenblumenöl bestreichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	6-8 Minuten	Nicht wenden
Thunfischsteaks	12 Stück (110-170 g)	Mit Sonnenblumenöl bestreichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	4-8 Min.	Halb durchgebraten wenden oder bei Bedarf mehrmals wenden
Garnelen	450 g Jumbo	Mit Sonnenblumenöl bestreichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	3-4 Minuten	Wenden nicht notwendig



# GRILLTABELLE (ZUBEREITUNG MIT GESCHLOSSENEM DECKEL)

**TIPP** Sie möchten Raucharoma hinzufügen? Siehe Seite 114 für das Zusammenwirken mit der Woodfire Flavour Technologie. Rauch kann die Farbe von Speisen verstärken.

**HINWEIS** Die Zeitangaben in diesen Tabellen dienen lediglich als Orientierungshilfe. Passen Sie die Garzeiten nach Bedarf an, wenn die Menge Ihrer Zutaten abweicht.

ZUTATEN	MENGE (BIS ZU)	VORBEREITUNG	GARTEMPERATUR	GARZEIT	ANLEITUNG
<b>GEMÜSE</b>					
Grüner Spargel	600 g	Ganz, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	6-8 Minuten	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Aubergine	600 g	In 5 cm dicke Scheiben schneiden, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	8-11 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Paprikaschoten	4 Stück (750 g)	Vierteln, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	6-9 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Rosenkohl	1 kg	Ganz, Strunk abgeschnitten, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	12-16 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Karotten	1 kg	Schälen, in 5 cm große Stücke schneiden, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	10-12 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Maiskolben	8	Mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	7-10 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Zucchini	2-3 Stück (500 g)	Längs vierteln, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	6-10 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Pilze, Portobello oder große flache	8 Stück (400-500 g)	Mit Öl beträufeln, würzen	HI (Hoch)	8-12 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
Zwiebeln (halbiert)	6 Stück (600 g)	Schälen, halbieren, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	5 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
<b>FRÜCHTE</b>					
Zitronen und Limetten	5 ganze	Der Länge nach halbieren, auf die Grillplatte drücken	HI (Hoch)	4-5 Min	Nach der halben Garzeit wenden
Mango	3 ganze	Leicht auf die Grillplatte drücken	HI (Hoch)	4-6 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Melone	6 Spieße (je 10-15 cm lang)	Leicht auf die Grillplatte drücken	HI (Hoch)	4-6 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Ananas	6-8 Scheiben	In 5 cm große Stücke schneiden	HI (Hoch)	7-10 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Steinobst	6-8 Pfirsiche	Längs halbieren, entkernen, auf die Grillplatte drücken	HI (Hoch)	3-5 Min	Nach der halben Garzeit wenden
<b>SONSTIGE PROTEINHALTIGE LEBENSMITTEL</b>					
Vegetarische Burger	8 Stück (je 113 g)	Mit Öl bestrichen	HI (Hoch)	8-10 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
Vegetarisches Steak	8 Stück (je 113 g)	Mit Öl bestrichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	8-10 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
Halloumi-Käse	675 g	In 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	2-4 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
Tofu oder Tempeh	800 g	In 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	6-8 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden

# GRILLTABELLE FÜR GEFRORENES (ZUBEREITUNG MIT GESCHLOSSENEM DECKEL)

**HINWEIS** Die Zeitangaben in diesen Tabellen dienen lediglich als Orientierungshilfe. Passen Sie die Garzeiten nach Bedarf an, wenn die Menge Ihrer Zutaten abweicht.

