

NINJA WOODFIRE

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE + LIVRET DE RECETTES



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

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

Contenu de la boîte.....	4	AIR FRY (Frire sans huile)	
Fonctionnement du panneau de commande.....	5	Frites rustiques fumées à l'ail et aux herbes	35
Technologie Woodfire.....	8	Bananes fumées au chocolat et caramel.....	36
Granulés Ninja Woodfire.....	10	BAKE (Cuire au four)	
Échelle des saveurs Woodfire	11	Crumble croustillant aux fruits rouges	37
Guide de démarrage rapide - Utiliser les modes	12	Sauces et épices pour barbecue	38
Une semaine de grillades	14	Tableaux de cuisson	40
RECETTES		Tableaux de cuisson au grill (avec couvercle fermé).....	40
GRILL (Griller)		Tableau de cuisson au grill pour les aliments surgelés (avec couvercle fermé).....	44
RECETTE POUR DÉMARRER Hamburgers de bœuf fumé	16	Tableau de cuisson au fumoir.....	46
RECETTE POUR DÉMARRER Steak fumé au barbecue et asperges grillées.....	18	Tableaux de cuisson pour la friture sans huile.....	48
RECETTE POUR DÉMARRER Salade César au poulet fumé piri-piri.....	20	Tableau de déshydratation	52
Brochettes de poulet et de chorizo façon kebab	22		
Keftas d'agneau et pain pita avec poivrons grillés et tzatziki.....	24		
Keftas de boeuf façon barbecue coreen et coleslaw asiatique.....	25		
Épis de maïs grillés au barbecue et beurres aromatisés.....	26		
Brochettes de légumes méditerranéens.....	27		
Hamburgers champignons, tofu et sauce chimichurri.....	28		
SMOKER (Fumoir)			
RECETTE POUR DÉMARRER Porc effiloché fumé.....	30		
Maquereau fumé.....	32		
Jarrets de porc fumés.....	34		



www.ninjatestkitchen.eu

LÉGENDE DES RECETTES



VÉGÉTARIEN



VEGAN



SANS NOIX



SANS GLUTEN



SANS PRODUITS
LAITIERS



SAVEURS
DE FEU
DE BOIS

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.



FUMOI WOODFIRE AMOVIBLE

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

ARRIÈRE DU GRILL

PLATEAU À GRAISSES ET INSERT

Toujours insérer le récupérateur de graisses avant chaque utilisation.



PANIER CROUSTI

Pour une cuisson sans huile réussie.



PELLE À GRANULÉS

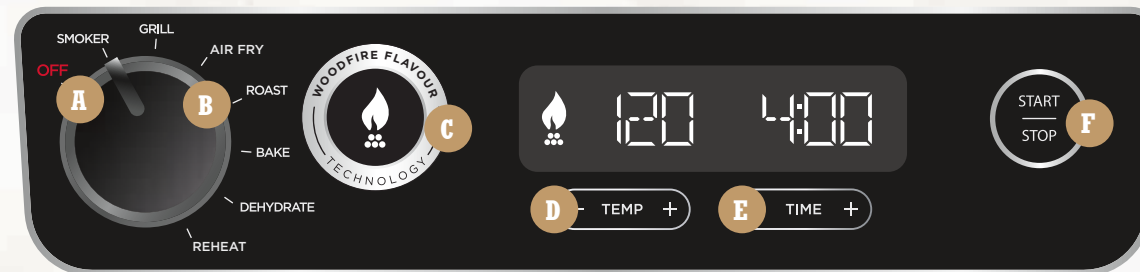
Conçue pour délivrer la dose parfaite de granulés Ninja Woodfire pour une cuisson au goût fumé.



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 **TEMP** pour régler la température.

E TIME (DURÉE) Utilisez les boutons **TIME** 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.



Vous avez des questions ? Rendez-vous sur ninjakitchen.eu



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.

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. 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. 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

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).