ZUTATEN	MENGE (BIS ZU)	VORBEREITUNG	GARTEMPERATUR	GARZEIT	ANLEITUNG
<b>TIEFGEFRORENES GEFLÜGEL</b>					
Hähnchenbrüste	6 Stück (je 200 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	MED (Mittel)	22-25 Min.	Halb durchgebraten wenden oder bei Bedarf mehrmals wenden
Hähnchenschenkel	6 Stück (850 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	MED (Mittel)	25-28 Min.	Halb durchgebraten wenden oder bei Bedarf mehrmals wenden
<b>TIEFGEFRORENES RIND</b>					
Burger	8 gefrorene Burger (1 kg)	Nach Geschmack würzen	MED (Mittel)	10-15 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
Sirloin-Steak	4 Stück (je 225 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	MED (Mittel)	15-20 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
<b>TIEFGEFRORENES SCHWEINEFLEISCH</b>					
Schweinekoteletts, am Knochen	6 (jeweils 250 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	MED (Mittel)	22-26 Min.	Mit Öl bestreichen, würzen
Würstchen	12 ganze (600 g)	-	LOW (Niedrig)	9-12 Min.	Halb durchgebraten wenden oder bei Bedarf mehrmals wenden
<b>TIEFGEFRORENE MEERESFRÜCHTE</b>					
Lachs	6 Filets (je 130 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	7-8 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
Kabeljau	6 Filets (je 140 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	6-8 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Garnelen	450 g Jumbo	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	3-4 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
<b>GEFRORENE VEGETARISCHE LEBENSMITTEL</b>					
Vegetarische Burger	6 Burger	-	HI (Hoch)	10-15 Min.	Nach der halben Garzeit wenden

# GARTABELLE FÜR DAS BBQ-RÄUCHERN

**HINWEIS** Die Zeitangaben in diesen Tabellen dienen lediglich als Orientierungshilfe. Passen Sie die Garzeiten nach Bedarf an, wenn die Menge Ihrer Zutaten abweicht.

ZUTATEN	MENGE (BIS ZU)	VORBEREITUNG	GARTEMPERATUR	GARZEIT	INNENTEMPERATUR
<b>GEFLÜGEL</b>					
Ganzes Hähnchen	1,5-2,5 kg	Nach Geschmack würzen	190 °C	45 Min.-1 Std. 45 Min.	74 °C
Hähnchenschenkel	1 kg	Nach Geschmack würzen	190 °C	30-45 Min.	74 °C
Putenbrust	1-1,5 kg	Nach Geschmack würzen	160 °C	25-45 Minuten (Nach der Hälfte der Garzeit wenden)	74 °C
Putenschlegel	4-6 Stück (je 800 g)	Nach Geschmack würzen	180 °C	45-60 Min.	74 °C
Entenbrust	4-6 (je ca. 850 g)	Nach Geschmack würzen	180 °C	15-30 Min.	65 °C
Entenkeule	4 Stück (je 225 g)	Nach Geschmack würzen	200 °C	30-45 Min.	74 °C
<b>RIND</b>					
Oberschinken	1-2 kg	Nach Geschmack würzen	120 °C	3-5 Stunden	85-95 °C
Kurze Rippen	6-9 Stück (je 150-200 g)	Nach Geschmack würzen	135 °C	2-4 Stunden	85-95 °C
<b>SCHWEIN</b>					
Filets	2-3 (je 500 g)	Nach Geschmack würzen	150 °C	45 Min.	85-95 °C
Lende	1 kg	Nach Geschmack würzen	120 °C	3-4 Stunden	85-95 °C
Rippchen	2 (je 450-500 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	75 Min.	85-95 °C
Schulter	1,8-2,3 kg	Nach Geschmack würzen	120 °C	4-6 Stunden	85-95 °C
<b>LAMM</b>					
Halbe Lammkeule	1,5-3 kg	Nach Geschmack würzen	120 °C	4-8 Stunden	85-95 °C
Lammshlegel	4 Stück (je 450 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	2-4 Stunden	85-95 °C
<b>FISCH</b>					
Kabeljaufilets	3 (je 185 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	15 Min.	58-60 °C
Makrelenfilets	4 Stück (je 125 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	25 Min.	58-60 °C
Lachs, ganzes Filet	600 g	Nach Geschmack würzen	120 °C	30 Min.	58-60 °C
Forellenfilets	4 Stück (je 120 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	30 Min.	58-60 °C

- 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 minimieren Sie die Zeit, die der Deckel geöffnet ist, wenn Sie Lebensmittel hineingeben oder wenden.
  - 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.



# GARTABELLE FÜR DAS HEISSLUFT-FRITTIEREN



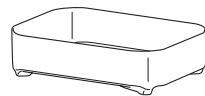
**TIPP** Sie möchten Raucharoma hinzufügen? Siehe Seite 114 für das Zusammenwirken mit der Woodfire Flavour Technologie. Rauch kann die Farbe von Speisen verstärken.

**HINWEIS** Die Zeitangaben in diesen Tabellen dienen lediglich als Orientierungshilfe. Passen Sie die Garzeiten nach Bedarf an, wenn die Menge Ihrer Zutaten abweicht.

ZUTATEN	MENGE (BIS ZU)	VORBEREITUNG	GARTEMPERATUR	GARZEIT	ANLEITUNG
<b>GEMÜSE</b>					
Spargel	400 g	Enden abgeschnitten, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	5-6 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Rote Bete	8 kleine oder 6 große (1 kg)	Ganz, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	55-60 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Paprikaschoten	5 Stück (750 g)	Geviertelt, entkernt, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	9-13 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Rosenkohl	1,5 kg	Halbiert, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	200 °C	15-20 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Butternutkürbis	1,5 kg	Längs vierteln, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	25-30 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Karotten	1 kg	Schälen, in 5 cm große Stücke schneiden, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	15-20 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
Blumenkohl	800 g	In 2,5 cm große Röschen schneiden, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	9-11 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Sellerie	600 g	Schälen und in 1,5 cm große Würfel schneiden, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	200 °C	12-14 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Maiskolben	6	Mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	12-15 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Zucchini	1 kg	Längs vierteln, mit Öl bestreichen, würzen	200 °C	12-14 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Grüne Bohnen (fein)	640 g	Enden abgeschnitten, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	8-10 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Grünkohl (für Chips)	400 g	Dicke Stiele entfernen, zerkleinern, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	150 °C	8-11 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Pilze	750 g	Abwischen, vierteln, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	200 °C	7-9 Min.	Nach der halben 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	22-25 Min.	Während der Zubereitung regelmäßig wenden
	1 kg	Handgeschnittene Pommes frites, *dünn, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	200 °C	18-24 Min.	Während der Zubereitung regelmäßig wenden
	1 kg	Handgeschnittene Pommes frites, *dick, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	200 °C	20-24 Min.	Während der Zubereitung regelmäßig wenden
	6 ganze (je 185-250 g)	3 x mit einer Gabel einstechen	200 °C	50-55 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Süßkartoffeln	1 kg	In 2,5 cm große Stücke geschnitten	200 °C	15-20 Min.	Während der Zubereitung regelmäßig wenden
	8 ganze (je 185-250 g)	3 x mit einer Gabel eingestochen	200 °C	40-45 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Pastinaken	500 g	Schälen und in 5 cm lange Stücke schneiden	200 °C	10-12 Min.	Nach der halben Garzeit wenden

\* Nach dem Schneiden der Kartoffeln die rohen Pommes mindestens 30 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen lassen, um unnötige Stärke zu entfernen. Pommes trocken tupfen. Je trockener die Pommes, desto besser sind die Ergebnisse.

# GARTABELLE FÜR DAS HEISSLUFT-FRITTIEREN

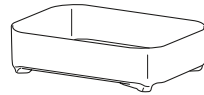


**TIPP** Es wird empfohlen, die Funktion „Woodfire Flavour“ bei gefrorenen Lebensmitteln nicht zu verwenden.

**HINWEIS** Die Zeitangaben in diesen Tabellen dienen lediglich als Orientierungshilfe. Passen Sie die Garzeiten nach Bedarf an, wenn die Menge Ihrer Zutaten abweicht.