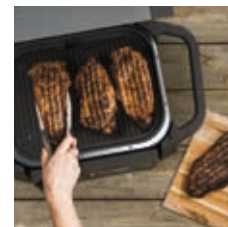
Pendant le préchauffage, badigeonnez tous les côtés de chaque steak avec ½ cuillère à soupe d'huile, puis assaisonnez avec du sel et du poivre. Mélangez les asperges avec le reste d'huile, puis assaisonnez avec du sel et du poivre.



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.



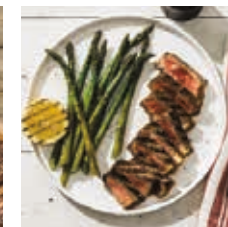
Lorsque l'appareil émet un bip et que le panneau de commande indique FLIP (Retourner), ouvrez le couvercle et utilisez des pinces à embouts en silicone pour retourner les steaks. Fermez le couvercle pour continuer la cuisson.



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

- 1 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.
- 2 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.
- 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. Fermer 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 8 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 poivrons 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 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.
- 8 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.
- 9 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.
- 10 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.
- 11 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

- 1 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.
- 2 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.
- 3 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.
- 4 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.
- 5 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.
- 6 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).
- 7 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.
- 8 Lorsque l'appareil indique FLIP (Retourner), ouvrez le couvercle et retournez les brochettes. Au bout de 6 minutes, vérifiez la cuisson.
- 9 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.

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

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 (FRÏRE 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 (Frïre 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 moulue
 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 moulue

MÉLANGE CLASSIQUE D'ÉPICES À BARBECUE

55 g de sucre roux
 60 g de paprika fumé
 3 cuillères à soupe de poivre noir
 2 cuillères à soupe de sel
 2 cuillères à café d'ail 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 moulue
 1 cuillère à soupe de sel
 2 cuillères à café de piment en poudre
 2 cuillères à café d'oignon en poudre
 2 cuillères à café d'ail en poudre
 1 cuillère à café d'origan séché
 ½ cuillère à café de chipotle en poudre (facultatif)

MÉLANGE D'ÉPICES ÉPICÉ

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

MÉLANGE D'ÉPICES DE CAFÉ 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
BŒUF					
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
POULET					
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
PORC					
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
AGNEAU					
Côtelettes d'agneau	8 (700 à 750 g)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	4 à 5 min	Retourner à mi-cuisson
PRODUITS DE LA MER					
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
LÉGUMES					
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
FRUITS					
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
AUTRES PROTÉINES					
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
VOLAILLE SURGELÉE					
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
BŒUF SURGELÉ					
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
PORC SURGELÉ					
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
PRODUITS DE LA MER SURGELÉS					
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
SURGELÉS VÉGÉTARIENS					
Hamburgers végétariens	6 burgers	-	HI	10 à 15 min	Retourner à mi-cuisson

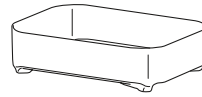
TABLEAU DE CUISSON AU FUMOIR

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
VOLAILLE					
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
BŒUF					
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
PORC					
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
AGNEAU					
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
POISSON					
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)



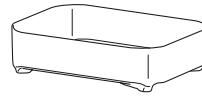
CONSEIL Envie de saveurs fumées ? Consultez la page 62 pour utiliser la fonction Woodfire Flavour Technology. La fumée peut sublimer la couleur des aliments.

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
LÉGUMES					
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)

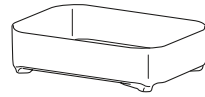


CONSEIL Il n'est pas recommandé d'ajouter des saveurs de feu de bois aux aliments surgelés.

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
PORC					
Bacon	6 tranches épaisses (220 g)	-	180 °C	6 à 7 min	Retourner à mi-cuisson
POISSON					
Galettes de poisson	4 (580 g)	-	200 °C	10 à 12 min	Retourner à mi-cuisson
ALIMENTS SURGELÉS					
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
FRUITS ET LÉGUMES			
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
VIANDE, VOLAILLE, POISSON			
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

NINJA WOODFIRE

OG701FR_IG_QSG_MP_231018_Mv1

© 2023 SharkNinja Operating LLC.