ZUTATEN	MENGE (BIS ZU)	VORBEREITUNG	GARTEMPERATUR	GARZEIT	ANLEITUNG
<b>SCHWEIN</b>					
Bacon (Speck)	6 dick geschnittene Scheiben (220 g)	-	180 °C	6-7 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
<b>FISCH</b>					
Fischfrikadellen	4 (580 g)	-	200 °C	10-12 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
<b>TIEFGEFRORENE LEBENSMITTEL</b>					
Panierte Champignons	17 Stück (300 g)	-	12-14 Min.	170 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hähnchenburger	6 Stück (je 125 g)	-	14-15 Min.	200 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Chicken Dippers	39 Stück (950 g)	-	8-10 Min.	190 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Kiewer Schnitzel	8 Stück (1,2 kg)	-	16-18 Min.	190 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hähnchennuggets	600 g	-	8-10 Min.	200 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Pommes frites	1 kg	-	15-17 Min.	200 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Pommes frites	500 g	-	10-12 Min.	200 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Pommes frites, grob	1 kg	-	22-25 Min.	200 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Fischfilets (in Backteig)	4 Stück (440 g)	-	11 Min.	200 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Fischstäbchen	10 Stück (280 g)	-	8-9 Min.	200 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Kartoffelpuffer	900 g	-	20 Min.	180 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Zwiebelringe	375 g	-	9-10 Min.	200 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Kartoffelspalten	650 g	-	15-18 Min.	180 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Garnelen-Tempura	16 Stück (280 g)	-	9-10 Min.	190 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Röstkartoffeln	700 g	-	15-18 Min.	200 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Vegetarische Burger	6 Stück (750 g)	-	12-15 Min.	200 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Vegane Nuggets	1 kg	-	10 Min.	200 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Vegane Würstchen	12 Stück (540 g)	-	8 Minuten	180 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden

# GARTABELLE FÜR DAS DÖRREN



**TIPP** Sie möchten mehr Rauch in Ihrem Jerky? Siehe Seite 114 für das Zusammenwirken mit der Woodfire Flavour Technologie. Rauch kann die Farbe von Speisen verstärken.

**HINWEIS** Für Obst und Gemüse wird keine Rauchzugabe empfohlen.

ZUTATEN	VORBEREITUNG	TEMP.	DÖRRZEIT
<b>OBST UND GEMÜSE</b>			
Äpfel	Kerngehäuse entfernt, in 3 mm große Scheiben geschnitten, in Zitronensaft getaucht, trocken getupft	60 °C	6-8 Stunden
Spargel	In 2,5 cm große Stücke geschnitten, blanchiert	60 °C	6-8 Stunden
Aubergine	Geschält, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten, blanchiert	60 °C	3-4 Stunden
Bananen	Geschält, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	6-8 Stunden
Rote Bete	Geschält, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	6-8 Stunden
Frische Kräuter	Gewaschen, trocken getupft, Stiele entfernt	60 °C	2-4 Stunden
Ingwerwurzel	In 3 mm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	6 Stunden
Mangos	Geschält, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten, Kern entfernt	60 °C	6-8 Stunden
Pilze	Mit weicher Bürste gereinigt (nicht waschen)	60 °C	6-8 Stunden
Ananas	Geschält, entkernt, in 3 mm-1,25 cm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	6-8 Stunden
Erdbeeren	Halbiert oder in 1,25 cm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	6-8 Stunden
Tomaten	In 3 mm dicke Scheiben geschnitten oder gerieben; dämpfen, wenn sie später rehydriert werden sollen	60 °C	6-8 Stunden
<b>FLEISCH, GEFLÜGEL, FISCH</b>			
Rindfleisch, Hähnchenfleisch, Turkey Jerky (Puten-Trockenfleisch)	In 6 mm dicke Scheiben geschnitten, über Nacht mariniert	70 °C	5-7 Stunden
Salmon Jerky (Lachs-Trockenfleisch)	In 6 mm dicke Scheiben geschnitten, über Nacht mariniert	70 °C	3-5 Stunden





# NINJA WOODFIRE

OG701EU\_IG\_QSG\_MP\_230126\_Mv1

© 2023 SharkNinja Operating LLC.